

T.C.
KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI



DOKTORA TEZİ

**19 ve 20. YÜZYIL OSMANLI SARAY MUTFAĞINDA DENİZ
ÜRÜNLERİ**

SEHER ÇELİK YEŞİL

Danışman : Dr. Öğr. Üyesi Salih YILDIZ

Jüri Üyesi : Prof. Dr. Gürel ÇETİN

Jüri Üyesi : Doç. Dr. Çetin AKKUŞ

Jüri Üyesi : Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR

Jüri Üyesi : Doç. Dr. Fazıl KAYA

KASTAMONU-2025

TAAHHÜTNAME

Bu tezin tasarımı, hazırlanması, yürütülmesi, araştırmalarının yapılması ve bulgularının analizlerinde bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu; ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada bana ait olmayan her türlü ifade ve bilginin kaynağına eksiksiz atıf yapıldığını, bilimsel etiğe uygun olarak kaynak gösterildiğini bildirir ve taahhüt ederim.

Seher ÇELİK YEŞİL

ÖZET

DOKTORA TEZİ

19 ve 20. YÜZYIL OSMANLI SARAY MUTFAĞINDA DENİZ ÜRÜNLERİ

SEHER ÇELİK YEŞİL

KASTAMONU ÜNİVERSİTESİ SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TURİZM İŞLETMECİLİĞİ ANA BİLİM DALI
DANIŞMAN:DR. ÖĞR. ÜYESİ SALİH YILDIZ

Osmanlı Devleti, İstanbul'u başkent olarak ilan ettikten sonra deniz ile ilgili büyük bir hazineye kavuşmuştur. Deniz ürünleri konusunda bereketli bir coğrafyada bulunan Osmanlı Devleti, altı yüzyıl boyunca yeteri kadar boğazdan yararlanamamıştır. Busbecq'in tabiri ile boğazın balık akını öyle yoğundur ki, elinizle balık avlamanız mümkündür. Saray mutfağındaki deniz ürünleri çalışmalarını incelediğimizde ise deniz ürünlerinin özellikle de balığın ticari ve gelir boyutlarının ele alındığı fakat saray mutfağında tüketilen deniz ürünleriyle ilgili bir araştırmaya yer verilmediği görülmüştür. Buradan hareketle 19 ve 20. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında tüketilen deniz ürünlerinin tespit edilmesi amacıyla tarihsel araştırma modeli kullanılmış, yaşayan kaynakların mevcut olmaması sebebiyle de doküman incelemesinden yararlanılmıştır. Araştırmanın konusu gereği Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi'nde yer alan birtakım yazmalar birincil kaynak olarak çözümlenen belgeleri içermektedir. Aynı zamanda konu ile bağlantılı olan diğer birincil ve ikincil kaynakların betimsel analiz ile çözümlenmesi ise bu araştırmanın veri analiz sürecini oluşturmaktadır. Elde edilen bulgular arasında; kılıç, torik, altıparmak, uskumru, kolyoz, çınakop, lüfer, istavrit, ateş, sardalya, kırlangıç, barbunya, tekir, karağöz, ispari, mezgıt, gelincik, levrek, ispendek, izmarit, mercan, eşkina, kaya, gümüş, yılan, kefal, kalkan, pisi, vatoz, ıstakoz, karides, pavurya, midye, istiridye ve tarak olmak üzere toplam 35 tür deniz ürününün 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren saray mutfağında kullanılmaya başlandığı görülmektedir. Aynı zamanda imparatorluğun son iki yüzyılında kaleme alınmış yazma yemek kitaplarında yer alan 186 çeşit deniz ürünlü yemek tarifi; çorbalar, kebablar, külbastılar, yahniler, tavalar, pilakiler, güveçler, dolmalar, pilavlar, taratorlar, salatalar, turşular ve deniz ürünleri ile yapılan diğer ürünler olmak üzere 13 başlık altında toplanmıştır.

ANAHTAR KELİMELEER:Osmanlı Devleti, Saray Mutfağı, Deniz Ürünleri.

Haziran 2025, 270 Sayfa

ABSTRACT

PH.D THESIS

SEA FOOD IN THE 19 AND 20TH CENTURY OTTOMAN PALACE KITCHEN

SEHER ÇELİK YEŞİL

KASTAMONU UNIVERSITY INSTITUTE OF SOCIAL SCIENCE

DEPARTMENT OF TOURISM MANAGEMENT

SUPERVISOR:DR. ÖĞR. ÜYESİ SALİH YILDIZ

After the Ottoman Empire declared Istanbul as the capital, it gained a great treasure related to the sea. The Ottoman Empire, which was in a fertile geography in terms of seafood, could not benefit from the strait for six centuries. In Busbecq's words, the influx of fish in the strait is so intense that it is possible to fish with your hands. When we examined the seafood studies in the palace kitchen, it was seen that the commercial and income dimensions of seafood, especially fish, were discussed, there was no research on the seafood consumed in the palace kitchen. From this point of view, a historical research model was used to determine the seafood consumed the Ottoman palace cuisine of the 19th and 20th centuries, and document analysis was used due to the lack of living sources. Due to the subject of the research, some manuscripts in the Ottoman Archive of the State Archives include documents that have been analyzed as primary sources. At the same time, the analysis of other primary and secondary sources related to the subject by descriptive analysis constitutes the data analysis process of this research. Among the findings obtained; It is seen that a total of 35 species of seafood, including sword, toric, sixfinger, mackerel, coliar, chinakop, bluefish, horse mackerel, fire, sardines, swallows, red mullet, mullet, karagöz, ispari, whiting, weasel, sea bass, ispendek, butts, coral, bandit, rock, silver, snake, mullet, turbot, flounder, stingray, lobster, shrimp, shear, mussels, oysters and scallops, have been used in the palace kitchen since the second half of the 19th century. At the same time, 186 types of seafood recipes included in manuscript cookbooks written in the last two centuries of the empire; soups, kebabs, kulbastılar, stews, pans, stews, stews, dolmas, pilafs, tarators, salads, pickles and other products made with seafood.

KEYWORDS:Ottoman Empire, Palace Cuisine, Sea Food.

June 2025, 270 Page

TEŞEKKÜR

Bilime katkı sunması gayesi ile hazırlanan bu araştırma, Osmanlı döneminin uzun yıllar tartışma konusu olan deniz ürünü tüketimine ışık tutmaktadır. Birincil ve ikincil kaynakların kullanılmasıyla ortaya çıkan çalışmanın gastronomi, turizm ve tarih alanlarına katkı sunması hedeflenmektedir. Araştırmanın bütüncül bir hale gelmesinde arka planında emek veren değerli akademisyenler bulunmaktadır. Çalışmanın bu safhasında kendilerine naçizane teşekkürü bir borç bilerek öncelikle, doktora eğitim sürecimde bilim ve kültür alanında sunmuş olduğu engin bilgi ve tecrübeleri, sabır ve inancı dolayısıyla tez danışmanım Sayın Dr. Öğr. Üyesi Salih YILDIZ'a (Kastamonu Üniversitesi); çalışmanın her aşamasında yapıcı eleştirileri ile araştırmanın daha verimli olmasına katkı sağlayan Sayın Prof. Dr. Gürel ÇETİN'e (İstanbul Üniversitesi); turizm ve gastronomi alanlarındaki bilgi ve birikimleriyle alandaki eksikliğimin giderilmesi konusunda yardımcı olan Sayın Doç. Dr. Çetin AKKUŞ'a (Kastamonu Üniversitesi) ve Sayın Dr. Öğr. Üyesi Aykut ŞİMŞEK'e (Kastamonu Üniversitesi); sosyal ve eğitim hayatımızda her daim yol göstererek tecrübeleriyle bizlere örnek olan Sayın Doç. Dr. Osman GÜLDEMİR'e (Anadolu Üniversitesi); tez savunmamda yer alarak çalışmaya katkı ve değer katan Sayın Doç. Dr. Fazıl KAYA'ya (Gümüşhane Üniversitesi); çalışmanın başlangıcından son aşamasına kadar göstermiş olduğu saygı, sevgi ve destek ile sevgili eşim Deniz YEŞİL'e ve son olarak da bu yolculukta her daim yanımda olan, umudumu diri tutmamda güç veren ve beklentisiz olarak yalnızca sevgilerini sunan sevgili anneme, babama, ablama ve kardeşime sonsuz teşekkür ederim.

Seher ÇELİK YEŞİL
Kastamonu, 2025

İÇİNDEKİLER

Sayfa

TAAHHÜTNAME	ii
ÖZET.....	iii
ABSTRACT	iv
TEŞEKKÜR	v
İÇİNDEKİLER	vi
ŞEKİLLER VE GÖRSELLER DİZİNİ.....	ix
TABLolar DİZİNİ	x
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ	xi
1. GİRİŞ.....	1
2. OSMANLI DÖNEMİ SARAY MUTFAKLARI	4
2.1 Bursa Dönemi Saray Mutfağı.....	4
2.1.1 Eski Saray ve Yeni Saray.....	4
2.1.2 Mutfak Yapılanması	5
2.2 Edirne Dönemi Saray Mutfağı.....	8
2.2.1 Eski Saray ve Yeni Saray.....	9
2.2.2 Mutfak Yapılanması	11
2.3 İstanbul Dönemi Saray Mutfağı	16
2.3.1 Eski Saray	16
2.3.2 Topkapı Sarayı.....	17
2.3.3 Yıldız Sarayı	20
2.3.4 Dolmabahçe Sarayı	21
2.3.5 Beylerbeyi Sarayı.....	22
2.3.6 Çırağan Sarayı.....	23
2.3.7 Mutfak Yapılanması	24
2.3.7.1 Matbah-ı âmire emânetinin yönetici yapısı.....	26
2.3.7.2 Matbah-ı âmire emânetinin birimleri	28
2.3.7.3 Matbah-ı âmire emânetinin iaşesi	33
2.4 Mutfak Yapılanmasında Reform Dönemi	41
2.5 Saray Mutfağı Üzerine İncelemeler	46
3. YÖNTEM.....	60
3.1 Araştırmanın Amacı ve Önemi.....	60
3.2 Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlıkları.....	61
3.3 Araştırmanın Yöntemi	62
3.3.1 Araştırma Modeli.....	62
3.3.2 Evren ve Örneklem	63
3.3.3 Veri Toplama Yöntemi	65
3.3.4 Veri Analizi.....	66
3.3.5 Geçerlik ve Güvenirlik.....	67
3.3.5.1 Geçerlik	67
3.3.5.2 Güvenirlik	71
4. 19 VE 20. YÜZYIL OSMANLI SARAY MUTFAĞINDA DENİZ	
ÜRÜNLERİ	74
4.1 Osmanlı Dönemi Deniz Ürünleri	74

4.1.1	Osmanlı Dönemi Deniz Ürünlerinin Saray Mutfağındaki Yeri...	74
4.1.2	Osmanlı Dönemi Deniz Ürünlerinin Halk Mutfağındaki Yeri	83
4.1.3	Deniz Ürünlerinde Reform Hareketleri	93
4.2	Osmanlı Dönemi Deniz Ürünlerinin 19 ve 20. Yüzyıldaki Durumu	100
4.2.1	Doğal Sınıflandırma.....	102
4.2.1.1	Deniz balıkları.....	102
4.2.1.1.1	Göçmen deniz balıkları.....	102
4.2.1.1.2	Yerli deniz balıkları	111
4.2.1.1.3	Gezici veya uğrayıcı deniz balıkları	118
4.2.1.2	Tatlısu balıkları	125
4.2.1.2.1	Göçmen tatlısu balıkları.....	125
4.2.2	Metodik Sınıflandırma.....	127
4.2.2.1	Yassı balıklar veya yanyüzergiller	127
4.2.2.2	Tırpanagiller.....	130
4.2.2.3	Kabuklular.....	131
4.2.2.4	Yassısolungaçlılar	135
4.3	19 ve 20. Yüzyıl Osmanlı Dönemi Mutfağında Deniz Ürünleri	140
4.3.1	Çorbalar	142
4.3.2	Kebaplar.....	147
4.3.3	Külbastılar.....	151
4.3.4	Yahniler	159
4.3.5	Tavalalar	163
4.3.6	Pilakiler.....	168
4.3.7	Güveçler.....	173
4.3.8	Dolmalar	175
4.3.9	Pilavlar.....	179
4.3.10	Taratorlar	181
4.3.11	Salatalar	184
4.3.12	Turşular.....	189
4.3.13	Deniz Ürünleri ile Yapılan Diğer Ürünler	191
5.	SONUÇ VE ÖNERİLER	198
	KAYNAKLAR	205
	EKLER.....	223
EK A1:	1886-1890 Yılları Arasındaki Kılıç Balığı Alımı	223
EK A2:	1886-1890 Yılları Arasındaki Torik Balığı Alımı	223
EK A3:	1886-1890 Yılları Arasındaki Altıparmak Balığı Alımı	226
EK A4:	1886-1890 Yılları Arasındaki Uskumru Balığı Alımı	227
EK A5:	1886-1890 Yılları Arasındaki Kolyoz Balığı Alımı	228
EK A6:	1886-1890 Yılları Arasındaki Çınakop Balığı Alımı.....	230
EK A7:	1886-1890 Yılları Arasındaki Lüfer Balığı Alımı	230
EK A8:	1886-1890 Yılları Arasındaki İstavrit Balığı Alımı.....	234
EK A9:	1886-1890 Yılları Arasındaki Ateş Balığı Alımı.....	234
EK A10:	1886-1890 Yılları Arasındaki Sardalya Balığı Alımı	234
EK A11:	1886-1890 Yılları Arasındaki Kırlangıç Balığı Alımı	235
EK A12:	1886-1890 Yılları Arasındaki Barbunya Balığı Alımı.....	235
EK A13:	1886-1890 Yılları Arasındaki Tekir Balığı Alımı.....	240
EK A14:	1886-1890 Yılları Arasındaki Karagöz Balığı Alımı.....	240
EK A15:	1886-1890 Yılları Arasındaki İspari Balığı Alımı	241
EK A16:	1886-1890 Yılları Arasındaki Mezgit Balığı Alımı	241

EK A17: 1886-1890 Yılları Arasındaki Gelincik Balığı Alımı	243
EK A18: 1886-1890 Yılları Arasındaki Levrek Balığı Alımı	245
EK A19: 1886-1890 Yılları Arasındaki İspendek Balığı Alımı	245
EK A20: 1886-1890 Yılları Arasındaki İzmarit Balığı Alımı	245
EK A21: 1886-1890 Yılları Arasındaki Mercan Balığı Alımı	246
EK A22: 1886-1890 Yılları Arasındaki Eşkına Balığı Alımı	247
EK A23: 1886-1890 Yılları Arasındaki Kaya Balığı Alımı	248
EK A24: 1886-1890 Yılları Arasındaki Gümüş Balığı Alımı	252
EK A25: 1886-1890 Yılları Arasındaki Yılan Balığı Alımı	252
EK A26: 1886-1890 Yılları Arasındaki Kefal Balığı Alımı	252
EK A27: 1886-1890 Yılları Arasındaki Kalkan Balığı Alımı	256
EK A28: 1886-1890 Yılları Arasındaki Pisi Balığı Alımı	258
EK A29: 1886-1890 Yılları Arasındaki Vatoz Balığı Alımı	262
EK A30: 1886-1890 Yılları Arasındaki İstakoz Alımı	262
EK A31: 1886-1890 Yılları Arasındaki Karides Alımı	263
EK A32: 1886-1890 Yılları Arasındaki Pavurya Alımı	263
EK A33: 1886-1890 Yılları Arasındaki Midye Alımı	264
EK A34: 1886-1890 Yılları Arasındaki İstiridye Alımı	264
EK A35: 1886-1890 Yılları Arasındaki Tarak Alımı	265
EK B1: 1886-1890 Yılları Arasındaki Balıkhâne-i Âmire'den Aylık Olarak Satın Alınan Deniz Ürünleri	265

ŞEKİLLER VE GÖRSELLER DİZİNİ

	<u>Sayfa</u>
Görsel 2.1 Bursa’da yer alan Eski ve Yeni Saray planı.	8
Görsel 2.2 Edirne Yeni Saray’ın sınırları ve bölümleri.	11
Görsel 2.3 Edirne Yeni Saray’daki saray mutfağının restorasyon öncesi.....	15
Görsel 2.4 Edirne Yeni Saray’daki saray mutfağının restorasyon sonrası.....	16
Görsel 2.5 1537 tarihli İstanbul Eski Saray	17
Görsel 2.6 İstanbul Yeni Saray/Topkapı Sarayı’nın üç boyutlu planı.	20
Görsel 2.7 Yıldız Sarayı genel planı.	21
Görsel 2.8 Dolmabahçe Sarayı genel planı	22
Görsel 2.9 Beylerbeyi Sarayı genel planı.....	23
Görsel 2.10 1839 tarihli Çırağan Sarayı.....	24
Görsel 4.1 Xiphias Gladius	103
Görsel 4.2 Thynnus Pelamys	104
Görsel 4.3 Scomber Scomber.....	106
Görsel 4.4 Scomber Colias.....	107
Görsel 4.5 Temnodon Saltator	108
Görsel 4.6 Scomber Trachurus.....	109
Görsel 4.7 Clupea Sardinia	110
Görsel 4.8 Trigla Hirundo	111
Görsel 4.9 Mullus Barbatulus	112
Görsel 4.10 Mullus Surmuletus	114
Görsel 4.11 Sargus Rondeletii	115
Görsel 4.12 Sargus Annularis	116
Görsel 4.13 Gadus Minutus	117
Görsel 4.14 Motella Vulgaris	118
Görsel 4.15 Labrax Lupus.....	119
Görsel 4.16 Maena Vulgaris	120
Görsel 4.17 Pagellus Erythrinus.....	121
Görsel 4.18 Corniva Nigra	122
Görsel 4.19 Gobius Niger	123
Görsel 4.20 Atherina Presbyter	124
Görsel 4.21 Anguilla Vulgaris	125
Görsel 4.22 Mugil Cephalus	126
Görsel 4.23 Rhombus Maximus.....	128
Görsel 4.24 Pleuronectes Limanda	129
Görsel 4.25 Raja Clavata.....	130
Görsel 4.26 Homarus Vulgaris.....	132
Görsel 4.27 Paloemon	133
Görsel 4.28 Cancer Pagurus	134
Görsel 4.29 Mytilus Edulis	135
Görsel 4.30 Ostrea Edulis	136
Görsel 4.31 Pecten Jacobaeus	137

TABLÖLAR DİZİNİ

Sayfa

Tablo 4.1 Deniz ürünlerinin 1909-1923 yılları arasındaki av mevsimleri ve İstanbul Balıkhanesi'ndeki satış fiyatları	138
---	-----



SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

Kısaltmalar

bkz.	:Bakınız
C.	:Cevdet
C.BLD	:Cevdet, Belediye
Çev.	:Çeviren
D.	:Bâb-1 Defteri
d.	:Doğum
D.BŞM	:Bâb-1 Defteri, Başmuhâsebe Kalemî
DABOA	:Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi
DH	:Dahiliye
DH, ŞRF	:Dahiliye Şifre Kalemî
DH.İ.UM.EK	:Dahiliye İdare-i Umumiye Ekleri
dü.	:Düzenleyen
Ed.	:Editör
Eds.	:Editörler
gr.	:Gram
HH_d	:Hazine-i Hassa Defterleri
HR	:Hariciye
HR.SFR.04	:Hariciye Nezareti Sofya Sefareti
kg.	:Kilogram
KK	:Kamil Kepeci
MAD	:Mâliyeden Müdevver Defterler Tasnifi
ml.	:Mililitre
MV	:Meclis-i Vükela Mazbataları
nr.	:Numara
ö.	:Ölüm
s.	:Sayfa
sal.	:Saltanat
ss.	:Sayfa Sayısı
vb.	:Ve benzeri
vd.	:Ve diğerleri
yy.	:Yüzyıl

1. GİRİŞ

Osmanlı Devleti'nin geçmiş dönem Türk devletlerinden almış olduğu mutfak birikimi, kendi hükümlanlığı döneminde daha da genişleyerek mutfak imparatorluğuna dönüşmüştür (Bilgin, 2003). İmparatorluğun besin sınırlarını genişletmesi saray mutfağının büyümesinde büyük bir etkiye sahiptir. Günümüz gastronomi araştırmalarının gözde konularından olan Osmanlı saray mutfağı, devletin kuruluş yıllarına kadar uzanmaktadır. Bursa, Edirne ve İstanbul olmak üzere üç başkente sahip olan devletin, her bir merkezinde en az iki saray ve buna bağlı olarak da çeşitli saray mutfakları inşa edilmiştir. Bursa dönemi saray yapıları Eski Saray ve Yeni Saray olmak üzere iki merkezi yapıdan oluşmaktadır (Ergenç, 2021). Bursa'nın başkent¹ ilan edildiği zaman diliminde, padişahların mutfağa yönelik iaşeleri kayıt altına almaması veya böylesi bir ihtiyacı gütmemesi, arkeolojik kazılar için gerekli olan saray yapılarının bulunduğu sınırlarda mevcut yerleşimlerin var olması ve somut yapıların günümüze kadar gelememiş olması bu dönem mutfağı hakkındaki bilgileri sınırlamaktadır.

Osmanlı Devleti'nin ikinci başkenti olan Edirne 1361 yılında I. Murad (sal.1359-1389) tarafından fethedilerek başkent ilan edilmiştir (Ortaylı, 2021). Edirne'de devlet adına Sarây-ı Atık-i Âmire ve Sarây-ı Cedîd-i Âmire olmak üzere iki² merkezi ikametgâh yeri bulunmaktadır (Akçıl, 2009). Edirne saray yapıları Bursa merkezine nazaran daha elverişli bilgiler içermektedir. Her iki sarayında bütüncül hali günümüze kadar gelmemiş olsa da mutfak özelinde bazı kalıntılar bulunmaktadır (Sertoğlu, 1954). Fatih Sultan Mehmet (sal.1451-1481)'in İstanbul'u fethetmesinin ardından, 1471 yılında şehir daimî merkez ilan edilmiştir (Uzunçarşılı (b), 2014). Şehrin; Sarây-ı Atık-i Âmire, Topkapı Sarayı, Yıldız Sarayı, Dolmabahçe Sarayı, Beylerbeyi Sarayı ve Çırağan Sarayı olmak üzere bilinen altı yapısı bulunmaktadır. Sarây-ı Atık-i Âmire fetih sonrasında kullanılan ilk yapıdır ve günümüz İstanbul Üniversitesi'nin Rektörlük binasının olduğu alanı kapsamaktadır (Bilgicioğlu, 2009). Topkapı Sarayı, Sarây-ı

¹ 1326 yılında Bursa'nın Orhan Bey (sal.1326-1359) tarafından fethedilmesiyle birlikte devletin Bursa'daki Hisar içi ve Tophane olarak adlandırılan bölgeye ve Bizanslılardan kalma eski bir saraya yerleştikleri bilinmektedir (Çelebi, 2008, s. 10; Ergenç, 2021).

² Şehrin, Eski Saray (Sarây-ı Atık-i Âmire) ve Yeni Saray (Sarây-ı Cedîd-i Âmire) olmak üzere bilinen iki sarayı bulunmakta fakat günümüze ulaşmamış birkaç sarayının daha olduğu söylenmektedir (Akçıl, 2009).

Atf-i Âmire'nin yetersiz kalması sonrasında inşa ettirilmiş ve 19. yüzyılın başlarına kadar daimî paytaht olarak kalmıştır (Akozan ve Eldem, 1982). Yıldız Sarayı, Dolmabahçe Sarayı, Beylerbeyi Sarayı ve Çırağan Sarayı ise 19. yüzyıldan itibaren kullanılmaya başlanılan merkezi saraylar olmuştur. Bu saray yapılarından Sarây-ı Atf-i Âmire hariç diğerleri günümüzde müze olarak mevcudiyetini sürdürmekte (Dündar, 2008; Aydın, 2012; Bilgin, 2013; Göncü, 2015), Çırağan Sarayı ise otel olarak özel mülkiyet içermektedir (Uğuryol, 2018). İstanbul saray mutfaklarına yönelik bilgiler ilk iki başkente göre çok daha sistemli ve elverişlidir. Matbah-ı Âmire Emâneti'nin Topkapı Sarayı ile ortaya çıkışından itibaren mutfağın neredeyse tüm bilgileri kayıt altına alınmaya başlanmıştır (Bilgin, 2003). Günümüz gastronomi sahasında sıkça merak edilen İstanbul saray mutfakları, Matbah-ı Âmire Emâneti'nin kuruluşu sonrasında gün yüzüne çıkartılmaya başlanmıştır. Bu bilgiler arasında mutfağın yönetici yapısı, birimleri, iâşesi ve yapılan yenilikleri bulunmaktadır.

Osmanlı saray mutfağı üzerine yapılan çalışmalar, dönemi aydınlatması bakımından kıymetli araştırmalar olarak ele alınmaktadır. Saray mutfaklarının içerisine daha öznel açıdan bakıldığında birtakım ayrıntı içermeyen veya irdelenmeyen konuların da olduğu görülmektedir. Denizlerle etkileşimini artıran Osmanlı İmparatorluğu'nun ekonomik, siyasi ve kültürel açıdan elde ettiği bu coğrafi kazancın besin boyutları, bu çalışmaya kadar müzakere konusu olmamıştır. *19 ve 20. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Deniz Ürünleri* başlıklı bu araştırma ile; imparatorluğun hem saray hem de halk nezdindeki deniz ürünlerine yaklaşımları, tüketim alışkanlıkları içerisine deniz ürünlerinin kaçınıcı yüzyıldan itibaren girmeye başladığı, sofralarda sık sık yer bulmasında hangi faktörlerin veya değişimlerin etkili olduğu, 19 ve 20. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında tüketilen deniz ürünlerinin neler olduğu, hangi yapısal özellikler taşıdığı ve bu iki yüzyılda kaleme alınmış yazma eserlerdeki deniz ürünlü yemek tarifleri çalışmanın amacı olarak araştırılmıştır. İlaveten, literatürde yer alan çalışmalarda deniz ürünlerinin özellikle de balığın, Osmanlı dönemindeki ticari ve kazanç boyutlarının (Tunalıdır, 2014; Pesen, 2015) ele alındığı fakat mutfak kalemi olarak irdelenmediği görülmüştür. Hazırlanan bu çalışmanın ise gastronomi, turizm ve yemek tarihi alanlarına bir nebze katkı sunması sebebiyle önemli olduğu değerli akademisyenler tarafından kabul edilmiştir.

Yöntem bölümünde detaylıca aktarılmasına rağmen, araştırmanın hazırlanması safhasında nasıl bir metodun ele alındığının kısaca aktarılması burada elzem görülmektedir. Araştırmanın kapsamı olan 19 ve 20. yüzyıl Osmanlı dönemi saray mutfağındaki deniz ürünleri bağlamında tarihsel araştırma modeli kullanılmıştır. Modelde belirtildiği üzere, yaşayan kaynakların mevcut olmaması belge incelemesini işaret etmektedir. Belge incelemesi sonrasında geniş bir havuzun bulunmasıyla evren ve örneklem yolu tercih edilmiştir. Kapsam çerçevesinde yalnızca arşivde dahi, Sarıay (2010, s. 405)'ın belirttiği üzere 1849-1924 yılları arasındaki Matbah-ı Amire belgelerinin toplam sayısı 159.770 adettir. Diğer birincil ve ikincil kaynaklarda eklendiğinde evren oldukça genişlemektedir. Sonuç olarak örnekleme yöntemine başvurularak amaçlı örnekleme tercih edilmiş, konu için en uygun belgeler çözümlenmiştir. Araştırmanın konusu gereği Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi'nde yer alan Hazine-i Hassa Defterlerinden olan Balıkhâne-i Âmire idaresi birincil kaynak olarak çözümlenecek belgeleri içermektedir. Rumi 01 Mayıs 1302-28 Şubat 1305 tarihlerini kapsayan Osmanlı Türkçesi metinlerinden oluşan yazmalar günümüz Türkçesine transkript edilmiştir. Osmanlı Türkçesi ile kayıt altına alınmış olan deniz ürünü bulgularına dair arşiv kayıtlarının ve konu ile bağlantılı olan diğer birincil ve ikincil kaynakların betimsel analiz ile çözümlenmesi bu araştırmanın veri analiz sürecini oluşturmaktadır. Son olarak bu çalışmanın geçerli ve güvenilir olması adına Miles ve Huberman (1994) ile LeCompte ve Goetz (1982)'in soruları cevaplanarak araştırmanın geçerli ve güvenilir olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

2. OSMANLI DÖNEMİ SARAY MUTFAKLARI

Osmanlı Devleti'nin başlangıçta bir beylik olarak, devamında ise imparatorluk adı altında tarihteki yerini aldığı bilinmektedir. 1326 yılında Bursa'nın fethedilmesiyle birlikte devlet artık bir merkeze sahip olmuştur. Gastronomi dünyasının önemli mihenk taşları arasında bulunan ve Türk mutfağının şekillenmesinde büyük bir paya sahip olan Osmanlı Devleti'nin, bu tarihten itibaren saray mutfağı çalışmaları araştırma sahasına girmiştir. Osmanlı Dönemi saray mutfakları kapsamında ise devletin başkentleri olan Bursa, Edirne ve İstanbul saray mutfaklarından yararlanılması faydalı görülmektedir. Bu bölüm altında *Bursa Dönemi Saray Mutfağı*, *Edirne Dönemi Saray Mutfağı* ve *İstanbul Dönemi Saray Mutfağı* başlıkları yer almaktadır. Her bir bölümün içerisinde ise dönemde inşa edilmiş saraylardan bahsedilmekte devamında ise saray mutfaklarının yapılanması incelenmektedir. Mutfak yapılanması özelinde bakıldığında, Bursa saray mutfağı verilerinin az olması ve dönemin birincil eserlerinin mevcut olmaması bu dönem sonuçlarını kısıtlamaktadır. Edirne saray mutfağı verileri Bursa saray mutfağı kaynaklarına nazaran daha elverişli olmasına rağmen bu dönemin yapılarının da sınırlı halde bulunması Edirne dönemi saray mutfağının yeterince ele alınmasını engellemektedir. Saray mutfakları içerisinde en sistemli mutfak yapılanması İstanbul dönemi saray mutfaklarıdır. Bu dönem birincil kaynaklarının çoğunlukla mevcut olması ve saray yapılarının günümüze kadar gelmiş olması İstanbul dönemi saray mutfağının incelenmesini kolaylaştırmaktadır.

2.1 Bursa Dönemi Saray Mutfağı

2.1.1 Eski Saray ve Yeni Saray

Bursa, Edirne ve İstanbul olmak üzere üç payitahta³ sahip olan Osmanlı Devleti'nin her bir başkentinde birden fazla saray yer almaktadır. Fakat bu saraylardan pek çoğu günümüze kadar ulaşamamış bunun yanında saray teşkilatına dair bilgiler de oldukça kısıtlıdır. 1326 yılında Bursa'nın Orhan Bey (sal.1326-1359) tarafından

³ Pây-ı taht. Başşehir, başkent (Devellioğlu, 1997, s. 855).

fethedilmesiyle birlikte devletin Bursa'daki Hisar içi ve Tophane olarak adlandırılan bölgeye ve Bizanslılardan kalma eski bir saraya yerleştikleri bilinmektedir (Çelebi, 2008, s. 10; Ergenç, 2021). Bu yapı Bizans tekfuruna hizmet etmiş bir Tekfur⁴ Sarayı iken Osmanlılar ile Bey Sarayı'na evrilmiştir (Şahin, 2021, s. 61; Ortaylı, 2021, s. 20). Mescitler, imaretler, camiler kurularak, şehir Türk-İslam yapısına uygun hale getirilmeye başlanmıştır. Devlet bu tarihten itibaren artık bir merkeze sahip olmuştur. Ergenç (2021)'in düşüncesine göre, bu eski saraydan sonra tıpkı Topkapı Sarayı'nın inşasında olduğu gibi yeni bir de saray inşa edilmiş olmalıdır ki, bu saray da Yeni Saray'dır. 19 Temmuz 1659 tarihinde IV. Mehmet (sal.1648-1687) Bursa'ya gelmiş ve yaklaşık iki ay kadar burada konaklamıştır. Bu süre zarfında Eski Saray'ın batısında ve günümüzde Haşim İşcan Bısaş Parkı olarak bilinen güzergâhta bir Yeni Saray inşa edilmiştir. Bu sarayın daha çok yan yana evlerin istimlak edilmesiyle küçük bir yapıdan meydana geldiği, banyo ve ocaklara sahip olduğu, tavan ve duvarlarının çiçek ve bitki motifleriyle süslendiği bilinmektedir (Wheler, 1682, s. 215). Ayrıca bir has oda, hamam, ahır, divanhane ve arz odası bulunmaktadır (Keskin, 2020, s. 598).

Bursa saraylarının kesin olarak hangi yılda tarih sahnesinden silindiği bilinmemektedir. Ankara Savaşı (1402)'nin Bursa şehrine olan tahribatı, Edirne ve İstanbul'un devlet merkezi haline gelmesi Bursa saraylarının terk edilmesini hızlandıran nedenlerdir. Diğer yandan XVI. yüzyılda II. Selim (sal.1566-1574), kardeşi şehzade Mustafa'nın türbesi dolayısıyla Bursa'daki Eski Saray'ın mermer sütunlarının kullanılabileceğini 1571 tarihli fermanında belirterek aslında Bursa sarayının gözden çıkarılmış olduğunu göstermektedir (Ergenç, 2014, s. 29). Osmanlı dönemi Bursa saraylarına ait bilgilerin ortaya çıkartılması amacıyla Halil İnalçık'ın danışmanlığında, Bursa Araştırmaları Vakfı'nın 2000 yılında başlattığı kazılar neticesinde, Osmanlı erken dönemine ait seramik parçaları ve yine Osmanlı geç döneme ait sırsız ve sırlı çanak çömlek örnekleri tespit edilmiştir (Özeren vd. 2001, s. 151; Şahin, 2021, s. 55).

2.1.2 Mutfak Yapılanması

⁴ Tekfur. Bizans İmparatorluğu'nda vâililik derecesindeki idâri hizmetlerde bulunanlara verilen isim (Ayverdi İ. , 2020, s. 3129).

Devletin erken dönemlerinde Matbah-ı Âmire Emâneti'nin mevcut olmadığı, mutfak yapılanmasının Çaşnigirlik adı verilen bir kurum tarafından gerçekleştiği bilinmektedir (Bilgin, 2000, s. 10). Bu yapı Selçuklular döneminde de var olan ve muhtemelen Selçuklulardan devralınan bir kurumdur. Çaşnigir, Vekîl-i Has, Şarabdâr ve Hansâlâr olmak üzere beslenmeye dair dört birim bulunmaktadır. Kaynaklardan elde edilen bilgiler aşağıda yer almakla birlikte kurumun teşkilat yapılanmasına dair sayısal veriler şimdilik bulunmamaktadır (Uzunçarşılı (b), 2014). Farsça çâşnî/lezzet ve gîr/tutan kelimelerinden meydana gelen çâşnigir; padişahın sofrasını hazırlamak, sofraya getirilen yemekleri tatmak ve böylelikle herhangi bir suikastı önlemek ile görevlidir (Taneri, 1993, s. 232). Çasnigirler yalnızca padişahın yemeklerinden sorumlu, diğer saray üyelerinin yemeklerinin ise kimler tarafından hazırlandığı şimdilik bilinmemektedir. Emir Çasnigirler doğrudan padişahın yemeğinden mesul kişilerdir. Sofraya getirilen yemeği önce Emir Çaşnigir tatmakta daha sonra ise padişah yemektir (Uzunçarşılı (a), 2014, s. 39). Vekil-i Has adı verilen ikinci yetkili, şaraphane ve mutfak dâhil birçok birimin üstünde, aynı zamanda mutfağa alınan ürünlerin masraflarından sorumlu kişidir (Merçil, 2009, s. 390). Hükümdarın şarap, şerbet ve meşrubat gibi içecekleri ile ilgilenen kişiler şarabdârlardır. Buldukları birim ise şaraphânedir. Bu şaraphâne içeceklerin saklandığı bir kiler görevini üstlenmektedir (Uzunçarşılı (a), 2014, s. 38). Hansalar ise aşçıbaşı görevinde bulunmaktadır ve yemeklerin ve tatlıların hazırlanması bu kişiler tarafından gerçekleşmektedir. Aynı zamanda havâyichane adı verilen mutfak kilerinin bulunduğu kurumun da amiridir (Uzunçarşılı (a), 2014, s. 39).

Bursa'daki Eski Saray (Bey Sarayı) Edirne ve İstanbul'un başkent ilan edilmesinden sonra içerisindeki bazı kurumların işlevini sürdürdüğü bir imalathaneye bürünmüştür. Özellikle Topkapı Sarayı için gerekli ihtiyaçların giderildiği bir depo görevini üstlenmektedir. Faaliyette bulunan ahır-ı has, ambar-ı hassa, simithane ve helvahane⁵ olmak üzere dört birim bulunmaktadır (Keskin, 2020, s. 592). Ahır-ı has; depo, ağa odası ve mutfaktan oluşmaktadır. Bu birim adından da anlaşıldığı üzere sarayın hayvanlarının bulunduğu, onların barınma ve beslenme işlemlerinin gerçekleştiği alandır. Keskin (2020)'in belirttiğine göre 1604 yılında 54 görevli, ki bunların

⁵ Bu kurum Topkapı Sarayı'nın inşasından sonra eklenmiştir (Terzioğlu, 1992).

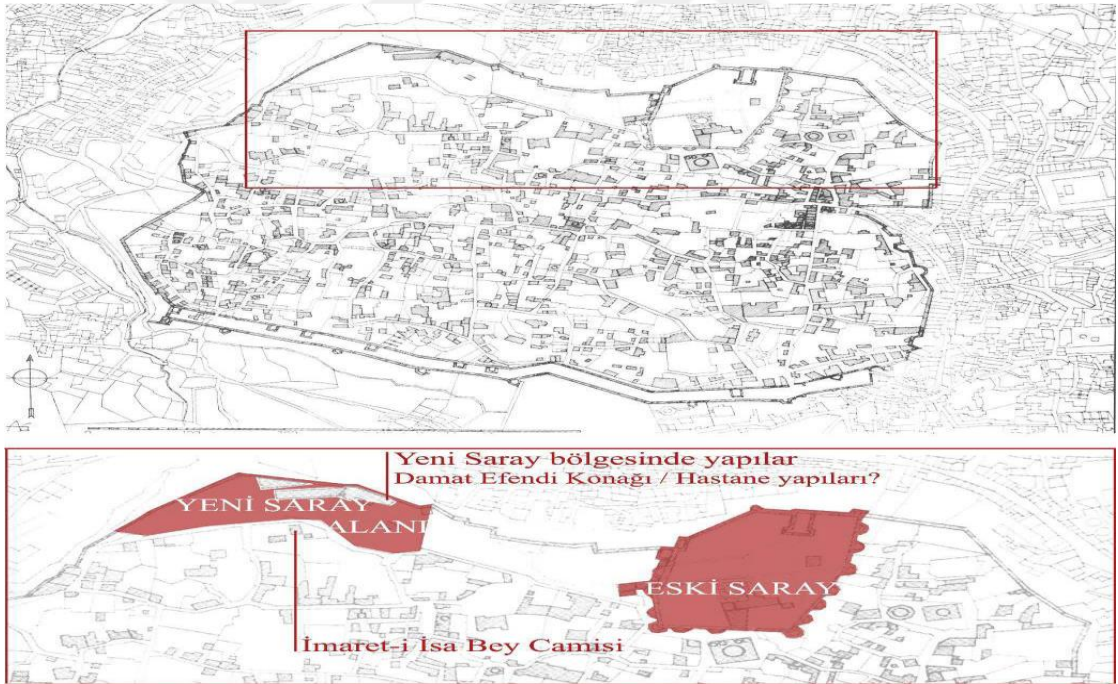
genellikle gayrimüslim⁶ olanları, bu ahırda çalışmaktadır. Bursa merkezinde toplanan tüm buğdaylar ambarlarda yani ambar-ı hassada toplanmakta devamında ise simithanede imal edilmektedir. Depolarda saklanan buğdaylar fodula ve has olarak ikiye ayrılmaktadır. Fodula buğdaylar veya unlar orta ve alt kalitedeki ürünü tanımlamak için, has buğdaylar veya unlar ise en kaliteli ürünleri tanımlamak için kullanılmaktadır. Ambarlardaki ürünler yalnızca buğday ve unlardan ibaret olmamakta turşu, sirke, bakliyat gibi diğer ürünleri de kapsamaktadır. İhtiyaç halinde de İstanbul'a nakledilmektedir. Burada çalışan gruplar da yine gayrimüslimlerin yer aldığı bir alanı oluşturmaktadır (Lowry, 2004, s. 27). Simithane de ise buğdayların öğütme, elenme, kurutma gibi tüm safhaları yer almaktadır. Bursa sarayının ağası olan Simitçiabaşı aynı zamanda bu birim de amiridir. Yardımcısı ise Simitçiler Kethüdası'dır. Bu birimde çalışanlar karışık gruplardan oluşmaktadır. 16. yüzyılda sayıları 15-16 iken, yüzyıl sonunda 30'dan fazla simitçinin çalıştığı görülmektedir (Maydaer, 2009, s. 187-188). Turşu, şerbet, meyve suyu gibi tatlı ürünleri ise helvahanede üretilmektedir (Bilgin, 2006, s. 160). Bursa şehrinin ünlü bir turşusu olan nane turşusu bu helvahanede üretilerek İstanbul saraylarına gönderilmektedir. Yine nar şerbeti de Bursa'dan tedarik edilerek, yıllık altı varili bulacak şekilde gönderilmektedir. Bursa sarayının helvahane bölümünde turşuhâne adını taşıyan bir birim daha bulunmaktadır ve burada saray için sirke ve turşu imalatı yapılmaktadır (Bilgin, 2011). 1675 yılında Bursa'yı ziyaret eden John Covel'in ifadesi sarayın bir üretim yeri olarak kullanıldığı tezini güçlendirmektedir.

...buraya ilk önce bir saray inşa edilmiş fakat şimdiyse bir imalathane var. Bilhassa Ulu Senyör'ün yiyeceği ekmekleri yapmak amacıyla, buğday ve pirinçten bir tür kaliteli un imal ediyorlar. Bu un nerede olursa olsun ona ulaştırılmak üzere (şu an Adrianopolis'te [Edirne]) saraya gönderiliyor. Buğdaylar ıslatıldıktan sonra özel bir yöntemle kurutulur. Bana, unun bu şekilde başka hiçbir yerde yapılma imkânının olmadığını söylediler (Covel, 1999; Keskin, 2020, s. 593).

Topkapı Sarayı için gıda ihtiyacı Mısır, Kıbrıs, Kefe, Balkanlar, Ege Adaları, Batı Anadolu, Kuzey ve Güney Marmara bölgelerinden tedarik edilmektedir. Güney Marmara'da bulunan Bursa vilayeti hem deniz yolu ulaşımının kolaylığı hem de bölgenin önemli ürünlerini barındırması sebebiyle Topkapı Sarayı için büyük bir öneme sahiptir. Şehirden buğday, bulgur, un, tarhana, kestane, armut, alıç, şeftali, nar,

⁶ Müslüman olmayan Yahudi, Ermeni, Hristiyan gibi farklı dinleri benimseyen kişiler için kullanılan genel isim.

incir, üzüm, elma, kavun, karpuz, turp, nane, soğan, nane turşusu, nar şerbeti, sirke, sadeyağ, tuz ve buz alınmakta ve bunların sorumluluğunu Bursa Harc-ı Hâssa Emîni⁷ üstlenmektedir. (Bilgin, 2011). Topkapı Sarayı için temin edilen bu ürünler aslında Bursa vilayetinde meşhur olarak atfedilen ürünlerdir. Dolayısıyla devletin kuruluş yeri olan bu şehirde, ilk dönemlerden itibaren bu ürünlerin tercih edildiğini ve geçmişten kalan alışkanlıkların devam ettirildiğini söylemek yanlış olmayacaktır. Osmanlı saray mutfakları içerisinde en az bilgiye Bursa saraylarında rastlanmaktadır. Nedenlerine baktığımızda ise imparatorluğun mutfak kayıtlarına olan ilgisizliği veya böylesi bir kayda ihtiyaç duymaması en temel sebeplerden bir tanesidir. İkinci olarak fiziki bir saray yapısının mevcut olmayışı, kuruluş dönemi konjonktürü hakkındaki bilgi ve yorumlamaları kısıtlamaktadır. Diğer yandan arkeolojik çalışmalar için ihtiyaç duyulan bölgenin, yerleşim yeri olarak kullanılıyor olması saray hakkındaki bilgileri erişimi daha da kısıtlamaktadır.



Görsel 2.1 Bursa'da yer alan Eski ve Yeni Saray planı (Keskin, 2020, s. 621).

2.2 Edirne Dönemi Saray Mutfağı

⁷ Harc-ı Hâssa Emîni: Saray ve bazı önemli kurumların, ihtiyaçlarının giderilmesi amacıyla bazı illerde bulundurduğu görevli (Bilgin (b), 2020).

2.2.1 Eski Saray ve Yeni Saray

Edirne merkezli saraylardan öğrenilen bilgiler Bursa'daki bilgilere nispeten daha fazladır. Halil İnalçık'ın arşiv kaynaklı tespitlerine göre Edirne 1361 yılında I. Murad (sal.1359-1389) tarafından Osmanlı Devleti'ne katılmış, 1453 yılına kadar da devlet merkezi olarak kalmıştır. Edirne İstanbul'un Fethi'nden sonra payitahtlığını kaybetse de birçok padişah tarafından sık sık kullanılmış, sünnet ve düğün gibi merasimlerin tercih yeri olmuştur (Ortaylı, 2021). 1745 yangını, 1751 depremi, 1828-29 Osmanlı Rus Savaşı, 1877-78 ikinci Rus Savaşı, 1912-13 Balkan Savaşları, 1920 Yunan İşgali şehri neredeyse yok edecek derecede etkilemiş, yoğun göçler ve istilalar dönemi yaşamıştır. 1922 yılında işgalden kurtarılan şehir Lozan Antlaşmasıyla Türkiye Cumhuriyeti'ne katılmıştır (Özer M. , 2023, s. 6).

Şehrin, Eski Saray (Sarây-ı Atîk-i Âmire) ve Yeni Saray (Sarây-ı Cedîd-i Âmire) olmak üzere bilinen iki sarayı bulunmakta fakat günümüze ulaşmamış birkaç sarayının daha olduğu söylenmektedir. Eski Saray (Sarây-ı Atîk-i Âmire) I. Murad (sal.1359-1389) tarafından 1365-1368 yıllarında Kavak Meydanı adıyla bilinen, günümüzde ise Selimiye Camii'nin var olduğu mevkide inşa ettirilmiştir (Akçıl, 2009). Sarayın bölümlerinden günümüzde bilinen kadarı; divanhâne, gılmanı hassa odaları, doğancı, seferli ve hazine koğuşları, kiler ve has odalarıdır (Sertoğlu, 1954, s. 3462; Uzunçarşılı (b), 2014, s. 3-8). Eski Saray'ın ihtiyaçları karşılamakta yetersiz kalması sebebiyle, 1450 yılında Yeni Saray'ın inşasına başlanmıştır. II. Selim (sal.1566-1574) Eski Saray'ın bir kısmını yıktırması ve yerine Selimiye Camii'yi yaptırmıştır. Sarayın kalan bölümleri de zamanla terk edilmiş, günümüze ise sadece saray hamamı kalmıştır (Özer, 2023, s. 8).

Yeni Saray (Sarây-ı Cedîd-i Âmire)'in II. Murad (sal.1421-1451) tarafından 1450 yılında, günümüzde de Sarayıçi olarak anılan ve Tunca nehrinin bir yamacında bulunan alanda inşasına başlanmış ve bir yıl sonra Fatih Sultan Mehmet (sal.1451-1481) tarafından tamamlanmıştır. 3.000.000 m²'lik alana sahip olan Yeni Saray, yüz on yedi odaya, yirmi bir divanhâneye, on sekiz hamama, sekiz mescide, on yedi büyük kapıya, altı köprüye, beş mutfağa, dört kilere, on üç koğuşa ve on yedi kasıra sahiptir. Sarayın içerisinde beş meydan bulunmakta ve bunlar; Alay Meydanı, Kum Meydanı,

Divan Meydanı, Çeşme Meydanı ve Valide Sultan Taşlığı'dır (Özer M. , 2023, s. 12). Sarayın m²'sinden anlaşılacağı üzere Osmanlı sarayları içerisindeki en geniş saraydır.

Yeni Saray'dan günümüze kalanlar; Cihannümâ Kasrı, Adalet Kasrı, Kum Kasrı, Kum Kasrı Hamamı, Av Köşkü, Bâbüssaâde, Matbah-ı Âmire, Namazgâhlı Çeşme, Saray Köprüsü (Fatih Sultan Mehmet Köprüsü), Kanuni Köprüsü ve Şehabeddin Paşa Köprüsü'dür (Akçıl, 2009; Özer M. , 2023, s. 17). Günümüze ulaşamayan diğer yapılar ise şunlardır: “Akağalar Dairesi, Akağalar Hamamı, Akağalar Mektebi, Akağalar Mescidi, Alay Köşkü Arz Odası, Aşçılar Hamamı, Aşçılar Mescidi, Aşçılar Odası, Avcı Sultan Mehmed Çeşmeleri, Avcı Sultan Mehmed Dairesi, Bâb-ı Hümâyûn, Başkapı Gulâmı Dairesi, Bostancıbaşı Kasrı, Camiye Harem Kapısı'ndan gitmeye mahsus mestur (gizli) yol, Camlı Köşk, Cariyeler Dairesi, Dârüssaâde Ağası Dairesi, Dârüssaâde Ağası Hamamı, Değirmen Köşkü ve Saray Değirmeni, Demir Kapı, Divan Kapısı, Ehil Hayvanlar Çiftliği, Enderûn Ağalarına mahsus teneffüşhâneler ve musluklar, Enderûn Camii, Enderûn Hazinelerine mahsus daire, Enderûn Kileri, Enderûn Seferlilerine mahsus daire, Harem (Mâbeyn) Kapısı, Harem Çamaşırlıkları, Harem'deki Kubbealtı'na geçmeye mahsus mestur (gizli) ve havai yol, Harem'in dış kapısı (Çadırlı Kapı), Harem-i Hümâyûn Kapısı, Hastalar Sofası (Harem'e mahsus hastane), Havuzlu Köşk, Hazine Dairesi, Hazine Kâtipleri Dairesi, Hazine Kethüdâsı Dairesi, Hazine-i Hümâyûn, Hünkâr Sofası, İç Hazine, İddiye Kasrı, İftar Köşkü, Kadınefendiler Dairesi, Kadınefendiler Mescidi, Kadim Divan Yeri, Kapı Arası, Kapıcıbaşı Odaları, Kapıcılar Odası, Kiler Memurları Dairesi, Kiler-i Âmire, Köşk Kapı (Çiftlik Köşkü), Köşk Kapısı, Kubbealtı (Eski Meclis), Kum Köşkü (Hamamlı Kasır), Kuşhâne Matbahı, Küberâ Zindanı, Meyyid Kapısı, Mumcular Dairesi, Silahdar-ı Padişah Dairesi, Sultan II. Ahmed Dairesi, Şehsuvar adlı büyük havuz, Şehzadeler Dairesi, Şehzadeler Mektebi, Tebdil Köşkü, Tekke Kapı Caddesi, Terazi Kasrı, Valide Sultan Dairesi, Yatak Hamamı, Yemek ve Kahve Odası, Yemeklik Kapı, Yonca Köprüsü, Zindan, Zülüflü Baltacılar Dairesi, Zülüflü Baltacılar Hamamı ve Zülüflü Baltacılar Mescidi” (Özer M. , 2023, s. 18-20)

Yeni Saray 1752-1753 yıllarındaki su baskını, yangın, deprem gibi doğal afetlerin yanında birtakım işgaller yüzünden de zaman içerisinde harap olmaya başlamıştır. 1877 yılındaki Osmanlı Rus Savaşlarında, Cihannüma Kasrı'nın ilk katları cephane ve

silahlarla doldurulmuş, Rusların Edirne'ye ilerlemesi üzerine de bu depo ateşe verilerek saray birkaç gün içinde yok olmuştur (Kocaaslan, 2020, s. 360). Bu saraya ait bilimsel nitelikte yapılan ilk çalışmalar Tahsin Öz, Adnan Peknan ve Fikret Yücel'in yürütücülüğünde 1956 yılında başlamıştır. 2009-2022 yılları arasında mutfak, Bâbüssaâde ve Adalet Kasrı'nın restorasyon çalışmaları tamamlanmış, kazılar sonucunda Mahbat-ı Âmire'nin döşemeleri, su kanalları ve ocak kalıntıları bulunmuştur (Akçıl, 2009, s. 128; Özer M. , 2023, s. 21).



Görsel 2.1 Edirne Yeni Saray'ın sınırları ve bölümleri (Özer M. , 2023, s. 9).

2.2.2 Mutfak Yapılanması

II. Murad (sal.1421-1451)'in saltanatı dönemlerine kadar devletin mutfak yönetimi çarşnigirler tarafından idare edilmektedir. Bu tarihten itibaren mutfağın sorumluluğu kilercibaşılığına devredilmiştir. Çarşnigirler ve şarabdârlar mutfak hizmetinde çalışmaya devam etmekle birlikte, mutfaktan sorumlu en yüksek rütbeli kilercibaşı olmuştur. Padişahın divan günlerinde yemek tepsisini çarşnigirler, diğer günlerde ise aşçı şakirdleri taşımaktadır. Tabii bu yemek alayının en önündeki kişi kilercibaşıdır ve onlara nezaret etmek zorundadır. Kilercibaşı bu dönemde mutfağın ve kilerin amiri ve sorumlusudur. Diğer yandan Matbah-ı Âmire Emâneti ortaya çıkıncaya kadar padişah

ve ailesi dışındaki kişilerin yemeklerinin nasıl ve kimler tarafından hazırlandığı henüz bilinmemektedir (Bilgin, 2000, s. 13-14).

Kilercibaşı; padişahın yemek işlerinden mutfağın asayişine, kilerin kontrolünden alım-satımların tedarikine kadar geniş yetkilerle donatılmış bir görevlidir (Yaşa, 2017, s. 29). Edirne'deki Yeni Saray'ın inşa edilmesinden sonra ortaya çıkan ve sayıları şimdilik bilinmeyen bu kurum, özellikle padişahın yemeklerinden sorumlu olması nedeniyle güvenilir kişilerden oluşmaktadır. 15. yüzyılın ikinci yarısından itibaren görev değişikliği yaşayan çarşıgırlar; aşçıbaşının tadına baktığı yemekleri teslim alarak padişaha iletmekle yükümlü idiler. Aynı zamanda divan toplantılarının yapıldığı günlerde sadrazam ile vezirlerin yemeklerini de vermekle görevlidir. Diğer yandan has odanın yemekleri de yine çarşıgırlar vasıtasıyla dağıtılmaktadır. Padişahın tören günlerinde ata binmesine yardımcı olmak da çarşıgırların bir diğer vazifeleridir (Taneri, 1993, s. 232). Şarabdârlar Bursa sarayında var olan ve Edirne saraylarında da varlığı devam eden bir diğer birimdir. Padişahın meşrubatlarının hazırlanması ve saklanması görevinden sorumludurlar (Uzunçarşılı (a), 2014, s. 38). Aşçıbaşılar mutfaklarda pişen yemekleri tatmak, mutfak düzenini sağlamak, çalışanların maaşlarını dağıtmak, sofraya ve gıda malzemelerini denetim altında tutmak ve eksik ürünleri tedarik etmekle sorumludur. Aşçıbaşılar usta olarak üstâdân, kalfa olarak halîfegân ve çırak olarak da şâkirdân adı altında üç gruba ayrılmıştır (Bilgin, 2000, s. 30).

Edirne Yeni Saray (Sarây-ı Cedîd-i Âmire), 19. yüzyıla kadar varlığını sürdürmüş özellikle sünnet ve düğün törenleri için sıkça tercih edilmiş bir saraydır. Sarayın içerisindeki mutfakların Topkapı Sarayı'nın inşasından sonra genişlediği ve farklı birimlere yer verdiği görülmektedir. Padişahın içeceklerinin şarabdârlar tarafından karşılandığı ilk dönemlere kıyasla, Adalet Kasrı'nın ilk katında yer alan şerbethâne bu görevi devralmış görünmektedir. Ayrıca 1509 depremi sonrası ilk olarak Topkapı Sarayı'nda ortaya çıkan helvahanenin, Edirne Yeni Sarayı'nda da var olması bu eklemelerdendir. Diğer yandan Yeni Saray'daki Cihannümâ Kasrı'nın az ilerisinde bir Kuşhâne Mutfağı⁸, karşıdaki nehrin yanında ise mutfaklar ve içerisinde Helvahâne,

⁸ "Haremde Valde sultan dairesi mutbağında padişahlara mahsus ihzar edilen et'imenin günde 3 defa takdimi usulden ise de (âşık Ali ağa) kavli umumiyet itibariyle selâtinin yiyecekleri et'ime kuşhane mutbağı denilen ve harem dairesinin haricindeki mutbakda ihzar olunurdu." (Ünver, 1952, s. 69).

Mumhâne, Sabunhâne, Hassa Fırını ve Kiler-i Âmire yer almakta, kuruluş tarihleri ise bilinmemektedir (Ünver, 1952, s. 69). Saraydaki su ihtiyaçlarının giderilmesi ise Terazi Kasrı vasıtasıyla sağlanmaktadır. Topkapı Sarayındaki geniş mutfak hiyerarşisi Edirne Sarayı'nda ne kadar uygulanmıştır bilinmekle birlikte eldeki kaynaklardan mutfak yapılanması aşağıda aktarılmaktadır (Akçıl, 2009).

Cihannümâ Kasrı'nın az ilerisinde bulunan Kuşhâne mutfağı sultanın yemeklerinin hazırlandığı bir birim olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu mutfakta padişah için hazırlanan ürünlerin porsiyon bakımından küçük olması nedeniyle kuşhâne adını aldığı kayda geçmektedir (Özer Ç. , 2022, s. 471). Topkapı Sarayı'nda da var olan bu birim has mutfağa bağlı, bazen de has mutfak biriminin yerine kullanılmaktadır. Edirne saraylarında padişaha özel mutfaklardan bahsedilmekle birlikte Topkapı Sarayı'ndaki gibi diğer mutfaklardan söz edilmemektedir. Fakat Görsel 3 ve 4'te yer alan saray mutfakları sekiz kubbeli oldukça geniş bir mutfağın varlığını göstermektedir. Bu birimin içerisinde ise Helvahâne, Mumhâne, Sabunhâne, Hassa Fırını ve Kiler-i Âmire yer almaktadır (Akçıl, 2009, s. 127). Bu mutfak genişlik bakımından da ele alındığında diğer saray mensuplarının yemeklerinin hazırlandığı bir alan olma ihtimalini de artırmaktadır. Mutfakta yer alan helvahâne muhtemelen 1509 depremi sonrasında inşa edilmiş olmalıdır. Helvahâne kurumu sarayın tatlılarının, turşularının ve macunlarının üretimlerinin yapıldığı alanı temsil etmektedir (Samancı, 1998). Detaylı olarak ele alındığında reçellerin, helvaların, peltelerin, şekerlerin, marmelatların, aşurenin, bozanın, macunların, hapların, ilaçların, şurup, şerbet ve hoşafın üretildiği oldukça geniş bir birimdir (Tavernier, 1984, s. 61-62). Mumhâne diğer adıyla şemhane, mumların imal edildiği birimdir. Devletin her döneminde, beslenme kadar aydınlanma da zaruri ihtiyaçlardandır. Sarayın aydınlatma görevi mumlar ve yağlar tarafından karşılanmakta, özellikle bal mumu ve zeytinyağı sıkça kullanılmaktadır (Ünal, 2020). Mumhanede sıkça kullanılan zeytinyağının bir diğer işlevi de sabun olarak değerlendirilmesidir. Mutfağın içerisinde olduğu bilinen sabunhâne biriminde sarayın temizlik ürünü olan sabunlar üretilmektedir. Devlet aynı zamanda zeytinin bol olduğu Ege ve Akdeniz bölgelerinden de sabun tedarik etmektedir (Bozgeyik ve Dalkılıç, 2018, s. 56). Sarayda unlu mamullerin hazırlandığı ayrı bir birim de bulunmaktadır. Hassa fırını adını alan bu yapı günlük ekmeklerin, hamur ile yapılması gereken börek yufka gibi diğer ürünlerin hazırlandığı bir alandır.

Sarayda ekmekler nan-1 has ve nan-1 harci olarak ikiye ayrılmaktadır. Nan-1 Has en kaliteli unlardan yapılmakta, padişah ve değerli saray mensuplarına verilmektedir. Nan-1 Harci ise kalitesi düşük unlardan hazırlanan ve sarayın kalan üyelerine verilen ekmeklerdir (Torun, 2020, s. 101). Mutfakta yer alan son bölüm ise Kiler-i Âmire'dir. Sarayın ihtiyaçları için dışardan temin edilen tüm ürünler bu kilerlerde muhafaza edilmektedir. Bu birimin sorumlusu ise tüm mutfak birimlerden sorumlu olan kilercibaşısıdır. Birimin içerisinde tahılların, bakliyatların, baharatların, meyve ve sebzelerin, turşuların, sofrta takımlarının yer aldığı düşünülmektedir. Edirne sarayının tedarik ettiği kiler malzemeleri kaynaklarda kesin olarak bulunmamaktadır. Fakat bu sarayın 19. yüzyıla kadar kullanılmış olması, Bilgin (2000)'in eserinde belirttiği gibi, Topkapı Sarayı ile büyük ölçüde benzerliklerinin olduğunu düşündürmektedir.

14 Mayıs – 27 Haziran 1675 yılında IV. Mehmed (sal.1648-1687)'in oğulları Mustafa ve Ahmet'in sünnet merasimi ve kızı Hatice Sultan'ın düğün töreni Edirne Sarayı'nın bir parçası olan Sırık Meydanı'nda gerçekleşmiştir (Sevinçli, 2006, s. 380). Altı ay öncesinden hazırlıklarına başlanılan ve kırk günden fazla süren tören için bir aşçıbaşının önderliğinde; 150 saray aşçısı, 300 taşra ve ordu aşçısı, 200 yemek servisçisi, 150 su taşıyıcısı ve 300 yemek hizmetlileri görev almıştır. Tören için hazırlanan yemekler tavuk, kaz, ördek, koyun⁹, kuzu, balık, pilav, börek, baklava, ekmek, çörek¹⁰, zerde, hoşaf, turşu, kahve, şerbet, akide şekeri ikramından oluşmaktadır. Dikkat çeken noktalardan biri; tavuklardan 37.000 adet, kazlardan 5.000 adet, ördeklerden 6.000 adet ve koyunlardan 1000 adet kullanılmış olmasıdır (Sevinçli, 2006, s. 379-394; Torun, 2020, s. 96). Tabii bu rakamlar günümüz için abartılı olsa da dönemi ele aldığımızda güç göstergesi olarak normal karşılanmaktadır. Diğer yandan ikram edilen pilavların dağlar kadar büyük olduğu aktarılarak ürünün çok büyük boyutlarda hazırlandığı, balıkların yalnız misafirlere, turşuların ise yüksek rütbeli kişilere ikram edildiği, zerde için yüksek oranlarda şeker, safran, nişasta, üzüm,

⁹ "...Beşinci gün yevm-i pencşenbih olub yeniçeri ocak halkını da'vet idüb yeniçeri neferi için yağmaya on onbeşbin kadar toprak tabaklar ve çanaklar ile et'ime-i bî-pâyân ve birkac bin bütün koyun büryânları döşenib yeniçeri şehbâzları dahî odun anbarı divârına arka virip..." (Sevinçli, 2006, s. 388).

¹⁰ "Esnâfin / getürdikleri hediyyeleri dahî 'arz olındı yevm-i / [18b] / mezbûrda ibtidâ etmekçi çörekçi ve değirmenci / tâifesi âlâyla gelüb bir oğlan bir deve üzerinde / elinde Mushaf-ı şerif kırâat iderek ve bir 'araba / üzerinde un öğüdür bir değirmen ile ve 'araba üzerinde / âteş yanar bir firunile çörek ve etmek pişürerek / otag-ı hümâyûn önüne gelüb du'â idüb hediyyelerin / arz eylediler ba'dehû Ahmed Kolu yine harem-i hümâyûn köşkû altında / oyuna mübâseret idüb seyrler ve temâşâlar itdürdiler" (Sevinçli, 2006, s. 388).

zerdeçal ve gül suyu kullanıldığı dikkat çekmektedir (Torun, 2020). Edirne saray mutfağında kullanılan gıdaların kayıtları, henüz bulunmadığından bu sarayda düzenlenen törenler tüketim düzeylerinin tespit edilmesi amacıyla kayda değer görülmektedir. Diğer yandan dönemin seyyahlarından olan Evliya Çelebi'nin eserinden de Edirne'de tüketilen bazı gıda ve yemek isimleri tespit edilmiştir. Kızılca buğdayı, arpa, bakla, mercimek, börülce, misk, amber, ekmek ayvası, papa ayvası, şeftali, miskli amberli helva, miskli ayva perverdesi (reçeli), amassiyeye perverdesi, gül suyu, vişne suyu, bal suyu (Çelebi, 2006, s. 606-607) bu ürünlerdendir.



Görsel 2.2 Edirne Yeni Saray'daki saray mutfağının restorasyon öncesi (Özer M., 2023, s. 19).



Görsel 2.3 Edirne Yeni Saray'daki saray mutfağının restorasyon sonrası (Özer M., 2023, s. 21).

2.3 İstanbul Dönemi Saray Mutfağı

2.3.1 Eski Saray

İstanbul'un Fethi'nden sonra Fatih Sultan Mehmet (sal.1451-1481) tarafından yaptırılan Eski Saray (Sarây-ı Atîk-i Âmire), Evliya Çelebi'ye göre bir kilise üzerine 1454-1458 tarihleri arasında inşa ettirilmiştir. Sarayın 12.000 arşın (yaklaşık 5340 m) uzunluğundaki surlarla çevrili olduğu bilinmektedir (Çelebi, 2008, s. 79). Saray günümüzde, İstanbul Üniversitesi'nin Rektörlük binasının olduğu, Beyazıt ile Süleymaniye Cami arazisinin de içerisinde yer aldığı geniş bir alana inşa edilmiştir (Bilgicioğlu, 2009, s. 122). Devlet'in üçüncü başkenti olan İstanbul, fetihden on sekiz yıl sonra, 1471 yılında daimî merkez ilan edilmiştir (Uzunçarşılı (b), 2014, s. 9-10).

Eski Saray kurulduğu ilk yıllarda payitaht görevi görürken, Yeni Saray (Topkapı Sarayı)'ın yapımından sonra eski padişahların kadın ve kızlarının hayatlarının geri kalanını geçirdiği bir mekâna dönüşmüştür (Withers, 1996, s. 137-146; Uzunçarşılı (b), 2014). Bu sarayda padişah kızlarının düğün ve erkek çocuklarının sünnet

merasimleri sıkça yapılmıştır. Eski saray; 1540, 1687, 1715, 1726, 1792, 1793 ve 1796 yıllarında çıkan yangınlar sebebiyle sürekli bir tadilat süreci geçirmiştir. 1826 yılında bu saraydaki tüm kadınlar Yeni Saray (Topkapı Sarayı)'a nakledilmiş ve burası seraskerlere tahsis edilmiştir (Necipoğlu, 2007). 1866 yılında yıkılan sarayın yerine ise günümüz Rektörlük binası inşa edilmiştir (Bilgicioğlu, 2009).

Eski Saray'ın içerisinde; Harem-i Hümayun, Zerdûzan Odaları, Av Sahası, Süleymaniye Külliyesi, Havuz, Şadırvan, Mutfak, Kiler, Sultan Murat Kasrı, Horanda Hamamı, Helvahâne, Baltacılar Koğuşu, Dârüssaâde, Kasr-ı Hümayun (Yalı Köşkü), Aşçılar Ocağı, Hastane, Tepebaşı¹¹, Meydan Köşkü, Kasr-ı Cedîd, Cirit Kasrı (Bilgicioğlu, 2009), Zülüflü Baltacılar Odası, Ak Ağa Odası, Kara Ağa Odası ve Üç Kapı (Divan Kapısı, Sultan Bayezid Kapısı, Süleymaniye Camii Kapısı) yer almaktadır (Withers, 1996, s. 137-139; Çelebi, 2008, s. 79).



Görsel 2.4 1537 tarihli İstanbul Eski Saray (Matrakçı Nasuh, 1976)

2.3.2 Topkapı Sarayı

Yeni Saray (Sarây-ı Cedid-i Âmire / Topkapı Sarayı)'daki Bâb-ı Hümayun'un giriş kapısındaki 1478 yılının tarihlendirilmiş olması sarayın bu yılda tamamlandığını

¹¹ Sarayın spor alanına verilen isim (Bilgicioğlu, 2009, s. 124).

göstermektedir. Sarayın inşasına başlanılan tarih ise kaynaklarda kesin olarak yer almamakla beraber genel kabul 1465 yılı sonrası olduğudur (Akozan ve Eldem, 1982). 700 dönümlük (700.000 m²) bir alan üzerine inşa edilen Yeni Saray, Avrupa ve Asya'yı birbirinden ayıran ve üç tarafı denizlerle çevrili tarihi yarımada üzerinde yer almaktadır (Tarım Ertuğ, 2022, s. 256). 19. yüzyıl Yeni Saray için terk edilme döneminin başlangıcı olmuştur. Gerek Abdülmecid (sal.1839-1861) gerekse Abdülaziz (sal.1861-1876) dönemlerinde Topkapı Sarayı daimî payitahtlıktan çıkmış ve terk edilmeye başlanmıştır. Sarayın bazı bölümleri ziyaretçilere açılarak müzeye dönüştürülmüştür. II. Meşrutiyetten itibaren hanedan ile olan ilişkisi sembolik hale getirilen sarayın müzeleşmesi hızlanmıştır. 3 Nisan 1924 tarihinde ise Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk resmi müzesi olmuştur (Aydın, 2012, s. 262). Saraya yönelik kapsamlı bir onarım çalışması ise Tahsin Öz yönetiminde 1923-1952 yılları arasında gerçekleştirilmiştir (Sağdıç, 2018, s. 24-25).

Sarayda Bîrun, Dîvân-ı Hümâyûn, Enderun ve Sofa-i Hümâyûn olmak üzere dört temel avlu bulunmakta, Harem ise avlu olarak anılmamaktadır. Birinci avlu; Bîrun, Alay Meydanı ve Divan Yolu isimleriyle de anılan sarayın en geniş avlusudur. Bu avlunun giriş kapısı olan Bâb-ı Hümâyûn kapısı sarayın bitiş tarihini vermesi bakımından oldukça önemlidir. Bu avlunun amacı sarayın hizmetlerini ve korunmasını sağlamaktır. Avlu içerisinde; Kapıcılar Ocağı, Odun Ambarı, Hasırcılar Ocağı, Enderun Hastanesi, Çizme Kapısı, Has Fırın, Dolap Ocağı, Değirmen Kapısı, Su Terazisi, Aya İrini Kilisesi¹², Ambar-ı Amire, Darbhane-i Âmire ve Çinili Köşk yer almaktadır (Sakaoğlu, 2002; Uzunçarşılı (b), 2014; Sağdıç, 2018).

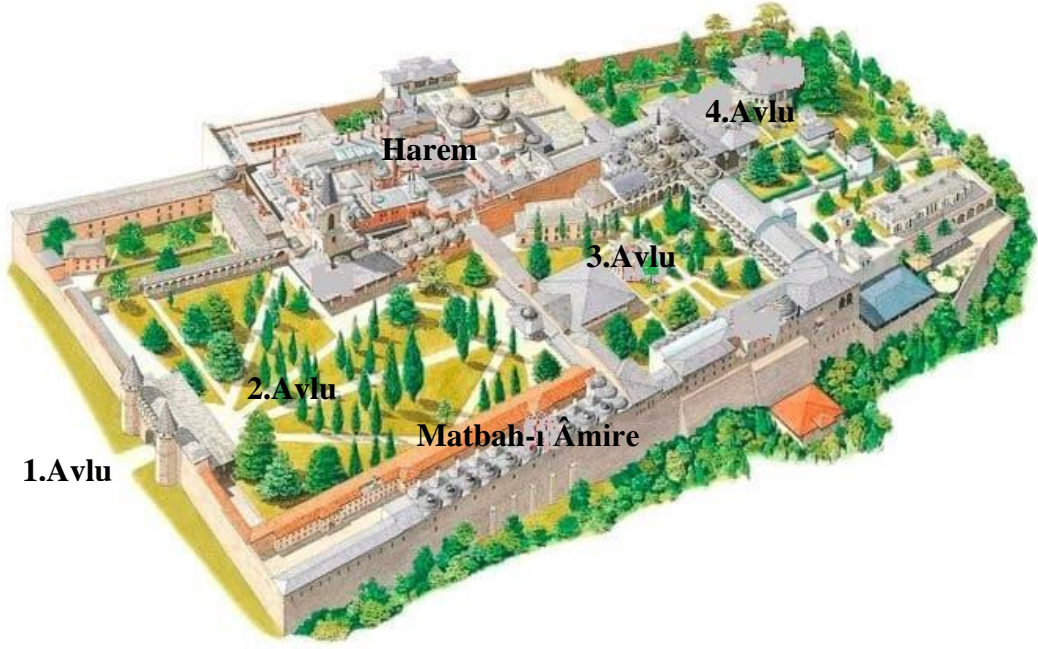
İkinci avlu; Dîvân-ı Hümâyûn, Adalet Meydanı ve Divan Meydanı adı verilen Bâbüsselâm ile Bâbüssaâde kapıları arasındaki alanı kapsamakta ve devletin yönetim merkezini oluşturmaktadır. Avlu içerisinde; Kubbealtı, Divan-ı Hümâyûn Kalemleri, Defterhane, Adalet Kasrı, Akağalar Koğuşu, Dış Hazine Dairesi, Namazgâh, Sohum Kitabesi, Has Ahır, Beşir Ağa Camii, Zülüflü Baltacılar Ocağı ve Matbah-ı Âmire bulunmaktadır (Sakaoğlu, 2002; Uzunçarşılı (b), 2014; Sağdıç, 2018).

¹² I. İustinianos (527-565) tarafından 6.yüzyılda yaptırılmıştır (Sakaoğlu, 2002, s. 64).

Üçüncü avlu; Enderun veya Enderun Avlusu adıyla anılmakta, saray ileri gelenlerinin eğitimlerinin verildiği alanı oluşturmaktadır. Bu avluya Bâbüssaâde kapısından girilerek geçilmektedir. Avlu içerisinde; Arz Odası, Enderun Kütüphanesi, Has Oda, Hırka-i Saadet Dairesi, Enderun Cami (Ağalar Cami), Kuşhane, Fatih Köşkü, Has Odalılar Koğuşu, Hazinehiler Koğuşu, Kilerli Koğuşu, Seferli Koğuşu, Bâbüssaâde Ağası Dairesi, Akağalar Dairesi ve Silahdar Ağa Hazinesi yer almaktadır (Sakaoğlu, 2002; Uzunçarşılı (b), 2014; Sağdıç, 2018).

Dördüncü avlu; Sofa-i Hümayun veya Sofa adıyla anılan ve sarayın en arka bölümünde yer alan köşkların bulunduğu bir bahçe konumundadır. Avlu içerisinde; Revan Köşkü, Bağdat Köşkü, Sünnet Odası, İftariye Kameriyesi, Sofa Köşkü (Mustafa Paşa Köşkü), Sofa Camii, Çadır Köşkü, Silahdarağa Köşkü, Sofa Mescidi ve Mecidiye Köşkü bulunmaktadır (Sakaoğlu, 2002; Uzunçarşılı (b), 2014; Sağdıç, 2018).

Harem; padişah başta olmak üzere padişahın eşlerinin, çocuklarının, annelerinin ve kardeşlerinin özel yaşamlarını barındıran bir alandır. Topkapı Sarayında yer alan Harem bölümü Dîvân-ı Hümayun ve Enderun bölümlerinin sol arka kısmında yer almaktadır. Bu alan içerisinde; Abdülhamit Yatak Odası, Altın Yol, Cariyeler Hamamı, Cariyeler Koğuşu, Cariyeler Koridoru, Cariyeler Taşlığı, Çeşmeli Sofa, Gözdeler Dairesi, Gözdeler Taşlığı, Harem Cümle Kapısı, Harem Girişi, Haseki Dairesi, Hünkâr Hamamı, Hünkâr Sofası, I. Ahmet Köşkü, III. Murad Bekleme Yeri, III. Murad Köşkü, III. Osman Köşkü, III. Selim Oturma Odası, III. Ahmet Dairesi, Kadın Efendiler Dairesi, Kara Ağalar Koğuşu, Kara Ağalar Mescidi, Kara Ağalar Nöbet Yeri, Kara Ağalar Taşlığı, Kızlar Ağası Dairesi, Mutfak, Ocaklı Sofa, Şadırvanlı Taşlık, Şehzadeler Dairesi, Şehzadeler Mektebi, Valide Hamamı, Valide Sultan Dairesi Girişi, Valide Sultan Dairesi Girişi, Valide Sultan Dua Odası, Valide Sultan Nöbet Yeri, Valide Sultan Ocaklı Sofası, Valide Sultan Sofası, Valide Sultan Yatak Odası ve Valide Taşlığı yer almaktadır (Sakaoğlu, 2002; Uzunçarşılı (b), 2014; Sağdıç, 2018).



Görsel 2.5 İstanbul Yeni Saray/Topkapı Sarayı'nın üç boyutlu planı (Topkapı Palace Museum, 2023).

2.3.3 Yıldız Sarayı

Yıldız mevkiindeki kasır ve köşklere meydana gelen Yıldız Sarayı'nda ilk inşa edilen yapı, III. Selim (sal.1789-1807) tarafından annesi adına bir kasır, babası adına da bir çeşme olarak yaptırılmıştır. Saraya II. Mahmud (sal.1808-1839), Sultan Abdülmecid (sal.1839-1861), Sultan Abdülaziz (sal.1861-1876) ve II. Abdülhamid (sal.1876-1909) tarafından birtakım yapılar eklenerek genişletilmiştir. III. Selim (sal.1789-1807) ve II. Mahmud (sal.1808-1839) dönemi köşklere günümüzde mevcut değildir. Sultan Abdülmecid (sal.1839-1861)'in annesi adına yaptırdığı Valide Sultan Köşkü, Sultan Abdülaziz (sal.1861-1876)'in yaptırdığı Büyük Mâbeyin Köşkü, Çit Kasrı, Malta ve Çadır Köşklere ise günümüze gelmiş yapılarıdır. Yıldız Sarayı'nın günümüzdeki tasarımı büyük ölçüde II. Abdülhamid (sal.1876-1909) döneminde oluşmuştur. İki avlulu olan sarayın dört ana kapısı bulunmaktadır. Bunlar; Mecidiye, Saltanat, Vâlîde Sultan ve Koltuk Kapılarıdır. Diğer yandan içerisinde; Kasr-ı Dilküşâ (Valide Sultan Köşkü), Büyük Mâbeyin Köşkü, Çit Kasrı, Malta ve Çadır Köşklere, Küçük Mâbeyin Köşkü, Şâle Köşkü, Şehzade Köşklere, Pavyon Köşkü, Kameriye Köşkü, Kebap Köşkü (Ada Köşkü), Cihannümâ Köşkü, Kızlarağası Köşkü, Harem,

Câriyeler Dairesi, Yâveran Dairesi, Yıldız Camii, Tiyatro, Orhaniye Kışlası, Çini Atölyesi, Kütüphane, Arabacılar Dairesi, Arabacılar, Arabalık, Marangozhane, Eczahane, Tamirhane, Kilithane, Silahhane, Matbah-ı Hass'ül-Hass, Kılar-i Hümâyün, Şehzadeler Mutfağı, Dağıstan Ocağı, Silahşoran Ocağı, Mızıka-yı Hümâyün Mutfağı, Sarayı Ahır Mutfağı, Kayıkçılar Mutfağı, Kimyahane ve Has Bahçe bulunmaktadır. II. Abdülhamid (sal.1876-1909)'in saltanatı sonrasında saray diğer padişahlar tarafından ara sıra ziyaret edilse de Cumhuriyet'in ilanından sonra bir müddet kullanılmamıştır. 1924 yılı sonrasında Harp Akademisi olarak kullanılmış, 1977 yılında da Kültür Bakanlığı'na aktarılarak yenileme çalışmalarına tabii tutulmuştur. Saray günümüzde ziyarete açık olmakla birlikte bazı bölümlerinde yenileme çalışmaları devam etmektedir (Bilgin B., 2013).

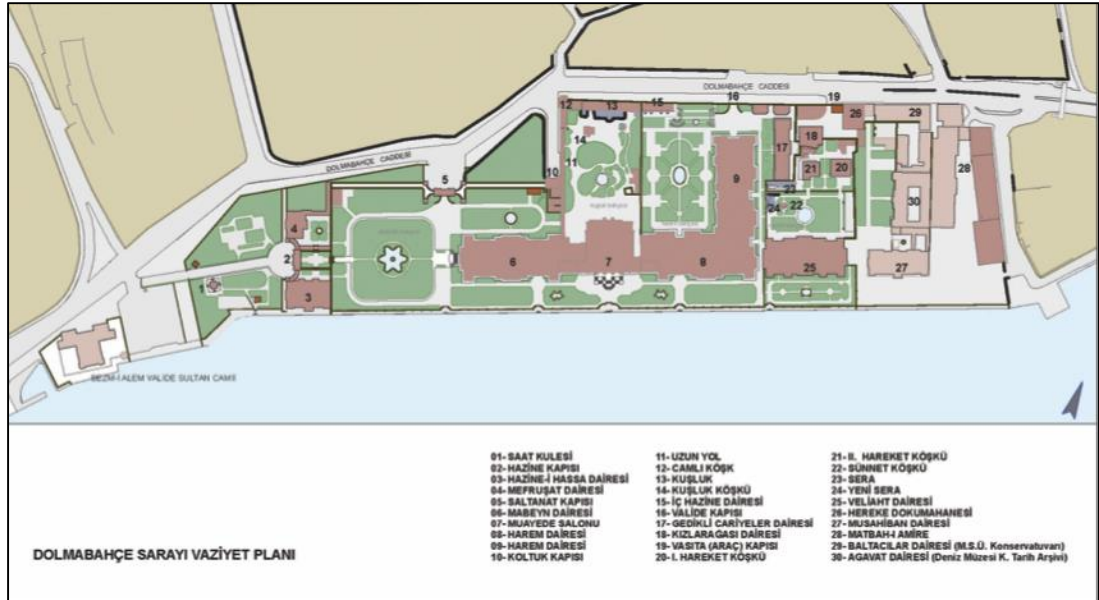


Görsel 2.6 Yıldız Sarayı genel planı (Kocarışık, 2019, s. 272).

2.3.4 Dolmabahçe Sarayı

Beşiktaş Sahilsarayı veya Dolmabahçe Sarayı adıyla anılan bu yapının ilk inşası II. Selim (sal.1566-1574) döneminde yaptırılan bir köşk ile başlamıştır. Daha sonra I. Ahmed (sal.1603-1617), IV. Mehmed (sal.1648-1687), III. Ahmed (sal.1703-1730), I. Mahmud (sal.1730-1754), III. Osman (sal.1754-1757), III. Mustafa (sal.1757-1774), III. Selim (sal.1789-1807) ve II. Mahmud (sal.1808-1839) dönemlerinde yeni yapılar inşa edilmiştir. Dolmabahçe adıyla asılmasının arkasında ise, sahilde yer alan koyun çeşitli padişahlar tarafından doldurulması yatmaktadır. Dolmabahçe Sarayı'nı sürekli

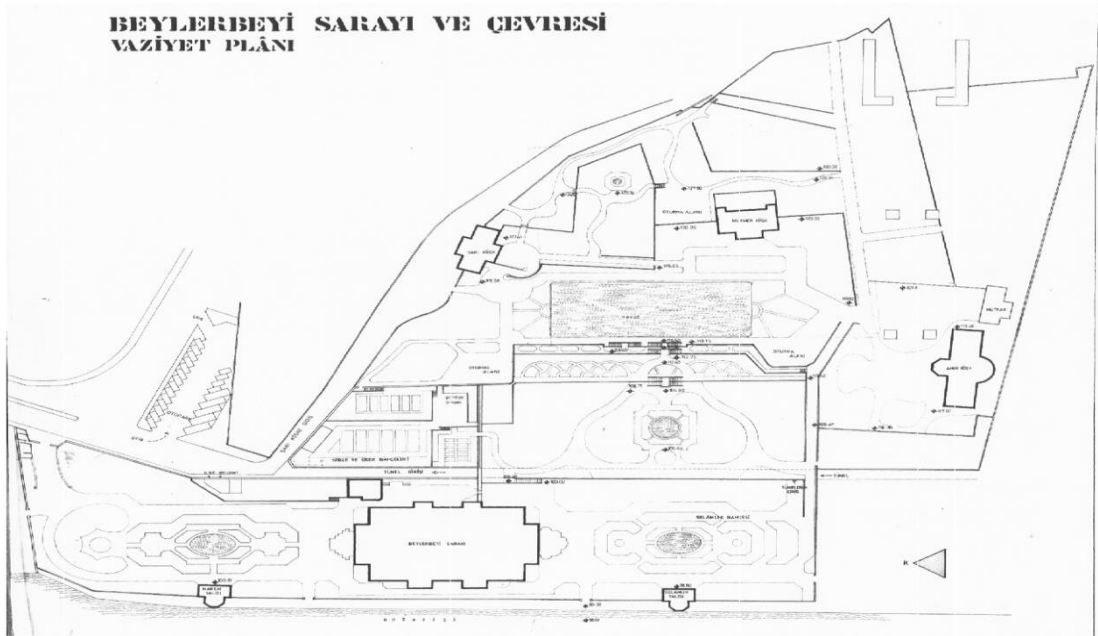
olarak kullanan ilk padişah II. Mahmud (sal.1808-1839)'dur. Babası III. Selim (sal.1789-1807)'in Topkapı Sarayı'nda öldürülmesi ve batılılaşma etkisinin bu dönemde ortaya çıkması II. Mahmud'un Topkapı Sarayı'ndan çıkmasına etki eden iki önemli nedendir (Sözen, 1994). II. Mahmud'un oğlu olan Abdülmecid (sal.1839-1861) babası sayesinde batı etkisi ile büyümüş bir padişaktır. Tahtta geçtiğinde Beşiktaş Sahilsarayı/Dolmabahçe Sarayı'nı tamamen Avrupa saray mimarisi tarzında yeniden inşa ettirmiştir (Beşkonaklı, 2017). 1843-1856 yılları arasında inşa ettirilen ve 110.000m² alana sahip olan sarayda; Agavat, Baltacılar, Bendegân Dairesi, Bezmialem Valide (Dolmabahçe) Camii, Camlı Köşk, Gedikli Cariyeler Dairesi, Hareket Köşkleri, Harem, Hazine-i Hassa, Hereke Dokumahânesi, Istabl-ı Amire (Has Ahır), Kayıkhane, Kızlar Ağası Dairesi, Kuşluk, Kuşhane-i Hümâyûn, Liman, Mâbeyn, Matbah-ı Amire, Mefruşat Daireleri, Muayede Salonu, Musâhiban Dairesi, Saat Kulesi, Serasker Dairesi, Tiyatro ve Veliht Daireleri bulunmaktadır. Saray 1856-1924 yılları arasında yalnızca otuz beş yıl kullanılmıştır. Cumhuriyet'in ilanından sonra milli saraylar bünyesine alınan bu yapı Mustafa Kemal Atatürk'ün Cumhurbaşkanlığı döneminde çalışma ve davet alanı olarak kullanılmıştır. 1984 yılından itibaren ise müze olarak halka açılmıştır (Göncü, 2015, s. 18-23).



Görsel 2.7 Dolmabahçe Sarayı genel planı (Beşkonaklı, 2017, s. 39)

2.3.5 Beylerbeyi Sarayı

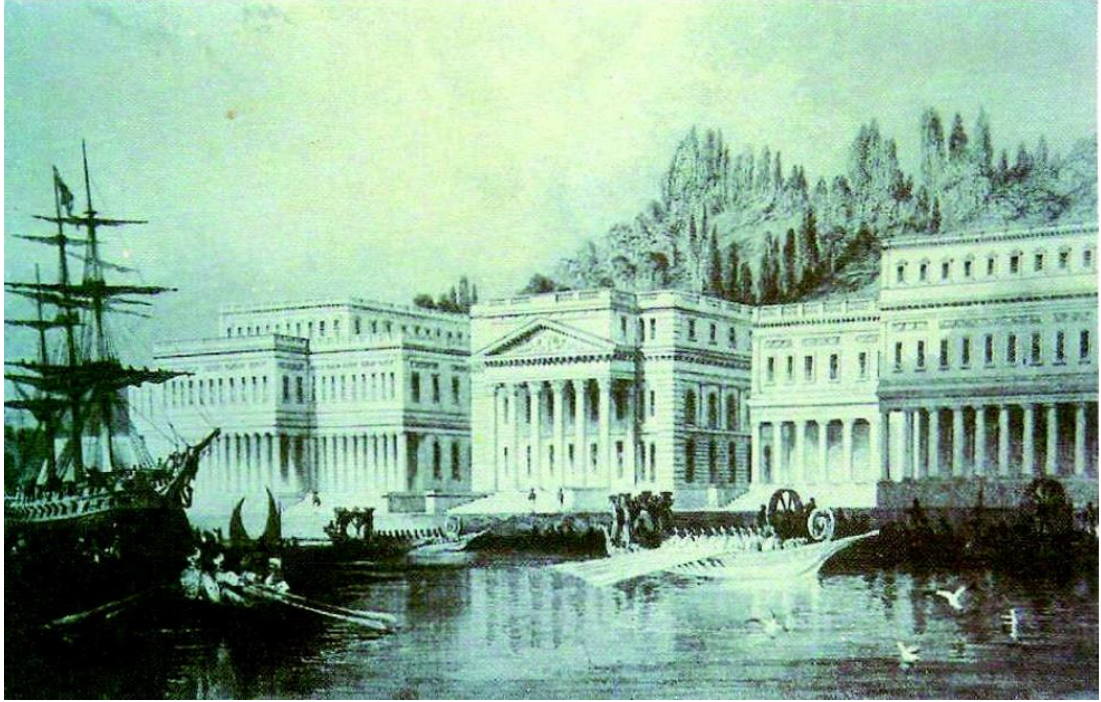
Osmanlı Devleti'nin 18. yüzyılına kadar bir bahçe görevi gören Beylerbeyi Sarayı'nın bulunduğu alan, ilk olarak 1829 yılında II. Mahmud (sal.1808-1839) tarafından bir sarayla anılmıştır. Sarayda çıkan yangın sonrası 1861-1865 yılları arasında günümüzdeki formuyla yazlık bir Beylerbeyi Sarayı Sultan Abdülaziz (sal.1861-1876) tarafından inşa ettirilmiştir. Sarayın sürekli bir kullanım içerisinde bulunmadığı daha çok konuk ağırlamak için ara sıra kullanıldığı aktarılmaktadır (Dündar, 2008). İki katlı bir yapıya sahip olan sarayda toplam yirmi beş oda, altı salon, banyo ve helâ bulunmaktadır, diğer yapıları ise; Mâbeyn-i Hümâyun, Küçükyalı, Büyükyalı, Sarı Köşk, Serdâb Köşkü, Mermer Köşk, Ahır Köşkü, Bendegân Daireleri, Harem, Kuşhane, Geyiklik, Aslanhâne, Paşalar, Tavukluk, Agavat ve Muzika Dairesi'nden oluşmaktadır (Sözen, 1992). Ağlar, Aslanhane, Baltacılar daireleri, Eczahane, Gazhane, Geyiklik, Hâsahır, Kadınefendiler, Kushane, Muzika, Paşalar ve Tavukluk birimleri günümüzde mevcut değildir. Cumhuriyetin ilanı ile gözetim altına alınan saray, bu dönemlerde de önemli konukların ağırlandığı bir kabul yeri olmuştur. 1978 yılından itibaren birtakım onarım çalışmaları gerekli görülmüş, 1985 yılında da müze sıfatıyla Beylerbeyi Sarayı ziyarete açılmıştır (Dündar, 2008, s. 190-196).



Görsel 2.8 Beylerbeyi Sarayı genel planı (Dündar, 2008, s. 508).

2.3.6 Çırağan Sarayı

Çırağan Sarayı Sultan Abdülaziz (sal.1861-1876) tarafından 1863-1871 yılları arasında inşa ettirilmiş fakat binanın rutubetli olduğu öne sürülerek Abdülaziz'in birkaç ay sonra Dolmabahçe Sarayı'na döndüğü belirtilmiştir. Üç katlı olan saray V. Murad (sal.1876) ve ailesi tarafından, tahtan indirilişinden ölümüne kadar (1876-1904), yirmi sekiz yıl kullanılmış, 1910 yılındaki yangın sonucu da bina harap olmuştur. Yangın sonrası yalnızca duvarları kalan sarayın Hünkâr Dairesi, Ağalar Dairesi ve Harem Dairesi olmak üzere üç bölümlü olduğu, Saltanat Kapısı, Valide Sultan Kapısı, Koltuk Kapısı, Kuşhâne-i Hümayun, Helvahâne, Kiler, Fırın, Yalı Köşkü ve bahçelerinin yer aldığı aktarılmaktadır (Ertuğrul, 1993). Bir müddet futbol sahası olarak kullanılan saray bahçesi 1992 yılında kullanıma açılmış, günümüzde ise otel olarak kullanılmaktadır (Uğuryol, 2018).



Görsel 2.9 1839 tarihli Çırağan Sarayı (Turhan, 2011, s. 29).

2.3.7 Mutfak Yapılanması

İstanbul saraylarındaki mutfak yapılanması Matbah-ı Âmire Emâneti olarak adlandırılmaktadır. Matbah kelimesi pişirme eyleminin gerçekleştirildiği alan yani mutfak, âmire ise önceki kelimeye resmîlik kazandırmak için kullanılan bir sıfattır (Bilgin, 2000, s. 14). Bu yapılanmanın ilk kez Fatih Sultan Mehmet (sal.1451-1481)

döneminde Topkapı Sarayı'nda dört kubbeli olarak inşa edildiği (Bilgin, 2003, s. 115) fakat inşa tarihinin kesin olarak bilinmediği, bununla birlikte toplam metrekaresinin de tartışmalı olduğu aktarılmaktadır. İlk inşa edildiği dönemde birer mutfak, kiler ve fırın yer almaktadır. Fatih dönemindeki bu yapılanmalara ek olarak, Kanuni Sultan Süleyman (sal.1520-1566) ve II. Selim (sal.1566-1574) dönemlerinde de ciddi eklemeler yapılmıştır. Mutfağın genişletilmesinin sebeplerinden bir tanesi; Eski Saray'da ikamet eden eski padişah kadın ve kızlarının Kanuni döneminde Topkapı Sarayı'na yerleştirilmiş olması ve mutfak ihtiyacının artmasıdır. İkincisi ise; 1574 yılında mutfakta çıkan yangın sonrası büyük bir bölümünün tahrip olmuş olmasıdır (Bilgin, 2004). Matbah-ı Âmire'ye yapılan eklemelerden bir tanesi Helvahâne'dir (Ayverdi E., 1989, s. 709). Diğer eklemeler ise Kalayhâne ve Simid Fırını adıyla Has Fırın'dır. 1574 yılındaki mutfak yangını sonrasında Mimar Sinan tarafından genişletilmiş bir Matbah-ı Âmire inşa edilmiştir (Sakaoğlu, 2002, s. 125).

Matbah-ı Âmire Topkapı Sarayı'nın inşasından sonra, büyük ölçüde de 1574 yılındaki mutfak yangınından sonra, nihai şekline kavuşmuş bir mutfak yapılanmasıdır. Matbah-ı Âmire doğrudan bir mutfak olarak algılanmamalı, birden fazla mutfağın, fırının, kilerin, helvahanenin, mandıranın, simidhânenin ve karhânelerin yer aldığı geniş bir kurum olarak bilinmelidir (Bilgin, 2004). Topkapı Sarayı'nın payitahtlık ömrü 19. yüzyılda kaybolmaya başlamış fakat Yıldız, Dolmabahçe, Beylerbeyi ve Çırağan Sarayları Topkapı Sarayı'ndan sonra kullanılan yapılar olmuştur. Tüm İstanbul saraylarının mutfak yapılanması Matbah-ı Âmire çerçevesinde şekillenmiş diğer yandan birtakım yeniliklerde hemen hemen her yüzyılda görülmüştür. Türk saray mutfaklarına yönelik yapılan araştırmalarda Matbah-ı Âmire Emâneti'nin kurulmasından sonra verilerin daha sistemli hale getirilmesi (Singer, 2015) ve mutfak için alım satımların çoğunlukla kayıt altına alınması bu alanda çalışma yapmak isteyen araştırmacıların elini rahatlatmaktadır. 15, 16, 17 ve 18. yüzyıl kaynaklarında Matbah-ı Âmire Emâneti'nin personel sayıları, birimleri, tüketim maddelerinin sayısal ibareleri yer almasına rağmen 19 ve 20. yüzyıl kaynaklarında bu sonuçların rakamsal boyutları oldukça kısıtlıdır. Saray mutfaklarının kayıtlarına, 19 ve 20. yüzyıl özelinde bakıldığında, oldukça rahat ulaşılmasına rağmen yapılan çalışmalarda aşçıların, tatlıcıların, kiler çalışanlarının, ekmekçilerin, sebzecilerin, sakacıların, karcıların vb. çalışanların sayıları yer almamaktadır. Matbah-ı Âmire kurumunun mevcut olmadığı

15. yüzyıl öncesine dair mutfak kayıtları ise seyahatnameler veya diğer birinci el kaynaklar içerisinde sınırlı olarak yer almaktadır. İstanbul saraylarının mutfak düzeni; yönetici yapısı, birimleri ve tüketim maddeleri (iaşesi) ele alınarak aşağıda aktarılmaktadır.

2.3.7.1 Matbah-ı âmire emânetinin yönetici yapısı

Devletin kuruluş yıllarındaki Bursa saraylarında mutfak idaresini çaşnigirbaşlar üstlenmektedir. II. Murad (sal.1421-1451)'ın saltanatı dönemlerinde ise Edirne saraylarında kilercibaşılığın kurulmasıyla padişahın mutfak idaresi kilercibaşı tarafından yürütülmeye başlanmıştır (Bilgin, 2000, s. 13-14). Matbah-ı Âmire Emâneti'nin kuruluşuyla da bu görevini sürdüren kilercibaşların bir alt yöneticisi de mutfak eminleri olmuştur. Hiyerarşik olarak eminlerden sonra mutfak kâtipleri, en son sırada ise aşçıbaşlar bulunmaktadır (Bilgin, 2004, s. 30-31). Mutfak yapılanması diğer alanlarda olduğu gibi bölüklere ayrılmaktadır. Aşçılar, helvacılar, kasapçılar, kilerciler, kalaycılar, sebzeciler, mumcular gibi bağlı bulunduğu birime göre isim alan bu kişiler; usta, kalfa ve çırak olmak üzere de kendi içlerinde alt bölüklere ayrılmakta, aynı zamanda her birimin de bir başı ve kethüdası bulunmaktadır. Ekmekçiler ise yukarıdaki birimlerden farklı olarak usta, pişirici, hamurcu, elekçi ve çırak olmak üzere beş alt bölüme ayrılmaktadır (Uzunçarşılı (b), 2014, s. 364-372). Kayıtlardan elde edilen bilgilere göre saray mutfağı çalışanlarının sayısı Matbah-ı Âmire Emâneti'nin kuruluş yılları olan Fatih döneminde 108 kişiden oluşmaktadır. Fakat bu sayı hemen hemen her dönem artış göstermiş, 16. yüzyılın başlarında 270'lere, yüzyılın sonlarında 800'lere, 17. yüzyılın başlarında 1036'lara ve yüzyılın sonlarında ise 1300'lere kadar yükselmiştir. Personel sayısındaki bu artış tepkilere yol açmış fakat 18. yüzyıl başlarına kadar 1250 civarında seyretmiştir (Bilgin, 2000, s. 37-38). 19. yüzyıl saray mutfaklarında rakamlar çok az da olsa azalmış ve Yıldız Sarayı'nda 907 kişi çalıştırılmıştır (Samancı (b), 2008, s. 201). Mutfaklarda çalışan bu kişilerin sayısı sarayın toplam rakamları gözetildiğinde çok göze batmamaktadır. Örneğin 15. yüzyılda sarayda günlük dört ila beş bin kişiye yemek hazırlanırken (Berksan, 2005, s. 7) 16 ve 17. yüzyıl Topkapı Sarayı'nda yirmi ila kırk bin civarında kişinin ikamet ettiği dolayısıyla hazırlanan yemeklerin de aynı oranda fazla olduğu (Terzioğlu, 1992, s. 9) aktarılmaktadır. 19. yüzyılda da yalnızca Yıldız Sarayı'nda günlük on iki bin

kişiyeye yemek hazırlandığı belirtilmektedir (Samancı (b), 2008, s. 201). Matbah-ı Âmire'nin bu faal yapısı içerisinde yönetici statüsünde olmayan; has ekmekçilerden kasaplara, sebzeçilerden mumçulara, kalaycılardan sakalara kadar çok geniş bir yapı yer almaktadır. Bu bölüm altında ise bütün birimlerden ziyade yalnızca Matbah-ı Âmire Emâneti'nin yönetici yapısı ele alınmakta, emânetin birimleri bölümünde ise diğer personel gruplarına yer verilmektedir.

- ***Kilercibaşı***

Kilercibaşı; kiler odasının amirliğini yürütme, mutfağa personel alma ve maaş dağıtma işlerinden sorumlu kişidir. Matbah-ı Âmire'nin bir kilercibaşısı bulunmakta ve en yetkili amiri konumundadır. Kilere alınan erzaklar kilercibaşı gözetiminde kayıt altına alınmakta ve mühürlenip saklanmaktadır. Aynı zamanda aşçı ve helvacıbaşı onun sözünden çıkmamaktadır (Tavernier, 1984, s. 122; Withers, 1996, s. 104). Diğer yandan padişahla doğrudan irtibat kurabilmesi sebebiyle sultana arz sunma yetkisine sahiptir (Özcan, 1982, s. 34). Kilercibaşına kethüdâ, vekilharç, kiler çavuşu, astarcı ve kiler katipleri eşlik etmektedir (Bilgin, 2004, s. 66). Fatih Sultan Mehmet (1451-1481)'ten itibaren “taam-ı huzur-ı alışana kilercibaşı koya” denilerek sultanın sofrası kilercibaşı tarafından padişahın önüne takdim edilmiştir. Sofradaki yemekler padişahın önüne konularak kapakları açılmakta ve yemekleri kilercibaşı tarafından değiştirilmektedir (Özcan, 1982, s. 43).

- ***Emin***

Matbah-ı Âmire, Emin adı verilen bir yönetici tarafından idare edilmektedir. Mutfağın disiplin ve sorumluluğu eminler tarafından sağlanmaktadır. Matbah-ı Âmire Emîni; mutfakların iaşesinin sağlanmasını ve temin edilen erzakların dağıtılmasını gerçekleştirmektedir (Uzunçarşılı (b), 2014, s. 365). Eminlerin bir diğer görevi ise hazineden mutfağa aktarılan parayı ilgili kişilere teslim ederek mutfağın ihtiyaçlarının karşılanmasını sağlamaktır (Bilgin, 2004, s. 32).

- ***Kâtip***

Eminin yardımcısı olarak da bilinen Matbah-ı Âmire Kâtibi, yıl bazındaki muhasebelerin tutulmasında görevlidir (Özer Ç., 2022, s. 472). Ayrıca Matbah-ı Âmire Emine için gerekli belgeleri hazırlamakla da ilgilenmektedir. Diğer yandan mutfak hademelerinin maaşlarının dağıtılmasında yardımcı olmakta ve tüm bunları da kayıt altına almaktadır. Matbah-ı Âmire Kâtibi dışında bir de Kilâr-ı Âmire’de çalışan kâtipler bulunmaktadır. Masraf kâtipleri, tavuk ve sebze kâtipleri kilerle görevli kâtiplerdir. Bunlar da kilere giren çıkan ürünlerin kayıtlarını tutan kişilerdir. Matbah-ı Âmire Kâtibi Fatih döneminde, Kilâr-ı Âmire kâtipleri ise 16. yüzyılda var olmuşlardır (Bilgin, 2004, s. 37).

- **Aşçıbaşı**

Aşçıbaşılar tüm mutfak personelinin amiri konumundadır (Özer Ç., 2022, s. 473). Görevleri ise; hazırlanan yemeklerin kontrol edilmesi, personelin idaresi, maaşlarının dağıtılması ve mutfak malzemelerinin kontrol edilmesidir (Uzunçarşılı (b), 2014, s. 365). Mutfakta bulunan aşçıbaşı dışında görev alan aşçılarda usta, kalfa ve çırak rütbelere göre ayrılmaktadır. Usta olan aşçılar üstâdân, kalfa olan aşçılar halîfegân ve çırak olarak çalışan aşçılar ise şâkirdân adını almaktadır (Bilgin, 2000, s. 30). Saray mutfaklarında görev yapan bu üstâdân, halîfegân ve şâkirdân aşçı sayıları 16. yüzyıl başında 147 iken yüzyıl sonunda 380’lere, 17. yüzyıl başlarında 350 iken yüzyıl sonunda tekrar 380’lere ulaşmıştır (Bilgin, 2000, s. 305-312).

2.3.7.2 Matbah-ı âmire emânetinin birimleri

- **Mutfaklar**

Matbah-ı Âmire’ye bağlı mutfaklar hizmet verdiği birime göre isimlendirilmiştir. Bu mutfakların net bir sayısı bulunmamakla birlikte yüzyıllar içerisinde değişiklik yaşanmış ve seyahatnameler vasıtasıyla bu sayılardan ve mutfak isimlerinden bahsetmek mümkündür. 17. yüzyılda Robert Withers bu mutfakların dokuz adet olduğunu belirtirken (Withers, 1996, s. 9)¹³, yüzyıl sonuna doğru şehri ziyarete gelen

¹³ Robert Withers bu mutfakları şöyle sıralamıştır: Padişah Mutfağı, Valide Sultan Mutfağı, Sultanlar Mutfağı, Kapıağası Mutfağı, Divan Mutfağı, Ağalar Mutfağı, Hizmetkâr Mutfağı, Cariyeler Mutfağı, Küçük Rütbeli Divan Personeli Mutfağı.

Tavernier bu sayının yediye indirildiğinden bahsetmektedir (Tavernier, 1984, s. 57)¹⁴. İsimleri ve sayıları değişen mutfakların 17 ve 18. yüzyıl başlarındaki kayıtlarda yer alan adları: Matbah-ı Has, Matbah-ı Ağayân, Matbah-ı Gılmân-ı Enderûn ve Matba-ı Dîvân'dır. Aynı yüzyılda eklenen diğer mutfaklar ise; Matbah-ı Ağa-i Bâbüssaâde, Matbah-ı Dârüssaâde, Hazinedârbaşı Mutfağı, Eski Saray Mutfağı ve Kilercibaşı Mutfağıdır (Sakaoğlu, 2002, s. 128).

Matbah-ı Has; genel kabule göre yalnızca padişahın yemeklerinden sorumlu bir mutfak olarak bilinmesine rağmen, padişahın eş ve kızlarının yemeklerinin de burada hazırlandığı aktarılmaktadır. Doğrudan padişahın yemeği has mutfak içerisindeki kuşhane¹⁵ bölümünde pişirilmektedir (Sakaoğlu, 2002, s. 129; Uzunçarşılı (b), 2014, s. 442). Kuşhane mutfağı en iyi yemeklerin hazırlandığı, buna bağlı olarak has mutfak da en iyi mutfağın olduğu birimdir (Bilgin, 2003, s. 115). Bu mutfak bazı durumlarda Enderun ağalarına da yemek hazırlayan bir yapıdır. Buradaki aşçılar Matbah-ı Âmire'nin en yetenekli ustalarından seçilmektedir. Padişahların tek başlarına yemek yedikleri zamanlarda çaşnigirbaşı sultanın hizmetinden sorumlu tutulmuştur (Berksan, 2005, s. 14). Matbah-ı Ağayân; Saray ağalarının mutfak hizmetlerini karşılayan bölümdür. Ağalar dışında saraydaki diğer hizmet birimlerinin ileri gelenlerine de yemekler hazırlanmaktadır. Matbah-ı Gılmân-ı Enderûn'da hazırlanan yemekler Enderun'da yer alan gılmanlar, bazı baltacı grupları, içoğlanların hasta olanlarına hizmette bulunan yardımcı kadınlar içindir. Matbah-ı Dîvân'da divan üyelerinin yemekleri hazırlanmaktadır (Bilgin, 2004, s. 59-60). Bu üyeler; Vezir-i Azam, Kubbealtı Vezirleri, Kadıaskerler, Nişancı, Defterdâr, Rumeli Beylerbeyi, Yeniçeri Ağası, Kaptan Paşa, Şeyhülislâm, Reisülküttap ve Çavuşbaşı'dır (Mumcu, 1986, s. 37-66). Matbah-ı Ağa-i Bâbüssaâde; Kapıağası, divanın yardımcı memurları ve divanın güvenlikçileri olan çavuş ve kapıcılara yemek hazırlamakla sorumludur. Matbah-ı Dârüssaâde mutfağında harem ağaları içerisindeki en yüksek rütbeli olan Dârüssaâde Ağası bu mutfağın ismine verilmiştir. Bu mutfakta harem ağalarının ve harem kadınlarının yemekleri hazırlanmaktadır. Hazinedârbaşı Mutfağı ve Kilercibaşı Mutfağı da yine bu ağaların hizmetlerini yerine getirmektedir. Aynı zamanda

¹⁴ Tavernier bu mutfakları şöyle sıralamıştır: Has Mutfak, Valide Sultan Mutfağı, Kapıağası Mutfağı, Kızlarağası Mutfağı, Kilercibaşı Mutfağı, Hazinedârbaşı Mutfağı, Sarayağası Mutfağı.

¹⁵ Kuşhane mutfağı; has mutfağın bir bölümüdür. Bu ismi almasının nedeni ise, padişahın kuş etini çok sevmesi, hazırlanan diğer yemeklerin porsiyonlarının küçük olması ve yemek kaplarının kapaklarında kuş figürünün olması tahminler arasındadır (Sakaoğlu, 2002, s. 205).

Hazinedârbaşı ve Kilercibaşı Mutfaklarında kendi personelinin de yemek ihtiyacı karşılanmaktadır (Çelebi Kömürciyan, 1988, s. 113; Bilgin, 2003, s. 116; Bilgin, 2004, s. 60). Eski saray mutfağı diğer adıyla Matbah-ı Saray-ı Atik, Kanuni dönemine kadar, geçmiş dönem padişahlarının hayatta olan valide, harem ve hizmetlilerine yemek hazırlayan birimdir (Çelebi Kömürciyan, 1988, s. 163).

Mutfakların 19. yüzyılda isimleri ve sayıları oldukça genişlemiş olmalı ki hizmet edilen her birimin bir mutfağı bulunmaktadır. Yıldız Sarayı'nda padişahın yemeklerinin hazırlandığı mutfağa Matbah-ı Hass'ul-Hass, Dolmabahçe ve Çırağan Saraylarında Kuşhane-i H m y n veya Matbah-ı Has denilmektedir. (Sözen, 1994; Samancı (b), 2008, s. 201). Diğer yandan Yıldız Sarayı'nda Hakan-ı Merhum Harem-i H mayun Ocağı Sultan Abdülaziz (sal.1861-1876)'in harem bölümüne, Dolmabahçe ve Çırağan Saraylarında Matbah-ı H s valide sultan ve sultana hizmet eden mutfaklardır (Ertuğrul, 1993). Ayrıca 19. yüzyıl saraylarında Şehzadeler Mutfağı, Kethüda Kadın Ocağı, Dağıstan Ocağı, Silahşoran Ocağı, Mızıkay-ı H m y n Mutfağı, Saray-ı Ahır Mutfağı, Hazinedarağa Ocağı, Ustalar Ocağı, Kilar-ı Enderun-ı H mayun Ağavatı Ocağı, Kayıkçılar Mutfağı gibi bağlı buldukları birimin yemeklerini hazırlayan mutfaklar yer almaktadır (Göncü, 2015). Bu dönemde mutfaklar içerisindeki aşçılar uzmanlık alanlarına göre ayrılmış ve börek ocağı, perhiz ocağı, tatlı ocağı gibi isimlerle anılmıştır (Samancı, 1998). Yazlık saray olarak kullanılan Beylerbeyi Sarayı'nda da mutfaklar bulunmasına rağmen sık sık kullanılmamaktadır. Dolayısıyla ihtiyaç halinde diğer saraylardan tablak rlar¹⁶ vasıtasıyla Beylerbeyi Sarayı'na yemek götürülmektedir (Sözen, 1992).

- ***Helvahâne***

Helvahâne kurumu 16. yüzyılda yapımı tamamlanan ve sarayın tatlılarının, içeceklerinin, turşularının, macunlarının ve sabunlarının üretimlerinin yapıldığı alanı temsil etmektedir (Samancı, 1998). Detaylı olarak ele alındığında reçellerin, helvaların, tatlıların, peltelerin, Şekerlerin, marmelatların, aşurenin, bozanın, macunların, hapların, ilaçların, şurup, şerbet ve hoşafların üretildiği oldukça geniş bir birimdir (Tavernier, 1984, s. 61-62). Helvahâne'de helvacıbaşı, şerbetibaşı,

¹⁶ Table-k r: Tabla taşıyan, başında tabla ile ufak tefek satan gezici esnaf, yemek yenirken iş gören hizmeti (Devellioğlu, 1997, s. 1012).

hoşafçubaşı ve turşucubaşı isimlerinde görevliler bulunmakta ve hazırladığı ürüne göre bu isimleri almaktadırlar (Terzioğlu, 1992). Helvahâne'nin kurulduğu yüzyılda helvacıların sayısı 17 iken, 16. yüzyıl ortalarında 28, 16. yüzyıl sonlarında 61, 17. yüzyıl başlarında 107'ye yükselmiş, 17. yüzyılın ortalarında 61'e düşürülmüştür (Bilgin, 2000, s. 305-312). 18. yüzyılda ise helvahanede çalışan kişi sayısı 106'ya çıkarılmıştır (Terzioğlu, 1992, s. 24). 19. yüzyılda helvahâne kurumunun işlevini Tatlıhâne-i Âmire kurumu almış ve tatlılardan içeceklere, turşulardan macunlara kadar bütün bu işlev bu kuruma aktarılmıştır (Bilgin (c), 2020, s. 51). Kaynaklarda ise Tatlıhâne-i Âmire'de çalışanların sayıları şimdilik bulunmamaktadır.

- ***Kılâr-ı Âmire***

Saray için ihtiyaç olan tüm gıda, ilaç ve diğer malzemeler kiler bölümlerinde saklanmaktadır. Buradaki ürünler İstanbul dâhil olmak üzere farklı eyaletlerden tedarik edilmektedir. Örneğin; Topkapı Sarayı'nda Enderun ve Bîrun alanlarında iki adet Kılâr-ı Âmire bulunmaktadır. Enderun'da yer alan kiler kuşhane mutfağının ürünleri ile Enderun halkının ihtiyacı olan diğer malzemelerin depolandığı alandır. Aynı zamanda şeker ve baharat gibi değerli ürünler de Enderun kilerinde saklanmaktadır (Bilgin, 2003, s. 116). Bîrun bölümünde yer alan kiler ise doğrudan Matbah-ı Âmire'nin diğer mutfaklarına bağlıdır. Tedariki sağlanan taze meyvelerin bazıları, turşu, marmelat ve içecekler ise helvahânedeki depolanmaktadır (Sakaoğlu, 2002, s. 175-177). Kilercibaşının yönetiminde olan Kılâr-ı Âmire'de, pek çok kişi çalışmaktadır. Matbah-ı Âmire'nin kurulduğu 16. yüzyıl başlarında sayıları 22 olan kilerci yüzyıl ortalarında 37, yüzyıl sonlarında 244, 17. yüzyıl başlarında 176 ve yüzyıl ortalarında 249 kişiden oluşmaktadır (Bilgin, 2000, s. 305-312).

- ***Fırınlara***

Fırınlara has ve harcî (fodula) fırın olmak üzere iki adettir. Has fırınlarda padişah, hanedan üyeleri ve üst düzey yöneticiler için ekmekler hazırlanmaktadır (Samancı, 1998). Has fırınlarda üretilen ekmeğin buğdayları ve diğer malzemeleri en kaliteli ürünlerden yapılmaktadır. Harcî fırınlarda ise diğer yönetici ve alt memurların ekmekleri hazırlanmakta ve genellikle kalitesi has fırına göre daha düşük olan fodula ekmekleri pişirilmektedir. Fırınlarda yalnızca ekmekler değil diğer unlu ürünler de

pişirilmektedir (Sakaoğlu, 2002, s. 59-60). Has ekmekçibaşı ve bir kethüdâ has fırında görevli iken, bir büyük ekmekçibaşı, bir küçük ekmekçibaşı ve bir kethüdâ da harcî fırında görev yapmaktadır. Bu fırınlarda usta, pişirici, hamurcu, elekçi ve çırak (şâkird) olmak üzere alt birimlerde çalışan görevliler de bulunmaktadır. Fırınlara buğday ihtiyacı büyük oranda Bursa'dan tedarik edilmektedir. Simitçibaşı (uncubaşı) Bursa sarayındaki ambarın idarecisi konumundadır (Bilgin, 2003, s. 117). Matbah-ı Âmire'nin kurulduğu 16. yüzyılın başlarında has ve harci ekmekçilerin sayısı 73, yüzyıl sonlarında 183, 17. yüzyılın başlarında 171 ve yüzyıl ortalarında ise 122 olarak kayda geçmiştir (Bilgin, 2000, s. 305-312).

- ***Kârhâneler***

Sarayda kasap, tavuk, süt ürünleri, mum, kalay ve un ürünlerine ait kârhâneler¹⁷ bulunmaktadır. Kasaplar kârhânesi'nde bir kasapbaşı gözetiminde saraya ait koyunların tedarik, kesim ve saklama işlemleri yapılmaktadır. Başlangıçta 11 kişi olan kasapların sayıları zamanla 12, 20, 30 ve 33'e kadar çıktığı görülmektedir. Tavukçular kârhânesi'nde tavukçubaşının idaresinde tavuk ve diğer kanatlı hayvanların beslenmesi, kesilmesi ve hazırlanması yürütülmektedir (Uzunçarşılı (b), 2014). Kayıtlarda tavukçuların isimleri 16. yüzyılın ortalarına denk gelmekte ve 6 kişi olarak göreve başladıkları bilinmektedir. 16. yüzyıl sonunda 18'e çıkan bu sayı, 17. yüzyıl başlarında 12'ye ve yüzyıl sonunda tekrar 18'e çıkmıştır (Bilgin, 2000, s. 305-312). Yoğurtçular kârhânesi mandıracılar idaresinde süt ve süt ürünlerinin tedarikini ve hayvanların beslenmesini sağlamaktadır. Bunlarında sayıları 6'dan 19'a kadar yükselmiştir. Mumcular kârhânesi ise sarayın aydınlatma işlerini sağlayan fakat gıda ya da mutfak levazımı olmadığı halde Matbah-ı Âmire'ye bağlı olan bir bölümdür. Sarayın mumları iç yağ veya balmumundan üretilmektedir. Mumcubaşının idaresinde olan bu birimde zeytinyağı, pamuk ipliği, sakız, petrol yağı, katran ve kükürd gibi diğer mum malzemeleri bulunmaktadır. Mumcular Matbah-ı Âmire'nin kurulduğu dönemde 7 kişiden oluşmaktadır. Daha sonra ise sayıları 20'ye kadar artmıştır. Kalaycılar kârhânesi; mutfakların bakır ürünleri olan kap ve kacakların kalaylanmasından sorumlu kurumdur (Samancı, 1998). Burada da bir kalaycibaşı yer almaktadır. Kalaycılar kârhânesi 16. yüzyılın ortalarında tesis edilmiş ve başlangıçta 8 kişi olarak

¹⁷ Kârhâne: İş yapılan, kâr elde edilen birim/iş yeri (Devellioğlu, 1997, s. 490).

göreve başlamış, zamanla da sayıları artmış ve 17'ye kadar yükselmiştir. Has un kârhânesi; simitçibaşının yönetiminde Bursa sarayındaki imalathanede buğdayların temini, öğütülmesi ve saraya nakledilmesi işlemlerini gerçekleştirmektedir. Bu birim İstanbul dışında olmasına rağmen sarayın önemli bir ayağını oluşturmaktadır. Burada buğdaycı, simitçi (uncu) ve ambarcı olmak üzere alt birimler bulunmaktadır (Sakaoğlu, 2002; Bilgin, 2004).

- ***Sebze hâne, Sakahâne ve Karhâne***

Sarayın sebze ihtiyaçlarını karşılayan sebze hâne, su ihtiyaçlarını karşılayan sakahâne ve buz ve kar ihtiyaçlarını karşılayan karhâne de diğer birimlerdir (Bilgin, 2004, s. 76). Sebze hâne yöneticisi sebze başı Sakahâne yöneticisi mutfak sakabaşı ve sakalar (Sakaoğlu, 2002, s. 60), Karhâne yöneticisi ise buzcubaşı ve karçubaşı'dır. Karhâneye getirilen kar ve buz buzcubaşı ve karçubaşının yönetiminde idare edilmekte, ürünlerin azalması durumunda ise çevre karlıklarından kar ve buz tedarik edilmektedir (Emanet, 2021). Sarayda çalışan buzcubaşı ve karçubaşının sayıları her dönem için kesin olmamakla birlikte hassa karlıklarında 300 ila 400 aralığında işçinin çalıştırıldığı aktarılmaktadır. Sakahâne ve sebze hânedeki çalışan kişilerin sayıları; 16. yüzyıl başlarında sakalar 11, sebzeçiler 5, yüzyıl sonlarında ise sakalar 17, sebzeçiler 16, 17. yüzyıl başlarında sakalar 22, sebzeçiler 16, yüzyıl ortalarında da sakalar 21, sebzeçiler 16 kişiden oluşmaktadır (Bilgin, 2000, s. 305-312).

2.3.7.3 Matbah-ı âmire emânetinin işesi

İşe; Devellioğlu (1997)'na göre beslenmenin karşılığı olarak kullanılmakla birlikte Osmanlı saray mutfağı kapsamında bakıldığında daha geniş bir tanım olarak karşımıza çıkmaktadır. Gıda maddelerinin tedarik edilmesinden kişilerin doyurulmasına kadar olan tüm faaliyetleri kapsayan işe, saray mutfağına giren gıdalardan hazırlanan yemeklere kadar oldukça kapsamlı bir ifadedir. Günümüz tüketim alışkanlıkları içerisinde temel gıda maddeleri olarak saydığımız baklagiller tahıl ve tahıl ürünleri, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, meyve ve sebzeler, yağlar ve baharatlar haneden haneye çeşitlilik arz etmekle birlikte en az bir tanesini barındırmaktadır. Osmanlı saray mutfağı özelinde bakıldığında ise bu temel tüketim maddelerinin hemen hemen her birinin muhtelif türlerinin yer aldığı görülmektedir. Dikkat edilmesi gereken husus ise

dört kişilik bir hanenin mutfuğı ile en az üç dört bin kişinin yaşadığı devasa bir mutfuğın tüketiminin ve tercihlerinin aynı olmayacağıın bilinmesi gerektiğidir. Sarayın ihtiyacı olan bu ürünler ya belirlenmiş olan bölgelerden ya da İstanbul piyasasından karşılanmaktadır. Belirlenmiş bölgelerin başında ise Mısır yer almaktadır. Örneğın; 18. yüzyılda Mısır'dan getirilen bir listede yıllık 39.795 kıyye¹⁸ şeker, 19.119 kile¹⁹ pirinç, 478 kıyye şehriye, 47.040 kıyye nohut, 32.700 kıyye mercimek, 840 kıyye karabiber, 202 kıyye tarçın, 77 kıyye safran, 70 kıyye sinameki, 1.075 kıyye sarı balmumu ve 189 kıyye demirhindi bulunmaktadır. Listede yer almayan fakat ara ara alınması gerekli görülen diğer ürünler ise kahve ve hummas şerbetidir (Berkşan, 2005, s. 54). Keşan, Bursa, Eflak, İstanköy, Filibe, Şam gibi birçok bölgeden de isteğeye göre ürün getirilmektedir. İstanbul piyasasından alınan ürünler genellikle bozulma ihtimali yüksek, hızlı ve günlük temin edilmesi gereken gıdalar çerçevesinde şekillenmiştir. Örneğın meyve ve sebzeler, süt, peynir, tereyağı gibi süt ürünleri, yumurta ve et türleri genellikle yakın yerlerden alınmaktadır.

Kaynaklardan elde edilen bilgiler çerçevesinde Bursa ve Edirne saray mutfuğının iaşeleri kesin ve yeterli sonuçlar içermemektedir. Fakat Bursa saraylarının 17. yüzyıla kadar Edirne saraylarının ise 18. yüzyıla kadar gelmiş olması ve Topkapı Sarayı için Bursa ve Edirne'den gıda alımlarının ve birbirleriyle olan ziyaretlerin devam etmiş olması aslında bu üç payitaht şehrin benzer gıda ürünlerini tercih ettiğini göstermektedir. Matbah-ı Âmire Emâneti'nin kuruluşundan sonra İstanbul sarayları için tedarik edilen malların kayıt altına alınması dönemin iaşesinin saptanmasını kolaylaştırmaktadır. Sarayın tüketim ürünleri baklagiller, tahıl ve tahıl ürünleri, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, meyve ve sebzeler, yağlar ve baharatlar olarak gruplandırılmıştır.

- ***Baklagiller, Tahıl ve Tahıl Ürünleri***

Mutfak için gerekli olan temel tahıl ürünü buğday ve undur. 15. yüzyıl saray mutfuğı için temin edilen buğdaylar çoğunlukla Bursa ve İstanbul çevresinden alınmaktadır. Bu buğdaylar has ve fodula adı altında iki türe ayrılmaktadır (Barkan, 1979, s. 283-

¹⁸ 1 kıyye 1.2828 kilogramdır (Bilgin, 2000, s. 209).

¹⁹ 1 kile 23.093 kilogramdır (Kallek, 2022, s. 568).

284). Has buğdaylar veya unlar en kaliteli, fodula buğdaylar veya unlar ise kalitesi düşük anlamında kullanılmaktadır. 16. yüzyıl buğdaylarından has buğdaylar çoğunlukla Bursa'dan, fodula buğdaylar ise Balkanlar, Güney Marmara, Güney Karadeniz ve Trakya'dan karşılanmaktadır. Muhasebe kayıtlarından elde edilen bilgiye göre yalnızca 17. yüzyıl saray mutfağı için temin edilen yıllık buğday miktarı 144.948 kiledir. Günlük tüketilen oran ise yaklaşık 410 kileden oluşmaktadır (Bilgin, 2000, s. 203). Kallek (2022)'in aktardığına göre 1 kile buğday yaklaşık 23 kiloya denk gelmektedir. Dolayısıyla yaklaşık olarak günlük tüketilen buğday 9.430 kilograma, yıllık ise 3.333.804 kilograma denk gelmektedir.

Sarayın yıllık olarak elinde bulundurduğu bu buğdaylar yalnızca buğday olarak tüketilmemekte mutfağın un, aş buğdayı, nişasta, dövülmüş arpa ve bulgur gibi diğer tahıl ürünlerini de içermektedir. Saray mutfağında unlar has ve fodula un olarak, fodula unlar da kendi içinde meyane ve harci olarak ikiye ayrılmıştır (Berksan, 2005, s. 28). Has un, buğdayın en kaliteli olanından öğütülmekte ve padişah dahil önemli kişilerin ekmek ve unlu mamullerinde kullanılmaktadır. Fodula un ise daha alt kademedeki kişiler için kullanılmaktadır. 17. yüzyıl gezginlerinden olan Withers (1996) dönemin saray ekmeklerini üçe ayırmış; birinci kalitede olan ekmeklerin (has ekmek) padişah, sultan ve saray üst düzey kişileri için, ikinci kalitede olan ekmeklerin (meyane ekmek) orta sınıflar için, üçüncü kalitede olan ekmeklerin (harcı ekmek) ise acemi oğlanlar ve alt sınıf için hazırlandığını belirtmiştir (Withers, 1996, s. 108). 18. yüzyıl has ve fodula un miktarlarına baktığımızda yıllık has un 9436 kile (217,028 kg) yıllık fodula un ise 68.512,5 kile (1.575.787,5 kg) olarak tespit edilmiştir (Berksan, 2005, s. 29). Undan üretilen ürünler arasında; baklava, börek, çörek, ekmek, erişte, girde, gözleme, nükül, peksimet, poğaç, şekerli börek, tarhana, tutmaç ve yuvarlak ekmek yer almaktadır (Barkan, 1979, s. 143). 15. yüzyıl un tüketimi yaklaşık 300.000 kıyye (384.840 kg), 16. yüzyıl un tüketimi yaklaşık 500.000 kıyye (641.400 kg) ve yüzyıl sonunda yaklaşık 900.000 kıyye (1.154.540 kg), 17. yüzyıl un tüketimi yaklaşık 1.000.000 – 1.500.000 kıyye (1.282.800 – 1.924.200 kg) arasındadır (Bilgin, 2000, s. 209).

Saray mutfaklarının önemli bir tahılı olan pirinç Osmanlı döneminde ilk olarak Bulgaristan'ın Filibe bölgesinde yetiştirilmiştir (Arıkan, 1990, s. 477). Kuruluş yıllarında Filibe bölgesi dışında Bursa, Boyabad (Sinop) ve Tatarpazarcık

(Bulgaristan)'tan da pirinç tedarik edilmiştir. 16. yüzyıldan itibaren ise pirincin yoğunlukla Mısır'dan getirildiği aynı zamanda şehriyenin de bu bölgeden alındığı kayda geçmiştir (Barkan, 1979, s. 104-149). Pirinçten elde edilen ürünler arasında; boza, pirinç unu, pilav, aşure, çorba, zerde ve muhallebi bulunmaktadır. Sarayın pirinç tüketimlerine baktığımızda 15. yüzyılda ortalama 145.000 kıyye (186.006 kg), 16. yüzyılda ortalama 555.000 kıyye (711.954 kg), 17. yüzyılda ortalama 680.000 kıyye (872.304 kg), 18. yüzyılda ise ortalama 39,296 kile (907.462 kg) olduğu görülmektedir (Bilgin, 2004; Berksan, 2005). Sarayda 15, 16, 17 ve 18. yüzyıllarda en çok tüketilen baklagillere baktığımızda ise kuru bakla, mercimek, börülce ve nohut yer almaktadır (Barkan, 1979, s. 88-143). Örneğin mutfak için alınan ve 18. yüzyıla ait olan bir kayıttan on dört aylığına 3.851 kıyye (4.940 kg) börülce, 1.438 kıyye (1.844 kg) kuru bakla, 84.179 kıyye (107.984 kg) mercimek ve 250.459 kıyye (321.288 kg) nohut alınmıştır (Berksan, 2005, s. 87). Saray mutfaklarına 19. yüzyılda girmeye başlayan makarna ve kuru fasulye ise imparatorluğun tahıl ve baklagilleri arasına girmeyi başarmıştır (Samancı (b), 2008, s. 206).

- ***Et ve Et Ürünleri***

Saray mutfağında yer alan et ve et ürünleri arasında koyun, kuzu, oğlak, tavuk, güvercin, ördek, kaz, balık, sakatat (koyun kellesi, içkembe, koyun paçası, şirden, mumbar), sığır, hindi ve dana eti yer almaktadır. Mutfağın en çok kullandığı tür ise koyun etidir. Halk mutfağında oldukça sınırlı yer alan koyun, saray için özel meralarda beslenmektedir. Koyun eti sarayda sık sık tercih edilen yahni, söğüş, kebab gibi ürünlerde kullanılmakla birlikte yağ ve sakatatları da değerlendirilmekte, diğer yandan sucuk yapımında da kullanılmaktadır. Av kuşları öğünlerde kullanılmakla birlikte deniz ürünleri çok nadir şekillerde padişah sofrasında görülmektedir. Tüketim miktarlarına baktığımızda 15. yüzyılda senelik koyun tüketimi 15.000 adet civarında, 16. yüzyılda senelik koyun tüketimi 40.000 adet civarında, 17. yüzyılda senelik koyun tüketimi 80.000 – 100.000 adet civarında, 18. yüzyılda senelik koyun tüketimi 150.000 adet civarında seyretmektedir. 18. yüzyılda 17.142,5 adet kuzu saray mutfakları için temin edilmiş, 14.674,5 tanesi yalnızca Topkapı Sarayı için ayrılmıştır. Koyun etinden sonra en fazla tercih edilen ikinci et türü ise tavuk etidir. Rakamlara baktığımızda 15. yüzyılda senelik tavuk tüketimi 10.000 civarında, 16. yüzyıldaki senelik tavuk

tüketimi 20.000 ila 80.000 civarında, 17. yüzyıldaki senelik tavuk tüketimi 140.000 ila 170.000 civarında, 18. yüzyılda senelik tavuk tüketimi 100 adet civarında değişmektedir. 15 ve 18. yüzyıl aralığındaki diğer et türleri içerisinde yer alan güvercinin senelik tüketimi 1000 ila 5000 arasında, ördeğin senelik tüketimi 200 ila 1000 arasında, kazın senelik tüketimi ise 100 ila 600 arasında değişmektedir (Barkan, 1979; Mantran, 1990; Bilgin, 2000; Bilgin, 2004; Berksan, 2005).

15. yüzyılda mâhî- i mar (yılan balığı), beyza-i mâhi (balık yumurtası), mâhi-i huşk (kuru balık), havyar, mahi-i moruna (morina balığı) Fatih'in sofrasında bulunan sınırlı deniz ürünleridir (Barkan, 1979, s. 239-244). Kaynaklarda deniz ürünlerinin özellikle de balık tüketimin net sayıları bulunmamakla birlikte 1626-1628 yılları arasında balığa ödenen akçe rakamlarından 13.000 kg civarında sazan balığı alındığı, 6.000 kg civarında kefal veya nilüfer balığı alındığı ve 3.000 kg civarında ise büyük kefal veya nilüfer balığı alındığı kaydedilmiştir. Bu rakamların iki yıllık veriler olması, deniz ürünü tüketiminin koyun ve tavuk eti yanında oldukça az tercih edildiğini göstermektedir. Aynı zamanda bu tüketimin hassa-i hümayun (padişah ve çevresi) ve elçi ziyaretlerinde tercih edildiği aktarılmaktadır (Kütükoğlu, 1983, s. 93-94). Sarayın balık tüketimine olan sınırlı yaklaşımı 19. yüzyıldan itibaren aşılmış ve mutfağa alınan balıkların türleri bir hayli artmıştır. Bunlar arasında; çiroz, balık yumurtası, havyar, lakerda, mercan balığı, torik, mersin balığı, sardalye, kalkan balığı, mercan, kırlangıç, uskumru, mezgıt, barbun, pisi balığı, levrek, kaya balığı, kefal, lüfer, altıparmak balığı, ıstakoz gibi ürünler bulunmaktadır (Samancı (a), 2008, s. 150-154). Sarayın temin ettiği sığır eti doğrudan değil yalnızca pastırma ve sucuk için ayrılmaktadır. Koyun, kuzu, oğlak, tavuk, güvercin, ördek, kaz, balık, sakatat ve sığır etleri imparatorluğun her döneminde kullanılmışken dana ve hindi 18 ve 19. yüzyılda kullanılmaya başlanılan etlerdir. 18. yüzyılda saray mutfağına giren ve Amerika kökenli olan hindi eti oldukça az bulunabilen bir üründür. Temin edildiği zaman diliminde ise yalnızca padişah ve harem için pişirilmektedir. 19. yüzyılın sonlarında mutfağa girmeye başlayan dana eti ise dana but, sığır filetosu, file ve pirezola olarak kullanılmış ve yoğunlukla yabancı misafirler için tercih edilmiştir (Samancı (b), 2008, s. 203).

- ***Süt ve Süt Ürünleri***

Süt ve süt ürünleri içerisinde; süt, kaymak, katık, yoğurt, peynir ve tereyağı her yüzyılın mutfaklarında yer almaktadır. Bu ürünler genellikle hızlı bozulma ihtimali yüksek gıdalar olması nedeniyle saraya yakın bölgelerden, bazı durumlarda şehir pazarlarından genellikle de mandıralardan alınmaktadır. Diğer süt ürünlerine kıyasla daha dayanıklı olan peynirin alımı Ankara, Çatalca, Silivri ve diğer pek çok yerden sağlanmıştır (Mantran, 1990, s. 275). Peynir türleri içerisinde ise; tulum, lor, çayır peyniri, kaşkaval peyniri, Bursa, Midilli ve Girit peynirleri bulunmaktadır (Kütükoğlu, 1983, s. 94). Bu peynirlerin yanında 19. yüzyılda parmezan ve Felemenk peynirleri de ithal olarak temin edilmiştir (Samancı (b), 2008, s. 206). Süt ve süt ürünleri kategorisinde olmasa da yumurtanın da çok yoğun bir şekilde tüketildiği belirtilmelidir. Özellikle Yalova, Manyas ve Mihaliç'ten ortalama 20.000 ila 40.000 arasında senelik yumurta temin edilmektedir (Sarı, 1981, s. 248). Örneğin 18. yüzyılda saray için alınan yıllık yumurta miktarı 338.693 adet olup günlük ortalama 927 civarında seyretnmektedir (Berksan, 2005, s. 67).

- ***Meyve ve Sebzeler***

Meyve ve sebze tüketimi saray mutfağı için oldukça önemli bir alandır. Bu grupta yer alan ürünler taze ve muhafazası zor olduğu için başkente uzak bölgelerden ziyade şehrin ilçelerinden veya deniz yolu ulaşımının kolay olduğu yerlerden sağlanmaktadır. Meyve sebzelerin mevsim dışında olanları döneminde kurutularak uzak bölgelerden karşılanmaktadır. Sarayda tüketilen meyveler; üzüm (Şam üzümü, kırmızı üzüm, siyah üzüm, hamid üzümü razakı üzümü, pastırma üzümü, kişniş üzümü, ekşi üzüm), badem, alıç, incir, zerdali (kuru ve taze), kayısı (kuru ve taze), erik (siyah erik, Amasya eriği, can erik), kızılıçık (kuru ve taze), ceviz, fındık (kuru ve taze), kestane, elma (kuru ve taze), nar (tatlı ve ekşi), kiraz, limon, turunç, armut (kuru ve taze), dut, karpuz, ayva, koruk, muz, vişne, zeytin, fıstık, Şam fıstığı, muşmula, hünnap, şeftali, kavun, ağaç kavunu, çilek, hıyar, hurma ve Hindistan cevizidir (Barkan, 1979; Çakmak, 2012). Tüketilen bu meyveler içerisinden taze üzüm, badem, incir, limon ve turunç 15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar hemen hemen her dönem görülürken diğer meyveler bazı dönemlerde tüketilmiş bazı dönemlerde yer almamıştır. Harnup, iğde ve portakal 18. yüzyılda ananas ve mandalina ise 19. yüzyılda tanınmaya başlayan meyveler olmuştur (Samancı (b), 2008, s. 207). Meyveler taze olarak tüketilmesi yanında, özellikle hoşaf,

şerbet, turşu ve reçel yapımında sıkça kullanılmıştır. Aynı zamanda üzüm tatlandırıcı bir ürün olması nedeniyle saraylarda en fazla kullanılan meyve olmuştur (Çelebi Kömürciyan, 1988, s. 42-46).

Matbah-ı Âmire'de kullanılan sebzeler arasında; börülce, soğan (kuru ve taze), sarımsak (kuru ve taze), havuç, maydanoz (kuru ve taze), şalgam, ebegümece, ıspanak, dereotu, lahana (taze ve ekşi), tarhun, nane (kuru ve taze), bakla, pazı, kabak (Mısır kabağı, taze kabak), patlıcan, salatalık, kebere (kapari), marul, asma yaprağı, kereviz, semizotu, pancar, fındık yaprağı, pırasa, turp ve bamya²⁰ yer almaktadır. Bu sebzeler 15, 16 ve 17. yüzyılda tüketilen gıdalardır. Meyve ve sebzeler içerisinde yer alan nane, üzüm, lahana ve kebere özellikle turşu yapımında kullanılmaktadır (Ahmet Refik, 1988; Derschwan, 1992). 18 ve 19. yüzyıl sebzelerine baktığımızda, öncekilere ek olarak bu yüzyıllarda kullanılmaya başlayan; enginar, fasulye, mülûhiyye²¹, bezelye, mantar, karnabahar, kuşkonmaz, biber, patates, yer elması, mısır, sakız kabağı, bal kabağı ve kavata görülmektedir (Samancı (b), 2008, s. 207; Çakmak, 2012, s. 15-16). 17 ve 18. yüzyılda henüz yeni yeni kullanılmaya başlayan ve 19 ila 20. yüzyılda kullanımı yaygınlaşan domates de tüketilen bu sebzelerin içerisinde yer almaktadır. Saray mutfaklarına ilk olarak 1694 yılında giren domates başlangıçta yeşil olarak tüketilen ve kavata adını alan bir meyvedir (Artan, 2000, s. 112). Bu dönemde yer alan yemek risalelerinde domatesin tüketiminin yaygın olmadığı anlaşılmaktadır. 1844 yılında ilk baskısı gerçekleşen ve Osmanlı mutfağının basılı ilk yemek yazması olan eserde sekiz adet domatesli yemek bulunmaktadır (Mehmet Kâmil, 2016). Giderek kullanımı artan bu ürünün kırmızı hali de kullanılmaya başlanmış ve 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren yaygınlaşmıştır. 1883 yılında basılan bir diğer yemek kitabında domates kullanımı 35'i aşkın tarifte kullanılarak ününü kazanmaya başlamıştır (Fahriye, 2018). Tabii bu kullanımın günümüzdeki kadar olmadığı unutulmamalıdır.

- **Yağlar**

Saray mutfağında kullanılan yağlar arasında; sadeyağ, tereyağı, zeytinyağı, susam yağı, beziryağı (keten tohumu yağı), böbrek yağı, kuyruk yağı ve iç yağ yer almaktadır.

²⁰ Bamyanın saray mutfağına ilk girişi 17. yüzyıldır ve Amerika kökenli bir üründür. Kuru ve taze kullanımı 19. yüzyılda yaygınlık kazanmıştır (Samancı (b), 2008, s. 207).

²¹ Mülûhiyye/mülûhyâ: Ebegümeceye benzer bir sebze (Devellioğlu, 1997, s. 721).

Sadeyağ mutfaklarda en çok kullanılan yağdır. Bu yağ daha çok manda, inek ve koyun sütlerinden veya üçünün karışımından elde edilerek hazırlanmaktadır (Dernschwam, 1992, s. 174). Zeytinyağı daha çok aydınlanmada, ilaç ve sabun yapımında tercih edilmektedir (Withers, 1996, s. 111). Susam yağının tüketim alanı ise çoğunlukla tatlılardan yana olmuş dolayısıyla helvahanede sıkça kullanılmıştır (Barkan, 1979, s. 229). Diğer yağların kullanım alanı sadeyağına oranla düşük düzeyde kalmış dolayısıyla rakamsal olarak net bilgiler bulunmamaktadır. Sadeyağın yüzyıl içindeki senelik alımlarına baktığımızda ise; 15. yüzyılda ortalama 35.000 kıyye (45.000 kg), 16. yüzyılda ortalama 100.000 kıyye (130.000 kg), 17. yüzyılda ortalama 150.000 kıyye (192.000 kg), 18. yüzyılda ise ortalama 689.220 kıyye (884.131 kg) civarındadır (Bilgin, 2004, s. 204; Berksan, 2005, s. 82). 19. yüzyıla baktığımızda ise 799.000 kıyye (1.024.000 kg) sadeyağ tüketilmiştir (Samancı, 1998, s. 62).

- ***Baharatlar ve Tatlandırıcılar***

Tatlandırıcı bir madde olan şeker, Osmanlı dönemi saray mutfaklarında 17. yüzyıla kadar lüks tüketim maddeleri arasında yer almıştır. Bu yüzyıla kadar helvahanenin tatlıları için kullanılan şeker sınırlı miktarlarda; bal, pekmez (üzüm ve gül pekmezi) ve üzüm ise çoğu zaman şekerin yerine kullanılmıştır (Montanari, 1995). Şekerin temin edildiği bölgeler Bursa, Şam, Mısır ve Kıbrıs'tır. Osmanlı döneminde tatluların yanında reçel, hoşaf, şerbet, macun, kahve, helva gibi ürünlerde de şeker kullanılmaktadır. Aynı zamanda fırınlarda üretilen şekerli hamur işi ürünlerinde de yer almıştır (Kütükoğlu, 1983, s. 98). 15. yüzyılda tüketim seviyesi yıllık 4.000 kıyye (5.131 kg) civarında olan şekerin 17. yüzyıldaki tüketimi 50.000 kıyyeye (64.140 kg) ulaşmıştır (Barkan, 1979, s. 88-103). Şekerin tüketim oranı 18 ve 19. yüzyılda daha da artmış ve bu rakam 82.197 (105.442 kg) kıyyeye ulaşmıştır. Şekerin yerine kullanılan bal ise çoğunlukla Malkara, Ağrıboz, Gelibolu, Atina, Eflak, Trabzon, Manisa, İzmir ve Edirne'den temin edilmiştir. Balın kullanımındaki öncelik 18. yüzyıla kadar devam etmiştir. Pekmez de yine bal kadar kullanılmasa da şekerin yerine sıkça tercih edilmiş, Edremit ve Gelibolu'dan özellikle de gül pekmezi Edirne'den alınmıştır (Terzioğlu, 1992, s. 61). Bir diğer tatlandırıcı madde olarak geçen tuz ise çoğunlukla Eflak ve Bursa'dan tedarik edilmiştir (Güçer, 1963, s. 97).

Pahalı bir ürün olarak anılan baharat, Uzakdoğu ve Hint bölgelerinden ticaret ağını başlatmaktadır. Yemen üzerinden Mısır ve Suriye bölgelerine aktarılan baharat Osmanlı'ya da bu bölgelerden temin edilmektedir. Devletin 16. yüzyılda baharat yollarının denetimini eline almasıyla ve sınırlarını genişletmesiyle yemek kültüründeki çeşitlilik kendisini göstermektedir (Gürsoy A. , 2019). Özellikle Mısır, bu noktada kilit bir görev üstlenmekte; şeker, baharat, pirinç, şehriye, nohut ve mercimek gibi ürünler bu bölgeden temin edilmektedir. Bilgin (2000)'in aktardığına göre 15. yüzyıl sonunda on sekiz çeşit baharat kullanılırken, 17. yüzyılda bu rakam iki yüzlere kadar ulaşmıştır. Bu baharatlar yoğunlukla yemekler için temin edilse de fırınlarda; susam, çörekotu, anason, kimyon ve sakız helvahanede; tatlı, macun, ilaç, şerbet, şurup, içecek (kahve, çay, bitki çayları) ve sabun için gülsuyu, buhur, öd ağacı, şeker, misk, çiçek suyu ve daha birçok çeşit baharat kullanılmıştır (Gürsoy D., 2013). Genel olarak en fazla tüketilen baharat fülül adının verildiği karabiberdir. Demirhindi, hindiba, hıyarşembe, hardal, kimyon, zencefil, safran ve sakız ise karabiberden sonra en çok tüketilen baharatlardır (Ayyıldız ve Sarper, 2019). 18. yüzyıl baharat tüketiminde ise yoğunlukla tarçın, karanfil, misk, kakule, sakız, kenevir tohumu, demirhindi, sumak, anason (anason), susam, kimyon ve safran yer almaktadır (Berksan, 2005, s. 47). Bu baharatlara ek olarak 19. yüzyılda Yeni Dünya (Amerika) ürünleri olan kırmızı biber, yenibahar ve vanilya kullanılmış olup önceki dönemlere göre 19 ve 20. yüzyıl baharat kullanımı oldukça sadeleşmiştir (Samancı (b), 2008, s. 207).

2.4 Mutfak Yapılanmasında Reform Dönemi

Osmanlı İmparatorluğu'nun mutfak yapılanmasında reform dönemi olarak adlandırılan zaman dilimi 18. yüzyıl sonu ile başlayan ve cumhuriyetin ilanına kadar olan periyodu ifade etmektedir. Reform olarak anılmasının nedeni ise 18. yüzyıla kadar olan alışılmış yemek tarzlarındaki, sofrada ve düzenindeki değişimlerin ve yeniliklerin bu dönemden itibaren görülmeye başlanmasıdır. Devletin bu döneme kadar sürdürmüş olduğu mutlak düzen anlayışı hangi neden veya nedenlerden dolayı imparatorluğun değişim sürecine girmesine sebep olmuştur? Osmanlı Devleti bu yüzyılda tarihte sık sık tekrar edilen ve duraklama dönemi olarak bilinen sürecin içerisinde yer almaktadır. Batıda sürdürmüş olduğu genişleme politikasının yerini

denge politikası almış dolayısıyla Batı dünyası ile ilişkileri barışçıl yollarla çözmeye eğilimine girmiştir (Kunt, 2014). Bu yöntem aslında Osmanlı Devleti'nin güçlenen batılı devletler arasında kendisine bir yer bulma umudunu göstermektedir. Yaşanan toprak kayıpları yanında Avrupa'da cereyan eden Rönesans ve Reform hareketleri, çok uluslu bir yapıya sahip olan Osmanlı Devleti'ni de etkilemiş (İnalçık, 2020), özellikle de ticari hayatı elinde bulunduran Hristiyan topluluklar ile devşirme usulüyle askerliğe alınan yeniçeriler ses yükseltmeye başlamıştır (Tunaya, 2016). Devletin toprak kayıplarına paralel olarak yaşamış olduğu ekonomik sıkıntılar, Avrupa'nın temelinde genişlemeye başlayan yeni düşünce ve yaşam tarzlarıyla içişlerinde yaşanan askeri ve sosyal problemler, 18. yüzyıl ile başlayan batılılaşma hareketlerinin temelini oluşturmaktadır (Akşin, 2017).

III. Ahmed (sal.1703-1730) döneminde başlayan Lale Devri (1718-1730), Batı'nın örnek alınmaya başlandığı ilk süreç olarak bilinmektedir. Örneğin bu dönemde Paris'e gönderilen Yirmisekiz Mehmet Efendi'den siyasi bilgiler yanında toplumsal ve kültürel hayata dair bilgilerin de toplanması istenmiştir. Diğer yandan bu dönemde başlayan sanat ve edebiyat ilgisi 1729 yılında İbrahim Müteferrika'nın ilk eseriyle somut bir görünüm kazanmıştır (Kunt, 2014, s. 59). III. Selim (sal.1789-1807) döneminde Nizam-ı Cedid (Yeni Düzen) yenilikleri olarak adlandırılan askeri ıslahatlar ise Fransız İhtilali'nin esintileri olarak vurgulanmaktadır (Akşin, 2014, s. 79). Yenileşme döneminde yalnızca askeri politikalar değil sosyal hayata dair çağcıl faaliyetler de kendini göstermiştir. Örneğin; kılık kıyafet ve fes uygulaması, devlet personelinin saç sakal düzeltme zorunluluğu, galaların düzenlenmesi ve devlet çalışanlarının bu galalara gitmeye başlaması bunlar arasındadır (Karal, 1983, s. 61-65). Batılılaşma fikrinin ülkede yarattığı düşünce özgürlüğü ve insan eşitliği kavramları; Tanzimat (1839) ve Islahat Fermanı'nı (1856), I. Meşrutiyet'i (1876) ve son olarak da II. Meşrutiyet'i (1908) doğurmuştur (İnalçık, 2020).

Osmanlı Devleti'nde birtakım nedenlerden dolayı gelişen batıyı örnek alma dönemi, mutfak perspektifinde de kendisini göstermiş ve çoğunlukla bu dönemde popüler bir üne kavuşan Fransız mutfağı örnek alınmıştır. İmparatorluğun bu batılılaşma süreci Fransız mutfağının zirve olarak yaşadığı döneme denk gelmektedir. Hem siyasi hem ekonomik hem de sosyokültürel bakımından örnek alınan Avrupa ülkeleri, Osmanlı

Devleti'nin de odak noktası haline gelmiştir. Bu ülkeler içerisinde kendisine bir yer bulmak isteyen imparatorluk, Avrupalı tarzı hem benimsediğini hem de uyguladığını göstermek amacıyla 19. yüzyıldan itibaren mutfak ve sofrada adabında değişikliklere başlamıştır. II. Mahmud (sal.1808-1839) ile başlayan batıya örnek alma modeli, ilk olarak sofrada adabında kendisini göstermiştir. Sofra düzenindeki değişikliklerden olan; yemeklerin artık masada yenilmesi, her kişiye ayrı servis açılması ve bu servislerin içine çatal ve bıçakların eklenmiş olması bunun bir kanıtıdır²² (Tavernier, 1984; Kolodziejczyk, 2016). Örneğin; II. Mahmud'un bir yemek yeme sahnesini aktaran Tyrell, padişahın çatal ve bıçak kullandığını, şampanya veya şarap içmekten hoşlandığını aktarmaktadır (Tyrell, 1885, s. 112).

Araştırmacılar tarafından yeni sofrada düzenine alafranga, eski sofrada düzenine ise alaturka yakıştırması yapılmış ve mutfak reformunda sıkça kullanılmıştır. Batılı devletlerin örnek alınmasıyla alafranga tarzı benimseyen devlet, eski düzenini de tamamen ortadan kaldırmamıştır. Örneğin II. Mahmud (sal.1808-1839)'un kızı olan Saliha Sultan için düzenlenen düğün merasiminde tören için Dolmabahçe Sarayı kullanılmıştır. Kutlamalar için hazırlanan yemek merasimi hem alafranga hem de alaturka anlayışa göre iki türlü hazırlanmıştır. Avrupa'dan gelen yabancı konuklar ve padişah ailesi alafranga bir anlayış olan masada yemeklerini yerken, ulema ve diğer kişiler alaturka düzende yani yer sofrasında yemeklerini yemişlerdir (Oberling ve Smith, 2001, s. 121-135). Yeni düzenin ağırlıklı olduğu saray mutfağında yemek sıralamasında da modern anlayış kendini göstermektedir. Masaya getirilen yemekler çorba, et veya balık, börek, tatlı ve pilav diziliminde ilerlemektedir. Alaturka düzende aynı anda sofraya konulan ve istenilen her yemekten aynı anda yenilmesi geleneği saray mutfağında neredeyse kalkmıştır. Alafranga düzende kapanışta yer alan pilav ise

²² On dokuzuncu yüzyıla kadar padişahların yer sofrasında bağdaş kurarak oturduğu, önlerinde bir tepsi veya sini içerisinde yemeklerin bulunduğu bilinmektedir. Yemek besmele ile başlamakta ve sağ elin üç parmağı kullanılarak yemek yenilmektedir. Fatih Sultan Mehmet'ten itibaren padişahların yalnız yemek yemesi uygulanmış, divan günlerinde bu kural geçerli olmamıştır. Toplu yenilen yemek törenlerinde ise tek bir tabaktan yemeklerin yendiği aktarılmıştır (Tavernier, 1984, s. 143-144; Withers, 1996, s. 102; Pedani, 2018, s. 99-102). Rahip Franciszek Gosciecki 1712-1714 İstanbul notlarında dönemin yeme içme düzenini şöyle eleştirmiştir:

“Yeniçerilerin her biri, kalabalığın arasından,
Kaptı bir çorba, her biri memnundu kaptığından;
Doldurmuşlardı kaplarını çıplak ellerle, daha ne?
Geri çekildiler rahat bir yer bulmak üzere (...)
Ne bıçak var ne çatal, ne kaşık ne de tabak,
Göreceksiniz, elleriyle yemekte hepsi!
İstersen, buyur sen de, katıl lütfen, bir parça kopar,
Çarçabuk doldururver ağzını yağlı ellerinle! (Kolodziejczyk, 2016, s. 55)”

tatlının hazmını kolaylaştırması amacıyla sona bırakılmaktadır (Gürsoy D., 2006, s. 138-147). Kısacası geleneksel anlayışta tatlı ve tuzluların karışık servis edilmesinden, “Service A La Russe” düzenine geçilerek tatlılar kapanışta verilmeye başlanmıştır (Lear, 1988, s. 80-81).

Fatih Sultan Mehmet (sal.1451-1481) döneminde, padişahların artık tek başlarına yemek yemesi kuralı getirilmişti. Fakat 19. yüzyılda bu gelenek ilk defa Sultan Abdülmecid (sal.1839-1861) ile yıkılmış ve toplu yemekler yenilmeye başlanmıştır. Diğer yandan elçilerin eşleri de bu dönemde görülmeye başlanan balolara eşlik etmiş ve birlikte yemek yemeye başlamışlardır (Karaca, 2023, s. 25). Enderun mektebi Osmanlı devletinde eğitim veren bir kurumdur ve bu yüzyıldan itibaren aşçılık eğitimi de verilmeye başlanmış hatta yurt dışına eğitim almaları için öğrenciler gönderilmiştir. Örneğin II. Mahmud (sal.1808-1839) döneminde Hüseyin isimli bir aşçı 1837 yılında Viyana’ya gönderilmiş ve hem yemeklerin hem de tekniklerin öğrenilmesi istenmiştir. Öğrencinin eğitim süreci boyunca burs imkânı verilmiş ve dönüşte padişah ölmüş olmasına rağmen maaşa bağlanmıştır (Samancı, 2016, s. 185). Diğer yandan ise mutfaklarda artık tercümanların ve yabancı aşçıların çalıştırılmaya başlanması da yabancı konulara verilen özenin, belki de batı etkisinin en belirgin yeniliklerinden bir diğeridir (Samancı (a), 2007).

Devletin rakiplerinden geri planda kalmak istememesi ve bu dönemde Avrupa’da moda haline gelen Fransız mutfağının benimsenmiş olduğunu göstermek istemesi 19. yüzyıl değişimlerinde etkindir. Saraylarda düzenlenen ziyafet mönülerinde; konsomelerin, bouchée isimli böreklerin, havyar ve şampanya soslu balıkların, kaz ciğerli ve trüf mantarlı, jöleli av etlerinin, garnitür eşliğinde dana filetoların, hollandez soslu, kremalı kuşkonmazların, tart ve pastaların tercih edilmeye başlanması Fransız etkisinin belirgin bir örneğidir (Samancı (a), 2007, s. 48-62). 1889 tarihli Yıldız Sarayı’nda Alman İmparatoru Wilhelm için verilen ziyafet menüsünde; “bezelye, bıldırcın, Flemenk peyniri, ıstakoz, kaz, keklik, konserve ananas, konserve kaz ciğeri, konserve mantar, kuşkonmaz, makarna, ördek, pandispanya için malzemeler, parmesan peyniri, patates, tapyoka ve trüf mantarı” listede yer almaktadır (Karaca, 2023, s. 28). Fransız mutfağının özümsemesi sadece saray çevresinde değil İstanbul’un elit kesiminde de kendini göstermektedir. İstanbul’un Galata ve Pera

çevresinde 1800'lü yıllarından itibaren pastane, restoran ve kafelerin açılması yeni yemek anlayışının tanıtılması ve duyurulması bakımından önemlidir (Pedani, 2018, s. 59-60). Tüketilen gıdalar içerisinde dana ve sığır eti²³ saray çevresi tarafından tercih edilmezken (Tavernier, 1984, s. 58), yabancı konukların ağırlandığı dönemlerde dana but, pırzola, sığır ve dana filetosu kullanılmaktadır (Samancı (b), 2008, s. 203).

Batı etkisi ile mutfaklara giren bir diğer ürün ise makarnadır. Süt ve süt ürünlerinin kullanımı devam etmekle birlikte parmigiano/parmezan ve felemenk/gouda peyniri gibi ithal olan peynirler kullanılmaya başlanmıştır. Tatlandırıcı bir madde olan şeker önceki dönemlerde de kullanılmakla birlikte 19. yüzyılda da kullanılan fakat kullanım oranı artan bir madde olarak görülmektedir. Enginar, kuşkonmaz, bezelye ve mantar Avrupa'dan ithal edilen diğer ürünlerdir (Samancı ve Bilgin, 2010). Bu yüzyıldaki değişimlerden bir tanesi de önceki dönemlerde tercih edilen yoğun baharatların ve tatlı-meyveli et yemeklerinin yerini daha sade ve az baharatlı yemeklerin almış olmasıdır (Artan, 2000). Batının örnek alınması yanında, coğrafi keşifler ile yeni kıtanın yani Amerika kıtasının keşfedilmesi bir takım yeni ürünlerin tanıtılmasına da imkân vermiştir. 15. yüzyılda başlayan bu keşiflerin yeni ürünleri, Osmanlı mutfağına çoğunlukla 18. yüzyılda girebilmiştir. Adapte olmakta zorlanan saray mutfağı batının da etkisine yenik düşerek bu gıdaları kullanmaya başlamıştır. Bunlar arasında bulunan hindi, oldukça az miktarda tüketilmekte, öncelik ise sultan ve harem mutfaklarına verilmektedir. Bir diğer Amerika kökenli ürünler ise; yenibahar, çikolata, vanilya, acı kırmızıbiber, patates, domates²⁴, fasulye, biber, sakız kabağı, yerelması, brokoli, brüksellahanası, mısır, bal kabağı, portakal, mandalina ve ananastır (K. Neumann, 2016, s. 160-161). Saray mutfaklarına ilk olarak 1694 yılında giren domates başlangıçta yeşil olarak tüketilen ve kavata adını alan bir meyvedir (Artan, 2000, s. 112). Bu dönemde yer alan yemek risalelerinde domatesin tüketiminin yaygın olmadığı anlaşılmaktadır. 1844 yılında ilk baskısı gerçekleşen ve Osmanlı mutfağının ilk basılı yemek yazması olan eserde sekiz adet domatesli yemek bulunmaktadır (Mehmet Kâmil, 2016). Giderek kullanımı artan bu ürünün kırmızı hali de kullanılmaya başlanmış ve 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren yaygınlaşmıştır. 1883 yılında basılan bir diğer yemek kitabında domates kullanımı 35'i aşkın tarifte

²³ Saray mutfağında sığır eti yalnızca sucuk ve pastırma için tercih edilmektedir (Samancı (b), 2008, s. 203).

²⁴Başlangıçta yeşil olarak tüketilen bu ürününün kırmızı hale gelmesi bozuk ürün olarak algılanmaktadır. Kırmızı domates ve salça kullanımı 19. yüzyıl ortalarında sınırlı olarak kullanılmaktadır (Mehmet Kâmil, 2016).

kullanılarak günümüzdeki kadar olmasa da yaygınlık kazanmaya başlamıştır (Ayşe Fahriye, 2018). Coğrafi keşiflerin etkisi ile Osmanlı mutfağına girmeye başlayan bu sebze ve meyveler özellikle 20. yüzyıldan itibaren yoğunlaşmaya başlamış bilhassa tarımsal anlamda üretimleri başlamıştır (Yılmaz, 2010).

19. yüzyıl saray mutfaklarındaki aşçıların uzmanlıklarına göre sınıflara ayrılması da bu yüzyıldaki yeniliklerden bir diğeridir. Aşçılar börekçi başı, kebabçı başı, tatlıcı başı, balıkçı başı gibi rütbelerle ayrılmıştır. II. Mahmut döneminden itibaren mutfakta bir balık mutfağı ve balık aşçısı bulunmaktadır. II. Abdülhamid döneminde ise balıkçı başının yalnızca sultanın mutfağında görev yaptığı bilinmektedir (Samancı (b), 2008, s. 201). 15. yüzyılda mâhî- i mar (yılan balığı), beyza-i mâhi (balık yumurtası), mâhi- i huşk (kuru balık), havyar, mahi-i moruna (morina balığı) Fatih'in sofrasında bulunan sınırlı deniz ürünleridir (Barkan, 1979, s. 239-244). Fakat 19. yüzyılda bu sınır oldukça genişlemiş olmalı ki sayısı bir hayli fazla deniz ürünü tüketilmeye başlanmıştır. Örneğin; kılıç, torik, altıparmak, uskumru, kolyoz, çinakop, lüfer, istavrit, ateş, sardalya, kırlangıç, barbunya, tekir, karagöz, ispari, mezigit, gelincik, levrek, ispendek, izmarit, mercan, eşkina, kaya, gümüş, yılan, kefal, kalkan, pisi, vatoz, ıstakoz, karides, pavurya, midye, istiridye ve tarak bulunmaktadır (DABOA, HH_d, nr. 03104).

2.5 Saray Mutfağı Üzerine İncelemeler

Saray mutfağı üzerine Osmanlı döneminde yazılmış yazma eserler, periyottaki gıdaları, hazırlanan yemekleri, kullanılan teknikleri ve sofraya anlayışını aktarması bakımından ilk başvurulması gereken kaynaklardır. Osmanlı devletinde matbaadan çıkan ilk eser 1729 yılında olmasına rağmen, 19. yüzyıldan itibaren yayınların artmaya başladığı görülmekte, mutfak alanındaki yazma eserlerin de bu yüzyıldan itibaren gelişmeye başladığı bilinmektedir. Gastronomi, turizm ve yemek tarihçiliği için önemli olan saray mutfağı çalışmaları 19. yüzyıldaki artışına rağmen 20. yüzyılın ikinci yarısına kadar durağan ilerlemiş, bu yüzyılın ortasından itibaren de yavaş yavaş canlanmaya başlamıştır. Konu ile ilgili kongrelerin, eğitimlerin ve akademik çalışmaların artmaya başlamasıyla birlikte 21. yüzyıldan itibaren bu alandaki çalışmalar yoğunluk kazanmıştır. Aşağıda kronolojik olarak aktarılmış olan kaynaklar

ise yazma eserlerden, kongrelerden, literatür yazınlarından ve lisansüstü çalışmalardan oluşmaktadır.

Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî'nin mutfak alanındaki yazma eseri 15. yüzyılda kaleme alınmış değerli bir çalışmadır. Yazarın doğum ve ölüm tarihi kesin olmamakla birlikte 1440 civarında öldüğü aktarılmaktadır. Kendisi dönemin önemli bir hekimi olması sebebiyle yazmış olduğu bu eserde, 15. yüzyılda mevcut olan gıdaların insan sağlığına faydaları ve zararları aktarılmaktadır. Eserin adının bilinmemesi, çevirisini yapan Prof. Dr. Mustafa Argunşah ve Doç. Dr. Müjgân Çakır tarafından "15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı" adını almasına vesile olmuş ve ilk baskısını 2005 yılında bu isimle yayınlamıştır. Eserde Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî'nin hayatı, eserleri ve 15. yüzyıl yemek tarifleri (ekşi yemekler, sütlü ve unlu yemekler, çorbalar, pilavlar, kalyeler, köfteler, balıklar, turşular, helvalar, kadayıflar, çeşitli tatlılar ve içecekler) yer almaktadır (Şirvanî, 2018).

Osmanlı döneminde padişahların sünnet ve düğün gibi merasimleri, sultanın gücünü göstermesi noktasında çok önemli atfedilmektedir. Bu güç göstergeleri tarihsel veya sosyolojik olarak incelenirken, dönemin gıda anlayışını sunması bakımından gastronomik olarak da incelenmektedir. Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları olan Sultan Cihangir ve Sultan Bayezit'in sünnet düğünleri 1539 yılında büyük bir törenle kutlanmıştır. Törenin hemen hemen bütün safhaları ise kayıt altına alınmıştır. 16. yüzyıl saray mutfağına dair önemli bilgiler veren bu törenin kayıtları, Semih Tezcan tarafından "Bir Ziyafet Defteri" adıyla 1998 yılında tercüme edilmiştir. Eserde tıpkıbasımın karşısında tercümesi verilerek yazma hakkında fikir sahibi olunmaktadır. Sünnet düğününde hazırlanan gıdalara baktığımızda ise; fıstık helvası, badem helvası, kızıl helva, güllaç, paluze, lokma, peynir şekeri, ağaç kavunu reçeli, turunç reçeli, kabak reçeli, karpuz reçeli, ayva reçeli, elma reçeli, kızılıcık reçeli, patlıcan reçeli, vişne reçeli, şekerli börek, şekerli kurabiye, dane, zerde, harci ve fodula çörek, tavuk çorbası, muhallebi, tavuk kebabı, kuzu yahnisi, koyun yahnisi, yufka, kaz yahnisi gibi ürünler yer almaktadır (Tezcan, 1998).

Topkapı Sarayı'nın Helvahane bölümünde yalnızca tatlı ve içecekler değil aynı zamanda tıbbi değer barındıran ilaç, şerbet ve macunların da yapıldığı bilinmektedir.

1608-1767 yılları arasındaki helvahanedeki üretilen ilaçların yer aldığı ve toplamda 186 ilaçtan ibaret olan yazma eser 17 ve 18. yüzyıl saray helvahanesi ve eczahanesi hakkında bilgiler sunmaktadır. Eser 1992 yılında “Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık” başlığıyla Arslan Terzioğlu tarafından tercüme edilmiştir. Eserde öncelikle Türk-Osmanlı saray hastaneleri, saray eczaneleri ve bunların eczacılık tarihi bakımından önemi üzerinde durulmuş devamında da yazma eserin transkripti yapılarak sarayda üretilen ilaçların miktarları aktarılmıştır (Terzioğlu, 1992).

1775-1778 yılları arasında Dürrizade Nurullah Mehmet Efendi'nin kaleme aldığı “Ağdiye Risalesi” Türkçe olarak derlenmiş ilk yemek kitabımızdır. Matbu olarak ele alınan bu eser Süheyl Ünver ve Turgut Kut tarafından bu isimle anılmış, 2015 yılında tam çevirisini yapan Mine Esiner Özen tarafından da “Ağdiye Risalesi” olarak belirlenmesi uygun görülmüştür. Mehmet Efendi'nin bu çalışması yedi fasıldan oluşmakta, başlıkları ise çorbalardan, hamur türlerinden, tatlılardan, kebablardan, et yemeklerinden, pilav ve sebzelerden, salata ve turşulardan ve hoşafardan meydana gelmektedir. Toplamda 200'e yakın tariften oluşan bu eserde, Türkçe ele alındığı için, günümüzde kullanılmayan kelimeler oldukça azdır. Yazar tarifleri aktarması yanında bazı yemeklerin hangi rahatsızlıklara iyi geldiğini de not düşmüştür. Dikkat çeken bir diğer nokta ise eserde domates ve salçanın, patates ve fasulyenin yer almamış olmasıdır. Sonuç olarak dönem itibarıyla Osmanlı ülkesine giriş yapan bu sebze ve meyvelerin halk tarafından yeterince bilinmediği görülmektedir (Dürrizade, 2015).

“Et-Terkibat Fî Tabhi'l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)” isimli bir diğer yazma eserde 19. yüzyıl tatlı ürünlerine dair bilgiler yer almaktadır. Öncelikle kim tarafından yazıldığı bilinmeyen bu eserin 1828 yılında kaleme alındığı ve ilk tercümesini de 1917 yılında Osman Kerim Efendi'nin yaptığı bilinmektedir. Eser başlangıçta yalnızca tariflerden meydana gelmişken, Osman Kerim Efendi sayesinde Et-Terkibat Fî Tabhi'l-Hulviyyât ismini almış ve derlenmiştir. 1986 yılında ise Günay Kut tarafından tercüme edilerek Türkçeleştirilmiş, toplamda ise yirmi beş adet tatlı tarifinden oluşmaktadır (Osman Kerim, 1986). Tatlı alanında yazılan bir diğer yazma eser ise Yunan kralı aşçısı olan Friedrich Unger'in “Doğu'da Tatlıcılık” adlı eseridir. Unger doğunun tatlılarının çok meşhur olmasından etkilenerek 19. yüzyılda doğuya seyahat etmiştir. Yazar eserini 1837 yılında yazmış, 1987 yılında ise Feyzi Halıcı tarafından

tercüme edilmiştir. Eserde seyahati sırasında aldığı notların derlemesi bulunmaktadır. Bunlar; Doğu'da Reçel Tüketimi, İstanbul Gezisi, İstanbul'daki Tatlıcılar Loncası ve Alt Bölümleri, Türk Tatlıları, Eski Saray Pastahanesi (Topkapı Sarayı'nın Mutfağı), Türk ve Yunan Şehirlerinde Tatlıcılar ve Şekerlemeciler, Bursa ve İzmir'deki Türk Tatlıcıları, Şark Tatlılarının Hazırlanışına İlişkin Tarifler, Şerbet, Hoşaf, Dondurma, Çeşitli Şark Şekerlemeleri, Sofraya Konulan Çeşitli Yemekler ve Hamur İşleri, Kokular ve Türk Yemek Listesi başlıklarından oluşmaktadır (Unger, 1987).

Muhammed (Mehmed) Kâmil'in ilk yemek kitabı olduğu düşünülen "Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin", basılı ilk yemek kitabımız olan "Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)"den önce kağıda dökülmüş bir eserdir. Yazarın bu çalışmayı hangi yılda kaleme aldığı bilinmemekle birlikte, eserin çevirmenliğini yapan Osman Güldemir tarafından 19. yüzyılda yazıldığı belirtilmiştir. Eser Melceü't Tabbâhîn'in bir taslağı özelliğini taşımakta ve toplam 214 tarif iki eserde de yer almaktadır. 2015 yılında Güldemir tarafından Türkçeleştirilerek gastronomi alanına kazandırılan bu kıymetli eser iki ciltten oluşmaktadır. Birinci cildinde eser içerisinden seçilen 74 tarifin malzeme listesi çıkartılmış ve günümüz Türkçesine uygun şekilde tarifler besin değerleri ile birlikte aktarılmıştır. Tariflerin hemen karşısında ise orijinal metinlerin okunuşlarına yer verilmiştir. Kitabın ikinci cildinde ise eserin tüm tariflerinin yer aldığı ve yazı dili Osmanlı Türkçesi olan metinlerin okunuşları ile birlikte aktarıldığı görülmektedir (Muhammed Kâmil, 2015).

Basılı ilk yemek kitabı olarak bilinen ve Mehmet Kâmil tarafından kaleme alınan "Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)" 1844 yılında basılmıştır. Eser 1888 yılına kadar dokuz adet baskı yapmıştır. Mehmet Kâmil kitabı yazdığı dönemde, II. Mahmud'un açtırmış olduğu Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şahane okulunun hocası olarak görev yapmaktadır. 19. yüzyıl saray mutfağı hakkında doğrudan yararlanabileceğimiz bu eserde hem alaturka hem de alafranga yemek tarifleri yer almaktadır. Aynı zamanda baskısının yapılması ile alafranga yemek usulleri halk mutfaklarında da uygulanır olmuştur. Toplamda 284 tariftten oluşmakta ve çorbalardan kebablara, yahnilerden böreklerle, sütlü tatlılardan dolmalara, pilavlardan hoşafalara kadar geniş bir alanı içermektedir. İngilizce ve Arapça olarak da çevirileri yapılan eser

1997 yılında Cüneyt Kut tarafından tercüme edilmiş, Gülşah Taşkın tarafından ise 2016 yılında günümüz Türkçesine çevrilmiştir (Mehmet Kâmil, 2016).

“A Manual of Turkish Cookery” adını taşıyan 1864 tarihli “Osmanlı Mutfağı” kitabı yabancı dilde yayınlanan ilk eserdir. Eserin müellifi Tûrâbi Efendi olup çevirisini 2005 yılında Altay İltan Aktürk yapmıştır. İlk olarak 1864 yılında Londra’da İngilizce olarak basılan eser, 1844 tarihli Melceü’ t Tabbâhîn yazmasına oldukça benzemektedir. Eserde 253 tarif bulunmakta ve bunlar çorbalardan, kebablardan, külbastılardan, yahnilerden/pilakilerden, köftelerden, tavalardan, böreklerden, bastılardan, dolmalardan, pilavlardan, tatlılardan, kayganalardan, salatalardan, turşulardan, hoşafardan, şuruplardan ve reçellerden oluşmaktadır (Türâbi Efendi, 2005).

Osmanlı dönemi saray mutfağı ve halk mutfağı hakkında önemli bilgiler veren ve özellikle dönemin Fransız mutfağının etkilerini yansıtan “Ev Kadını” adlı eser Ayşe Fahriye tarafından 1883 yılında basılmıştır. Eseri günümüz Türkçesine aktaran ise 2018 yılında Turgut Kut olmuştur. Eserde alafranga usul tariflerin, mutfak ve sofrada adabına yönelik bilgilerin bulunması ayrıca önem taşımaktadır. 887 yemek tarifinin yer aldığı eserde, yemek pişirmede dikkat edilmesi gereken hususlara yer verilerek her bir kategoride öneriler bulunmaktadır. Örneğin 19. yüzyılda yeni yeni kullanılmaya başlanılan vanilyanın nasıl kullanılması gerektiği, mantarın kararmaması için nelerin yapılmasının zaruri olduğu gibi nüanslara yer verilmiştir. Çorbalardan etlere, sebzelerden böreklerle, tatlılardan turşulara kadar oldukça geniş bir yelpazede tarif bulunmaktadır (Ayşe Fahriye, 2018).

Edirne Mevlevî Dergâhı Şeyh Han Ali Eşref Dede tarafından 1892 yıllarında kaleme alınan yazma eser, “Ali Eşref Dede’nin Yemek Risalesi” adıyla 1992 yılında Feyzi Halıcı tarafından tercüme edilmiştir (Ali Eşref Dede, 1992). 19. yüzyıl mutfak anlayışı hakkında bilgiler veren eserde; çorbalar, salatalar, turşular, kebaplar, külbastılar, helvalar, kadayıflar, paluzeler, dondurmalar, kurabiyeler, revaniler, hamurlar, börekler, dolmalar, patlıcanlı mücverler, paçalar, köfteler, sebzeler, ilikler, yahniler, pilavlar, hoşaf ve kompostolar yer almaktadır. Eserin Feyzi Halıcı tarafından Osmanlı Türkçesinden transkript edilmesi sonrası 2017 yılında Nevin Halıcı’nın kaleminden tekrar derlendiği görülmektedir. Nevin Halıcı’nın düzenlemesi sonrasında eserin

günümüz mutfak tariflerine uygun hale getirildiği ve çok daha anlaşılır bir form kazandığı belirtilmelidir (Ali Eşref Dede, 2017).

20. yüzyılın ilk yemek yazması olan ve Mahmut Nedim Bin Tosun tarafından kaleme alınan “Aşçıbaşı (Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı)” adlı eser 1900 yılında Kitabı Kasbar yayınevinde basılmıştır. Bu yemek yazması eser, Priscilla Mary Işın tarafından tercüme edilerek Yapı Kredi yayınlarında 1998 yılında ikinci baskısını yapmıştır. Dönemim tüketim alışkanlıklarını ve yemek tariflerini barındırması bakımından ise oldukça önemlidir. Eserde çorbalardan kızartmalara, yumurtalardan kebablara, yahnilerden köftelere, tavalardan pilavlara, sebzelerden tatlılara kadar oldukça geniş bir tarif ağı bulunmaktadır. Çalışmanın özgün halinin korunmasına özen gösterilerek de eser sonuna sözlük eklenmiştir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016).

Meşrutiyet döneminin mutfak anlayışını yansıtan “Karagöz Mutfakta” 1913 yılında Karagöz Yayınlarından çıkmış yazma bir eserdir. Efdal Sevinçli tarafından 2010 yılında çevirisi yapılan bu eserin yazarı bilinmemektedir. Eserde yer alan Karagöz’ün ise Ali Fuat Bey olduğu, yazarın ise ortaklaşa yazılan bir derleme olması sebebiyle anonim olduğu görülmektedir. Çalışma, 20. yüzyıl mutfak anlayışı hakkında bilgiler vermekle birlikte aynı zamanda alafranga usuldeki yeni yemek tarzlarını da yansıtmaktadır. Salçalar, çorbalar, balıklar, etler, yumurtalar, sebzeler, garnitürler, zeytinyağlılar, paçalar, börekler, pilavlar, makarnalar, tatlılar, özel yemekler, turşular ve salatalar eserin içerisinde yer alan tariflerin kategorileridir (Anonim, 2010).

Prof. Dr. Süheyl Ünver’in “Tarihte 50 Türk Yemeği” adlı eseri 1948 yılında İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü tarafından basılmıştır. Eserin ilham kaynağı ise 18. yüzyılda yazılmış olan Ağdiye Risalesi’dir. Ünver bu eserde çorbaları, hamur işlerini, helvaları, kebabları, etleri, pilavları, sebzeleri, turşuları ve hoşafı tarifleri ile birlikte aktarmaktadır. Toplamda 50 tarifin yer aldığı bu çalışmada, Ünver’in mutfaklarda yapılması kolay ürünleri tercih ettiği aktarılmaktadır (Ünver, 1948). Yazarın 1952 tarihli “Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri” adlı eseri ise yine İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü tarafından basılmıştır. Ünver bu çalışmasını çoğunlukla 15. yüzyıl kayıtlarını baz alarak yazmıştır. Eserde 15. yüzyıl yemeklerinin tarifleri daha çok yüzeysel olarak aktarılmakta, yoğunlukla yemeğin o dönemdeki

önemi üzerinde durulmaktadır. Diğer yandan Fatih Sultan Mehmet'in mutfağında kimlerin görev aldığı, dönemin mutfak yapılanması ve yemekleri ele alınmaktadır. Ayrıca dönemin önemli hekimlerinin eserlerine de yer verilmektedir (Ünver, 1952).

Ömer Lütfi Barkan'ın "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri" isimli eseri, Osmanlı Devleti'nin Matbah-ı Âmire'sinde yer alan ve 1469 ila 1604 yıllarını kapsayan mutfak kayıtlarından oluşmaktadır. Yazar, doğrudan Osmanlı Türkçesi ile kayda geçmiş olan Topkapı Sarayı ile Eski Saray'ın mutfak muhasebe kayıtlarını içeren belgeleri Türkçeleştirmiştir. Yemek tarihçiliği araştırmalarında da ciddi etki uyandıran bu çalışma 15. yüzyıl ile 17. yüzyıl mutfak kayıtlarını barındırması bakımından oldukça önemlidir. Eserde, dönemin saray mutfağındaki tahıl ve tahıl ürünleri, et ve et ürünleri, süt ve süt ürünleri, yağları, baharatları ve baklagilleri ele alınmıştır (Barkan, 1979).

Ankara'da 1981 yılında düzenlenen ve ilk Türk Mutfağı Sempozyumu nişanesini elinde bulunduran organizasyonda; Bahaeddin Ögel, Mehmet Altay Köymen, Reşat Genç, Süheyl Ünver, Nil Sarı, Mine Arlı, Hamit Zübeyir Koşay, Müjgan Cunbur, Zarif Orgun, Kâmil Toygar, Mahmut İslamoğlu, Nevzat Gözaydın, Zümrüt Nahya, Tuncer Gülensoy, İrfan Ünver Nasrattınoğlu, Hayrettin İvgin, Mahmut Tezcan, Nevin Halıcı ve Feyzi Halıcı gibi önemli mutfak yazarları yer almaktadır. Kongrede yer alan konular; Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı, Anadolu ve Türk Mutfakları kategorilerinde seyretnmektedir. Düzenlenen bu kongre 1982 yılında Ankara Üniversitesi'nin basımevi tarafından "Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri" başlığıyla kitaplaştırılmıştır. Eserde saray mutfağı kapsamında ele alınan bildiriler ise şöyledir: Süheyl Ünver, "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek, Usulleri ve Vakitleri", Zarif Orgun, "Osmanlı Sarayında Yemek Yeme Adabı" ve Nil Sarı, "Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi" (Tan, 1982).

Osmanlı dönemi saray mutfakları hakkında yazılan yazma eserler yanında 20. yüzyılın sonlarına doğru gastronomiye ve yemek tarihçiliğine olan ilginin arttığı görülmektedir. 21. yüzyıla geldiğinde ise bu alanda yapılan araştırmaların artmış olduğu literatür alanında kendisini gösterirken, gastronomi eğitimlerinin de yavaş yavaş başlamış

olması bu ilgiyi daha da canlandırmaktadır. İlk baskısını 2002 yılında yapan ve İngilizce, Yunanca ve Türkçe dillerinde basımı yapılan “500 Yıllık Osmanlı Mutfağı” adlı eser, Marianna Yerasimos tarafından literatür hayatına kazandırılmıştır. 14. baskısı elimizde olan bu eserde “Osmanlı yemek tarifleri için yararlanılan kaynaklar, Osmanlı saray mutfakları, Osmanlıların yeme içme alışkanlıkları, baharat çeşitleri, diğer tatlandırıcılar, kuruyemişler ve saray mutfağı tarifleri” ele alınmıştır. Yazar tarifler bölümünde çorbalardan, etlerden, pilavlardan, böreklerden, balıklardan, sebzelerden, dolmalardan, yumurtalı yemeklerden, salata, meze ve turşulardan, tatlılardan, şerbetlerden, hoşafardan ve macunlardan oluşan toplam 99 adet tarif vermiştir. Kitabın sonunda dönemin ağırlık birimleri hakkında da bilgiler sunulmakta diğer yandan her bir bölüm içerisinde, örneğin pilav kategorisinde, konu ile ilgili teorik bilgiler de paylaşılmaktadır (Yerasimos, 2019). 2002 yılında M. Sabri Koz’un önderliğinde yayın hayatına kazandırılan “Yemek Kitabı – Tarih Halkbilim Edebiyat” isimli eserde; Reşat Genç, M. Zeki Oral, Arif Bilgin, Günay Kut, Artun Ünsal, Turgut Kut, Kamil Toygar, I.M.D’Ohsson, Leyla Saz, Ayşe Baysal, Nevin Halıcı, Eren Akçiçek, Nail Tan gibi usta yazarlar yanında alanında yetkin daha birçok yazarın yer aldığı toplamda 818 sayfalık oldukça kapsamlı bir çalışma ele alınmıştır. Gastronomi, Türk Mutfağı, Saray Mutfağı ve Yemek Tarihciliği noktasında ilk başvuru kaynağı niteliğinde olabilecek aydınlatıcı bir eserdir (Koz, 2002).

Topkapı Sarayı’nın, mimari yapılanmasının sayılı örnekler arasında bulunması, günümüz gastronomi dünyasının başvuru kaynakları içerisinde yer alması ve en önemlisi de 15. yüzyılda inşa edilmiş olmasına rağmen 21. yüzyıla kadar somut olarak gelmiş olması yazarların çalışma konusu olarak tercih etmesinde büyük bir etkidir. Necdet Sakaoğlu’nun 2002 yılında “Tarihi, Mekânları, Kitabeleri ve Anıları ile Saray-ı Hûmayun- Topkapı Sarayı” isimli çalışması Denizbank yayınlarından çıkmış önemli bir eserdir. Ele alınan bu çalışma sekiz bölümden meydana gelmekte, “Bir Saray Şehir, Birun, Daire-i Harimî, Saray-ı Enderun-ı Hûmayun, Köşkler, Harem Dairesi I, Harem Dairesi II ve Saray Hazinesi ve Koleksiyonlar” başlıklarından oluşmaktadır. Matbah-ı Âmire Emâneti’nin Topkapı Sarayı’nda kurulması dolayısıyla yapı içerisindeki helvahane, kalayhane, kuşhane, fırınlar, mutfaklar gibi tüm detayların bu eserde yer alması, saray mutfağı üzerine yapılan çalışmalarda değerli görülmektedir (Sakaoğlu, 2002).

Matbah-ı Âmire Emâneti'nin Topkapı Sarayı'nda kurulduğunu aktarmış dolayısıyla bu sarayın oldukça önemli bir yapı olduğunu belirtmiştik. Arif Bilgin'in 2004 yılında yayımlanmış olduğu ve büyük bir bölümünü doktora tez çalışmasından (Bilgin, 2000) esinlenerek oluşturulduğu "Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)" adlı çalışması saray mutfağı adı altında yapılan eserlerin belki de ilk başvuru kaynağı olarak görülmektedir. Eser 1453-1650 yılları arasındaki Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nden yararlanılarak oluşturulmuş çok kapsamlı bir çalışmadır. Diğer yandan vesikalardan, Topkapı Sarayı müzesinden, yazma eserlerden, araştırma ve incelemelerden yararlanılarak çalışma daha da genişletilmiştir. 312 sayfadan oluşan çalışmada Matbah-ı Âmire Emâneti'nin kuruluşu, mutfak kompleksi, yönetim ve personel yapısı, bağlı birimleri ve hizmet grupları, sarayın iâşesi ve finansmanı, tedarik yöntemleri ve işleyişi, iâşe malları ve iâşe mallarının nakil süreci ele alınmıştır (Bilgin, 2004).

Türk mutfağı olarak adlandırılan ve Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerini kapsayan bu geniş yemek kültürü, gastronomi araştırmacıları tarafından öğrenilmesi gereken dönemler olarak atfedilmektedir. 2008 yılında Arif Bilgin ve Özge Samancı'nın önderliğinde hazırlanan "Türk Mutfağı" isimli bu çalışma Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinin tamamını içerisinde barındırması açısından oldukça önemli bir eserdir. Çalışmada aynı zamanda saray mutfağı araştırmalarının da yer alması bu konuda çalışmak isteyen kişiler için kayda değer niteliktedir. Eseri incelediğimizde; "Orta Asya'dan Anadolu'ya, Zenginleşen Tatlar: Klasik Dönem Osmanlı Mutfağı, Süreklilikler ve Değişim: 19. Yüzyıldan Günümüze Türk Mutfak Kültürü, Osmanlı Sarayında Mutfak ve Sofra Eşyaları ve Geçmişin Tadı" isimleriyle beş bölümden oluşmaktadır. Eserde aynı zamanda Mehmet Alparğu, Altan Çetin, Haşim Şahin, Nicolas Trepanier, Günay Kut, Suraiya Faroqhi, Ömür Tufan, Nil Sarı, Artun Ünsal, Marianna Yerasimos, Kemalettin Kuzucu ve Turgut Kut gibi önemli yemek yazarları yer almaktadır (Bilgin ve Samancı, 2008).

Osmanlı mutfağı yirmi birinci yüzyılın popüler konularından birisi olarak görülmektedir. Gerek yapılan araştırmalar gerek sosyal medya içerikleri gerekse eğitimler çerçevesinde sık sık dile getirilen bir alanı oluşturmaktadır. Bu ilgi yanında Osmanlı mutfağı hususunda karşılaşılan dil problemi ise alana yaklaşımı temkinli hale getirmektedir. Bilindiği üzere Osmanlı Devleti'nin yazı dili Osmanlı Türkçesi, Farsça

ve Arapça etrafında şekillenmektedir. Dolayısıyla mutfak kayıtları da günümüz Türkçesinden uzaktır. 2010 yılında Priscilla Mary Işın tarafından bu problem ele alınmış ve yaklaşık beş yüz eserin incelenmesiyle oluşturulan “Osmanlı Mutfak Sözlüğü” adlı eser kaleme alınmıştır. Yazar bu eserin 1984 yılından sonra derlenmeye başladığını aktarmakta dolayısıyla 15 yılı aşkın sürede oluşturulduğu dikkat çekmektedir. İçerisinde ise mutfak eşyalarından gıda ürünlerine, yemek isimlerinden teknik adlara kadar geniş bir veri tabanı bulunmaktadır (Işın, 2010).

İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi’nin 2010 yılında “Tarihi Yemek Üzerinden Okuyabilir Miyiz?” düsturundan hareketle ortaya çıkardığı “Yemekte Tarih Var! Ekonomi, Politika ve Kültür” başlıklı sempozyum, 2013 yılında Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman tarafından “Yemekte Tarih Var–Yemek Kültürü ve Tarihçiliği” adıyla kitaplaştırılmıştır. Sempozyumda ele alınan konular; yemek kültürü ve yemek tarihçiliğinin tartışılması, Osmanlı coğrafyasındaki tüketim ve üretim ilişkisinin irdelenmesi, yemeğin kimlik faktörleri, modern dünyadaki yeni yaklaşımların, siyaset ve yemek konularının ele alınması çerçevesinde şekillenmektedir. 1981 yılındaki Türk Mutfağı Sempozyumundan sonra yemeğin tarihsel olarak ele alınması bakımından bu sempozyum alanında öncü atfedilmektedir (Avcı vd. 2014).

Osmanlı dönemine ait yemek kültürü arşiv kayıtları yanında seyahatnameler ışığında da önemli veriler aktarmaktadır. 17. yüzyılın önemli seyyahlarından olan Evliya Çelebi’nin Seyahatnamesi de bu meyanda başvurulan kilit eserlerdendir. Marianna Yerasimos tarafından “Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistematik Dizin” başlıklı eser, bu seyahatnamenin içerisindeki yemek kültürünü kategoriler halinde ele almaktadır. Araştırmanın ilk baskısı 2011 yılında Kitabevi Yayıncılık tarafından, 2019 yılında ise Yapı Kredi Yayıncılık tarafından birinci baskısı yapılmıştır. Eserde “Mutfak Eşyaları, Kap Kacak ve Sofra Gereçleri, Hayvansal ve Bitkisel Yağlar, Baharat ve Diğer Tatlandırıcılar, Ekmekler, Çörekler, Unlu Mamuller, Etlere, Çorbalar, Pirinç ve Pirinç Pilavları, Balıklar ve Su Ürünleri, Sebzeler, Meyveler, Tatlılar ve İçecekler” ele alınmıştır. Eserin orijinali günümüz Türkçesiyle yazılmadığı için Yerasimos bu ayrıntıyı da dikkate alarak hem doğrudan alıntılarla hem de transkript açıklamalarla oldukça anlaşılır bir eser hazırlamıştır (Yerasimos, 2019).

“Soframız Nur Hanemiz Mamur – Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak” başlıklı bu eser de yine Osmanlı mutfak kültürüne yer veren ve 2016 yılında Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann’ın editörlüğünde hazırlanmış önemli bir çalışmadır. Eserin çevirisini ise Zeynep Yelçe hazırlamıştır. Çalışmanın önemli yazarları arasında; Necdet Sakaoglu, Dariusz Kolodziejczyk, Hedda Reindl Kiel, Feridun M. Emecen, Özge Samancı, Colette Establett, Jean Paul Pascual, Ekrem Işın, Mübahat Kütükoğlu, Nathalie Clayer, Emre Yalçın, Stefanos Yerasimos ve Uğur Tanyeli bulunmaktadır. İçeriğine baktığımızda “Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları, İstanbul’daki Leh Elçileri, Cennet Taamları, Şehzadenin Mutfağı, XVIII. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat, XIX. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme İçme Alışkanlıkları, Bir Cerrahi Menakıbnâmesine Göre XVIII. Yüzyıl ve XIX Yüzyıllarda Bir İstanbul Tekkesinde Yaşam” gibi başlıklardan oluştuğu görülmektedir (Faroqhi ve Neumann, 2016).

İlk baskısını 2018 yılında “Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi” adıyla yayımlayan Priscilla Mary Işın ikinci baskısını 2019 yılında yapmıştır. Eser Yapı Kredi Yayınları’ndan çıkmış olup yemeğe dair tarihsel bir çalışmayı barındırmaktadır. İçeriğine baktığımızda; “Paleolitik Çağ, Neolitik Çağ, Mezopotamya, Eski Mısır, İlk Anadolu Uygarlıkları, İran, Orta Asya, Anadolu Selçuklu Devleti ve Anadolu Beylikleri, Osmanlı Mutfağı Giriş, Erken Osmanlı Dönemi, Osmanlı Klasik Dönem, Geç Osmanlı Dönemi, Orta Çağ Avrupası (5.-15. Yüzyıl) ve Avrupa (1500-1900)” gibi başlıklardan oluştuğu ve her bir dönemin yemek tarihinin ele alındığı görülmektedir (Işın, 2019). Yazar 2020 yılında ise “Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi” adıyla yeni bir eser daha kaleme almış ve burada doğrudan Osmanlı mutfak tarihi üzerine çalışmıştır. Eserde Orta Asya’dan Anadolu’ya tarihsel bir giriş yapılmış devamında ise “öğünlerden, görgülerden, misafirperverlik ve hayırseverlikten, saray mutfağından, aşçılardan ve mutfaklardan, kutlamalardan, gıda yasaları ve ticaretten, lokanta ve sokak lezzetlerinden, askerlerin beslenmesinden, mutfak eşyalarından ve içeceklerden” tarihsel olarak bahsedilmiştir (Işın, 2020).

Türk mutfağı içerisinde uzun soluklu bir dönemi barındıran Osmanlı Devleti’nin yeme içme kültürü yukarıdaki çalışmalarda da görüldüğü üzere yazma eserlerin transkripti ile başlayıp tarihsel süreçlerle devam etmiştir. Spesifik bir konu olarak ele alınan

“Osmanlı Meyveli Et Yemekleri” adlı çalışma ise saray mutfağı hakkında bilgi vermesi yanında öğünlerin çoğunlukla meyveli et yemekleriyle oluşmuş olduğunu da göstermektedir. Eserin birinci baskısı Oğlak Yayınlarından 2022 yılında çıkmış olup Osman Güldemir, Gökhan Şallı, Emrah Yıldız, Onur Tugay ve Seher Çelik Yeşil tarafından kaleme alınmıştır. İçeriğine baktığımızda “Osmanlı Mutfağı Hakkında Genel Bilgiler, Osmanlı’da Et Meyve ve Meyveli Et Yemekleri, Otantik Yiyecek İçecek İşletmeleri, Osmanlı Mutfağı ve Sağlık İlişkisi, Osmanlı Yemeklerinin Günümüze Nasıl Uyarlandığı, Osmanlı Mutfak Eğitimi, Meyveli Et Yemeklerinin Tarifleri ve Besin Değerleri” incelenmiştir (Güldemir vd. 2022).

Literatüre bakıldığında, Osmanlı dönemi saray mutfağına dair yapılan lisansüstü akademik çalışmalar da bu alana verilen önemi göstermekle birlikte ele alınması gereken eksik konuları da belirlemektedir. Yapılan çalışmaları kısaca incelediğimizde; Samancı (1998)’nin yazı dili İngilizce olan çalışmasında 18. yüzyıl sonuna kadar Osmanlı saray mutfağının genel nitelikleri aktarılmakla birlikte, 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında yaşanan değişim ve alışkanlıklar ele alınmaktadır. Çalışmada arşiv belgeleri, seyahatnameler, anılar ve döneminde yazılmış yemek kitapları yararlanılan birincil kaynaklardır. 1489-1650 dönemini kapsayan Bilgin (2000)’in çalışması ise Osmanlı sarayının iâşesinin nelerden ibaret olduğu arşiv kaynaklarından yararlanılarak araştırılan oldukça kapsamlı bir çalışmadan oluşmaktadır.

Mutfakta üretilen yemekler dışında, bu yemeklerin sunulduğu kaplar da saray mutfağı bağlamında ele alınması gereken konulardır. Bu kapsamda Pala (2010)’nın çalışması Osmanlı saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak formlarındaki sunum kaplarının incelenmesini, bu kapların yemeklerdeki ve içeceklerdeki kullanımının ele alınmasını sergilemektedir. Hatipoğlu (2014)’nin araştırmasına baktığımızda Osmanlı saray mutfağında yer alan mönüler çerçevesinde gastronomi turizminin değerlendirilmesi amaçlanmış ve İstanbul’daki restoranlardan görüşme, gözlem ve doküman analizi yoluyla veriler toplamıştır. Osmanlı dönemi saray mutfağı ürünleri günümüz yiyecek içecek işletmelerinde kullanılmakla birlikte, çok fazla bir alanı oluşturmamaktadır. Alparslan (2021) ve Parmaksızoğlu (2022)’nin çalışması da Hatipoğlu (2014)’nin

çalışması gibi İstanbul özelindeki işletmelerde saray mutfağı ürünlerinin mevcut olup olmadığının tespit edilmesini amaçlamaktadır.

Osmanlı yazı dili bilindiği üzere Osmanlı Türkçesi, Arapça ya da Farsça kaleme alınmıştır. Güldemir (2018)'in çalışması klasik ve modern Osmanlı dönemi yemeklerinin günümüz Türkçesine nasıl uyarlandığını ele almakta ve böylece saray mutfağı yemeklerinin bilinmeyenlerini günümüz yiyecek içecek araştırmacılarına kazandırmayı amaçlamaktadır. Karataş (2018)'in çalışmasını incelediğimizde ise Osmanlı sarayındaki Matbah-ı Âmire'nin işleyişi, kuruluşundan çöküşüne kadarki süreçte mutfak kültürünün ve mutfak içerisinde yaşanan değişimlerin neler olduğunun araştırılması amaçlanmıştır. Hun toplumlarından 20. yüzyıl Türk toplumlarına kadarki süreçte yemek faktörünün değişim serüveni de Solmaz (2018)'in çalışmasında ele alınmaktadır. Özellikle Yeni Dünya'nın (Amerika) keşfiyle Osmanlı saray mutfağında yaşanan gelişmelerin Anadolu yemek kültürüne olan etkileri irdelenmiştir.

Osmanlı dönemi et tercihlerinin ve yemeklerinin değerlendirildiği Kahraman (2020)'in çalışmasında, geçmişten günümüze aynı isimle gelmiş olan beş et yemeği araştırma kapsamında belirlenmiştir. Saray mutfağı ve günümüz tarifleriyle ayrı ayrı hazırlanan beş et yemeği duyusal analize tabii tutulmuş, geçmiş ve günümüz et yemeklerinin farklarının veya değişimlerinin olup olmadığı ölçülmüştür. Saray mutfağında teknolojik aletlerin henüz mevcut olmadığı dönemlerde mutfağın ürün soğutma ve muhafaza işlemleri kar ve buzlar vasıtasıyla giderilmektedir. Özkan Emanet (2021)'in çalışmasına baktığımızda Osmanlı sarayında kar ve buz teminin süreçleri, kullanım alanları ve bürokratik aşamaları ele alınarak bu konunun aydınlatılması amaçlanmıştır.

Saray mutfağında yemeklerin sağlıkla olan ilişkisi oldukça önemli görülürken dönemin aromatik ve tıbbi bitkileri de sağlığın vazgeçilmezi olmuştur. Çakır (2021)'in çalışmasında Osmanlı döneminin tıbbi ve aromatik bitkilerinin kullanım amaçları, saray eczanesi, döneminde yazılmış tıbbi kaynakları ve günümüzdeki konumu ele alınmıştır. Osmanlı yemek kültüründe sağlık için önemli görülen çorbanın önemi ve günümüz beslenme alışkanlıklarındaki yeri de Yalçın (2021)'in çalışmasıyla çözüme kavuşturulmuştur. Osmanlı saray mutfağında tatlı kültürünün bir parçası olan şeker ya

da Şekerleme anlayışı günümüze kadar ilerlemiş hazinelerden bir tanesidir. Başaran Aksoy (2022)'un araŐtırmasında Osmanlıdan günümüze Şekerleme sektörünün gelişim ve dönüŐümleri ele alınmaktadır. 19. yüzyılda başlayan batılılaşma hareketleri yeme-içme kültürünü de etkilemiŐtir. Kapsal (2022)'ın çalışmasında dönemin batılılaşma hareketleri, kadının rolü, alaturka düzenden alafranga düzene geçiŐin izleri tartıŐılmaktadır.



3. YÖNTEM

Araştırmaya kılavuzluk eden yöntem bölümünde; *Araştırmanın Amacı ve Önemi*, *Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlıkları* ve *Araştırmanın Yöntemi* olmak üzere üç alt başlık yer almaktadır. Araştırmanın Yöntemi olan üçüncü alt başlıkta ise; *Araştırma Modeli*, *Evren ve Örneklem*, *Veri Toplama Yöntemi*, *Veri Analizi*, *Geçerlik ve Güvenirlik* bölümleri bulunmaktadır.

3.1 Araştırmanın Amacı ve Önemi

Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerine ayrılan Türk mutfağı, bir önceki dönemden aldığı bilgilerle kendinden sonraki çağlar için yeniliklerini sürdürmektedir. Türk mutfağının 14. yüzyıl ila 20. yüzyıl arasındaki dönemini kapsayan Osmanlı Devleti, mutfağa sunduğu katkılar noktasında azımsanamayacak bir etkiye sahiptir. Osmanlı dönemi saray mutfağı çalışmalarına baktığımızda ise yazma eserlerin tercüme edilmesi yanında; sarayın iâşesi, saray mutfağındaki yenilikler, klasik ve modern Osmanlı yemeklerinin günümüze uyarlanması, kuruluşundan yıkılışına kadarki Osmanlı mutfak kültürünün incelenmesi, saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde ele alınmasıyla yiyecek içecek işletmelerindeki yeri, sarayın soğutucuları görevini üstelenen kar ve buzların temini, tıbbi bitkilerin kullanım alanları, çorba kültürü ve günümüze yansımaları, şekerleme sektörünün gelişim süreci, et yemeklerinin günümüz Türk mutfağıyla benzerlikleri ve sunum kaplarının incelenmesi gibi konular karşımıza çıkmaktadır.

Saray Mutfağı veya Matbah-ı Âmire adıyla anılan Osmanlı mutfağı, konuları gereği buzdağının görünen yüzünü oluşturmaktadır. Osmanlı Devleti, İstanbul'u başkent olarak ilan ettikten sonra deniz ile ilgili büyük bir hazineye kavuşmuştur. Dönem seyyahlarının tabiri ile boğazın balık akını öyle yoğundur ki, elinizle balık avlamanız mümkündür (Busbecq, 1953, s. 34). Deniz ürünleri konusunda bereketli bir coğrafyada bulunan Osmanlı Devleti, altı yüzyıl boyunca yeteri kadar boğazdan yararlanamamıştır. Saray mutfağı deniz ürünleri çalışmalarını incelediğimizde ise deniz ürünlerinin özellikle de balığın ticari ve gelir boyutları ele alınmış (Tunalıdır, 2014; Pesen, 2015) fakat saray mutfağındaki tüketilen deniz ürünleriyle ilgili bir

araştırmaya rastlanamamıştır. Saray ve halkın deniz ürünü tüketimi konusundaki değişimleri, halk ile devlet arasındaki tüketim seviyelerinin düzeyi, hangi deniz ürünlerinin 19. yüzyıldan itibaren tüketilmeye başlandığı, Matbah-ı Âmire’de hazırlanan deniz ürünlerinin tespiti gibi konuların yapılan çalışmalarda yer almaması bu araştırmayı ciddi bir eksikliği gidermesi bağlamında önemli atfetmektedir.

İncelenen bu çalışmada çözüme kavuşturulması istenilen birtakım araştırma soruları da geliştirilmiş, bu sorular ise dönemin aydınlatılması amacıyla sahada eksik olduğu düşünülen konulara ağırlık verilerek hazırlanmıştır.

1. Saray mutfağında ve halk mutfağında, deniz ürünlerine yaklaşım nasıldır?
2. Deniz ürünleri, tüketim alışkanlıkları içerisinde kaçınıcı yüzyıldan itibaren yerleşmeye başlamıştır?
3. Tüketim alışkanlıklarında değişikliğe gidilmesinde hangi faktörler etkili olmuştur?
4. 19 ve 20. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında tüketilen deniz ürünleri nelerdir?
5. İmparatorluğun son iki yüzyılında tüketilen deniz ürünlerinin yapısal özellikleri nasıldır?
6. 19 ve 20. yüzyıl Osmanlı mutfağında deniz ürünleri ile hazırlanmış tarifler nelerdir?

Tüm bunlardan yola çıkarak çalışmanın amaçlarına baktığımızda; devletin geç dönemlerden itibaren deniz ürünleriyle yoğun bir temas kurmasına karşılık, halkın erken dönemlerden itibaren bereketli bir balık tüketimi olduğu ve sarayın kuruluş ve çöküş dönemlerine kadarki süreçte değişiklik gösteren balık anlayışının sebeplerinin neler olduğu yer almaktadır. Diğer yandan saray mutfağına 19. yüzyıla birlikte hummalı bir giriş sergileyen deniz ürünlerinin nelerden ibaret olduğu, hangi ürünlerin tüketilmeye başlandığı, bu ürünlerin yapısal olarak nasıl bir özellik gösterdiği, deniz ürünleriyle hazırlanmış çorba, meze, ana yemek, turşu gibi tariflerin nelerden oluştuğu çalışmanın diğer amaçları arasında yer almaktadır.

3.2 Araştırmanın Kapsamı ve Sınırlıkları

Osmanlı saray mutfağı kurulduğu günden itibaren Cumhuriyet dönemine kadar faaliyetini sürdürmüş bir mutfaktır. Dolayısıyla saray mutfağının altı yüzyıllık bir geçmişinin var olduğunu söylemek mümkündür. Araştırma kapsamında bu altı yüzyıl

ele alınmak istense de, Fatih dönemiyle başlayan Matbah-ı Âmire'ye dair kayıtların 15. yüzyılın ikinci çeyreğinden sonra kayıt altına alınması, arşiv kaynaklarının tamamının temin edilmesi durumunda dahi tüm belgelerin doktora tez süresinde günümüz Türkçesine transkriptinin mümkün olmaması, deniz ürünlerinin saray mutfağındaki tüketimlerinin kısıtlı olarak mevcut olması ve yoğunluğun 19. yüzyılın üçüncü çeyreği ile baş göstermesi, Türk mutfağının ilk basılı yemek kitabının 1844 tarihli olması (Mehmet Kâmil, 2016), akabinde yeni yemek kitaplarının hız kazanmaya başlaması bu altı yüzyıl içerisinde son iki yüzyıl olan 19 ve 20. yüzyılların incelenmesini zaruri göstermektedir. Kısacası, çalışmanın kapsamını 19 ve 20. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında tüketilen deniz ürünleri ve döneminde ele alınmış eserler oluşturmaktadır.

Bu araştırmada iki temel sınırlık mevzubahistir. Birincisi, altı yüzyıllık imparatorluğun yalnızca iki yüzyılının araştırılmasıdır. Sadece iki yüzyılın ele alınmasının arkasında, kapsam bölümünde yer verildiği üzere, hem deniz ürünleriyle olan temas yoğunluğunun 19. yüzyıl ile baş göstermesi hem de toplam altı yüzyılın çalışma süresince incelenmesinin mümkün olmamasıdır. İkincisi, ele alınan iki yüzyılın arşiv kayıtlarının tamamına erişimin muhal olmasıdır. Belirtmek gerekir ki, arşiv kayıtları sadece Osmanlı Türkçesi ile değil, Farsça ve Arapça yazılan kayıtları da içermektedir. Bu noktada 19 ve 20. yüzyıl mutfak arşiv kayıtlarının tamamına erişim sınırlık içermektedir.

3.3 Araştırmanın Yöntemi

3.3.1 Araştırma Modeli

Model kavramı, bir şeyin tanıtılması veya fikir edinilmesi amacıyla yapımına geçilmeden önceki örnek, numune olarak aktarılmaktadır (Ayverdi İ., 2020, s. 2117). Bir araştırma için model kavramı ise çalışmanın hatlarını çizen ve nasıl bir yol izlenmesi gerektiğini gösteren taslaktır. Böylece araştırma modeli çalışmanın karmaşık bir hal almasını engellemektedir. Modelin belirlenmesi ise araştırmayı doğru ya da yanlış sonuçlara yönlendireceği için oldukça önemlidir ve araştırmanın veri toplama ve örnekleme seçimini doğrudan etkilemektedir. Burada araştırma soruları

hangi modelin seçilmesi gerektiğine dair bir ipucu iken, sayısal sonuçlar ortaya çıkması hedefleniyor ise nicel paradigmaya dayalı modellerin, sözel ve öznel sonuçlardan hareket edilecekse nitel paradigmaya dayalı modellerden seçim yapılması gerekmektedir (Şimşek, 2013, s. 91). Nitel araştırmalarda örnek olay tarama modeli, fenomenolojik çözümlenme modeli, etnografik inceleme modeli, tarihsel araştırma modeli, dayanaklı kuram modeli ve eylem araştırması modeli sıklıkla başvurulan modeller olmakla birlikte bu çalışmada tarihsel araştırma modeli kullanılmaktadır.

Genellikle tarihçiler tarafından kullanılan tarihsel araştırma modelinde, geçmişe dair bir olayın günümüzle olan bağı ya da günümüzde araştırılan bir konunun geçmişle olan etkileşimi araştırılmaktadır. En az bir yüzyıl öncesine dair bir araştırma yapılması durumunda döneme dair envanterler belgelere dayalı olmak zorundadır. Bunun arkasında ise yaşayan kaynakların mevcut olmaması yatmaktadır. Tarihsel araştırma modeli de bu noktada başvurulan ilk yöntem olarak bilinmektedir (Şimşek, 2013, s. 98). Yin (2008) bu konu üzerine “tarihsel yöntemin katkısı ölü geçmişe ele almasıdır. Yani, olanları raporlamak için uygun kişiler yaşamıyorsa, araştırmacı kanıt bulmak için birincil ve ikincil belgelere, kültürel ve fiziksel eserlere başvurmaktadır” diyerek modelin işleyişi hakkında bilgi vermektedir (Merriam, 2018, s. 47). Tarihsel araştırma kapsamında yönlendirilen geçmişte ne oldu, nasıl meydana geldi gibi sualler, araştırmada sıklıkla başvurulan sorulardır. Bunun yanında veri toplamada kullanılan eserler arasında birincil ve ikincil kaynaklar başat olmakla birlikte yazılı, çizili, sesli ve görüntülü kaynaklara da başvurulabilmektedir (Gürbüz ve Şahin, 2018, s. 112).

3.3.2 Evren ve Örneklem

Her araştırmada incelenmesi gereken bir hayli site, olay, etkinlik, insan ve sayısız belge bulunmaktadır. Dolayısıyla araştırmacı neyi, kimi, ne zaman ve nerede gözlemleyeceğini ya da inceleyeceğini önceden belirlemelidir (Merriam, 2018, s. 76). Bu noktada evren; araştırmayı yapan kişinin verilerini toplamak için belirlediği kaynaklar bütünüdür. Bu kaynaklar kurum, kişi ve dokümanlardan oluşabilmektedir. Bilimsel nitelikli bir araştırmada evren, oldukça fazla elemanı kapsamakta ve belirli sayıdaki elemanları değerlendirerek evren hakkında genellemeler yapmak mümkündür (Coşkun vd. 2019, s. 155-172). Araştırmacı bu noktada belirli yöntemlere dayanarak

evrenini küçültme yoluna gider ve böylelikle evreni temsil edeceğini düşündüğü örneklem çerçevesini belirlemiş olur. Örneklem; araştırma için seçilen kaynakların tamamına erişimin mümkün olmadığı noktalarda kaynakların yani evrenin küçültülmesi yoluna gidilmesidir. Evrenin tamamına erişim maliyet, zaman ve veri analizi gibi kriterlerin etkisiyle mümkün olmamakta fakat evreni temsil edeceği düşünülen örnekleme yoluna gidilebilmektedir. Kısacası, araştırmanın yapılacağı evrenin tamamının değil, belirli kıstaslarla seçilmiş daha küçük bir grubun araştırmaya dâhil edilme sürecine örnekleme süreci, seçilen küçük gruba ise örneklem grubu ya da kaynağı denilmektedir (Böke, 2014, s. 106).

Evren ve örneklemin açıklanmasından sonra, incelenen bu araştırmanın evrenini 19 ve 20. yüzyıl saray mutfağındaki deniz ürünleri kaynaklarının tamamı oluşturmaktadır. Sarıncay (2010, s. 405)'in belirttiği üzere 1849-1924 yılları arasındaki Matbah-ı Amire belgelerinin toplam sayısı 159.770 adettir. Zaman, maliyet ve analiz konularındaki sınırlılık sebebiyle iki yüzyılın kaynaklarının tamamının incelenmesi mümkün olmamakta ve bu noktada evreni temsil edeceği düşünülen örnekleme yoluna gidilmektedir (Punch, 2005). Nitel bir çalışma olması sebebiyle bu araştırmanın örneklemini olasılıksız örneklem oluşturmaktadır. Kartopu veya gönüllü örneklem; genellikle kişiler üzerinden örneklem grubunu oluşturması sebebiyle, kolayda örneklem; detaylı incelemeler yerine yüzeysel incelemelerde kullanılması nedeniyle ve kota örneklem ise çalışmada örneklem sayısının belirli bir sayıya ulaşması durumunda bırakılmasıyla kullanılmaktadır (Merriam, 2018). Bu araştırmada ise örneklem; kişilerden, belirli bir sayıdan veya yüzeysel incelemelerden oluşmaması nedeniyle amaçlı örneklemden oluşmaktadır.

Amaçlı örnekleme; anlamak, keşfetmek, öğrenmek ve iç görü kazanmak istenilen durumun neticesi olarak, araştırmacı tarafından konuya en uygun olarak nitelendirilen kaynak seçimidir (Berg ve Lune, 2015; Robson, 2015, s. 340). Chein (1981)'in amaçlı örneklem için “konu hakkında en deneyimli ve en uygun kaynakların seçimi” ifadesi bu örneklem için önemli bir açıklamadır (Kidder, 1981). Kısacası amaçlı örnekleme, örneğin seçileceği evren üzerine yazarın nispeten geniş bir bilgiye ve tecrübeye uygun olmasını ve en uygun kaynakların seçilmesini gerek görmektedir. Aynı zamanda belirli

bir kaynak sayısı belirtmeden, doyuma ulaşana kadar örneklemini incelemektedir (Böke, 2014, s. 125).

3.3.3 Veri Toplama Yöntemi

Nitel bir araştırma olan bu çalışmanın veri toplama yöntemi belge/doküman incelemesinden oluşmaktadır. Belge incelemesi; incelenecek olan konu hakkında bilgilerin yer aldığı görsel, işitsel, yazılı ve sözlü olabilen envanterlerin çözümlenmesidir (Merriam, 2018, s. 131-132). Nitel veri toplama yöntemlerinin bir diğer ayakları olan görüşme ve gözlem analizinde belge incelemesi, destekleyici olarak tercih edilirken, görüşme ve gözlemin mümkün olmadığı durumlarda tek başına kullanılabilir (Seggie ve Bayyurt, 2017, s. 48). Bu noktada çalışma doğrultusunda 19 ve 20. yüzyıl saray mutfağına dair yaşayan kaynakların mevcut olmaması belge incelemesini zaruri görmektedir. Belge incelemesinde kullanılacak kaynaklar araştırma sorularına yanıt verebilecek nitelikte olmalıdır (Şimşek, 2013, s. 151). Belge incelemesinde veriler ikiye ayrılmaktadır: Birincil ve ikincil kaynaklar. Birincil olarak atfedilen kaynaklar²⁵ yazılı, sesli, çizili ve görüntülü; sözlü ve müzelik olmak üzere birkaç kategoriye ayrılmaktadır. Bu kaynakların ortak noktası ise kendi dönemlerine şahitlik etmiş olmaları yani olayları doğrudan yaşayan kaynaklar olmalarıdır. İkincil kaynaklar ise, araştırılmak istenen konu kapsamında dönemi aktaran kaynakların bulunmaması sonucu başvurulmuş diğer eserlerdir. Çalışmalar için başvurulması gereken ilk kaynaklar, mevcut ise, birincil kaynak olmak zorundadır (Kütükoğlu, 1991, s. 17-28).

Birincil kaynaklar arasında yer alan arşiv kaynakları birden fazla olmakla birlikte, kendi içerisinde de çeşitlilik içermektedir. Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi bütünüyle Osmanlı Türkçesi belgeler barındırmakla birlikte, Arap harfli kaynaklar da yer almaktadır. Arşivde; Dâhiliye Nezareti, Bâb-ı Âli, Divân-ı Hümâyûn, Hazine-i

²⁵ *Yazılı, çizili, sesli ve görüntülü kaynaklar:* Arşiv Kaynakları: Berat, Ferman, Hüküm, Muâhedenâme, Emir, Ahidnâme, Adâletnâme, Kanunnâme, Nizamnâme, Yemek Defterleri/Yazmaları, Sicil ve Dosya, Noter Belgesi, Muhasebe Kayıtları, Mektup, Harita, Plan, Fotoğraf, Resim, Dokümanter Film, Videobantları, Sesli Arşiv Kaynağı. Kütüphane Kayıtları: Takvim, Şecereler, Yıllık, Biyografi, Vekayinâme, Otobiyografi, Seyahatnâme, Hatıra, Dergi, Gazete, El İlanları ve Sinema Afişleri. *Sözlü kaynaklar:* Menkıbeler, Destanlar, Atasözleri ve Fıkra, Hikâyeler, Mytoslar, Tarihi Şiirler, Efsaneler. *Müzelik kaynaklar:* Heykel, Kitabe, Zafer Takları, Âbide, Cami, Mektep, Çeşme, Sebil, Medrese, Kervansaray, Lâhid, Vakfiye, Mezar Taşları, Örf ve Adetlere Yönelik Maddi Kalıntılar, Madalyalar, Para, Mühür, Arma (Kütükoğlu, 1991).

Hassa Nezareti, Evkaf Nezareti, Maliye, Hariciye Nezareti, Şura-yı Devlet, Sadaret, Yıldız Sarayı Evrakı, Nafia ve Ticaret Nezaretleri gibi çeşitli birimin arşiv malzemeleri bulunmaktadır (Sarımay, 2010). Genel Kurmay Askeri Tarih ve Stratejik Etüt Dairesi Başkanlığı Arşivi; Yakınçağ savaş/harp tarihi, genel ve askeri tarih konularında inceleme yapmak isteyen araştırmacılar için mühim bir arşivdir. Cumhuriyet Arşivi ise millî mücadele safhası, cumhuriyetin ilanı ve ilerleyişi, yaşanan siyasi ve sosyal olaylar gibi çeşitli konuların bulunduğu arşiv kayıtlarını muhafaza etmektedir (Yalçın E., 2017). Bu kaynaklar gibi çeşitlilik gösteren arşivler, araştırılmak istenilen döneme ve konuya göre belirlenmektedir. Araştırmanın konusu gereği Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi'nde yer alan Hazine-i Hassa Defterlerinden olan Balıkhâne-i Âmire idaresi birincil kaynak olarak çözümlenecek belgeleri içermektedir. Rumi 01 Mayıs 1302 (Miladi 13 Mayıs 1886) –28 Şubat 1305 (Miladi 12 Mart 1890) tarihlerini kapsayan, toplamda ise 136 sayfalık Osmanlı Türkçesi metinlerinden oluşan yazmalar günümüz Türkçesine transkript edilmiştir. Osmanlı Devleti'nde Rumi, Hicri ve Miladi takvimlerin birlikte kullanılması sebebiyle birtakım karışıklıklar yaşanmıştır. Hicri takvim 1840 yılına kadar bütün yazışmalarda kullanılırken, bu tarihten sonra hem Hicri hem de Rumi takvim iktisadi yazışmalarda kullanılmıştır (Özsaray, 2019). Bu tür bir yaklaşım ise karışıklık ile sonuçlanmış ve dönemin asker ve muallimi olan Gâzî Ahmed Muhtar Paşa bu duruma Takvîmü's-Sinîn adlı eserini hazırlayarak çözüm bulmuştur (Gâzî Ahmed Muhtar Paşa, 1993). Bu çalışmanın da 1840 sonrası belgeler içermesi sebebiyle, tarihlendirme safhasında Takvîmü's-Sinîn'den yararlanılmıştır. Birincil ve ikincil kaynak olarak nitelendirdiğimiz diğer kaynak eserler de çözümlenecek dokümanların diğer ayağını oluşturmaktadır. Bu kaynakların her biri kaynakça bölümünde detaylı olarak yer almakla birlikte 152'si arşiv belgesi, 42'si yazılı kaynak olmak üzere toplam 194'ü birincil kaynak ve 177'si ikincil kaynak olmak üzere toplam 371 kaynak kullanılmıştır.

3.3.4 Veri Analizi

Nitel veri analizi betimsel ve içerik analizi olarak ikiye ayrılmakla birlikte her iki analizde de temel kural, veri toplama ile veri analizinin eş zamanlı olarak yapılması gerektiğidir. Veri analizinin amacı; konu ile bağlantılı bulguları temel bir takım tema veya kodlar altında gün yüzüne çıkarmak, böylelikle araştırma sorularına yanıt bulmak

hedefindedir (Merriam, 2018, s. 167-168). Görüşme, gözlem veya belge incelemeleri ile toplanan veriler bulgular bölümünde yer alan temalara karşılık gelmektedir. Genellikle bu temalar araştırma sorularında cevap bulması istenilen konulardır (Şimşek, 2013, s. 185). Nitel veri analizi betimsel ve içerik analizi olarak iki başlık altında toplanmakta, bu araştırmada ise betimsel analiz kullanılmaktadır.

Betimsel analiz; toplanan verilerin önceden belirlenmiş konular çerçevesinde ayrılmasıyla ilk adımını atmaktadır. Bu analiz türünde önceden oluşturulan çerçeveye göre, her elde edilen yeni veri ilgili temaya yerleştirilmektedir (Mooi ve Sarstedt, 2011). Burada dikkat edilmesi gereken veri toplama ve veri analizinin birlikte yürütülmesi gerektiğidir. Bu analiz türünde bulgular, daha nesnel olması adına doğrudan alıntılar ile desteklenmektedir. Diğer yandan araştırmacı bu bulguları yorumlayarak sonuçları anlamlandırmaktadır (Böke, 2014, s. 313). Osmanlı Türkçesi ile kayıt altına alınmış olan deniz ürünü bulgularına dair arşiv kayıtlarının ve konu ile bağlantılı olan diğer birincil ve ikincil kaynakların betimsel analiz ile çözümlenmesi bu araştırmacının veri analiz sürecini oluşturmaktadır. Betimsel analiz doğrultusunda arşiv ve dokümanlardan elde edilen bulgular önceden belirlenmiş olan temalara göre ayrılmış, özellikle deniz ürünleri ve yemek tarifleri doğrudan alıntılar ile aktarılmıştır.

3.3.5 Geçerlik ve Güvenirlik

Araştırmalarda veriler toplanırken ölçme araçları birtakım özellikler barındırır ki, bunlar araştırma konusuyla araştırmayı yapan ya da ölçen aracın uyumlu olup olmadığını göstermektedir. Burada asıl amaç kullanılan veri toplama aracının geçerlik ve güvenirlilik yöntemleriyle ne derecede örtüşmekte olduğudur.

3.3.5.1 Geçerlik

Bir ölçme aracının sadece araştırılan konu çerçevesinde kalarak ihtiyaç dışı sayılabilecek konuları dâhil etmemesi, çalışmanın geçerliği açısından ilk gaye olarak görülmektedir (Şimşek, 2013, s. 153-157). Nitel çalışmalarda geçerlik iç ve dış geçerlik olarak ikiye ayrılmaktadır.

İç Geçerlik: Nitel çalışmaların iç geçerlik düzeyi, araştırmacının veri toplama, veri analizi, bulgular ve sonuçlar süreçlerinde uyguladığı tutarlı olma, bütünlük kurma ilkesine bağlıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2018, s. 271). Araştırmacı çalışmanın her safhasında, yazmış olduğu bulguları destekleyici açıklamalar yaparak okuyucuyu ikna etmek durumunda, böylelikle çalışma için gerekli olan iç geçerlik sağlanmaktadır. Miles ve Huberman (1994) araştırmacının iç geçerliğinin sağlanıp sağlanmadığına dair bazı sorular sormaktadır.

1. Araştırma bulguları, verilerin elde edildiği ortam dikkate alındığında anlamlı mıdır ve bu ortama bağlı olarak tanımlanmış mıdır?
2. Bulgular kendi içinde anlamlı ve tutarlı mıdır? Ortaya çıkan kavramlar anlamlı bir bütün oluşturuyor mu?
3. Araştırmada elde edilen bulgular, farklı veri kaynakları, farklı veri toplama yöntemleri ve farklı analiz stratejileri kullanılarak teyit edilmiş midir?
4. Farklı kaynaklara, yöntemlere ve stratejilere göre elde edilen bulgular anlamlı bir bütün oluşturuyor mu?
5. Elde edilen bulgular, daha önce oluşturulan kavramsal çerçeve veya kuramla uyumlu mudur? Bu çerçeve veri toplamada rehber olmuş mudur?
6. Bulguları teyit etmede kullanılan kurallar, stratejiler var mı? Bu stratejiler uygun bir biçimde kullanılmış mıdır?
7. Açık olmayan olgular ya da olaylar belirlenmiş midir?
8. Bulguları açıklamada alternatif yaklaşımlar kullanılmış mıdır?
9. Bulgular araştırmaya katılan bireyler tarafından gerçekçi bulunmuş mudur?
10. Araştırmanın bulgularından yola çıkarak yapılan tahminler ve genellemeler elde edilen verilerle tutarlı mıdır?

Miles ve Huberman'ın iç geçerlik için yanıtlanmasını istediği sorular içerisinde yalnızca dokuzuncu soruya belge incelemesi kullanıldığı için yanıt bulunmamakta, diğer soruların yanıtları ise detaylı olarak verilmektedir. Araştırmanın veri toplama yöntemi olan belge incelemesi neticesinde öncelikli olarak arşiv belgeleri çözümlenmiştir. Diğer birincil kaynaklar ile de var olan belgeler desteklenmiş, böylelikle araştırma bulguları hem konu çizgisiyle hem de veri toplama yöntemiyle örtüşmektedir. Aynı zamanda arşiv kaynakları diğer birincil kaynaklarla desteklenerek bulguların teyit edilmesi de sağlanmaktadır. Çalışmanın bulgular bölümünde, araştırma sorularında yer alan ve yanıtlanması istenilen bulgulara yer verilerek çalışmanın anlamlı bir bütün oluşturması amaçlanmıştır. Elde edilen bulgular

neticesinde yapılan tahmin ve genellemeler tutarlı bir sonuç doğurmaktadır. Böylelikle Miles ve Huberman'ın iç geçerlik için yanıtlanmasını istediği birinci, ikinci, dördüncü, altıncı ve onuncu sorular cevap bulmaktadır.

Nitel çalışmalarda veri toplama araçları görüşme, gözlem ve doküman incelemelerinden oluşmaktadır. Çalışmanın veri toplama için gerekli gördüğü dönemler 19. yüzyıl ve 20. yüzyılın ilk çeyreğini kapsamaktadır. Cumhuriyetin ilanına kadar olan ve ortalama bir yüzyılı kapsayan bu araştırma için görüşme ve gözlem, yaşayan kaynakların mevcut olmaması sebebiyle, mümkün olamamaktadır. Diğer veri toplama aracı olan doküman incelemesi ise bu noktada en güçlü veri toplama yöntemi olarak işe koşmakta ve gerekli olan belgelerin tasnifi doküman incelemesi ile sağlanmaktadır. Üçüncü soru kapsamında farklı veri toplama yöntemleri araştırmanın dönemi itibariyle çeşitlendirilememektedir. Diğer yandan arşiv belgelerinin tasnif edilmesi sonrası dönemde yazılmış diğer birincil kaynakların incelenmesiyle hem farklı veri kaynakları ve analiz stratejileri kullanılmış hem de arşiv kaynakları diğer kaynaklarla desteklenmiştir.

Beşinci soru kapsamında; çalışmanın kavramsal çerçevesinde dönemin mutfak yapılanması ve deniz ürünleri ortaya çıkartılarak hem bulgularda nasıl bir yol izlenmesi gerektiği ortaya koyulmakta hem de bulgular ve araştırma sorularıyla bir bütünlük oluşturmaktadır. Yedinci soru doğrultusunda araştırma boyunca okuyucuda soru işareti kalmaması hususunda aydınlatılması ihtiyaç görülen tüm kavram ya da konular detaylı olarak açıklanmıştır. Sekizinci soruda yer alan alternatif yaklaşımlar ile ilgili olarak da çalışmanın veri analizinde kullanılan betimsel analiz ile bulguların yorumlanması doğrudan alıntılarla okuyucuya bırakılmış, böylelikle öznel kaygılardan uzak durulmaya çalışılmıştır.

İç geçerlik konusunda Litwin (1995, s. 35) ölçme aracı kapsamında araştırmacının görüşü ile yetinmeyip, çalışma konusunda yetkin ve bilgili olduğu düşünülen kişilerin görüşlerinin alınmasını, Bachman ve Schutt (2003, s. 70)'un ise geniş bir literatür taramasıyla ölçme aracını konuya uygun geniş bir şekilde tasarlamak gerektiğini savunmaktadır. Litwin (1995)'in belirttiği üzere iç geçerlik için konuya hâkim olduğu düşünülen uzman kişilerin görüşlerinin alınması çalışmanın devamında hataya düşülmemesi noktasında oldukça önemlidir. Buradan yola çıkarak araştırmanın konusu gereği uzman kişilerden alınan dönütler veri toplama için en uygun aracın

doküman incelemesi olduğu yönündedir. Diğer yandan Bachman ve Schutt (2003)'un üzerinde durduğu literatür taraması da bu araştırma için doğru veri toplama aracının bulunması özelinde ilk başvuru yöntem olmuştur. Literatür incelemeleri neticesinde görüşme ve gözlemin mümkün olmadığı, yaşayan kaynakların mevcut olmadığı durumlarda başvuru yönteminin doküman incelemesi olduğu tespit edilmiştir (Sak vd. 2021).

Dış Geçerlik: Bir araştırmanın sonuçları benzer başka ortam ve durumlara genellenebilirse araştırmanın dış geçerliğe sahip olduğu söylenebilmektedir. Miles ve Huberman (1994)'ın dış geçerlik için ortaya attığı sorular araştırmacı tarafından dikkatle irdelenmelidir.

1. Araştırma örnekleminin, ortamının ve süreçlerinin özellikleri başka örneklerle karşılaştırma yapılabilecek düzeyde ayrıntılı olarak tanımlanmış mıdır?
2. Araştırma raporu genelleme konusunda olası engelleri tartışıyor mu? Örneklemin, ortamın ve kavramsal çerçevenin seçimi ve bu öğelerin genelleme açısından ortaya çıkardığı sınırlayıcı etkenler tartışılıyor mu?
3. Örneklem genellemeye izin verecek ölçüde çeşitlendirilmiş midir?
4. Araştırma, olası genellemelere olanak verecek şekilde kapsamlı tanımlamalara yer veriyor mu?
5. Okuyucu araştırma sonuçlarını kendi deneyimleriyle ilişkilendirebiliyor mu?
6. Araştırma sonuçları, araştırma sorusu ile ilgili kuramlarla tutarlı mıdır?
7. Araştırma, bulguların başka araştırmalarda test edilebilmesi için gerekli açıklamaları yapmış mıdır?
8. Araştırma bulguları benzer ortamlarda kolaylıkla test edilebilir mi?

Nitel çalışmalarda kullanılan örneklem türleri kolay, amaçlı/kasti/yargısal, gönüllü, kota ve kartopu örneklem türlerinden oluşmaktadır. Birinci, ikinci ve üçüncü soru kapsamında, çalışmanın örneklemini olan amaçlı örnekleme, diğer örneklem türleriyle olan farkları ele alınarak, yöntem bölümünde detaylı olarak açıklanmış ve çeşitlendirilmiştir. Dördüncü soruya dayanarak, araştırmanın diğer çalışmalar için genellenebileceği görülmekte, tanımlamalarla da soru işaretleri giderilmektedir. Araştırma sorularında yer verildiği üzere; saray ve halk mutfaklarındaki deniz ürünlerinin nasıl bir konuma sahip olduğu, tüketim alışkanlıkları içerisinde kaçınıcı yüzyıldan itibaren yerleşmeye başladığı, deniz ürünlerinin tüketilmesine yönelik tutumlardaki değişikliğin nedenleri, 19 ve 20. yüzyıl saray mutfağında hangi deniz

ürünlerinin tüketildiği, bu ürünlerin yapısı ve hazırlanan yemekler araştırma sonuçlarında yer almakta ve altıncı soru da dış geçerliği sağlamaktadır. Beş, yedi ve sekizinci sorulara baktığımızda ise; veri toplama yönteminin görüşme ve gözlem olmaması sebebiyle araştırma bulgularının bireylerin deneyimleriyle ilişkilendirilmesi ve test edilmesi mümkün olmamaktadır. Fakat ortaya çıkan sonuçlar doküman incelemesi yapılan araştırmalar için örnek teşkil etmektedir.

3.3.5.2 Güvenirlik

Veri toplamada kullanılan araçlar bir takım güvenirlilik testlerinden geçmektedir. Bu araçlar birden fazla güvenirlilik testinden birbirine yakın sonuçları çıkartıyorsa, ölçme aracının güvenilir olduğu belirtilmektedir. Nicel çalışmaların veri toplama araçları genellikle sayısal sonuçlar doğurduğu için güvenirlilik araçlarıyla test edilmesi mümkündür. Bunlar daha çok korelasyon değerlerinin ölçülmesiyle elde edilmektedir. Test-tekrar test, alternatif form, ikiye ayırma, iç tutarlık ve gözlemler arası güvenirlilik bu ölçümlerdendir (Böke, 2014, s. 95-96). Nitel çalışmalarda ise güvenirliliğin ölçülmesi için sayısal sonuçların olması şart olmamakta fakat burada da veri toplamak için seçilen yöntemin araştırma konusu ile uyumlu olup olmadığına bakılmaktadır (Şimşek, 2013, s. 153-157). Nitel çalışmalarda güvenirlilik iç ve dış güvenirlilik olarak ikiye ayrılmaktadır.

İç Güvenirlilik: LeCompte ve Goetz (1982) iç güvenirlilik konusunda birtakım stratejiler önermekte, bunların sağlanması durumunda da iç güvenirliliğin artacağını öngörmektedirler.

1. Verilerin toplanmasından sonra veri analizinde, betimsel analizin kullanılmasıyla elde edilen bulgunun doğrudan aktarılması ve böylelikle bu bulgunun yorumlanmasının okuyucuya da bırakılması gerekmektedir.
2. İlgili araştırmaya birden fazla araştırmacının dâhil edilmesi, araştırmanın birden fazla kişinin gözetiminde ilerlemesini sağlamaktadır. Böylelikle özne, yanıltıcı veya yanlış bilgilerin önüne geçilebilmektedir.
3. Veri toplama yöntemi olarak gözlemin seçilmesi durumunda, görüşmeler de yapılarak birbirini destekleyecek bulgulara ulaşılması gerekmektedir.
4. Konuyla ilgili giriş, yöntem, kavramsal çerçeve, bulgular ve sonuç gibi araştırmanın bölümlerine yer verilmesi ve detaylı olarak açıklanması iç güvenirlilik için kaçınılmaz konuların başında gelmektedir. Her bölümün nasıl hazırlandığına dair bilgilerin açıkça belirtilmesi gerekmektedir.

LeCompte ve Goetz'in iç güvenilirlik için önermiş olduğu, verilerin analizinde kullanılacak olan, betimsel analiz iç güvenilirliğin artırılması noktasında analiz yöntemi olarak tercih edilmiştir. Elde edilen bulgular bu amaç doğrultusunda doğrudan aktarılmış, yöntem bölümünde de detaylı olarak anlatılmıştır. İlgili araştırma; başlangıç ve bitiş süreçleri boyunca bir araştırmacı ve alanında uzman üç danışman ile ilerletilmiş, böylelikle ikinci öneride belirtilen birden fazla araştırmacı sayesinde öznel, yanıltıcı veya yanlış bilgilerin önüne geçilmesi kaygısı sağlanmaya çalışılmıştır. Dördüncü öneri doğrultusunda araştırmanın sırasıyla giriş, kavramsal çerçeve, yöntem, bulgular ve sonuç bölümleri konu ile bağlantılı olarak gerekli tüm safhaları barındırmış ve detaylı anlatımlarla da okuyucu bilgilendirilmiştir. LeCompte ve Goetz'in dört önerisinden yalnızca üçüncü öneri, veri toplama yönteminin doküman/belge incelemesi olması sebebiyle bu çalışma için sağlanamamıştır.

Dış Güvenirlik: Nitel araştırmalarda dış güvenirliliğin sağlanmasında araştırmacının, çalışmanın her bir aşamasını belirtmesi beklenmektedir. Böylece okuyucu ilgili çalışma konusunda ayrıntılı bilgi sahibi olmaktadır. Diğer yandan, ortaya çıkan bulguların, toplanılan verilere dayandığı da doğrulanmış olmaktadır. Araştırmacının bu süreçte topladığı verileri öznel olarak değil araştırmanın gereği olarak seçildiğini açıkça belirtmesi gerekmektedir. Miles ve Huberman (1994) nitel çalışmalarda dış güvenirlilik için cevaplanması gereken yedi soru sormaktadır.

1. Araştırmacı, araştırmanın yöntemlerini ve aşamalarını açık ve ayrıntılı bir biçimde tanımlamış mıdır?
2. Veri toplama, işleme, analiz etme, yorumlama ve sonuçlara ulaşma konularında neler yapıldığı açık bir biçimde anlaşılabilir mi midir?
3. Sonuçlar, ortaya konan verilerle açık bir biçimde ilişkilendirilmiş midir?
4. Araştırmacının izlediği yöntemler ve süreçler konusunda, kayıtların (örneklem seçimi, görüşme ve gözlem notları gibi) kapsamı açık ve ayrıntılı bir biçimde tanımlanmış mıdır?
5. Araştırmacı, bireysel varsayımlarının, önyargılarının ve yönelimlerinin farkında mıdır? Bu varsayımların ve önyargıların araştırmaya yansımaları konusunda açık bir biçimde bilgi verilmiş midir?
6. Araştırmada farklı görüşler ve alternatif açıklamalar dikkate alınmış mıdır?
7. Araştırmanın ham verileri başkaları tarafından incelenebilecek biçimde saklanmış mıdır?

Çalışmanın rehberi niteliğinde olan yöntem bölümü; araştırma modeli, evren ve örneklem, veri toplama yöntemi, veri analizi, geçerlik ve güvenilirlik olmak üzere beş alt bölümden oluşmaktadır. Bununla birlikte her bir bölüm kendi içerisinde neden seçildiğini, işlevinin ne olduğunu, bulgulara hangi yöntemlerle ulaşıldığını detaylı olarak açıklamaktadır. Böylelikle araştırmanın taslak ve ilerleyiş süreçleri yansıtılmakla birlikte, sonuç bölümleriyle de doğru verilerin elde edildiği görülmektedir. Araştırma doküman analizi ile ilerlemiş, elde edilen bulgular atıf ve doğrudan alıntılarla kayıt altına alınmıştır. Diğer yandan her bir kaynak, kaynakça bölümünde açık künyeleri ile belirtilerek okuyucuya merak etmiş olduğu kaynakların bilgisini vermekte, arşiv kayıtları da ham veriler olarak saklanmaktadır. Araştırma boyunca, uzman kişilerin de incelemeleri doğrultusunda öznel, yanıltıcı veya varsayımlardan uzak durmaya çalışılmış, aksi durumlarda ise veri yetersizliğinden dolayı eldeki kaynaklardan yola çıkarak bu varsayımların düşünüldüğü açıkça ifade edilmiştir. Böylelikle Miles ve Huberman'ın dış güvenilirlik için yanıtlanmasını istediği tüm sorular cevap bulmaktadır.

4. 19 VE 20. YÜZYIL OSMANLI SARAY MUTFAĞINDA DENİZ ÜRÜNLERİ

4.1 Osmanlı Dönemi Deniz Ürünleri

Deniz imparatorluğu olarak 15. yüzyılın ortalarından itibaren mevcudiyetini gösteren Osmanlı Devleti, elde ettiği coğrafi konumdan siyasi, ekonomik ve kültürel anlamda yararlanmayı ihmal etmemiştir. Gelgelelim mutfak imparatorluğu olarak da anılan bu devletin sofrasında, deniz ürünleri devede kulak olarak kalmıştır. Sarayın alışkanlıklarından vazgeçmekte zorlanması, Müslüman halkın ise dinin etkisi altında bulunması sebebiyle, uzun yıllar deniz ürünleri sevilen bir gıda olamamıştır. *Osmanlı Dönemi Deniz Ürünleri* başlığı olan bu bölüm altında; saray mutfağında ve halk mutfağında deniz ürünlerinin nasıl bir konuma sahip olduğu, tüketim alışkanlıkları içerisinde kaçınıcı yüzyıldan itibaren yerleşmeye başladıkları, deniz ürünlerine yönelik tutumların değişmesinde hangi faktörlerin etkili olduğu ve bu alanda incelenmesi gereken bazı eserlerin bilgileri yer almaktadır.

4.1.1 Osmanlı Dönemi Deniz Ürünlerinin Saray Mutfağındaki Yeri

Osmanlı İmparatorluğu 14. yüzyılın başlarından 20. yüzyılın ilk çeyreğine kadar tarih sahnelerinde yerini almış bir devlettir. Hükümdarlığın Bursa, Edirne ve İstanbul olmak üzere üç başkenti bulunmaktadır. Her bir payitahtlıkta birden fazla saraya sahip olan devlet, mutfak özelinde de çeşitliliğe sahiptir. Kuruluş yıllarından itibaren beslenme alışkanlıklarına önem veren Osmanlı Devleti'nin taamları²⁶ sabah ve akşam olmak üzere iki öğünden oluşmaktadır (Ünver, 1982; Tez, 2012, s. 62). Dengeli bir besleme alışkanlığı olması sebebiyle sofralarında et, süt, meyve, sebze vb. gruptan yeterince bulundurmaktadır. Protein grubu içerisinde yer alan deniz ürünlerine olan yaklaşım ise tartışma konusudur. Deniz yönünden zengin bir imparatorluk olan Osmanlı Devleti, denizin nimetlerine yeterince ilgi gösterememiştir²⁷. Bu ürünlerin tüketimi ise ilerleyen yüzyıllara kadar çoğunlukla gayrimüslim²⁸ halk tarafından gerçekleştirilmiştir.

²⁶ Taam: Aş, yemek (Devellioğlu, 1997, s. 1008).

²⁷ Arşiv kaynakları yanında dönemin seyyahları da saraydaki balık tüketimin oldukça az olduğunu vurgulamaktadır (Doğan, 2011, s. 42).

²⁸ Müslüman olmayan kimseler Osmanlı'da bu gruba tabii tutulmuştur.

Devletin kuruluş yüzyılı olan 14. yüzyıl, Bursa ve Edirne saraylarında geçmektedir. Dört padişahın²⁹ hayatlarının geçtiği bu yüzyılda sarayın deniz ürünü tüketimi hakkında bir bilgi bulunmamaktadır. 15. yüzyıl mutfak kayıtlarında ise deniz ürünü çoğu zaman “baha-yı semek”³⁰ olarak geçmekte, detaylı olarak hangi türlerin alındığı nadir durumlarda kaydedilmektedir. Arapça’da “semek” ve Farsça’da “mâhî” kelimelerinin karşılığı olan balık, Osmanlı mutfak kayıtlarında da çoğunlukla bu isimlerle anılmaktadır (Devellioğlu, 1997, s. 566-935). Barkan’ın mutfak kayıtlarından aktardığı bilgiye göre Fatih Sultan Mehmet (sal.1451-1481) için alınan ürünler; “mâhî- i mar (yılan balığı), beyza-i mâhî (balık yumurtası), mâhî -i huşk (kuru balık), havyar³¹ ve mâhî -i moruna (morina balığı)”dır (Barkan, 1979, s. 239-244). Ünver (1952, s. 20) Fatih’in sofrasında yer alan balıkların piyaz ile servis edildiğini eklemektedir. 1473 tarihli bir aylık mutfak masraflarında 116 istiridye, 87 karides ve 400 balık (türü eklenmemiş) alındığı belirtilmektedir. Temin edilen istiridye ve karidesin nereden getirildiği belirtilmemekle birlikte balıkların, günümüzde Topkapı Sarayı’na iki saat uzaklıkta yer alan, Terkos gölünden³² getirildiği aktarılmıştır (Ünver, 1952, s. 66; Tez, 2012, s. 65; Sakaoğlu, 2016, s. 41). Fatih Sultan Mehmet’in batılı bir padişah olması deniz ürünlerini bu denli çok sevmesinde bir etkindir. Padişahın yeniliklere açık olması da fethedilen bu şehrin yemek ve kültürüne gösterdiği ilgiden anlaşılmaktadır (Pedani, 2018, s. 43).

Sofralarda yeni bir lezzet olarak anılan deniz ürünleri padişah ve çevresi tarafından yavaş yavaş tüketilmeye başlanmıştır. Sadrazam Pargalı İbrahim Paşa (sal.1523-1536) Mısır’da bulunduğu dönemde civardan avlattığı sardalyaları beğenmemesi üzerine Adriyatik Denizi’nin ünlü sardalyalarından getirilmesini emretmiştir (Pedani, 2018, s. 36). Sadrazamın bu isteği alışkın olduğu bir lezzeti göstermesi bağlamında mühim görülmektedir. Evliyâ Çelebi’nin aktardığına göre II. Selim (sal.1566-1574)’in deniz

²⁹ Osman Gazi (sal.1299-1326), Orhan Gazi (sal.1326-1359), I. Murad (sal.1359-1389) ve I. Bayezid (sal.1389-1402) 14. yüzyıl Osmanlı padişahlarıdır.

³⁰ Balık alımı demektir (Samancı (a), 2008, s. 150).

³¹ Günümüzde adından çokça bahsettiren Fransız mutfağı, havyarı Türklerden çok sonra tanımıştır. 1917 yılı devriminden kaçan iki Ermeni kardeş (Petrosyan kardeşler) Fransız mutfağına havyarın girmesinde öncü olmuştur (Belge, 2001, s. 229).

³² “Fatih mutbak defterlerini incelediğimizde Terkos gölünden tatlı su balığı getirildiği ve İstanbul’un bugünkü gibi o zaman da meşhur balıklarından maada karides ve istiridyenin bulunması dikkate değer. Terkosun tatlı su balığı methedilmiş ve birkaç defa getirilmiş olabilir. Fakat karides ile istiridyenin sık sık alınmakla beraber mutbağımıza mal edildiği iddia edilemez. Çünkü Fatih sarayında bittabi reyâ menzilesine indirilen Rumlardan çalıştırılanlar için olabilir veyahut yenmesi metholunmuştur, saray ekâbirince de beğenilmiş olabilir. Fakat bu zayıf ihtimaldir (Ünver, 1952, s. 61).”

kıyısında gezdiği zamanlarda buradan taze balık avlattığı ve deniz kenarında tükettiği belirtilmektedir (Çelebi, 2008, c. 1 s. 419). Padişahların bu tür zevkleri saray mutfağı için alınan işelerde deniz ürünlerinin adının nadir olarak kaydedilmesinde büyük bir etkidir. Diğer taraftan sarayın deniz ürünlerinin çoğunlukla çevre satıcılarından tedarik edilmesi sebebiyle düzenli bir alımı olmadığı dolayısıyla da böylesi bir kayıt ihtiyacına gerek duyulmadığı görülmektedir (Bilgin ve Samancı, 2008, s. 87).

Saray mutfağı için 1617-1618, 1620-1622 ve 1626-1628 yıllarında baha-yı semek (balık alımı) ifadeleri kayıtlarda geçmektedir (Bilgin, 2000, s. 220; DABOA, D.BŞM, nr. 10511-10516, s. 49-20; DABOA, KK, nr. 7274, s. 18; DABOA, MAD, nr. 3043, s. 25). Kaynaklarda sarayın deniz ürünleri alımının özellikle de balık tüketimin net sayıları bulunmamakla birlikte 1626-1628 yılları arasında balığa ödenen akçe rakamlarından 13.000 kg civarında sazan balığı alındığı, 6.000 kg civarında kefal veya nilüfer balığı alındığı ve 3.000 kg civarında ise büyük kefal veya nilüfer balığı alındığı kaydedilmiştir. Bu rakamların iki yıllık veriler olması, deniz ürünü tüketiminin koyun ve tavuk eti yanında oldukça az tercih edildiğini göstermektedir. Aynı zamanda bu tüketimin hassa-i hümayun (padişah ve çevresi) ve elçi ziyaretlerinde tercih edildiği aktarılmaktadır (Bilgin, 2004).

I. Ahmet (sal.1603-1617) dönemlerindeki saray yaşantısı hakkında bilgi veren Withers “sarayda pek az balık, kabuklular ve öteki deniz hayvanları bulunur; bununla birlikte ağalar meze gibi yerler, deniz ise çok çeşitli balıklar ve ötekilerle doludur, istedikleri kadar tutabilir: Bu nedenle Hristiyanlar pazardan bol bol ve tutarlı fiyatlarla alabilirler.” (Withers, 1996, s. 114-115) diyerek 17. yüzyıl ilk yarısının balık tüketimine ışık tutmaktadır. Aynı zamanda Withers padişahın deniz kenarına gezintiye gittiği zaman dilimde balık yediğini de belirtmektedir (Withers, 1996, s. 105). 1638 yılında IV. Murad (sal.1623-1640) Bağdat Seferi’ne çıkmadan önce Topkapı Sarayı önünde bir yemek tertip etmiş ve geçit töreni düzenlenmiştir. Bu tören esnasında özellikle fakir halk için yemekler verilmiştir. Dikkat çeken nokta ise insanların balık ve helva yemeklerinden almak için o sırada yaşadıkları kargaşa durumunun anlatılmasıdır. İkram edilen balığın et almaya gücü yetmeyen fakir halkı, helvanın ise rütbeli ulema halkını temsil ettiği aktarılmıştır (Yerasimos, 2019). IV. Murad Revan Seferi dönüşünde Van’da konakladığı bir vakitte bölgenin gölünden bir balık yemiş ve

çok beğendiği için hediye olarak da yanlarında götürmek istemiştir (Çelebi, 2010, c. 4 s. 379).

Tavernier 1605-1689 yıllarında Hindistan, Java, Suriye, İran ve Türkiye'ye geziler düzenleyerek gördükleri yaşam tarzlarını kayıt altına almıştır. IV. Mehmed (sal.1648-1687) dönemine denk gelen Tavernier “denizleri, nehirleri balıkla dolu olmasına karşın, Türkler pek fazla balık sevmeyiz ve çok da ender balık yerler.” (Tavernier, 1984, s. 60) diğer yandan “padişah, bazı günlerde eğilimine göre ya ava ya da balığa çıkar.” (Tavernier, 1984, s. 144) ifadelerini kullanmıştır. 10 Kasım 1649 tarihinde Lekse'li Istvan Sulyok için tertip edilen ziyafette balık kavurması ve balık çorbası ikramlar arasında yer almaktadır. 24 Kasım'daki Sulyok'un veda yemeğinde ise yine balık kavurması ve balık çorbası menüde bulunmaktadır (Reindl Kiel, 2016, s. 71). Reindl Kiel'in aktardığına göre bu ziyafette 150 adet kefal balığı kullanılmış, çorba ve kavurma için de; karabiber, soğan, safran, bahar, maydanoz, sadeyağ, sirke, zeytinyağı, şeker ve bal ayrıca eklenmiştir. Bu bilgi özelinde deniz ürünlerinde kullanılan şeker ve bal padişahın konuklarına duyduğu ilginin göstergesi olarak kabul edilmektedir (Reindl Kiel, 2016, s. 84-87). 25 Kasım 1650 tarihli bir Osmanlı ziyafetinde ise yine çok çeşitli olan menüde balık kızartmalarının yer aldığı kaydedilmiştir (Reindl Kiel, 2016, s. 77).

1674 yılında Fransız Sefareti'nde görevli olan Petis de la Croix IV. Mehmed (sal.1648-1687)'in sofrasında bulunmuş ve “gül yapraklı mevsim salatası, piliç ve kuzu kebapları, fırın güveçler, balık türleri, piliç dolmaları, çorbalar, börekler, pilavlar, sarmalar, tavuklar, baklavalı, armut ve elma tatlıları, kiraz paluzeleri, şerbet ve hoşaf...” olmak üzere geniş bir menüyle karşılaşmıştır. Elçinin ikramlar karşısındaki şaşkınlığı yanında gösterişin hâkim olduğu ve deniz ürünlerinin tüketildiği görülmektedir (Ünsal, 2002, s. 92-93). Nisan 1678 tarihinde Leh elçilerinden olan Jan Gninski'nin heyeti siyasi görüşmeler nedeniyle bulunduğu İstanbul'da birtakım gözlemlerde bulunmuş özellikle de sunulan yemekler bağlamında dönemin kültürünü yansıtmıştır. Ziyafet öncesinde Leh elçilerine kestane, meyve, şerbet ve kahve gibi ikramlarda bulunmuş ana yemekte ise on iki tür yemek sunulmuştur. Bunların içerisinde tarçınlı kalkan balığı, pilav, sütte pişirilmiş buğday ve tavuk kebabı yazarın özellikle beğendiği ürünler olmuştur (Kolodziejczyk, 2016, s. 55). Türklerin kendi sofralarında pilav, et, tatlı üçgeni sık sık yer almasına rağmen

deniz ürünleri genellikle yabancı konuklar için hazırlanan sofralarda görülmüştür. Fakat Levnî'nin 1720 yılındaki III. Ahmet (sal.1703-1730)'in oğullarının sünnet törenini resmettiği eserinde, üst düzey bürokratların önündeki yer sofrasında balıkların gösterilmesi oldukça dikkat çekicidir. Deniz ürünlerinin saray sofrasında giderek artması, özellikle de soylu yiyeceği olarak sergilenmesi tüketim alışkanlıkları bağlamında değerli atfedilmektedir (Ünsal, 2010, s. 45).

Devletin saray mutfaklarındaki deniz ürünlerinin tüketimi, kaynaklara dayalı olarak 19. yüzyıldan itibaren yoğunlaşmaktadır. Bu yüzyıla kadarki padişahlar arasında birtakım tüketimler olmasına rağmen düzenli bir alımın olmadığı görülmüştür. Var olan tüketimlerin ise genellikle balık alımı altında gerçekleştiği dolayısıyla envai çeşit deniz ürünlerinin yer almadığı aşıkardır. Aynı zamanda tüketilen deniz ürünlerinin ekseriyetle yabancı konuklar için hazırlandığı da dikkat çeken başka bir noktadır. 19. yüzyıldan itibaren saray mutfağında deniz ürünlerinin çeşitlilik göstermesinin en büyük nedeni ise bu yüzyıldan itibaren var olan çoğu padişahın reformist olması nedeniyle yeni mutfakları deneyimlemek istemesi ve Batıyı örnek alması yer almaktadır. Saray mutfağında reform veya yenilik olarak atfedilen dönemin, II. Mahmud (sal.1808-1839) ile başladığı bilinmektedir. *Mutfak Yapılanmasında Reform Dönemi* olarak aktarılan bölümde, mutfakta başlayan bu yeniliklerin perde arkası aktarılmıştır. II. Mahmud'un sofrasında ilk kez çatal ve bıçağın var olması yenilik adımları noktasındaki ilk gösterge olarak kabul edilmektedir (Tyrrell, 1885, s. 112).

Deniz ürünü alımlarının saray mutfağında sürekli hale gelmesi II. Mahmud (sal.1808-1839) ile başlamaktadır. II. Mahmud'un Beşiktaş Sarayı'nda yer alan Kuşhâne-i Hümayun mutfağındaki erzaklar arasında sardalye, balık yumurtası, lakerda ve havyar düzenli alımları bulunan deniz ürünleridir. Yine bu dönemin Ramazan sofraları için Azak havyarının, sardalyenin ve balık yumurtasının padişah ve diğer önemli saray seçkinleri için alındığı kaydedilmiştir (Samancı (b), 2008, s. 204). II. Mahmud'un çok sevdiği sardalye yanında kılıç balığının da ayrı bir önemi bulunmaktadır. Sir Adolphus Slade³³'nin aktardığına göre 1812 yılında kılıç balığının Marmara Denizi'nde azalması sonrası saray ve çevresi telaşa düşmüş, bu balığın çoğalması için de birtakım önlemler

³³ Sir Adolphus Slade II. Mahmud döneminde bir paşanın evinde misafir olduğunu da aktarmaktadır. Sunulan yemekler arasında ilk olarak barbunya balığının ikram edilmiş olması deniz ürünlerinin seçkin sofralarda da görülmeye başlanması bakımından oldukça mühimdir (Slade, 2022).

divanda görüşülmüştür. Aynı zamanda sarayın bu kılıç balığına olan düşkünlüğü seçkin zümreler arasında da popüler olmuştur (Slade, 2022). Diğer yandan padişahın saray odasında denize bakan bir deliğinin olduğu ve oradan balık tuttuğu da bilinmektedir (Işın, 2020, s. 118). Padişahın deniz ürünlerine olan düşkünlüğü sonucunda sarayda ilk defa bir balık mutfağı inşa edilmiş ve yalnızca padişahın balık yemekleri burada hazırlanmıştır. Mutfak personelinin yer aldığı bir kayıta ise iki gayrimüslim balıkçı bir tane de balık mutfağı sorumlusunun varlığı dikkat çekmektedir (Samancı ve Bilgin, 2010, s. 327-328).

19. yüzyılda saray ve çevresinin denize olan rağbetini dönemin tarihçisi olan Ahmet Cevdet Paşa Tezâkir isimli eserinde “amma sair damad paşalar çocukluk âlemine döküldüler. Geceleri efrâd-ı nâs gibi sandallara binip lüfer saydiyle meşgul oldular” diyerek padişah damatlarının geceleri lüfer avına çıktıklarından bahsetmekte aynı zamanda bunun oldukça fazla yapılmasından da şikâyet etmektedir (Güler, 2013, s. 257). Göze çarpan bir nokta ise deniz ürünü tüketimi içerisinde lüferin ayrı bir yer edinmiş olmasıdır. Yüzyıl sonu arşiv kayıtlarında saray için alınan deniz ürünleri içerisinde lüfer ciddi rakamlara ulaşmıştır. Örneğin Mayıs 1886’da 16 gün için 94 kasa lüfer alımı yapılmıştır (DABOA, HH_d, nr. 03104_001; HH_d, nr. 03104_003). Güler (2013)’in aktardığına göre özellikle Sultan Abdülaziz (sal.1861-1876)’in, II. Abdülhamid (sal.1876-1909)’in ve Sadrazam Said Halim Paşa (1913-1917)’nin kendi dönemlerinde balık avına gidecek kadar deniz ürünlerine düşkün olduğu belirtilmiştir.

Saray için temin edilen envai çeşit balıkların kayıt altına alınması sebebiyle bu yüzyıldan itibaren tüketilen balıkların³⁴; kılıç, torik, altıparmak, uskumru, kolyoz, çinakop, lüfer, istavrit, ateş, sardalya, kırlangıç, barbunya, tekir, karagöz, ispari, mezigit, gelincik, levrek, ispendek, izmarit, mercan, eşkina, kaya, gümüş, yılan, kefal, kalkan, pisi ve vatoz türlerinden oluştuğunu rahatlıkla söyleyebiliriz (DABOA, HH_d, nr. 03104). Bu türler arasında en fazla tercih edilen ilk sekiz balık sırasıyla şunlardır: Uskumru, lüfer, kefal, pisi, kalkan, barbunya, torik ve kaya balıklarıdır. Bu tüketilenler arasında lüfer balığının arşivde de ikinci sırada yer alması Ahmet Cevdet Paşa’nın aktarımını doğrulamaktadır. Kayıtlara baktığımızda özellikle ilk sekizde yer alan balıkların ciddi rakamlara ulaştığı görülmektedir. Örneğin, uskumru balığından 12 gün

³⁴ Deniz ürünlerinin detaylı tüm alımları Ek bölümde verilmiştir.

için 173 kasa (DABOA, HH_d, nr. 03104_00129), lüfer balığından bir ay için 171 kasa (DABOA, HH_d, nr. 03104_00120; HH_d, nr. 03104_00123; HH_d, nr. 03104_00125), kefal balığından 13 gün için 128 kasa (DABOA, HH_d, nr. 03104_00117; HH_d, nr. 03104_00120), pisi balığından 20 gün için 81 kasa (DABOA, HH_d, nr. 03104_0062; HH_d, nr. 03104_0066), kalkan balığından 22 gün için 72 kasa (DABOA, HH_d, nr. 03104_0033; HH_d, nr. 03104_0035; HH_d, nr. 03104_0037), barbunya balığından 26 gün için 51 kasa (DABOA, HH_d, nr. 03104_00132; HH_d, nr. 03104_00134; HH_d, nr. 03104_00135), torik balığından 19 gün için 45 kasa (DABOA, HH_d, nr. 03104_00126; HH_d, nr. 03104_00129) ve kaya balığından 26 gün için 26 kasa (DABOA, HH_d, nr. 03104_0098; HH_d, nr. 03104_0099; HH_d, nr. 03104_00100) alınmıştır. Bu balıkların dışında ispari, gümüş kolyoz, altıparmak, vatoz, yılan, tekir ve izmarit en az alımı yapılan türlerdir.

Deniz ürünlerinin bireysel alımları yanında aylık olarak alınan toplam deniz ürünlerinin rakamları da oldukça dolgundur. Örneğin Aralık 1889 tarihinde 850 adet istiridye, 950 adet midye, 7 adet ıstakoz ve 755 kasa diğer deniz ürünlerinden alınmıştır (DABOA, HH_d, nr. 03104). Bu ay içerisinde alımı yapılan bütün türler ise; torik, kefal, kalkan, pisi, kaya, barbunya, lüfer, istiridye, karagöz, ıstakoz, kırlangıç, gelincik, karides, mezgıt, yılan, midye, uskumru, mercan ve eşkina olmak üzere toplam 19 türdür (EK B1). Deniz ürünlerinin bu alımlarının ulaştığı seviye ciddi bir tüketimi göstermektedir. 19. yüzyıla kadar padişahların tükettiği deniz ürünleri yılda en fazla birkaç türden oluşurken, bu yüzyıldan itibaren aylık 20 türe kadar ulaştığı görülmektedir. Sarayda tertip edilen ziyafetlerin menüleri de hem batı etkisini göstermesi hem de kullanılan deniz ürünlerini aktarması bağlamında önemli envanterler olarak görülmektedir. Örneğin; Yıldız Sarayı'nda 31 Aralık 1908 tarihinde tertip edilen ve II. Meşrutiyeti kutlamak amacıyla mebuslar³⁵ için gerçekleştirilen organizasyonda dokuz çeşit ürün servis edilmiştir. Menüde; “yumurtalı bouillon, peynirlik börek, mayonezli levrek balığı, sebzeli sığır filetosu, soğuk dana ciğer ezmesi, hindi ve keklik kebabı, beyaz salçalı tavuklu pilav, dört kardeş tatlısı, krema ve dondurma” yer almaktadır (Ünsal, 2002, s. 95; Işın, 2019, s. 295). Velihaht

³⁵ Milletvekili.

Abdülmecid Efendi³⁶ (sal.1922-1924), Fransız bir yazar, gazeteci ve aynı zamanda asker de olan Claude Farrre için 5 Haziran 1922 tarihinde bir ziyafet vermiştir. Ziyafette takdim edilecek olan menüde havyarlı sandviç, barbunya balığı, Hollanda salçalı levrek gibi birtakım deniz ürünleri dikkat çekmektedir (Uçan, 2023, s. 325)

15 Mart 1911 yılında Dolmabahçe Sarayı'nda İngiliz Sir Edmond Poe şerefine düzenlenmiş altmış iki kişilik ziyafette; "Kremalı Tavuk Suyu orbası, Börek, Yeşil Soslu Somon Fileto, Richelieu Garnitrl Dana Breze, Mandalinalı Sorbe, Milfyl Kaz Ciğeri, Trf Mantarlı Piliç, Salata, Kuşkonmaz, Ali Paşa Pilavı, Kayısılı Dondurma, şekerleme, Cheese Cake"; 17 Nisan 1911 yılında Fransa, Belçika, İşpanya, İngiltere, İtalya, Amerika ve Felemenk elçilerinin yer aldığı altmış yedi kişilik ziyafette; "Kremalı Kuşkonmaz orbası, Börek, Oryantal Garnitrl Barbunya Balığı, Bouquetiere Garnitrl Kuzu Breze, Kaz Ciğerli ulluk řo-Frua, Ananaslı Sorbe, Trf Mantarlı Piliç, Salata, Mousseline Soslu Enginar, Pilav, ikolatalı Vacherin Pastası, Meyve ve şekerleme" ve 24 Nisan 1911 yılında Rusya, Bulgaristan, Romanya, Almanya, Sırbistan, Avusturya, Karadağ, İnan ve Yunanistan devlet büyüklerinin katıldığı ve toplam elli altı kişilik olan ziyafette ise; "Taze Bezelye orbası, Börek, Havyar Soslu Levrek, Forestiere Garnitrl Bresse Pilici, Kaz Ciğerli Bildırcın, Turunçlu Sorbe, şişte Kuzu Kebabı, Salata, Kuşkonmaz, Anberbu Pilavı, Coulommiers Peyniri Kreması, Meyve ve şekerleme" sırasıyla sunulmuştur (Samancı (b), 2007, s. 68-78). Dolmabahçe sarayında düzenlenen bu üç ziyafet batının örnek alınmasının sofradaki yansımaları olarak çok önemlidir. Menülerde yer alan bu ürünler sırasıyla ikram edilmiş, törenden önce de klasik müzik eşlik etmiştir. Deniz rnleri bağlamında ise şölenlerde sunulacak kadar değer kazandığı, batının etkisiyle de sos ve garnitür eşliğinde hazırlandığı görülmektedir.

nceki yüzyılların ziyafet sofralarına nazaran bu yüzyıldan itibaren ki ziyafetlerde kabuklu deniz ürünleri sıkça tercih edilmeye başlanmıştır. Örneğin Ekim 1848 tarihinde şair ve ressam olan Edward Lear dönemin İşkodra Valisi Osman Paşa tarafından yemeğe davet edilmiştir. Paşanın otuzu aşkın menüsünün karışık olarak servis edilmesi Lear'da bir şaşkınlık uyandırmasına rağmen balık pilakisinin, yengeç

³⁶ Veliht Abdülmecid Efendi (sal.1922-1924)'in dairesi için yapılan günlük alımlar içerisinde; kılıç, barbunya, lüfer, mercan, kalkan, palamut, kefal ve levrek bulunmaktadır (DABOA, HH_d, nr. 27713; HH_d, nr.30677).

ve alabalık ürünlerinin ikram edildiği kaydedilmiştir (Lear, 1988, s. 80-81). Fransız ünlü bir aşçı olan Alexis Soyer 19. yüzyılda İstanbul’da bulunmuş ve dönemin yemeklerinden övgüyle bahsetmiştir. Soyer’in özellikle beğendiği yemekler; “istiridyeli pilav, dolma, kuzu çevirme, şiş kebab, köfte, patlıcan bastı, bıldırcınlı pilav, sakız kabağı bastısı, muhallebi, lokum, ekmek kadayıfı ve baklava” olmuştur (Işın, 2019, s. 297). 1889 tarihli Yıldız Sarayı’nda ise Alman İmparatoru Wilhelm için verilen ziyafet menüsünde; “bezelye, bıldırcın, Flemenk peyniri, ıstakoz, kaz, keklik, konserve ananas, konserve kaz ciğeri, konserve mantar, kuşkonmaz, makarna, ördek, pandispanya için malzemeler, parmesan peyniri, patates, tapyoka ve trüf mantarı” listede yer almaktadır (Karaca, 2023, s. 28). Bu yüzyıldan itibaren kayıtlarda geçen kabuklular ıstakoz, karides, pavurya (yengeç türü), midye, istiridye ve taraktır. Örneğin sarayın 1 günlük için 12 adet ıstakoz (DABOA, HH_d, nr. 03104_00102), 2 günlük için 7 kasa karides (DABOA, HH_d, nr. 03104_00127), 1 günlük için 5 kasa pavurya (DABOA, HH_d, nr. 03104_00112), 3 günlük için 950 adet midye (DABOA, HH_d, nr. 03104_00128), 1 günlük için 2000 adet istiridye (DABOA, HH_d, nr. 03104_00102) ve 2 günlük için 160 adet deniz tarağı (DABOA, HH_d, nr. 03104_0067) aldığı kaydedilmiştir. Bu örnekler daha da çoğaltılmakla birlikte kayıtlar içerisinde en az alımı olan kabuklu ürün deniz tarağı ve pavurya olmuştur. En fazla alım ise midye ve istiridyedir.

Sarayın tükettiği deniz ürünleri arşiv kayıtlarında yalnızca isim ve miktar olarak geçmekte, yemeğin detaylı bir tarifi ise bulunmamaktadır. Fakat Samancı (2016, s. 187)’nin “saray mutfağına ait defterlerde kayıtlı malzemelerin hemen hemen tümü Melceü’t Tabbâhîn’de yer alan tariflerde de geçiyor” beyanı bu dönemki saray mutfağının bu eser çerçevesinde de değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koymaktadır. 1844 yılında Mehmet Kâmil tarafından yazılmış olan Melceü’t Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı), 19. yüzyılda baskısı yapılmış ilk yazma yemek kitabıdır. Yazar eserinde deniz ürünleri ile ilgili toplam 33 tarif³⁷ barındırmaktadır. Tariflerde deniz ürünlerinden çorbalar, kebaplar, külbastılar, yahniler, tavalar (kızartmalar), pilakiler, güveçler, dolmalar, salmalar (pilavlar), taratorlar, salatalar ve turşular yapılmıştır. Bu tariflerde kullanılan deniz ürünleri ise; kefal, uskumru, kılıç, palamut, yılan balığı, lüfer, levrek, istiridye, deniz tarağı, mercan, midye, hamsi, kalkan, ıstakoz, kaya, balık

³⁷ Tariflerin tamamı 4.3. bölümde aktarılmıştır.

yumurtası, sardalye, teke ve çiroz olmak üzere toplam 19 türden oluşmaktadır (Mehmet Kâmil, 2016).

4.1.2 Osmanlı Dönemi Deniz Ürünlerinin Halk Mutfağındaki Yeri

Türkler Anadolu'ya yerleşmeden önce bazı göllerin bulunduğu alanlarda yaşamış ve göl balıklarından yararlanmışlardır (Arlı, 1982, s. 24; Tezcan M. , 1982, s. 119). Denizden avlanan bu ürünlerle ise fethettikleri deniz kıyılarına ulaştıkları zaman diliminde tanışmışlardır (Belge, 2001, s. 128; Tez, 2012, s. 61). Haliyle hiç göl veya deniz görmeyen bir toplumun bu tür ürünleri deneyimlemesi de oldukça zordur. Osmanlı Devleti'nde balık ile uğraşan veya tüketen grupların çoğunluğunu Rumlar oluşturmakla birlikte gayrimüslim diğer kişilerden de uğraşanlar bulunmaktadır (Ünsal, 2002, s. 89; Çelebi, 2008, c. 1 s. 421; Ünsal, 2010, s. 34; Tez, 2012, s. 66). Deniz ürünü isimlerinin büyük bir bölümünün Türkçe isimlere sahip olmaması da tüketim çerçevesini çizmesi bakımından önemli görülmektedir (Pedani, 2018, s. 35). Sardalye İtalyanca sardella kelimesinden, barbunya Romalıların mullus barbatus kelimesinden, tekfur Rumca triglia kelimesinden Türkçeye uyarlanmıştır (Ünsal, 2010, s. 27-28). Kelimelerin kökenleri vasıtasıyla deniz ürünlerinin çoğunluğunun Rumlar tarafından tüketildiğini ve yavaş yavaş Türklere kazandırıldığını söylemek yanlış olmayacaktır. Özellikle de bu ürünlerin kademeli olarak, İstanbul'un fethedilmesinden sonra tüketilmeye başlandığı görülmektedir.

1453 fethiyle bölgeye yerleşen³⁸ Osmanlı halkı denizlerle yakın temas sürecine başlamıştır. Saray mutfağı özelinde Fatih Sultan Mehmet (sal.1451-1481) için alınan deniz ürünü kayıtları olmasına rağmen halk için böylesi bir kayıt şimdilik bulunmamaktadır. Fakat 15. yüzyıl Osmanlı döneminin önemli hekimlerinden olan Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî (d.? ö.1440) bu dönemin mutfağına olan ilgisi sebebiyle yazma bir yemek kitabı ele almıştır. Dönemin deniz ürünleri hakkında değerli bilgiler aktaran yazar, toplamda 13 deniz ürünlü tarif paylaşmıştır. Bunlar; "Hindistan'da pişen balık, müferreke, tarih maktubesi, sirkeli hardallı kuru balık kavurması, kişnişli kuru balık kavurması, sade kuru balık kavurması, yoğurtlu kuru

³⁸ Osmanlı Devleti'nde yeni fethedilen yerlere iskân politikası altında Müslümanlar yerleştirilmektedir. Böylece devlet ele geçirilen bölgeyi ticari, dini, ekonomik, sosyal vb. alanda İslamlaştırmak ve Türkleştirmek idealindedir (Çelik, 1999).

balık kavurması, sirkeli tahinli kuru balık kavurması, tuzlu taze yayın balığı, sirkeli balık, balık sikkacı, balık kavurması ve balık biryandır (Şirvanî, 2018).” Tariflerinde kullandığı deniz ürünleri genellikle taze veya kurutulmuş balık olarak geçmekte, dolayısıyla bir tür belirtilmemektedir. Fakat iki tarifte tarih³⁹ balığını, bir tarifte ise yayın balığını ayrıca belirtmiştir. Diğer yandan kullanılan deniz ürünlerinin adı geçmemesine rağmen 15. yüzyıl halk mutfağında balığın azımsanmayacak ölçüde kullanıldığı aşikardır.

Gilles 1550’li yıllarda İstanbul’a bir ziyaret gerçekleştirmiş ve Taranto, Venedik gibi şehirlerin balıklarıyla ünlü olmasına rağmen İstanbul’da çok daha fazla balık olduğunu belirtmiştir (Gilles, 1997). 1555 yıllarının tasvir çalışmalarını yapan Busbecq de bu dönemdeki boğazın balık bolluğuna⁴⁰ değinmekte ve buradaki balıkçıların genellikle Rumlar olduğunu eklemektedir (Busbecq, 1953, s. 34). Wratislaw ise bu dönem balıkçılarının çok maharetli olduğuna özellikle de balık pişirme konusundaki ustalıklarına⁴¹ değinmektedir (Wratislaw, 1981, s. 48). 16. yüzyılda İstanbul’da bulunmuş diplomat ve gezginler şehrin içerisindeki balık bolluğuna, ucuzluğuna, balık satıcılarına ve Türklerin balık sevgisine özellikle vurgu yapmaktadır. Wratislaw özellikle sonradan Müslüman olan Türklerin balığı daha çok sevdiğini aktarmaktadır. Yazarların ortak olarak dile getirdiği bir nokta ise Türklerin kabuklu deniz ürünlerini sevmeyeceği ve bu ürünleri pis olarak değerlendirdiği anlayışıdır. Fakat bu yüzyılın önemli yazar ve bürokratlarından olan Gelibolulu Mustafa Âli (d.1541 ö.1600) içki alemleri içerisinde midye, istakoz, teke (karides), pavurya (yengeç) ve istiridyeyi değerli mezeler olarak tanımlamaktadır (Gelibolulu Mustafa Âli, 1978, s. 159). Yabancı yazarların aksini gösteren Gelibolulu Mustafa Âli’nin eseri konuyu tartışmalı

³⁹ Tarih balığı, El Bağdadi’nin Kitab el Tabih adlı kitabında Van Gölü’ne özgü olan inci kefalı olarak geçmektedir (Tez, 2012, s. 46).

⁴⁰ “Deniz her tarafta balıklarla doludur. Bunlar boğazlardan sürüler halinde geçerler. O kadar çoktur ki nerdeyse insan eliyle tutuverecek!... Balıkçılar umumiyetle Rumdur. Türkler de balığı severler amma onların temiz dedikleri cinsten olursa... Zehir yerler de dinlerinin menettiği, pis bildikleri, meselâ, istiridyeyi, yengeç, salyangoz, kurbağa gibi şeyleri ölseler yemezler. Mamafih buna Rumlar da alışmış. Onlardan bazıları da kabuklu hayvanları yemiyorlar (Busbecq, 1953, s. 34).”

⁴¹ “Kıyılarında kentin yükseldiği deniz, türlü balıklarla doludur. Bu balıklar, sürüler halinde, mevsimine ve balıkların çeşidine göre, kâh Bosfor yoluyla Karadeniz’den Marmara’ya, ordan da Ege Denizi’ne ve Akdeniz’e gitmekte, kâh buralardan gelerek Karadeniz’e geçmektedir. İşte bu geliş ve geçiş sırasında balıkçılar, büyük ve küçük ağlarla çok miktarda balık avlamakta ve bunları çok ucuz fiyatla satmaktadırlar. Balıkçıların hemen hepsi Rum olup balık pişirme zenaatinde de gerçekten ustadırlar. Türkler, iyi pişirilmiş, temiz olduklarına inandıkları balıkları yemekten çekinmezler. Bununla beraber, balık sevgisi Türklerden çok, sonradan Müslüman olanlarda yani dönmelerde vardır. Bunun dışında, öz Türkler, kurbağa, salyangoz, kaplumbağa, istakoz ve buna benzer hayvanları yemek değil, bunlara el bile sürmezler (Wratislaw, 1981, s. 48).”

bir hale dönüştürmektedir. İslam aleminde alkollü içeceklerin günah olarak atfedilmesi Osmanlı Devleti'nde de fikren uygulanmıştır. İçki sofralarında tüketilmeye başlayan kabuklu deniz ürünleri belki de alkolün teşvik edilmemesi sebebiyle halk nezdinde yasak olarak nitelendirilmiştir. Evliya Çelebi (d.1611 ö.1684/85)'nin eserinde yer alan notlar ise alkolün ve kabukluların günah çerçevesinin çizilmesine rağmen yine de tüketildiğini göstermektedir.

İstiridyeye, midyeye, deniz kestanesine, sülüne, tarak ve buncu (---) şekilli nefis mezeleri içki için kardeşler için çıkarıp satarlar. Deniz mahluklarından yengeç, kereviz, teke, sülüne, ahtapot, lakoz, pavurya, ıstakoz, teke, yılan balığı gibi deniz haşeratları girer, ama ıstakoz hepsinden mukavvî (güçlendirici) günahkâr yiyeceğidir. Sözün kısası günahkâr canlara mezedir (Çelebi, 2008, c.1 s. 540).

Deniz ürünleri saray mutfağındaki kayıtlara dayalı olarak, yönetici sınıf tarafından 19. yüzyıldan itibaren yoğun bir şekilde tüketilmeye başlanmıştır (DABOA, HH_d, nr. 03104). Halk mutfağına baktığımızda ise bu tüketiminin daha erken bir dönem olan 17. yüzyılda başladığı görülmektedir. Osmanlı Devleti'nin 17. yüzyıl sosyal ve kültürel hayatına ışık tutan Evliya Çelebi (d.1611 ö.1684/85) eserinde deniz ürünlerinin tüketimine dair geniş bilgiler barındırmaktadır (Çelebi, 2008, c. 1). Çelebi deniz ürünlerinden bahsederken birkaç kelime kullanmaktadır. Bunlar; mâ'ide, hûd, semek, mâhi ve balıktır. Aynı zamanda 17. yüzyılda tüketilen deniz ürünlerinin toplam 109 türünden bahsetmektedir (Yerasimos, 2019, s. 142-145). Evliya Çelebi eserinde İstanbul'da var olan balıklardan "...Mevsiminde uskumru balığı, palamut, alakerde, fiçıda, kefal, paçoza, yılyaya, istavrid, istaride, kolyoz, atrine, hamsi, tekir, çuçuurya, iskorbid, gelincik, kaya, çiroz, gümüş, horosya, tirkis ve lüfer balıkları gibi nice yüz bin isimlerini bildiğim balıklar...⁴²" diyerek bahsetmektedir (Çelebi, 2008, c. 1 s. 538-539). Evliya Çelebi deniz ürünleri içerisinde balıkların faydalı olduğunu savunarak tüketimlerini olumlu karşılamaktadır. Kabuklu deniz ürünleri için ise aynı tavrı sergilememekte, bu tür gıdaları günahkâr ürünler olarak tanımlamaktadır. Evliya Çelebi'nin aktardığına göre balıkların tüketimi bu dönemde normal kabul edilirken, kabukluların içki sofralarında tüketilmesi sebebiyle dinen uygun olmadığı

⁴² "Terkos gölünde olan balık türlerinden, 20 okka gelir sazan balığı, levrek balığı, kalkan balığı, kefal balığı, palamut balığı, pisi balığı, alakerde balığı, fiçıda balığı, kaya balığı, uskumru balığı, izmarit balığı, iskorpit balığı ve bir okka gelir kırmızı tekir balığı, tüm balıkların şahı bir deniz yiyeceğidir ki sanki İlâhî nurdur. Bu anılan balıklardan nice bin çeşit balıklar bu gölde avlanıp vilâyet halkı beslenirler. O kadar balık avlanır ki hesabını âlemin Yaratacısı bilir (Çelebi, 2010, c. 6 s. 185)."

belirtilmektedir (Çelebi, 2008, c.1 s. 540). Aynı zamanda Çelebi, dönemin fakir halkının balık avcılığı yaparak geçimlerini sağladığından da bahsetmektedir (Çelebi, 2008, c. 1 s. 418). Evliyâ Çelebi (d.1611 ö.1684/85) 17. yüzyıldaki bir balık yemeğinden bahsetmektedir ve kendi eserinde doğrudan yemeğin tarifini sunmuştur.

Kırk türlü yemeğini pişirirler ki her birinde birer çeşit lezzet hasil olur. Çorbası, yahnisi, kebabi, böreği, baklavası ve çorbasının her türlüünü pişirirler. Ama pilaki derler bir çeşit ot taşından tavalar yaparlar. Öncelikle bu hamsi balığını pak ayıklayıp onar onar kamışa dizip maydanoz, kereviz, soğan ve pırasayı pak küçük küçük kıyıp tarçın ve karabiber ile karıştırıp bir kat kereviz ve maydanozu pilaki tavası içine döşeyip, sonra bir kat hamsi döşeyip, daha sonra Trabzon'un hayat suyuna benzer su zeytinyağını döküp orta hararetle ateşte bir saat pişince sanki nur olup yiyen nur dolu nur olur. Bu şekilde pişirilip yenirse görme kuvvetine ve mideye yararlıdır. Gerçekten de sevilecek Yüce Allah'ın sofrasıdır (Çelebi, 2008, c. 2 s. 113).

Evliyâ Çelebi'nin bu paylaşımı dönemin balık tüketimine olan yaklaşımı açık bir şekilde sergilemektedir. Hamsi balığının çorba, yahni, kebab, börek, pilaki ve baklavasının yapıldığı geniş bir yelpaze aktarılmaktadır. Aynı zamanda balık ile birlikte bu dönem mutfağında kullanılan maydanoz, kereviz, soğan, pırasa, tarçın, karabiber ve zeytinyağı kullanımı da dikkat çekmektedir. Çelebi'nin eserinde genel olarak balıkların sağlık için de tüketildiği aktarılmakta⁴³ ve halk nezdinde yerleşmiş bir tüketimi bulunmaktadır⁴⁴. Bu dönem saray mutfağına alınan deniz ürünlerinin kayıtları şimdilik bulunmamasına rağmen halk mutfağında ciddi bir deniz ürünü tüketimi olduğu görülmektedir. Çelebi yalnızca bu dönemdeki İstanbul'da dahi balık

⁴³ "...Ah canım kalkan balığı, gayet lezzetlidir. Kadınlar yeseler elbette hamile kalırlar. Âdem Peygamber devrinden beri faydası tecrübe olunmaktadır (Çelebi, 2008, c. 2 s. 111)." "...Bunlar kayıklar ile denize demir taraklar bırakıp istiridyeye, midye, deniz kestanesi, sülüne, tarak ve buncu (---) şekilli nefis mezeleri içki için kardeşler için çıkarıp satarlar, ama lakoz ve istiridyeye gayet güçlendiricidir (Çelebi, 2008, c. 1 s. 540)." "Balıklarından alabalığı, sazani, turna balığı ve livne balığının yemeği misk ve anberle pismiş gibi lezzeti olur, gayet ferahlatıcı ve güçlendiricidir. (Çelebi, 2008, c. 2 s. 200)." "Bir insan ne kadar balık yese kesinlikle hararet ve ağırlık vermez, gayet besleyicidir ve sindirimi kolaydır (Çelebi, 2010, c. 5 s. 113)." "Bu gölün (Gölikesri) balığının fireng hastalığına yakalananlar yeseler Allah'ın emriyle şifa bulur. Bu balıkların kebabi, çorbası ve tavası gayet lezzetli ve hafiftir (Çelebi, 2010, c. 5 s. 803)." "Ve oldukça yararlı yılan balığıdır ki dünyada benzeri yok tur, sıtmaya ve ağrı hastalığına yakalanan kimseler bu yılan balığını pişirip yeseler veya başını yanında götürseler Allah'ın emriyle sıtmadan ve ağrı hastalığından kurtulup şifa bulur, tâ bu derece faydalı yılan balığı olur ki İskenderiye şehrinde sıtma ve ağrı hastalığı olmazdır (Çelebi, 2010, c. 6 s. 125-126)."

⁴⁴ "Lakin kılıç balığının eti sarımsaklı ve sirkeli tarator ile pişirilirse gayet nefis yemek olur (Çelebi, 2008, c. 1 s. 424)." "İstanbul'da kayıtsız olan dostlar kayıklar ile bu Çekmece göllerine gelip pisi balığı avlayıp taze iken tereyağıyla pişirip yerler. Yeryüzünde bu balığın benzeri yoktur ki asla balık kokusu yoktur, bir yassı, yuvarlak beyaz küçük balıktır. Ancak birer okka gelir Rabbimin sofrasındır, ancak az olur." (Çelebi, 2008, c. 1 s. 445)." "Halis su, zeytinyağıyla midyeye pilavı da lezzetli yemektir (Çelebi, 2008, c. 1 s. 540)." "Çeşit çeşit balıkları pak kalaylı tavalarda içinde balıkların tabiatına göre kimisini tereyağıyla, kimisini say yağıyla, kimini şir-i revgân yağıyla, kimini mısır, Tekirdağı ve beziryağıyla pak pişirip dükkânlarında satarlar (Çelebi, 2008, c. 1 s. 541)." "O gün ağlar ile o kadar balıklar avlayıp tereyağlar ile pişirip yedik (Çelebi, 2008, c. 2 s. 33)." "Özellikle bunlardan elhalinye balığı, alabalığı ve sala balığı gayet meşhurdur ki asla balık kokusu yoktur. Gayet lezzetli çorbası ve tavası olup kolay sindirilir olduğundan başka güçlendiricidir (Çelebi, 2006, c. 3 s. 7)." "O kadar çeşit çeşit balıklar avlanıp Şehribân'ın ekşi narını balıkların üzerine sıkıp yedik (Çelebi, 2010, c. 4 s. 673)." "Genellikle ziyafetlerinde yer tandırında pişmiş kuzu kebapları, Vardar balığı kapamaları ve balıktan yapılan yemekleri meşhurdur (Çelebi, 2010, c. 5 s. 774)."

satan esnafın 2000 adet, istiridyeci esnafın 300 adet ve balık pişirip satan esnafın da 500 adet olduğunu yazmıştır (Çelebi, 2008, c. 1 s. 540-541; Bilgin, 2016, s. 185). Bir bölgede, bir ürüne dair talep yok ise mevcut esnaf sayısı da o denli az olacaktır. Fakat bu rakam 17. yüzyıl İstanbul’undaki deniz ürünü tüketiminin yüksek oranlarda olduğunu kanıtlamaktadır. Evliyâ Çelebi bu dönemdeki balık tuzlayan esnaftan ayrıca bahsetmemektedir fakat muhtemelen bu esnaf grubu 2000 olarak belirttiği grubun içerisinde yer almaktadır. Arşiv kayıtlarında 18. yüzyıl sonlarına doğru İstanbul içerisindeki balık tuzlayan esnaf sayısı 30 olarak belirtilmiştir (DABOA, C.BLD, nr. 9_430). 19. yüzyıl esnaf kollarına baktığımızda ise balık satıcıları yanında balık tuzlayıcılarının ve havycıların bulunması deniz ürünleri tüketiminin giderek daha öznel kollara ayrıldığını göstermektedir (Samancı ve Bilgin, 2010, s. 344). Sonuç olarak balıkçı esnafındaki iş bölümü 17. yüzyıldan itibaren kendisini göstermeye başlamıştır.

Evliya Çelebi’nin on iki ciltlik eserinden öğrenildiği kadarıyla deniz ürünü tüketimi 17. yüzyıldan itibaren ciddi boyutlara ulaşmıştır. Gayrimüslimlerin alışkın olduğu bu lezzet artık Müslüman kesim tarafından da rahatlıkla tüketilen bir besin grubu olmuştur. 17. yüzyıl tarikatçılarından olan Seyyid Hasan Efendi kendi döneminde bir günlük tutmuş ve burada dostları ile yenilip içilen ürünlere de yer vermiştir. Aktardığına göre bu ziyafetlerde uskumru dolması, gümüş balığı, tekir tavas, kefal çorbası, balık çorbası, tekir dolması ve lüfer balığı kaydedilmiştir (Sakaoğlu, 2016, s. 39-47; Yerasimos, 2019, s. 122; Kut G. , 2021, s. 147). Deniz ürünlerine olan ilgi özellikle de Müslüman kesim arasında öyle bir yükselişe geçmiştir ki ilerleyen yüzyıllarda ramazan sofralarında dahi deniz ürünü görülecektir. Örneğin Turgut Kut 18 Ekim-16 Kasım 1906 yılının ramazan ayında sunulan bir yazma eserin çevirisini yapmış ve sofrada uskumru ızgara, pisi balığı, sardalya, kefal pilaki, havyar ve balık paçası gibi deniz ürünlerinin tüketildiğini aktarmıştır (Kut T., 2002, s. 116-131). Bu çeviride dikkat çeken ise ramazan sofrasını tertip edenlerin dönemin Kâdirhâne Dergâhı olmasıdır. Din alimleri tarafından kabul görmeyen deniz ürünleri 17. yüzyıldan itibaren bu algıyı ortadan kaldırmış görünmektedir. Bu bilgiler Müslüman kesimin sofrasında yer alan deniz ürünlerinin gayrimüslimlerin dışında da tüketilmeye başladığının en belirgin örnekleridir (Ünsal, 2010, s. 46).

Seyyahların aktardığı bilgiler yanında 17. yüzyılı kayıt altına alan birtakım belgeler de bu dönemi daha da somutlaştırmaktadır. 1624 yılında kaydedilmiş olan narh⁴⁵ defterinde turna, yayın ve sazan balıklarının Bursa esnafı tarafından vâkıyyesi⁴⁶ 2 ila 4 akçe arasında satıldığı kaydedilmiştir (Kütükoğlu, 1984, s. 139). 1640 tarihli narh defterinde ise İstanbul esnafının satmış olduğu deniz ürünleri; tekfur balığı, kaya balığı, hurda (küçük) kaya balığı, yılan balığı, levrek balığı, kefal balığı, gelin balığı, hurda (küçük) kefal balığı, kalkan balığı, pisi balığı, nilüfer balığı, morina balığı, hurda (küçük) nilüfer balığı, mercan balığı, paçoza balığı, kılıç balığı, karagöz balığı, kırlangıç balığı, gümüş balığı, ilâriye balığı, hurda (küçük) ilâriye balığı, lâpina balığı, ispari balığı, iskorpit balığı, balık yumurtası, tatlı su çapağı balığı, uskumru balığı, istavrit balığı, poçıda balığı, izmarit balığı, havyar, lâkerda, sazan balığı ve palamut balığıdır (Kütükoğlu, 1983, s. 93-94). Deftere göre bu balıkların satış fiyatı 2 ila 20 akçe aralıklarında değişmektedir. Aynı zamanda bu balıklardan bir takım yan ürünler de yapılmıştır. Örneğin “lakerda, kılıç ve gelin balığı pastırması, lâkerda ve uskumru balığı pastırması, yılan balığı pastırması, morina balığı turşusu, lâkerda ve uskumru balığı turşusu” bunlar arasındadır (Çelik Yeşil ve Yıldız, 2024, s. 465). 1640 tarihli narh defterinde görüldüğü üzere yenilebilir otuz bir tür deniz ürünü bulunmaktadır. Bu türler dışında ise balıklardan pastırma, turşu, lakerda, havyar ve balık yumurtası yapılmakta ve sayı daha da artmaktadır. 16. yüzyılda kaydedilmiş olan narh defterinde ise deniz ürünleri bulunmasına rağmen sayıları oldukça azdır. 1525 tarihli olan narh defterinde “balık yağı, kuru moreno balığı, kuru lilinge balığı, Azak havyarı, Kuba havyarı ve kırmızı havyar” yer almaktadır. Aynı zamanda moreno balığının meyhanelerde satıldığı da belirtilmiştir (Sahillioğlu, 1967, s. 51-53). 1526-1527 tarihleri arasında kaydedilmiş olan bir başka narh defterinde ise deniz ürünlerine dair bilgiler çok daha azdır. Defterde “havyar-ı siyah (siyah havyar), havyar-ı huşk (kuru havyar), havyar-ı sürh (kırmızı havyar) ve balık yağı” isimleri geçmektedir (Bilgin (a), 2020, s. 28). Dönem esnafının satmış olduğu tüm ürünler bu narh defterine kaydedilmekte, deniz ürünleri bağlamında baktığımızda ise 17. yüzyılda ciddi bir talebin olduğu görülmektedir.

⁴⁵ Narh; Farsça fiyat anlamındadır. Osmanlı Devleti'nde esnafın satmış olduğu tüm ürünler 1865 yılına kadar devlet tarafından belirlenmiştir. Devletin bu uygulamasına ise narh politikası denilmektedir. Fakat narh defterlerinin tamamı değil bazıları günümüze kadar ulaşabilmiştir (Çelik Yeşil ve Yıldız, 2024).

⁴⁶ 1 vâkıyye = 1283 kilogramdır (Devellioğlu, 1997, s. 1118).

18. yüzyıldaki halkın, deniz ürünü tüketimi içerisinde morina ve balık kellesi en fazla tercih edilen türlerdendir. Bunun yanında soma ve sazan balıkları ile basdırğa ve mersin balıkları da tuzlu veya taze olarak tüketilen grup içerisinde yer almaktadır. Özdemir Gümüş (2018)'ün aktardığına göre bu dönem içerisinde morina balığının kellesi tuzlu veya taze olarak sıkça kullanılmaktadır. Ayrıca bu balığın Kili bölgesinden temin edildiği de aktarılmaktadır. Mersin balığının havyar ve balık tutkalı yapımında değerlendirildiği de bu dönem için önemli bir bulgudur (Özdemir Gümüş, 2018, s. 48). Balık tutkalı bir tür gıda jelatini olup dönemin elmasiye tatlısında kullanılmaktadır (Işın, 2010, s. 106-107; Samancı, 2016, s. 192). Divan şairlerinden olan Aynî (d.1766 ö.1837) Sâkînâme isimli eserinde; “Balık yumurtası pastırma havyar, Tarak u ıstakoz u midye der-kâr (aşikâr), Balık turşısı sardalya ne ra'nâ (pek güzel), Be-her tuzlu semekden (balıktan) merdin a'lâ” sözleri ile 18. yüzyıl içki alemlerini överek bu toplantıların mezeleri olan kabuklu deniz ürünlerinden övgüyle bahsetmektedir (Aynî, 2003, s. 235-236). Alman subayı olan Moltke (2017) bir Ermeni ailesinin evinde misafir iken, takdim edilen yemekleri memnuniyetle karşıladığını fakat en çok soğuk meze olarak ikram edilen; midye, istiridye, havyar, ıstakoz, zeytin, peynir, soğan, kaymak, karides, sardalye, pavurya (yengeç), balık yumurtası, taze sarımsak ve çeşitli yemişleri beğendiğini dile getirmiştir. Halk sofrasında bulunan bu deniz ürünleri küçümsenmeyecek çeşitliliktedir. Moltke çarşı gezmelerinde iken balıkçılardan, büyük orkinoslardan, muhteşem balıklardan, parlak palamutlardan, kalkan, dülger, istiridye, ıstakoz, yengeç, karides gibi envâ çeşit canlılardan hayranlıkla bahsetmektedir (Moltke, 2017, s. 88-148).

Deniz ürünlerine olan ilgi 17. yüzyıldan itibaren yoğunlaşmış bilhassa kabuklu deniz ürünleri de kendisine kıymetli bir yer bulmuştur. Artan bu talep yanında belirli dönemlerde bir ürünün daha baskın olduğu da görülmektedir. Örneğin balık kategorisinde bulunan lüfer bir döneme damga vuran bir ürün olmuştur. “İstanbul’umuzun bazı kadîmden kalma umumi zevk ve merakları vardır ki âdât-ı kadîme ve umumiye-i Osmaniyeyi tetebbu’ nokta-i nazarından hakikaten pek mühim şeylerdir. Bunların birisi de lüferdir.” Ahmed Midhat Efendi’nin 21 Eylül 1891 tarihli Tercümân-ı Hakikat gazetesinde belirttiği bu ifade, Osmanlının özellikle de İstanbul’un anlaşılmasında lüfer balığının önemini atfetmektedir. Halk arasında yaygınlaşan bu lüfer sevdası, saray erkânı arasında da kendisini göstermiş hatta bu

konuda Ahmet Cevdet Paşa damat paşaların akşamları lüfer avına çıktığından sitemlerde bulunmuştur (Güler, 2013, s. 257). Ahmed Midhat, kılıç ve levrek balıklarının bazı kişilerce sevildiğini fakat lüfer balığının herkesçe bilinip tüketildiğini eklemiştir (Ahmed Midhat Efendi, 1891, s. 5). Ahmed Rasim'in İkdâm gazetesinde belirttiği "lezzeti, cisminin beş on lokmaya müsaid olması, biçimli, ızgara üzerinde kavuruluşu, salata yaprakları arasında veya piyaz altında duruşu, elhasıl her hali emsâline fâiktir." ifadesi lüfer balığının 20. yüzyıldaki İstanbul toplumundaki etkisini göstermektedir (Ahmed Rasim, 1907, s. 3). Âsaf Muammer Bey II. Abdülhamit (sal.1876-1909) dönemindeki halkın balık tüketimi konusunda "Ah muhterem beyim, o eski balıkçılık âlemleri ne kadar kutsaldı. O âlemleri şimdi şu anda muhayyelemde pırıl pırıl yanan bir avizeye teşbih ediyorum. ...Size şu kadarını söyleyeyim ki, nasıl tarihimizde bir Lâle Devri varsa, bir de Lüfer Devri vardır." sözlerini aktarmaktadır. Özellikle halk arasında lüfer tüketimine olan ilgi bir hayli yüksektir ve bu dönem halk arasında Lüfer Devri olarak anılmaktadır (Oğuz, 2000, s. 28). Ahmed Rasim Vakit gazetesinin 20 Eylül 1921 yılı bölümünde "Lüfer!.. Vay lüfer vay!.. Neredesin?.. Gözümüz yollarda kaldı! Nerede o "lüferler, o lüferciler!.. Nerede o eski ağızlar! Sade "lüfer" değil, ihtimal tarz-ı ekli bile unutuldu!" sözlerini kaleme almıştır. Yazar bu yıllarda lüfer balığının eskiye oranla azalmış olmasından, özellikle de halkın balık avcılığı yaptığı ve lüfer âlemi olarak adlandırdıkları sosyalleşme aktivitelerinden uzaklaştığına vurgu yapmaktadır. Diğer yandan ekonomik olarak iyi durumda olan ailelerin ziyafet sofralarında gösterişli deniz ürünleri⁴⁷ mutlaka bulunmaktadır (Tezel, 1956). Hatta bu tüketim alışkanlıkları Boğaz'da balık avı eğlenceleri yapılacak kadar artmıştır. Avlanan bu balıkların hediye olarak sunulması da bir adet haline veya zenginlik göstergesine dönüşmüştür. Ayrıca dönemin seçkin aileleri mutfaklarında balık aşçıları bulundurmuş, sofralarda da sık sık bu ürünlere yer vermiştir (Ünsal, 2010). Osmanlı Devleti'nin 1911'li yıllardan itibaren başlayan ve cumhuriyete kadar devam eden yoğun savaş dönemleri böylesi aktivitelerden halkı uzaklaştırmıştır (Güler, 2013, s. 268).

⁴⁷ "Efendim, eskiden balık, umumiyetle, ekâbir tarafından yenen bir gıda idi, diyebilirim. Boğazda ve Adalarda oturan ekâbir ve onlarla ülfet eden zengin tüccar aileleri, balığa rağbet ederlerdi. Diğer taraftan, halk pek mahdut nisbette, balık yedi. ...Şunu hemen söyleyeyim ki, balığın estetik bakımdan sofraya arzedilmesi şart idi. Esasen, makbul olan balık iri balık idi. Ağniyadan filânca beylerin yalıda tertip ettikleri ziyafette, 4 kiloluk bir levrek, büyük bir kayık tabak içinde, sofraya geldiği zaman, sahibi hane, med'uvine karşı adeta bir gurur duyar, leziz bir şekilde pişirdiği için, ahçı başıya, ufak bir bahşiş itasını ihmal etmezdi (Tezel, 1956, s. 16)."

Halk mutfağına alternatif besin olarak giren deniz ürünleri yazma yemek kitaplarından da teyit edilmektedir. Osmanlı mutfağına yönelik kayıt altına alınan ilk yemek kitabı Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî'nin yazdığı 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı başlıklı eserdir. Yukarıda ele alınan bu eserde toplam 13 deniz ürünlü tarif bulunmaktadır. Yazar çalışmasında tarih ve yayın balıklarından bahsetmiş fakat başka bir türden söz etmemiştir. Tariflerde çoğunlukla kuru balık veya balık ifadeleri kullanılmıştır (Şirvanî, 2018). Halk mutfağında deniz ürünlerinin 17. yüzyıldan itibaren zengin bir kullanımının başladığı birtakım kaynaklardan öğrenilmiştir. Fakat 16 ve 17. yüzyıla dair yemek yazması bir eser bulunmadığı için tariflerin nelerden ibaret olduğu bilinmemektedir. 18. yüzyıldan itibaren ise bu kaynaklar artış göstermiştir. 1775-1778 yılları arasında Dürrizade Nurullah Mehmet Efendi'nin kaleme aldığı Ağdiye Risalesi dönemin yemek yazması olarak bilinen kıymetli bir eserdir. 18. yüzyıl Osmanlı mutfağı hakkında önemli bilgiler aktaran bu eserde deniz ürünlerine dair toplam 23 tarif bulunmaktadır.

Tirhoz balığı külbastısı, lüfer balığı külbastısı, kefal ve uskumru balığı külbastısı, Hacı Ahmed Paşa'nın balık çorbası, balık turşusu, sardalya salatası, havyar salatası, uskumru balığı yahnisi, kefal balığı yahnisi, tarak pilavı, midye pilavı, tarak yahnisi, yaka⁴⁸ yahnisi, tarak külbastısı, balık külbastısı, kalkan balığı ciğeri külbastısı, güveç balığı, uskumru balığı kebabı, yılan balığı kebabı, kılıç balığı kebabı, kalkan balığı tavası, balık çorbası, levrek veya kefal balığı çorbası" bu tariflerdir (Dürrizade, 2015).

Hazırlanan bu tariflerde kullanılan deniz ürünleri ise; levrek, kefal, kalkan, uskumru, kılıç, yılan, tarak, midye, havyar⁴⁹, sardalya, lüfer ve tirhoz balığı olmak üzere 12 türdür (Dürrizade, 2015). Akyol (2020)'un tercüme ettiği, yazar ve yıl bilgisi olmaması sebebiyle de 18 veya 19. yüzyıla ait olduğu düşünülen bir şiir yazmasında da üç balık yemeğinden bahsedilmektedir. Balık yahnisi, balık pilakisi ve dalyan pilakisi bu yemeklerdir. Yemeklerde kullanılan balıklar ise levrek, has kefal, çınakop ve lüfer balığından oluşmaktadır (Akyol, 2020, s. 62-65).

1844 yılında Mehmet Kâmil tarafından yazılmış olan Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı), 19. yüzyılda baskısı yapılmış ilk yazma yemek kitabıdır. Yazar eserinde deniz ürünleri ile ilgili toplam 33 tarif⁵⁰ barındırmaktadır. Bu tariflerde kullanılan

⁴⁸ Kılıç balığının gövde ve baş arasında kalan bölümüne dönemin balıkçıları yaka adını vermiştir (Dürrizade, 2015, s. 93).

⁴⁹ Eserde hangi balıktan havyar elde edildiği yazılmamıştır.

⁵⁰ Tariflerin tamamı 4.3. bölümde aktarılmıştır.

deniz ürünleri ise; kefal, uskumru, kılıç, palamut, yılan balığı, lüfer, levrek, istiridye, deniz tarağı, mercan, midye, hamsi, kalkan, ıstakoz, kaya, balık yumurtası, sardalye, teke ve çiroz olmak üzere toplam 19 türden oluşmaktadır (Mehmet Kâmil, 2016). Aynı zamanda Melceü't Tabbâhîn, saray mutfağında hazırlanan yemeklerle örtüşmesi sebebiyle de 19. yüzyıl saray mutfağında kullanılan deniz ürünlü tariflerin tespit edilmesi bağlamında oldukça değerlidir (Samancı, 2016, s. 187). Tûrâbi Efendi tarafından 1864 yılında yazılmış olan Osmanlı Mutfağı kitabı 19. yüzyılın kıymetli bir başka eseridir ve deniz ürünleri ile ilgili toplam 29 tarif⁵¹ bulunmaktadır. Burada kullanılan deniz ürünleri ise; istavrit, somon, kılıç, yayın, mersin, kalkan, uskumru, yılan, morina, istiridye, barbunya, kefal, tekir, izmarit, midye, deniz tarağı, sardalye, balık yumurtası ve dil balığı olmak üzere toplam 19 türden oluşmaktadır (Tûrâbi Efendi, 2005).

1883 yılında yazılmış olan Ev Kadını isimli bir başka yazma yemek kitabı, Ayşe Fahriye tarafından kaleme alınmıştır. Çalışmada toplam 71 deniz ürünlü tarif⁵² bulunmaktadır ve bu eser deniz ürünleri açısından en fazla tarifin yer aldığı geniş bir çalışmadır. Kullanılan deniz ürünleri ise toplam 33 türden oluşur; kefal, uskumru, levrek, palamut, torik, istiridye, teke, dülger, palamut, altıparmak, kılıç, tekir, kaya, lüfer, dil, gümüş, hamsi, mersin, midye, ıstakoz, deniz tarağı, kalkan, kırlangıç, mercan, taş balığı, sardalye, kolyoz, izmarit, pisi, istavrit, havyar, çiroz ve likorinozdur (Ayşe Fahriye, 2018). Ayşe Fahriye, eserinde deniz ürünlerine dair dikkat edilmesi gereken birkaç not da paylaşmıştır:

Balıklar ne kadar taze olursa o kadar latif olur. Balıklar havyar (yumurta) dökünce yağsız olacaklarından lezzetli olmazlar. Onun için balıklar çiroz halinde makbul değildir fakat kurutulacak balıklar yağlı zamanlarda kurumadığı gibi lezzet de vermeyeceklerinden kurular konu dışıdır. Mamafih salamuralar ve tütün (füme) balıkları yağlı zamanda olursa o kadar âlâdır. Bir de balıklar pişirilirken ağzı açık bırakılırsa ağır kokular buhara dönüşür, ancak az su ve buhar ile pişecek balıklar bunun dışındadır. Durgun tatlı su göllerindeki balıklara akar tatlı su balıkları, sakın denizlerdeki balıklara da akıntı ve anaforu olan denizlerin balıkları tercih edilir. Yemlenen balıkları yemlenmeyenlerden semiz olacağından çok daha lezzetlidirler. Küçük havuzlarda uzun süre kalan balıklar zayıf, zararlı ve yavan olacaklarından makbul değildir. İstakoz büyük, yumurtasız ve sırtı maviye yakın olursa dolgundur. Pişirme sırasında deniz suyu veya tuzlu suda on beş dakika haşlanıp ızgarada kurutulup geçirilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 39).

Ali Eşref Dede tarafından 1892 yıllarında kaleme alınan Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi başlıklı yemek kitabı ise incelenen bir başka eserdir. Yazar, çalışmasında 14

⁵¹ Tariflerin tamamı 4.3. bölümde aktarılmıştır.

⁵² Tariflerin tamamı 4.3. bölümde aktarılmıştır.

deniz ürünlü tarif⁵³ barındırmaktadır. Kullandığı deniz ürünleri ise levrek, kefal, havyar, sardalye, kalkan, uskumru, lüfer, kılıç ve terkos balığı olmak üzere 9 türdür (Ali Eşref Dede, 1992). 1900 yılında Mahmut Nedim Bin Tosun tarafından Aşçıbaşı isimli eser 20. yüzyılın bilinen ilk yemek kitabıdır. Yazar kitabında deniz ürünleri ile yaptığı 26 yemek tarifine⁵⁴ yer vermektedir. Bu tariflerde ise toplam 19 türden oluşan palamut, kaya, uskumru, kılıç, zargana, midye, hamsi, istiridye, mercan, mavi göz balığı, lüfer, balık yumurtası, havyar, sardalye, horoz balığı, çiroz, ıstakoz, teke ve deniz kestanesi yer almaktadır (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016). 1913 yılında tamamlanmış ve baskısı yapılmış olan Karagöz Mutfakta isimli son çalışmada ise deniz ürünleri ile hazırlanmış olan toplam 13 yemek tarifi⁵⁵ bulunmaktadır. Kullanılan deniz ürünleri de kılıç, torik, palamut, lüfer, uskumru, kolyoz, kefal, levrek, midye, istiridye, kalkan, dil, pisi, kaya, izmarit, istavrit, gümüş, hamsi, çiroz, barbunya ve ıstakoz olmak üzere toplam 21 türdür (Anonim, 2010). Ele alınan bu sekiz yemek kitabında görüldüğü üzere deniz ürünlerine dair tarifler giderek artış göstermiştir. Bu araştırmanın 19 ve 20. yüzyıl ile sınırlandırılması sebebiyle de dördüncü bölümünün üçüncü alt başlığında yalnızca bu iki yüzyılda yazılmış yemek kitaplarındaki deniz ürünlü tarifler aktarılmıştır.

4.1.3 Deniz Ürünlerinde Reform Hareketleri

Latince reformatio ve reformare kelimelerine dayanan reform kelimesi, bir konunun veya olayın yenilik kazanması, değişkenlik göstermesi anlamında kullanılmaktadır (Waardenburg, 2007, s. 530). Osmanlı Devleti'ndeki deniz ürünü tüketiminin saray ve halk çevresindeki yenilik hareketleri ise bu başlık altında irdelenmektedir. Saray mutfağındaki deniz ürünlerinin 19. yüzyıldan, halk mutfağındaki deniz ürünlerinin ise 17. yüzyıldan itibaren artış göstermesi birtakım nedenlere bağlı olarak değişkenlik göstermiştir. Peki, devletin bu yüzyıla kadarki deniz ürünlerinin tüketilmesine yönelik bakışı nasıldır? Osmanlı Devleti'nde ekonomi, sosyal hayat ve eğitim kurumları dahil olmak üzere, hemen hemen tüm kurumlarda İslam anlayışının bir sonucu olan dini kurallar geçerlidir (Demir, 2013, s. 273). Osmanlı Devleti'nde hukuk yapısı şeri ve örfi hukuk olarak ikiye ayrılmaktadır. Devlet meşruiyetini dinden almakta ve bu

⁵³ Tariflerin tamamı 4.3. bölümde aktarılmıştır.

⁵⁴ Tariflerin tamamı 4.3. bölümde aktarılmıştır.

⁵⁵ Tariflerin tamamı 4.3. bölümde aktarılmıştır.

noktada İslam hukukunun karşılığı olan şeri hukuk devreye girmektedir (İnalçık, 2022). Şeri hukukta dayanak olarak kullanılan kaynaklar; Kur'an-ı Kerim, peygamber sünnetleri ve diğer din kaynaklarıdır (Cin ve Akyılmaz, 2009, s. 81-82). Devlet içerisindeki dini normların başındaki en yetkili kişi ise şeyhülislamdır. Şeyhülislam, padişah tarafından atanan bir devlet memuru konumundadır ve verdiği fetvalar siyasi iktidarı bağlamamakta, gerekli durumlarda şeyhüislama danışılmaktadır (Demir, 2013, s. 282).

Şeri hukukun temel kaynağı olan Kur'an-ı Kerim'de "Sizin için de yolcular için de bir geçimlik olmak üzere deniz avı yapmak ve deniz ürünlerini yemek sizlere helâl kılındı (Maide Suresi 96. Ayet)." "O, taze et yemeniz ve takınacağınız süs eşyası çıkarmanız için denizi sizin hizmetinize verendir (Nahl Süresi 14. Ayet)" ayetlerinde görüldüğü üzere deniz ürünlerini tüketmek helal kılınmıştır (Altuntaş ve Şahin, 2011, s. 133-288). Fakat bazı Şeyhüislamımlara göre deniz ürünlerinin tüketilmesi Müslümanlara yasak atfedilmiştir (Tez, 2012, s. 61). Diğer yandan bazı deniz canlılarının kanlarının akıtılmadan tüketilmesi mekruh⁵⁶ olarak nitelendirildiği için İslam taraftarları bakımından olumsuz bir başka neden olarak karşımıza çıkmaktadır (Tezel, 1956, s. 16). Belirli bir din grubuna yasaklanan deniz ürünlerinin, sık sık olmasa dahi, padişahların sofralarında görülmesi⁵⁷ ise şeri hukukun nesnelliğini sorgulamaktadır. Diğer yandan halkın okuma yazma oranının seçkin zümrelerle kısıtlı olması Müslümanların, şeyhüislamımları güvenilir sözlü bir kaynak olarak görmelerinde muhtemel bir kanıdır. Busbecq Müslümanların deniz ürünü tüketimine dikkat ederek "zehir yerler de dinlerinin menettiği, pis bildikleri, meselâ, istiridyeye, yengeç, salyangoz, kurbağa gibi şeyleri ölseler yemezler" notunu düşmüştür (Busbecq, 1953, s. 34). Busbecq'in bu ifadesi aslında şeyhüislamımların bu yasağına belirli bir grubun uyduğunu göstermektedir. 16. yüzyılda İstanbul'da bulunan Petro "Türklerin şarap değil de su içtikleri için balıkların midelerinde dirileceğinden korktuklarından" balık

⁵⁶ İslam dinine göre, birtakım nedenlerden dolayı hoş görülmeyen fakat haram da olmayan durumlar için kullanılan anlayış (Ayverdi İ., 2020, s. 2014).

⁵⁷ Barkan'ın mutfak kayıtlarından aktardığı bilgiye göre Fatih Sultan Mehmet (sal.1451-1481) için alınan ürünler; "mâhî- i mar (yılan balığı), beyza-i mâhî (balık yumurtası), mâhî -i huşk (kuru balık), havyar⁵⁷ ve mâhî -i moruna (morina balığı)" dir. 1473 tarihli bir aylık mutfak masraflarında 116 istiridyeye, 87 karides ve 400 balık alındığı belirtilmektedir. (Barkan, 1979, s. 239-244).

tüketmediklerini aktarmaktadır (Pedro, 2002, s. 175). Petro'nun aktardığı efsanevi yaklaşım biraz abartılı olsa da tüketim bağlamında gerçeklik payı taşımaktadır.

Osmanlı Devleti'nde alkollü içecekler de Kur'an-ı Kerim'de belirtildiği üzere⁵⁸, şeri hukuk kapsamında Müslümanlara⁵⁹ yasaklanmış, gayrimüslimler içinse hem ticareti hem de içimi serbest kılınmıştır (Fulin, 2019, s. 72-77). Gayrimüslimlere serbest olan içki tüketiminde, meze olarak sofrada bulunan birkaç ürün bulunmaktadır. Bunlar içerisinde yer alan deniz ürünleri, özellikle de kabuklular, gayrimüslimler tarafından bu sofralarda⁶⁰ sık sık tüketilmektedir (Ünsal, 2010, s. 37). Şeyhülislamın Müslümanlara yasak olarak atfettiği deniz ürünleri (Tez, 2012, s. 61), belki de alkollü içecekleri teşvik etmesi sebebiyle dinin konusu atfedilerek men edilmiştir. Sonuç olarak dinin boyunduruğu altında kalan deniz ürünleri, Müslümanlar başta olmak üzere, halk arasında 17. yüzyıla kadar kısıtlı kalmış bir kategoridir (Çelebi., 2008, c.1). Diğer yandan hem okuma yazma bilmeleri hem de şeyhülislamın fetvalarının siyasi iktidar için geçerli olmaması (Demir, 2013, s. 282) sebebiyle padişah ve çevresi tarafından deniz ürünlerine yönelik bir yasağın olmadığı aşikardır. Saray içerisinde böylesi bir kısıtlamanın olmamasına karşın, 19. yüzyıla kadar düzenli bir tüketimin olmadığı da görülmektedir (DABOA, HH_d, nr. 03104). Osmanlı İmparatorluğu'nun, gıda maddeleri özelinde, yeni karşılaşılan ürünlere karşı mesafeli bir duruşu bulunmaktadır. Deniz ürünlerinin günah olmadığını bilen üst sınıfın, bu ürünlere müptela olmaması alışkanlıklarından vazgeçmekte zorlanması olarak yorumlanmalıdır. Örneğin coğrafi keşifler sonrasında patates, biber, domates gibi yeni ürünlerle tanışan devlet, başlangıçta yadırgadığı için mesafeli ve az bir tüketim sergilemiş, keşiflerden iki yüzyıl sonra sürekli bir tüketim göstermiştir (Artan, 2000, s. 112; K. Neumann, 2016, s. 160-161). Bu tür bir yaklaşımın deniz ürünleri içinde uygulandığı şaşırtıcı gelmemektedir. Kısacası halk için dinin etkisi, saray için ise alışkanlıkların etkisi deniz ürünlerinin sınırlı tüketilmesinde belirleyici faktörler olmuştur.

⁵⁸ “Ey iman edenler! (Aklı örten) içki (ve benzeri şeyler), kumar, dikili taşlar ve fal okları ancak, şeytan işi birer pisliktir. Onlardan kaçının ki kurtuluşa eresiniz. Maide Suresi 90. Ayet (Altuntaş ve Şahin, 2011).”

⁵⁹ Halil İnalçık, Fatih Sultan Mehmet (sal.1451-1481)'in saray köşk ve bahçelerinde içki meclislerinin tertip edildiğini, içip eğlenildiğini aktarmaktadır (İnalçık, 2010, s. 286-287).

⁶⁰ Dönemin önemli yazar ve bürokratlarından olan Gelibolulu Mustafa Âli (d.1541 ö.1600) içki alemleri içerisinde midye, istakoz, teke (karides), pavurya (yengeç) ve istiridyeyi değerli mezeler olarak tanımlamaktadır (Gelibolulu Mustafa Âli, 1978, s. 159).

Osmanlı Devleti'nde deniz ürünü tüketiminin; coğrafi, sosyal, ekonomik ve siyasi nedenlere bağlı olarak artış gösterdiği tespit edilmiştir. İstanbul'un fethedilmesi sonrasında denizlerle ilişkilerini artıran imparatorluk, bölgenin Müslüman ve Türk nüfusunu artırmak için iskân⁶¹ hareketini gerçekleştirmiştir. Mevcut olan gayrimüslimler bölgenin denizinden yüzyıllardır faydalanmış, bölgeye yeni yerleşen Müslümanlar ise peyderpey nimetlerinden yararlanmaya başlamıştır (İnalçık, 2023). Osmanlı Devleti'nde deniz ürünlerinin tüketimi ve ticareti yoğun olarak Rumlar ve diğer gayrimüslimler tarafından gerçekleştirilmektedir (Ünsal, 2002, s. 89; Çelebi, 2008, c. 1 s. 421; Ünsal, 2010, s. 34; Tez, 2012, s. 66;). Müslümanların deniz ürünlerini tüketmesindeki en somut etki Rum mutfağıdır. Deniz tüketimini elinde tutan Rum mutfağında Noel, Paskalya ve Meryem'in Uykuya Dalışı dönemlerinden önce 15, 40 ve 48 gün süren perhiz dönemleri bulunmaktadır. Rumlar bu dini günlerinde hayvansal gıdalar olan; yumurta, süt, et, katı yağ ve balık gibi ürünleri tüketmemektedir. Fakat vücudunda kan olmayan midye, istiridye, tarak, balık yumurtası, havyar, pines, kerevit, mürekkep balığı, ıstakoz, ahtapot ve pavurya gibi deniz canlılarını tüketmektedir. Perhiz dönemlerinde özellikle istiridye kurtarıcı ve güçlendirici bir besin olarak görülmektedir. Fiyatı oldukça ucuzdur ve hastalara da şifa olarak yedirilmektedir. Bir diğer deniz canlısı olan balıklar ise vücudunda kan bulunması sebebiyle bu perhiz dönemlerinde tüketilmesi uygun olmayan türlerdendir. Rumlara göre; 25 Mart'ta, Meryem'in İsa'ya hamile olduğu müjdesinin verildiği günde, Paskalya'dan önceki pazar gününde ve Tecelli günü olan 6 Ağustos'ta balık tüketilmesi zorunludur. Bu dönemlerde tüketimi zorunlu olan balık ve perhiz dönemleri dahil diğer günlerde de sıkça yenilen diğer deniz ürünleri Rum mutfağındaki vazgeçilmez deniz ürünü tüketiminin sebepleri olarak görülmektedir (Yerasimos, 2008, s. 220-223).

Denizlerle ve Rum mutfağıyla tanışmaya başlayan Müslümanlar, kendi hanelerinde de balık ve diğer deniz canlılarını kullanmaya başlamıştır. Deniz ürünlerindeki tüketim seviyesinin artış göstermesindeki nedenlerden bir tanesi ise et ürünleri içerisinde yer alan koyun etinin fiyatının giderek artmış olmasıdır. 17. yüzyılda İstanbul'un et ihtiyacının önemli bir bölümünü karşılayan Tuna bölgesinde birtakım isyanlar baş

⁶¹ Osmanlı Devleti'nde yeni fethedilen yerlere iskân politikası altında Müslümanlar yerleştirilmektedir. Böylece devlet ele geçirilen bölgeyi ticari, dini, ekonomik, sosyal vb. alanda İslamlaştırmak ve Türkleştirmek idealindedir (Çelik, 1999).

göstermiştir (Dursun, 2012, s. 334). Bu karışıklıklar sonucunda ise et fiyatlarına gelen fahiş fiyatlar halkın protein ihtiyaçlarındaki değişikliği ortaya çıkarmıştır. Koyun etine gelen zamlar sonucunda ise oldukça ucuz olan deniz ürünleri alternatif besin kaynağı olarak özellikle Müslüman kesim tarafından tüketilmeye başlanmıştır (Ünsal, 2010, s. 38). Örneğin 1640 tarihli narh defterinde esnafın satmış olduğu lahm-ı ganem yani koyun etinin vâkıyyesi⁶² 9 akçe iken, uskumru, istavrid, poçıda, izmarid, tatlı su sazanı, palamud ve lakerdanın vâkıyyesi 2 akçeden satılmaktadır (Kütükoğlu, 1983, s. 91-94).

Osmanlı Devleti'nde eğitim öğretim, sıbyan mektepleri adı verilen mahalle mekteplerinde gerçekleşmektedir. Buradaki eğitimlerin temel mantığı Kur'an-ı Kerim öğretimi ve namaz surelerinin yer aldığı dini bir eğitimidir ve 15. yüzyılın ilk yarısına kadar uygulanmıştır. Çağın ötesinde bir adım olan ve Fatih Sultan Mehmet (sal.1451-1481) ile başlayan geniş ders yelpazesi⁶³ ise sultandan sonra terk edilmiş ve eski düzene dönmüştür. 19. yüzyılda eğitim konusuna yeniden bir ilgi ortaya çıkmış ve atılan yeniliklerle okuma yazma oranı artırılmıştır (Engin ve Uygun, 2011, s. 199-206). Matbaada basılan eserlerin sayısı da yine bu dönemin önemli yenilikleri arasında yer almış (Kunt, 2014, s. 59), deniz ürünlerinde yaşanan tüketim artışında veya değişikliğinde 19. yüzyıldan itibaren yaygınlaşan basılı yemek kitapları da etkili olmuştur. Diğer yandan eğitim alanında yaşanan bu gelişmenin geniş bir alanı içerisine alması hemen beklenmemektedir. Basılan bu yemek kitaplarının okuma yazma bilen zümreye ulaşması en azında belirli bir sürenin sonunda gerçekleşmiştir. Her ne kadar 19. yüzyılın ilk yarısı bir deneme süreci olsa da yüzyıl sonundan itibaren bu etkinin yaygınlaştığı görülmektedir. 1913 yılında baskısı yapılan Karagöz Mutfakta başlıklı yemek kitabının önsözünde:

Sana bu yemek yapma fikri nereden geldi Karagöz söyle bakayım? Geçen gün kırâathânedede oturuyor idim. Bazı beğler konuşuyorlar idi. Şöyle süklüm püklüm yakınlarına kadar sokuldum. Sözlerine kulak kabarttım. Birisi diyor idi ki: Zamanımızda aşçılık en ince bir san'at olmuş. Yeniden yeniye ta'âmlar icâd ediliyor imiş. Aşçılığa mahsûs gazeteler neş ediliyor, mecmûalar basılıyor, kitaplar telif olunuyor imiş. Bizim de eskiden bir Melce-i Tabbâhîn'imiz varmış. Sonra bir de Ev Kadını çıkmış. Onun

⁶² 1 vâkıyye =1283 kilogramdır (Devellioğlu, 1997, s. 1118).

⁶³ Fatih Sultan Mehmed (sal.1451-1481) okullarda öğretmenlik yapacak kişiler için; Arapça nahiv ve sarf (gramer-dilbilgisi), mantık, edebiyat, tedaris usulü ve mübahase adabı, münakaşalı akaid ve riyaziyyat (matematik) derslerinin öğrenilmesini zorunlu kılmıştır. Bu dersleri öğrenmeyenleri ise muallimlikten menedeceğini aktarmıştır (Engin ve Uygun, 2011, s. 199).

üzerine ben gülmeğe başlamıştım. Sebebini sordular. Ev kadınlığı aşçılıktan mı ibârettir? dedim (Anonim, 2010, s. 17).

Karagöz'ün eserinde aktarıldığı üzere yemeğin halk arasında bir etki uyandırmaya başladığı dolayısıyla da yemek kitaplarının bu noktada önem teşkil ettiği görülmektedir. Sonuç olarak okuma yazma bilen kesimin artışı, yemek kitapları aracılığıyla deniz ürünlerine yönelik yeni tariflerin öğrenilmesini sağlamıştır.

Devletin toprak kayıplarına paralel olarak yaşamış olduğu ekonomik sıkıntılar, Avrupa'nın temelinde genişlemeye başlayan yeni düşünce ve yaşam tarzlarıyla içişlerinde yaşanan askeri ve sosyal problemler, 18. yüzyıl ile başlayan batılılaşma hareketlerinin temelini oluşturmaktadır (Akşin, 2017). III. Ahmed (sal.1703-1730) döneminde başlayan Lale Devri (1718-1730), Batı'nın örnek alınmaya başlandığı ilk süreç olarak bilinmekte, akabinde sanat, edebiyat, askeri ve sosyal hayata yönelik faaliyetler kendisini göstermektedir (İnalcık, 2024). Batılılaşma fikrinin ülkede yarattığı düşünce özgürlüğü ve insan eşitliği kavramları; Tanzimat (1839) ve Islahat Fermanı'nı (1856), I. Meşrutiyet'i (1876) ve son olarak da II. Meşrutiyet'i (1908) doğurmuştur (İnalcık, 2020). Osmanlı Devleti'nde birtakım nedenlerden dolayı gelişen batıyı örnek alma dönemi, mutfak perspektifinde de kendisini göstermiş ve çoğunlukla bu dönemde popüler bir üne kavuşan Fransız mutfağı örnek alınmıştır. Hem siyasi hem ekonomik hem de sosyokültürel bakımından örnek alınan Avrupa ülkeleri, Osmanlı Devleti'nin de odak noktası haline gelmiştir. Bu ülkeler içerisinde kendisine bir yer bulmak isteyen imparatorluk, Avrupai tarzı hem benimsediğini hem de uyguladığını göstermek amacıyla 19. yüzyıldan itibaren mutfak ve sofrada değişikliklere başlamıştır. Bu yeniliklerin detayları ise "*Mutfak Yapılanmasında Reform Dönemi*" başlığı altında aktarılmış olup burada tekrarlanmayacaktır.

Sarayın alışkanlıklarının yavaş yavaş törpülenmeye başladığı 19. yüzyılda deniz ürünü tüketiminin artış gösterdiği bilinmekte (DABOA, HH_d, nr. 03104) ve Batı ile olan ilişkilerin bu değişiklikteki etkisinin büyük bir önem taşıdığı görülmektedir. Fransız mutfağını örnek almaya başlayan devlet, ziyafet menülerinde deniz ürünlerine sıkça yer vererek bunu kanıtlamıştır. Diğer yandan arşiv belgelerinden elde edilen kayıtlara göre de bu ilginin somutlaştığı görülmektedir. Örneğin; Ocak 1890 tarihinde 150 adet istiridye, 2 adet ıstakoz, 100 adet midye ve 563 kasa deniz ürünü alınmıştır. Bu deniz

ürünleri dışında kasalarla alınan diğer ürünlerin türleri ise; kırlangıç, gelincik, uskumru, karides, mercan, torik, kalkan, pisi, kaya, kefal, barbunya, eşkina, lüfer, mezigit, çinakop ve karagözdür (Ek B1). Sarayın aylık olarak tükettiği deniz ürünlerinin tür olarak on dokuzu bulması ve miktar bakımından da 563 kasa tüketilmiş olması deniz ürünlerine dair artışı belgelemektedir. Aynı zamanda alınan 150 adet istiridye 8, 29 ve 31 Ocak'ta 50'şer adet (DABOA, HH_d, nr. 03104_00129; HH_d, nr. 03104_00133), 2 adet ıstakoz 1 Ocak'ta ve 100 adet midye ise 8 Ocak'ta alınmıştır (DABOA, HH_d, nr. 03104_00131).

Deniz ürünlerinin tüketimine etki eden bir başka neden ise imparatorluğun deniz ürünleriyle yapmış olduğu ticarettir. Devlet elde ettiği coğrafi konumdan, başlangıçta mutfak özelinde kısıtlı yararlanmış olsa da ticari boyutta istifade etmekten kaçınmamıştır. 1484 yılında II. Bayezid (sal.1481-1512) tarafından Kili bölgesinin fethedilmesi ile bölgenin balıkçılıktan elde ettiği gelir Osmanlı Devleti'ne aktarılmıştır. Bu bölgenin özellikle morina balığı ile anılması da oldukça önemlidir ve bu balığın halk tarafından sıkça tüketildiği kaydedilmiştir (Özdemir Gümüş, 2018, s. 37). Hezârfen Hüseyin Efendi'nin aktardığına göre 17. yüzyıldaki Kili bölgesinde İvan Boğazı, Tatar Boğazı, Babacık Boğazı, Gülhaşane Boğazı, Düşene Boğazı ve Bânadin Boğazı balık avcılığının yapıldığı yerlerdir (Hezârfen Hüseyin Efendi, 1998, s. 257). 16. yüzyıl Venedik esnafında tanesi dört kron olan ve İtalyanca Bottarga olarak da bilinen balık yumurtası Osmanlı Devleti'nden ihraç edilmektedir. Balık yumurtası kefal balığından elde edilmekte ve ihraç ürünleri arasında havyarla birlikte ticareti yapılmaktadır (Işın, 2020, s. 197). Devlet için mali önem teşkil eden deniz ürünleri 17. yüzyılda da değerini korumaktadır. Evliya Çelebi'nin aktardığına göre bu dönemde mersin balığı, morina balığı ve havyarın ihracatının yapıldığı, bu ürünlerin özellikle tuzlanarak gemilerle Moskov, Lehistan (Polonya), Danimarka, Dunkerque gibi bölgelere gönderildiği aktarılmıştır (Çelebi, 2006, c. 3 s. 444). Aynı zamanda Van Gölü'ndeki balıkların da tuzlanarak Azerbaycan, Bakü ve Lahican bölgelerine satıldığı ve buradan 9 yük akçe gelir elde edildiği eklenmektedir (Çelebi, 2010, c. 4 s. 185).

Osmanlı İmparatorluğu'nun deniz ticareti son yüzyılına kadar devam etmiş hatta bu ticaretin ürün hacmi ise genişletilmiştir. 22 Ocak ve 11 Şubat 1907 tarihinde hamsi, palamut, havyar, ahtapot ve tuzlu balık Romanya'ya (DABOA, DH.ŞRF, nr. 375_14;

375_109) 4 Temmuz 1911 yılında ise Bulgaristan'a (DABOA, HR.SFR.04, nr. 682_54; 682_63) balık tedarik edilmiştir. Devlete önemli mali gelir sağlayan deniz ticareti, savaşın bir sonucu olan et sevkiyatında azalma olması sebebiyle bir dönem askıya alınmıştır. 13 Nisan 1916 tarihinde alınan bir kararla ülkedeki koyun gibi kasap ürünlerinin azalması sebebiyle tuzlu balık ihracı yasaklanmıştır (DABOA, MV, nr. 201_49). 15 Haziran'da bu yasaklama çiroz ve tuzlu balık özelinde (DABOA, MV, nr. 202_61), 18 Kasım'da tuzlu orkinos balığı özelinde (DABOA, MV, nr. 204_4) ve 25 Kasım da ise orkinos balığı özelinde kaldırılmış ve ihracına müsaade edilmiştir (DABOA, DH.İ.UM.EK, nr. 24_45). İmparatorluğun deniz ürünlerine olan ticari yaklaşımlarından bir tanesi ise 20. yüzyılın ilk çeyreğinde kurulan İdeal Konserve Fabrikası'nda "midye salçası, midye pilakisi, midye dolması, uskumru, palamut, kefal, ton, kılıç, mezelik balık, ringa filetosu, lakerda, ançüyes pata, ançüyes filetosu salçalı, ançüyes filetosu rolü, ançüyes filetosu, mayonez için kemiksiz kefal ve mayonez için kemiksiz levrek" konservelerinin satılması olmuştur (Doğan K., 2020, s. 70). Osmanlı Devleti'nin altı yüzyıllık hükümlanlığı döneminin bütün yüzyıllarında birtakım yenilikler veya değişimler yaşanmıştır. Deniz ürünlerinin tüketiminde açıkça görüldüğü üzere coğrafyanın, dinin, kültürün, ekonominin, siyasetin, savaşların ve ticaretin yeniliklerin yaşanmasında öncü olduğu aşikardır. Saray ve halk mutfağında yaşanan bu değişimler denizi soflarına taşıyarak Türk mutfak kültürünün daha da büyümesine yardımcı olmaktadır. Yerleşmiş olan bu kültürü Çallı İbrahim (d.1882 ö.1960) ve Yahya Kemal (d.1884 ö.1958)'in bir anısıyla özetleyebiliriz:

Çallı İbrahim'le Yahya Kemal, Park Otel'de demleniyorlarmış... Garsondan bir mayonezli levrek istemişler. Levrek gelmiş... Çallı, bir lokma alır almaz garsonu çağırır:

"Oğlum" demiş, "bu levrek değil, bal gibi palamut."

Garson,

"Hayır efendim," demiş, "bu levrektir".

Yahya Kemal, hemen araya girmiş:

"Garson Bey oğlum, boşuna uğraşma, ona yutturamazsın; bütün ömrü palamut yemekle geçti, ondan daha iyi bilecek değilsin ya (Bulut, 2007, s. 91)?"

4.2 Osmanlı Dönemi Deniz Ürünlerinin 19 ve 20. Yüzyıldaki Durumu

19 ve 20. yüzyıl Osmanlı dönemi saray mutfaklarındaki deniz ürünlerinin neler olduğunun tespit edilmesi amacıyla bu bölümde aktarılan iki önemli birincil kaynak bulunmaktadır. Birincisi, Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi'nden temin edilen ve Rumi 01 Mayıs 1302 (Miladi 13 Mayıs 1886) –28 Şubat 1305 (Miladi 12 Mart 1890) tarihlerini kapsayan Osmanlı Türkçesi metinlerinden oluşan yazmalardır. Bu metinlerde saraya doğrudan Balıkhâne-i Âmire'den temin edilen deniz ürünlerinin aylık olarak kaydedildiği bilgiler bulunmaktadır. Kayıtlarda satın alınan bu deniz ürünlerinin bazıları adet olarak kaydedilmişken çoğunluğu ise kasa olarak belirtilmiştir. Diğer yandan bazı günlerde balıkhaneden alınan deniz ürünlerinin yeterli olmaması sebebiyle hariçten de alımların yapıldığı eklenmiştir. Örneğin 3 Mayıs 1887'de 1 kasa torik balığı balıkhaneden alınmışken (DABOA, HH_d nr. 03104_0032), aynı gün hariçten bir satıcıdan da 2 kasa torik balığı alınmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_0034). Dikkat çeken noktalardan bir diğeri ise deniz ürünlerinin saray için alımlarının giderek artmış olmasıdır. Örneğin 1886 yıllarının başlarında aylık alınan toplam deniz ürünü 100 kasaya ancak ulaşırken, 1890'lı yıllarda bu rakam 700'lere kadar çıkmıştır. Aynı zamanda alınan deniz ürünlerinin aylık çeşitliliğinde de artış gözlemlenmiştir. Başlangıçta beş tür deniz ürünü aylık alınmışken, bu rakam ilerleyen dönemlerde 20'lere kadar yükselmiştir (EK B1).

İkinci olarak incelenen birincil kaynak Karekin Deveciyan tarafından ilk olarak 1915 yılında Arap harfleriyle “Balık ve Balıkçılık” adıyla, ikinci olarak da 1926 yılında Fransızca olarak “Pêche et Pêcheries en Turquie” adıyla basılmış eserdir. Bu bölümde bu eserden yararlanılmasının nedeni ise Deveciyan'ın 1910 yılından 1927 yılına kadar İstanbul Balıkhanesi Merkez Müdürlüğü'nde 17 yıl görev almış olması, bilgi ve tecrübeleri çerçevesinde de bu eseri hazırlayarak alanında ilk olma özelliğini taşımasıdır. Dolayısıyla Deveciyan'ın bu eserinde 20. yüzyıl deniz ürünleri hakkında detaylı bilgiler bulunmaktadır. Osmanlı Arşivi'nden elde edilen deniz ürünleri bilgisi ile Karekin Deveciyan'ın eserindeki yapısal fonksiyonlar bu bölümde birleştirilerek kullanılan deniz ürünleri somut bir hal almaktadır. Arşiv kayıtlarında bu deniz ürünleri ile ilgili doğrudan tarifler yer almadığı için de bu bölümden sonra dönemin altı yemek yazma eseri incelenerek deniz ürünleri ile yapılan yemek tarifleri aktarılmaktadır. Osmanlı Arşivi'nden elde edilen bilgilere göre toplam 35 tür deniz ürünü Balıkhâne-i Âmire'den temin edilmiştir. Bu türler aşağıda detaylı olarak aktarılmakla birlikte; kılıç,

torik, altıparmak, uskumru, kolyoz, çınakop, lüfer, istavrit, ateş, sardalya, kırlangıç, barbunya, tekir, karagöz, ispari, mezigit, gelincik, levrek, ispendek, izmarit, mercan, eşkina, kaya, gümüş, yılan, kefal, kalkan, pisi, vatoz, istakoz, karides, pavurya, midye, istiridye ve tarak ürünlerinden oluşmaktadır. Aynı zamanda bu deniz ürünlerinin her birinin günlük (EK A) ve aylık (EK B) detaylı alımları uzun tablolar olması sebebiyle Ek bölümünde aktarılmıştır.

Karekin Deveciyan tüm deniz ürünlerini “balık” olarak genel bir sınıflandırmaya tabi tutmaktadır. Aynı zamanda bu balıkları *doğal* ve *metodik* olmak üzere iki sınıfa ayırmaktadır. Doğal sınıflandırma balıkların yaşam tarzları ile davranışlarını kapsamakta, metodik sınıflandırma ise balıkların fiziksel özelliklerini kapsamaktadır. Doğal sınıflandırma *deniz balıkları* ve *tatlısu balıkları* olarak ayrılmaktadır. Deniz balıkları; *göçmen balıklar*, *yerli balıklar*, *gezici veya uğrayıcı balıklar* olmak üzere üç sınıftan tatlısu balıkları ise; *göçmen balıklar* ve *yerli balıklar* olmak üzere iki sınıftan oluşmaktadır. Metodik sınıflandırma ise *yassı balıklar veya yanyüzergiller*, *tırpanagiller*, *kabuklular* ve *yassısolungaçlar* olmak üzere ayrılmaktadır (Deveciyan, 2022, s. 35-36). Deveciyan’ın bu sınıflandırmasından hareketle arşivden elde edilen 35 tür bu sınıflandırmalara tabii tutularak aktarılmaktadır.

4.2.1 Doğal Sınıflandırma

Doğal sınıflandırma suda yaşayan canlıların yaşadıkları bölgeleri tanımlamak için yapılan bir sınıflandırmadır. Yaşadıkları yerler bakımından deniz ve tatlısu olmak üzere de ikiye ayrılmaktadır (Deveciyan, 2022).

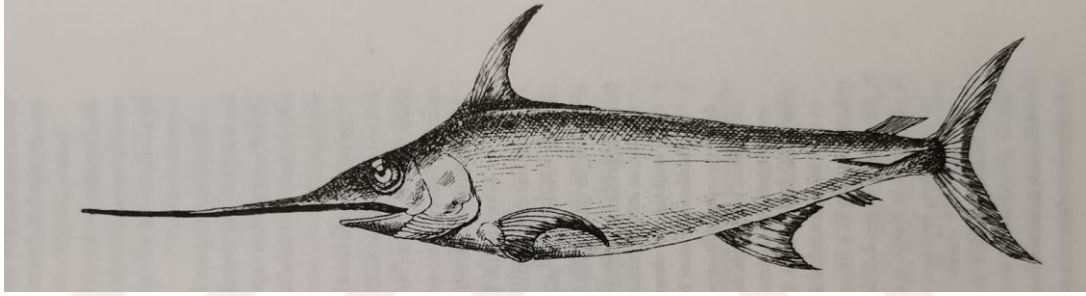
4.2.1.1 Deniz balıkları

Denizde yaşayan balıklar göçmen, yerli ve gezici olmak üzere üç alt sınıftan oluşmaktadır. Deniz balıkları çok çeşitli olması sebebiyle bu başlık altında yalnızca arşivden elde edilen balıkların özelliklerine yer verilmektedir (Deveciyan, 2022).

4.2.1.1.1 Göçmen deniz balıkları

Türkiye’deki göçmen deniz balıkları kış dönemini Marmara ve Akdeniz’in derin sularında geçirmekte, havaların iyileştiği dönemlerde ise Karadeniz’e geri dönmektedirler. Bu balıkların büyük bir bölümü Marmara Denizi’nde ve boğazda avlanmaktadır. Karadeniz’de balıklar için besinlerin daha elverişli olması sebebiyle ılıman havalarda buralarda görülmektedir. Karadeniz’de 200 metreden sonra zehirli gazlar başlamaktadır. Dolayısıyla kış döneminde derinlerde saklanamayan bu balıklar Marmara Denizi’ne veya Akdeniz’e göç ederler (Deveciyan, 2022). Göçmen deniz balıkları kategorisine ise arşivden elde edilen kılıç, torik, altıparmak, uskumru, kolyoz, çinakop, lüfer, istavrit, ateş ve sardalya balıkları dahil edilmiştir.

Kılıç Balığı

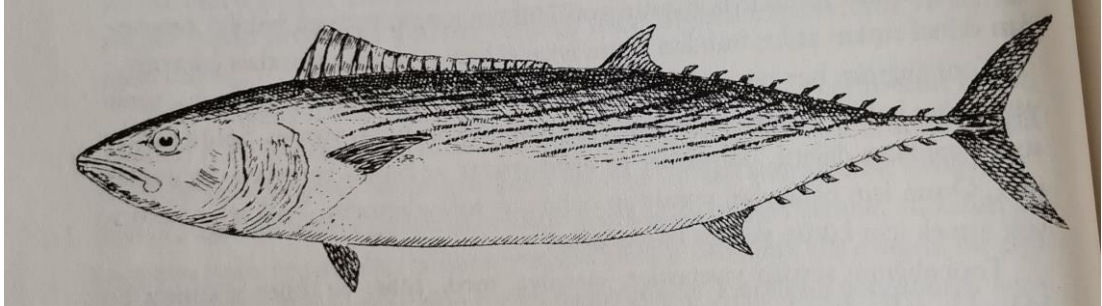


Görsel 4.1 Xiphias Gladius (Kılıç Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 39).

Akanthopterygii takımı Xiphiidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Xiphias Gladius olan kılıç balığı, göçmen balıklar içerisinde en görkemli balık olarak bilinmektedir. Adını üst çenesinde yer alan ve neredeyse vücudunun üçte ikisi uzunluğundaki kılıcından almaktadır. Bu balığın gözleri oldukça büyüktür. Sırt yüzgeci başına yakın yarım hilal şeklindedir. Makat ve göğüs yüzgeçleri de yine bu şekilde yalnız daha küçüktür. Kuyruk yüzgeci ise tam hilal şeklindedir. Bu yüzgeçler çok sert bir formdadır ve kemiklerden oluşmaktadır. Dönemin İstanbul Balıkhanesi’ne getirilen bu balıkların en büyüğü 150 kilogram ağırlığında olup 2,5 metre uzunluğundadır. Kılıçbalığının yüzgeçleri canlı iken çivit renginde ve yan kısımları da mavi renktedir. Öldükten sonra yüzgeçleri siyaha, yanları ise koyu griye dönüşmektedir. Kılıç balığında diş bulunmamaktadır. Bu balığın avlanması ise karanlık havalarda ve sakin sularda gerçekleşmektedir. Genellikle Mayıs ve Ağustos ayları arasında boğazda görülmektedir. Serin zamanlarda deniz yüzeyinde görülmesi nadirdir dolayısıyla avlaması zor bir balık türüdür. Bu türler sese oldukça duyarlı oldukları için denizlerin

fırtınalı ve havanın şimşekli olduğu zaman dilimlerinde görülmemektedir. Aynı zamanda oldukça lezzetli ve değerli olduğu bilinmektedir. Deveciyan bu balığın ton balığına göre beş altı kat daha pahalı olduğunu vurgulamaktadır. Diğer yandan kılıçbalığının taze olarak tüketilmesi yanında tütsü halde de tüketildiği belirtilmiştir. İstanbul Balıkhanesi'ne yıllık olarak 6.000 adet yani 180.000 kilogram kılıç balığı getirilmektedir (Deveciyan, 2022, s. 39-44). Arşive baktığımızda genellikle haziran, temmuz, ağustos ve eylül aylarında alımların çok daha yoğun olduğu görülmektedir. Örneğin Ağustos 1889 tarihinde bir aylık kılıç balığı alımı 34 kasadan oluşmaktadır (DABOA, HH_d nr. 03104_00116; HH_d nr. 03104_00119). Devletin aylık olarak satın aldığı deniz ürünleri en az beş türden oluşmaktadır. Dolayısıyla balık mevsiminin yoğun olduğu dönemlerde azımsanamayacak sayıda alımların olduğu kaydedilmiştir. Kılıç balığından hangi günlerde kaç kasa alındığı ise detaylı olarak EK A1'de verilmiştir.

Torik ve Altıparmak Balığı

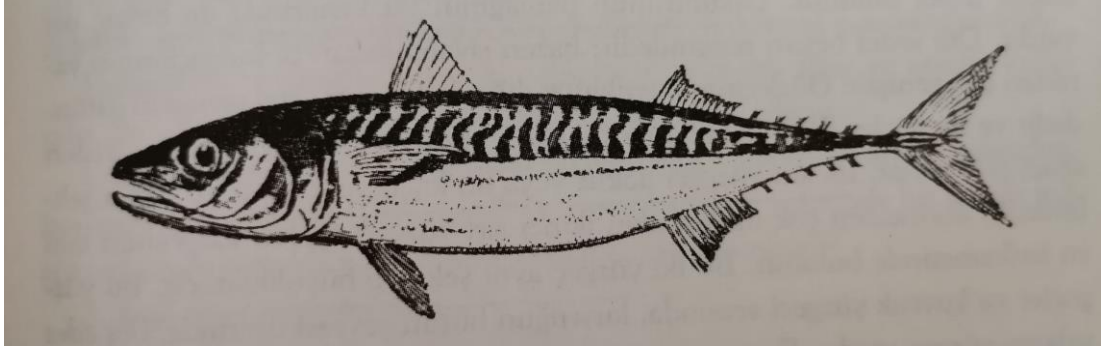


Görsel 10 *Thynnus Pelamys* (Palamut, Torik, Sivri, Altıparmak, Pişota Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 50)

Akanthopterygii takımı Scombridae ailesine bağlı olan ve Latince adı *Thynnus Pelamys* olan palamut, torik, sivri, altıparmak ve pişota aynı tür balıklardır. Bazı kaynaklar bu balıkların farklı tür olduğunu söylese de Deveciyan bu balıkların aynı tür olduğunu vurgulamaktadır. Aralarındaki tek fark ebatlarıdır. Bu balıkların küçükten büyüğe doğru isimleri şu şekildedir. Kestanepalamudu (en fazla 750 gram), çingenepalamudu (en fazla 755 gram), palamut (en fazla 2 kilogram), küçük torik (en fazla 4 kilogram), torik (en fazla 7 kilogram), sivri (en fazla 10 kilogram), altıparmak (en fazla 12 kilogram) ve pişota (12 ve üzeri kilogram) dır. Deveciyan bu balıkların ağırlıklarından bahsetmesi yanında boyları hakkında bir bilgi paylaşmamıştır.

Scombridae ailesindeki bu balıklar torik olduğu zaman yumurtlamaktadır. Bunların sırtları koyu mavi, başı açık mavi ve karın kısımları ise beyazdır. Sudan çıktıktan birkaç saat sonra renkleri koyulaşmaya başlar. Bu balıkların yanlarında açık mavi ve yeşil tonlarında sekiz veya dokuz çizgi bulunmaktadır. Torik balığında otuz ila otuz beş arasında değişen dişler bulunmaktadır. Toriğın birinci sırt yüzgecinde yirmi bir, ikinci sırt yüzgecinde on altı ve makat yüzgecinde on dört kılçık vardır. Kuyrukları ise tam bir hilal şekline benzemektedir. Bu tür balıklarda büyük olanlar daha lezzetli olarak anılmaktadır. Torik ve altıparmak balıkları daha çok taze olarak tüketilmektedir. Fakat tuzlaması da yapılmaktadır. Özellikle torik balığı bütün olarak tuzlanıp fiçılarda bir yıl boyunca tüketilmektedir. Diğer yandan lakerda yapımında da kullanılmaktadır. Bu yöntemde toriğın iri olanları beş parçaya bölünerek tuzlanıp fiçılara basılmaktadır. Lakerdalar en fazla iki ay içerisinde tüketilmelidir. Arşivde palamut adı yer almamaktadır fakat Deveciyan bu dönemde palamudun tütsülenmesiyle tütünbalığı yapıldığını da ayrıca belirtmektedir (Deveciyan, 2022, s. 50-57). Torik balığı saray için oldukça önemli olarak görülmektedir ve neredeyse her ay bu balığın satın alındığı yazılmaktadır. Diğer yandan dikkat çeken bir nokta ise bu balığın alımının giderek artmasıdır. Örneğın Mayıs 1886'da 2 kasa alınmışken (DABOA, HH_d nr. 03104_002), Eylül 1889'da 44 kasa torik balığı alınmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_00117; HH_d nr. 03104_00120; HH_d nr. 03104_00122). Thynnus Pelamys türlerinden olan altıparmak balığı ise torik balığı gibi sürekli bir tüketime sahip değildir. Bu balığın beş yıl içerisinde yalnızca bir kez alındığı kaydedilmiştir. 16 Haziran 1889 yılında alınan altıparmak, sadece 2 kasa alınmıştır. (DABOA, HH_d nr. 03104_00113). Torik balığının günlük alımlarını gösteren detaylı tablo EK A2'de verilmiştir.

Uskumru Balığı

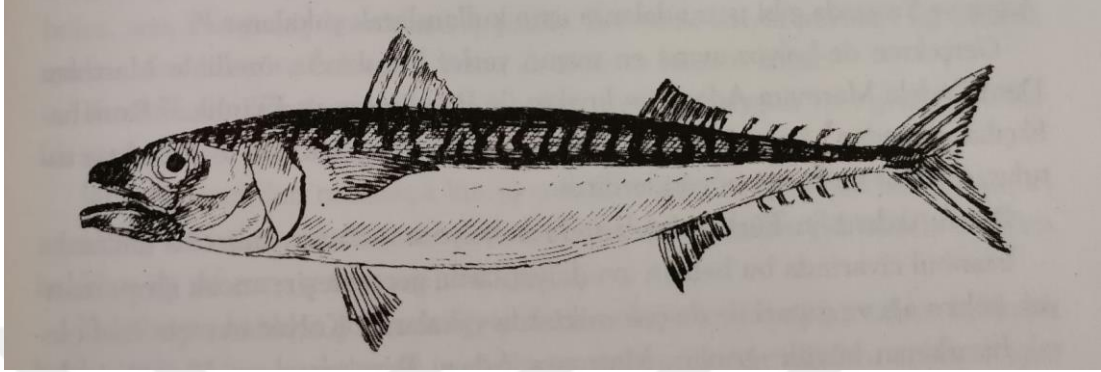


Görsel 11 Scomber Scomber (Uskumru Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 57).

Akanthopterygii takımı Scombridae ailesine bağlı olan ve Latince adı Scomber Scomber olan uskumru kolyoza (*scomber colias*) oldukça benzemektedir. Aralarındaki fark ise; uskumrunun gözleri daha küçüktür ve kolyozun sırtında yeşile benzeyen renkler bulunmaktadır. Uskumrunun sırt rengi ise mavidir. Uskumru balığının baş kısmı hafif dardır ve burun ucuna doğru sivri bir hal almaktadır. Dişleri oldukça küçüktür. Sırtında iki ayrı yüzgeç vardır ve birbirinden oldukça uzaktır. Birinci sırt yüzgeci dokuz kılçıktan oluşmaktadır. Başından kuyruğuna doğru uzanan siyah bir de çizgisi bulunmaktadır. Uskumru balığının yanlarında bulunan çizgiler mavi ve beyaz karışımıdır. Sudan çıktıktan sonra rengi koyulaşmaktadır. Deveciyan bu balıkların kasım ayından martın sonuna kadar avlandığını belirtmektedir. Nisan ayından haziran ayına kadar oldukça zayıf oldukları için çiroz olarak anılmaktadır ve daha çok kurutma yöntemi ile tüketilmektedir. Hazirandan kasıma kadar ise lipari olarak bahsedilmekte ve bu dönemden itibaren de taze olarak tüketilmektedir. Fakat en yağlı ve lezzetli dönemi kasım mart arasındaki dönemleridir. Deveciyan 8 Ekim 1913 tarihinde 520.000 uskumrunun üç saat içerisinde yakalanıp İstanbul Balıkhanesi'ne getirildiğinden bahsetmektedir. Aynı zamanda uskumrunun salamura ve tütsü olarak tüketildiğini de belirtmiştir. Uskumru balığının ortalama ağırlığı 100-125 gram arasındadır, boyutu ise 20-25 santimetre civarındadır (Deveciyan, 2022, s. 57-63). Uskumru balığı arşiv kayıtlarına göre, en fazla tüketilen türler arasında birinci sırada yer almaktadır. Kasım, aralık, ocak, şubat ve mart ayları, Deveciyan'ın da bahsettiği gibi, en lezzetli dönemleridir ve bu dönemlerde saray için oldukça fazla uskumru balığı alınmıştır. 1886'dan 1890'a kadar 23 aylık bir alım kaydedilmiştir ve bu sürede toplam 27.304 adet + 3.381 kasa uskumru balığı alınmıştır. Daha somut bir örnek vermek gerekirse; 13 Aralık 1889'dan ayın sonuna kadarki 18 günlük dilimde toplam 249 kasa

uskumru balığı alınmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_00129; HH_d nr. 03104_00131). Uskumru balığının detaylı alım tablosu EK A4'te verilmiştir.

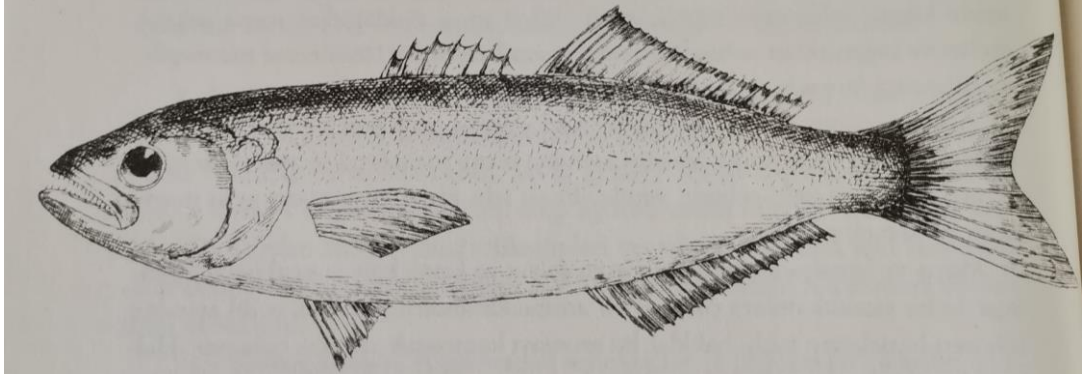
Kolyoz Balığı



Görsel 12 Scomber Colias (Kolyoz Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 63).

Akanthopterygii takımı Scombridae ailesine bağlı olan ve Latince adı Scomber Colias olan kolyozlar uskumruya benzemekle birlikte balıklar konusunda tecrübeli bir kişi farkını hemen anlayabilmektedir. Kolyozun gözlerinin daha büyük olması ve sırt renginin yeşile yatkın olması en belirgin farklarıdır. Aynı zamanda kolyozun boyu uskumrudan biraz daha uzundur. Bu balığın yüzgeçleri sarımsı bir renktedir. Kolyoz balığı haziran aylarında yumurtlama dönemine girmektedir. Kolyozlar nisan sonundan mayıs sonuna kadar gündüzleri avlanmaktadır. Mayıs ayından sonra ise balıkçılar genellikle ışık yakma yardımıyla kolyozları yakalamaktadır. Bu balıklar bu dönemlerde yağlı ve en lezzetli dönemlerindedirler. Taze olarak yenilmesi yanında % 90 oranında tuzlanarak salamura şeklinde tüketilmektedir. Nisan mayıs arasında büyük, haziran temmuz arasında orta ve ağustos kasım arasında ise küçük kolyozlar avlanıp tuzlanmaktadır. Büyük kolyozlara dolma, orta kolyozlara kırma ve küçük kolyozlara ise kolyarudya denilmektedir. Orta boy kolyozların uzunluğu 27 santimetre civarındadır (Deveciyan, 2022, s. 63-67). Arşiv kaynaklarında kolyoz alımı beş yıl içerisinde yalnızca iki gündür. 6 Ağustos 1888'de 1 kasa (DABOA, HH_d nr. 03104_0078), 21 Ağustos 1888'de de 1 kasa alım olmuştur (DABOA, HH_d nr. 03104_0080).

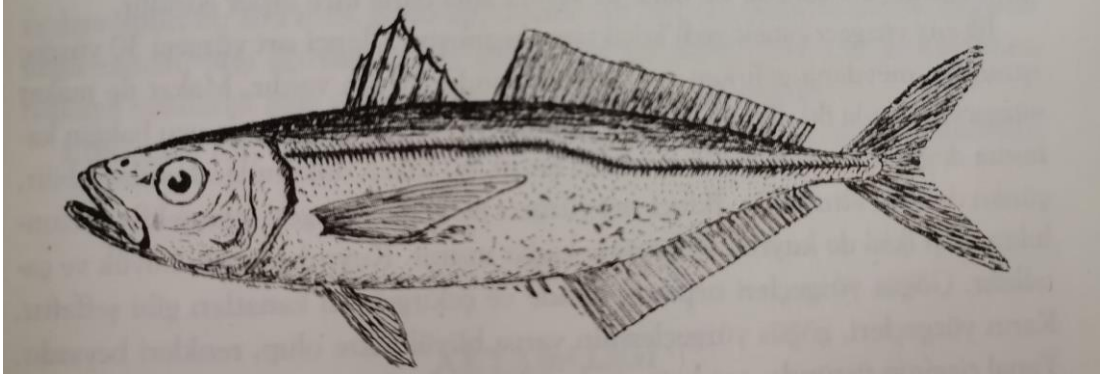
Çinakop ve Lüfer Balığı



Görsel 13 Temnodon Saltator (Defne Yaprığı, Çınakop, Sarıkanat, Lüfer ve Kofana Balığı)
(Deveciyan, 2022, s. 68)

Akanthopterygii takımı Carangidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Temnodon Saltator olan defne yaprağı, çınakop, sarıkanat, lüfer ve kofana aynı tür balıklardır. Bu balıkların tek farkı boyutlarıdır. Defne yaprağının 25-40 tanesi bir kilo, çınakopun 16-20 tanesi bir kilo, sarıkanatın 10-14 tanesi bir kilo, lüferin 2-8 adedi bir kilo ve kofananın 1 tanesi bir kilo gelmektedir. Boyutları değiştiği için Deveciyan santimetre olarak belirtmemiştir. Bu balıkların hepsi aynı şekilde ve renktedir. Bu türlerin vücutları basık ve yanları yassı şekildedir. Kuyruğu vücut tipine göre oldukça iri bir haldedir. Alt çenesinde 18-20 arasında, üst çenesinde ise 15-16 arasında diş bulunmaktadır. Sırt kısmında yer alan birinci yüzgeçte yedi diken, ikinci yüzgeçte yirmi beş kılıçık ve makat yüzgecinde ise yirmi dört diken bulunmaktadır. Bu türlerin üst derileri koyu mavi yanları ise açık mavidir. Yanak ve göğüs kısımları ise altın sarısı şeklindedir. İstanbul çevresindeki denizlerde hemen hemen her mevsim lüfer avlanmaktadır. Asıl avlanma dönemleri ise ağustos ile ekim ayları arasındadır. Deveciyan bu türlerin en iyi avlanma dönemini 15 Ağustos olarak belirtmiştir. Bu balıklar ay ışığı olduğu zamanlarda veya gün batımı ile gün doğumu sırasında avlanmaktadır. İstanbul Balıkhanesi'nde lüferin kilosu 50 ila 80 kuruş arasında satılmaktadır (Deveciyan, 2022, s. 68-73). Aynı türden olan çınakop ve lüfer arşiv kayıtlarında da geçmektedir. Fakat çınakop alımı lüfer balığına oranla daha azdır (EK A6). Lüfer balığı kayıtlara göre en fazla alımı olan ikinci balıktır. Örneğin Ekim 1887 yılında her gün lüfer alımı yapılmış ve bir ayda toplam 77 kasa lüfer balığı alınmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_0047; HH_d nr. 03104_0050). Aynı zamanda neredeyse her ay alım yapılmıştır. Lüfer balığının detaylı alımları EK A7'de aktarılmıştır.

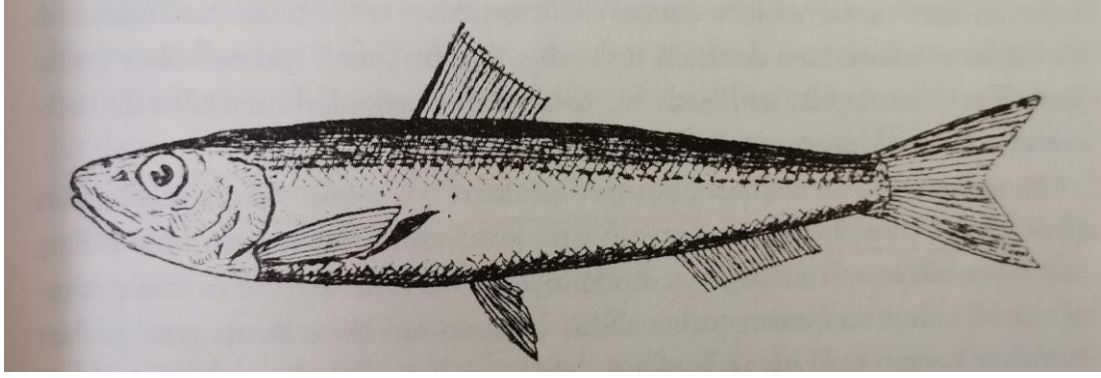
İstavrit Balığı



Görsel 14 Scomber Trachurus (İstavrit Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 73).

Akanthopterygii takımı Scombridae ailesine bağlı olan ve Latince adı Scomber Trachurus olan istavritin gövdesi yassı bir formdadır. Balığın başından ortasına kadar olan çizgisi, ortasına geldiği zaman hafif bir kıvrım ile kuyruğa kadar uzanmaktadır. Rengi çok parlak olmamakla birlikte, sırt kısmı yeşile çalan bir görünümündedir. Yanak bölgeleri kahverengi, karın kısmı ise beyazdır. Gözleri oldukça büyüktür. Sırt kısmında birbirine yakın iki yüzgeci bulunmaktadır. Birinci sırt yüzgecinde yedi, ikinci sırt yüzgecinde otuz ve makat yüzgecinde ise yirmi beş kılçık vardır. İstanbul civarındaki sularda bu tür balıklar nadir olarak görülmektedir. Bu balığın normal uzunluğu 20 santimetre civarındadır. Ağırlığı ise en fazla 400 gram gelmektedir. Küçük olan istavritlere kıraça, büyük olan istavritlere ise karagöz istavrit denilmektedir. Bu balığın en fazla nisan mayıs aylarında avlandığı ve küçük boyutlarda olduğu aktarılmaktadır. En lezzetliler ise kasım ila mart arasında olanlarıdır. Küçük olan istavritler genellikle tuzlanarak satılmaktadır (Deveciyan, 2022, s. 73-75). İstavrit balığının adı arşiv kaynaklarında da geçmektedir. Kaydedilen alımlara göre ise çok fazla tercih edilen bir tür olmadığı görülmektedir. Nisan ve haziran aylarında alımı yapılan bu balıktan en fazla 13 kasa alındığı kaydedilmiştir (DABOA, HH_d nr. 03104_0066; HH_d nr. 03104_0070).

Ateş ve Sardalya Balığı



Görsel 15 Clupea Sardinia (Ateş ve Sardalya Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 83).

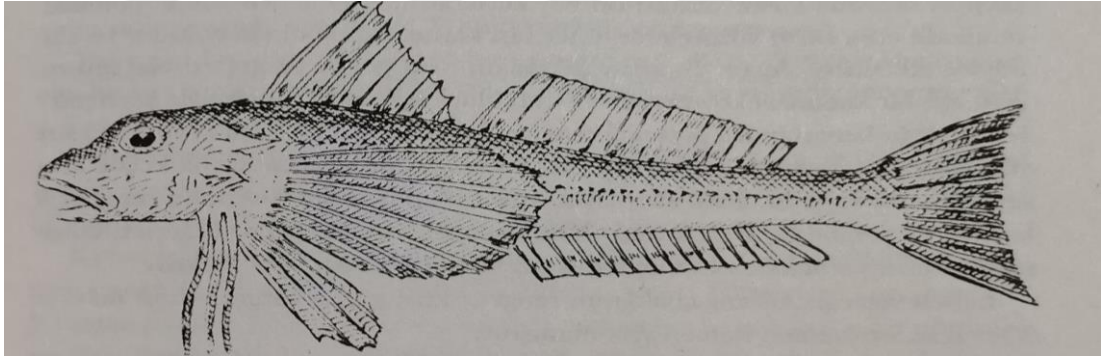
Fizostom takımı Clupeidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Clupea Sardinia olan sardalya genel olarak su yüzeyinde bulunan bir balıktır. Sardalyanın sırt kısmında yeşil tonlarında yer yer maviye de çalan lekeler vardır. Yanları ise mavi ve gümüş karışımıdır. Ağız kısmı küçüktür ve dişleri yok denebilecek kadar ufaktır. Sırtında yer alan yüzgeci on beş, makatında yer alan yüzgeci on altı, karın gölgesinde yer alan yüzgeci ise yedi kılçıktan oluşmaktadır. Deveciyan İstanbul Balıkhanesi'ne getirilen normal bir boyuttaki sardalyanın 12-15 santimetre arasında olduğundan bahsetmektedir. Sardalyalar balıkçılar tarafından tazeliğine, boyuna ve tuzlu olup olmamasına göre birkaç isim almıştır. Taze olan sardalyaya tirkos veya ateşbalığı, küçük olan sardalyaya tirkos vonozu ve tuzlu olanlara ise sardalya adını vermişlerdir. Sardalyalar nisan ayından itibaren yumurtlamaktadır. Haziran ayından itibaren yağlanmaya başlamakta ve hazirandan ağustos kadar da avlanmaktadırlar. Sardalyalar ışığı çok sevdikleri için balıkçılar genellikle ay ışığında veya kendilerinin sandallarda yaktıkları ateş ile bu balıkları yakalamaktadır. Deveciyan yıllık olarak İstanbul Balıkhanesi'ne getirilen sardalyaların 300.000 kilo civarında olduğunu ve bunların yarısının taze olarak yarısının ise tuzlanarak satıldığını yazmaktadır. Tuzlandıktan sonra iki üç ay boyunca bu balıklar tüketilmektedir (Deveciyan, 2022, s. 83-86). Osmanlı sarayı için alınan deniz ürünleri içerisinde ateş balığı ve sardalya da bulunmaktadır. Muhtemelen taze olarak alınan balıklar ateş balığı adıyla, tuzlu olanlar ise sardalya adıyla kaydedilmiştir. Deveciyan'ın da belirttiği gibi arşivde taze olan balığın yani ateşbalığının temmuz ayında alındığı (DABOA, HH_d nr. 03104_00116), tuzlu olan balığın yani sardalyanın ise ağustos ayında alındığı kaydedilmiştir (DABOA, HH_d nr. 03104_00116). Bu balıkların alımları ise kasa olarak değil adet

olarak yapılmıştır. Örneğin üç gün için 180 adet ateş balığı alınmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_00115).

4.2.1.1.2 Yerli deniz balıkları

Yerli deniz balıkları buldukları kıta sahanlığını terk etmeyen ve yaz kış orada üreyip çoğalan türlerdir. Bu balıklar kış dönemlerinde denizin diplerine kadar inerken yaz dönemlerinde daha yukarılara çıkmaktadırlar (Deveciyan, 2022). Yerli deniz balıkları birçok türden oluşmasına rağmen bu başlık altında arşivden elde edilen türler açıklanmaktadır. Bu yerli deniz balıkları ise kırlangıç, barbunya, tekir, karagöz, mezgıt ve gelincik balıklarıdır.

Kırlangıç Balığı

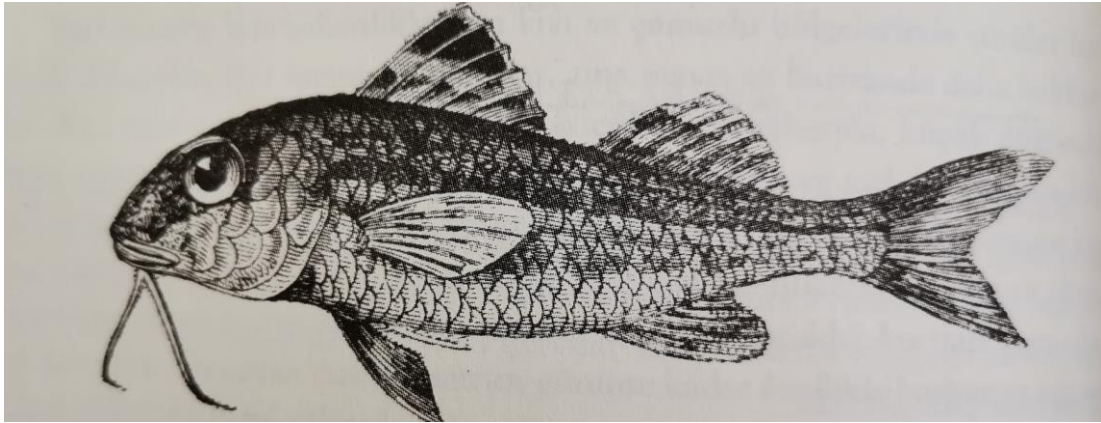


Görsel 16 Trigla Hirundo (Kırmızı Kırlangıç Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 89).

Akanthopterygii takımı Triglidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Trigla Hirundo olan kırmızı kırlangıç balığı isminden de anlaşıldığı üzere kırmızı bir renge sahiptir. Fiziksel yapısına baktığımızda, ağzı büyük ve körüklü bir yapıdadır. Çok fazla olmamakla birlikte ağız içinde birkaç dişi bulunmaktadır. Gözleri oldukça canlı, büyük ve diğer balıklar kadar aşağıda değildir. Bu balıkta dil bulunmamaktadır. Dilin görevini alt çenesindeki bir kıvrım tamamlamaktadır. Baş ve sırt kısmı koyu kırmızıdır, üzerinde ise kahverengi dalgalar bulunmaktadır. Bu balık yavru iken sırt kısmı koyu ve açık kahverengidir ve bu renk balık büyüdükçe kırmızıya dönüşmektedir. Birinci sırt yüzgeci dokuz, ikinci sırt yüzgeci on altı ve makat yüzgeci on beş kılıçtan oluşur. Göğüs yüzgeçleri oldukça geniş bir yapıya sahiptir ve koyu yeşil, siyah, açık mavi, turuncu ve koyu kırmızı renklerle karışık bir formdadır. Göğüs

yüzgeçlerinden ağız tarafına doğru üç dokunacı vardır ve bunları kullanarak deniz içerisinde yürüyebilmekte, bazı durumlarda ise parmak olarak kullanılmaktadır. Ayrıca göğüs yüzgeçleri sayesinde deniz içinde adeta uçabilmektedir. Kuyruğu ise küt bir kesime sahiptir. Kırlangıç balığının en büyükleri 75 santimetre ve 8 kilo ağırlığına sahiptirler. Bu balıklar hemen hemen her mevsim boğazda avlanmaktadır. Fakat yaz ayları en bol mevsimidir. Bu balıklar Karadeniz’de bilinmemekte çoğunlukla Marmara Denizi’nde görülmektedir. Bu balığın tuzlama veya konservesi yapılmamakta taze olarak tüketilmektedir. Ayrıca Deveciyan bu balığın İstanbul Balıkhanesi’ne yıllık olarak 5.000 ila 8.000 arasında getirilerek satıldığından bahsetmektedir (Deveciyan, 2022, s. 88-91). Kırlangıç balığının saray için alımlarına baktığımızda düzenli bir alımının olduğu görülmektedir. Neredeyse her ay alımı yapılan kırlangıç balığının en fazla aralık, ocak ve şubat aylarında satın alındığı kaydedilmiştir (DABOA, HH_d nr. 03104_0057; HH_d nr. 03104_00129; HH_d nr. 03104_0059; HH_d nr. 03104_00133; HH_d nr. 03104_00136). Bu balığın detaylı alımları EK A11’de yer almaktadır.

Barbunya Balığı

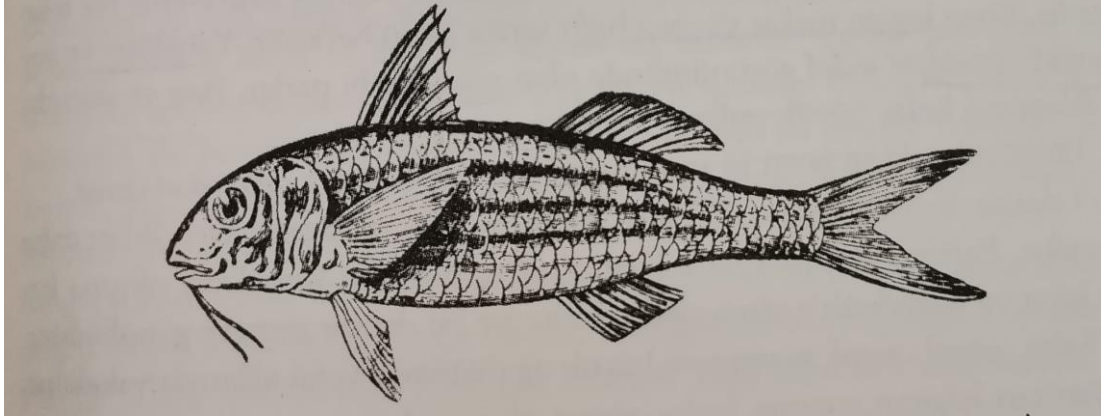


Görsel 17 Mullus barbatus (Barbunya Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 103).

Akanthopterygii takımı Mulidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Mullus barbatus olan barbunya balığı yassı ve oval bir vücuda sahiptir. Baş kısmı ise oldukça büyük olup, alın bölgesi yuvarlaktır. Barbunya'nın dili bulunmamaktadır. Vücudunun büyük çoğunluğu kırmızı bir renge sahiptir. Bu balığın daha kırmızı bir görünümde olması için dönemin balıkçıları denizden avladıktan sonra pullarını çıkartıp deniz suyuna

batırmaktadır. Böylece balık daha parlak ve kırmızı görünmektedir. Birinci sırt yüzgeci yedi dikenden, ikinci sırt yüzgeci bir diken ve sekiz kılçıktan, makat yüzgeci bir diken ve altı kılçıktan meydana gelmektedir. Barbunyanın ağzının altında bulunan iki uzantı ise bıyık olarak tabir edilmekte ve dokunma duyusunu karşılamaktadır. Balık hareket halinde iken bu bıyıklar ortaya çıkmakta, hareketsiz durumda iken çenenin altında gizlenmektedir. Balığın kuyruk ve sırt yüzgeçleri hafif kahverengi renklere sahiptir. Barbunya ortalama 150-200 gram ağırlığındadır. Deveciyan bu balığın santimetresi hakkında ise bilgi vermemiştir. Mayıs ayından itibaren yumurtlama dönemine giren barbunyalar her mevsim bulunmasına rağmen mayıs ve haziran arasında çok daha yoğundur. Barbunyalar İstanbul Balıkhanesi'ne Akdeniz ve Marmara'dan getirilmektedir. Çünkü buralarda çok daha fazladır. İstanbul Balıkhanesi'ne yıllık olarak 70.000 ila 125.000 arasında değişen barbunya getirilmektedir. Barbunya yağsız bir balık olması sebebiyle sindirimi kolay bir üründür. Bu balık taze olarak yenilmekte, kurutma ve tuzlaması uygun görülmektedir (Deveciyan, 2022, s. 102-104). Barbunya balığı arşiv kayıtlarına göre en fazla alımı bulunan altıncı tür olarak görülmektedir. Düzenli bir alımı olması nedeniyle de her ay satın alındığı kaydedilmiştir. Kaynaklara göre ise en fazla alımlar temmuz, ağustos, eylül, ekim, kasım, aralık, ocak ve şubat aylarında yapılmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_0038; HH_d nr. 03104_0041; HH_d nr. 03104_0041; HH_d nr. 03104_0044; HH_d nr. 03104_0044; HH_d nr. 03104_0047; HH_d nr. 03104_00123; HH_d nr. 03104_00126; HH_d nr. 03104_00126; HH_d nr. 03104_00130; HH_d nr. 03104_00132; HH_d nr. 03104_00135). Aynı zamanda balıkhaneden alınan balıkların dışında hariçten alımların yapıldığı da görülmektedir. Örneğin 12 Nisan 1889 yılında balıkhaneden 4 kasa barbunya alınmasına rağmen (DABOA, HH_d nr. 03104_00102) hariçten de aynı gün 7 kasa barbunya alınmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_00103). Barbunya balığının detaylı alımları EK A12'de verilmiştir.

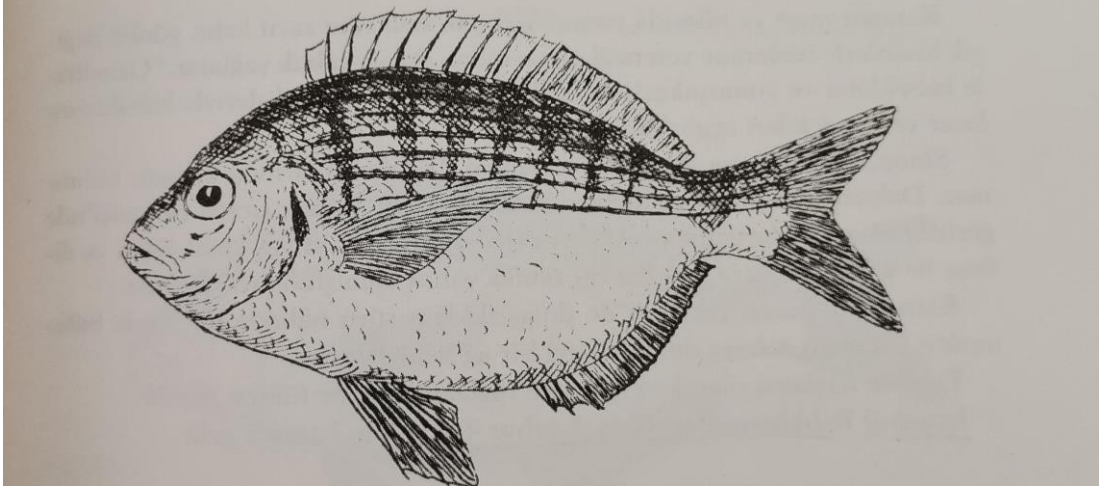
Tekir Balığı



Görsel 18 Mullus Surmuletus (Tekir Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 105).

Akanthopterygii takımı Mulidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Mullus Surmuletus olan tekir balığı barbunya balığına benzemektedir. Fakat onları ayıran bazı farklar da bulunmaktadır. Tekir balığı barbunyadan çok daha kısadır. Vücudu daha yassı ve alını ise gözlerinden burnuna kadar düz çizgi şeklindedir. Barbunya da ise alını yuvarlaktır. Diğer yandan tekirin vücudu, başı ve gözün iris tabakasının kırmızısı çok daha azdır. Tekirin birinci sırt yüzgeci yedi dikenden, ikinci sırt yüzgeci on kılçıktan ve makat yüzgeci ise sekiz kılçıktan oluşmaktadır. Tekir balığı sudan çıktıktan sonra açık pembemsi bir renktedir. Kırmızılığı oldukça azdır. Balıkçılar pullarını alıp deniz suyuna batırsa da barbunya kadar kırmızı bir balık değildir. Barbunya gibi bu balığın da dili yoktur. Başından kuyruk kısmında doğru kahverengi bir renk bulunmaktadır. Akdeniz ve Marmara'da çok daha fazladır. Deveciyan tekirin en büyüğünün 15 santimetre civarında olduğunu yazmaktadır. Barbunya gibi Mayıs ayından itibaren yumurtlamaya başlamaktadır (Deveciyan, 2022, s. 105-106). Tekir balığı saray için alınan türler arasında oldukça az bir yere sahiptir. En fazla alımlar ise Haziran, Eylül ve Aralık aylarında yapılmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_0040; HH_d nr. 03104_0046; HH_d nr. 03104_0057).

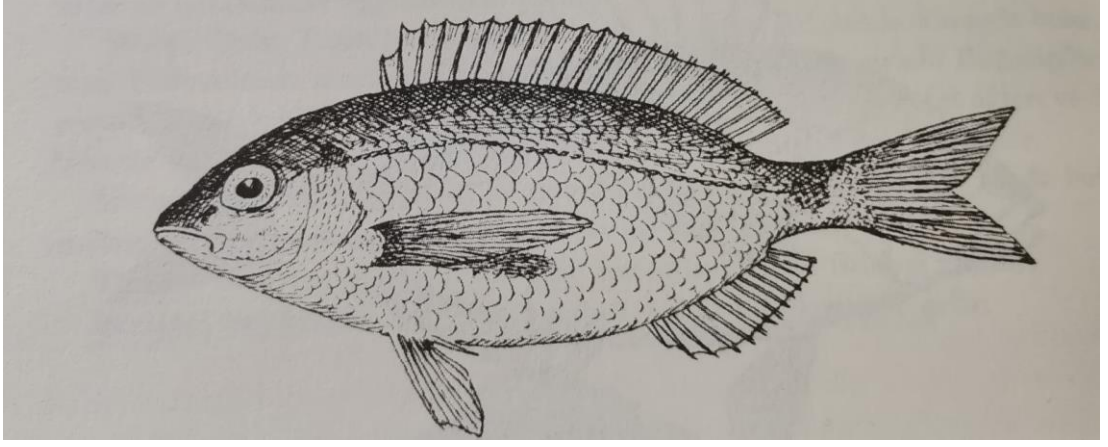
Karagöz Balığı



Görsel 19 Sargus Rondeletii (Karagöz Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 107).

Akanthopterygii takımı Sparidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Sargus Rondeletii olan karagöz balığının vücut tipi oldukça yassı, oval ve geniş bir yapıya sahiptir. Yüzeyinde büyük pullar bulunmaktadır. Ağız bölümü küçük olmasına rağmen iri dişlere sahiptir. Derisinin alt katmanı külrengi bir fondadır ve üzerinde kahverengi düz çizgiler bulunmaktadır. Karın bölgesi beyaz; alın, üst dudak, ağız kenarı ve gözlerinin iris tabası ise siyah tonlarındadır. Sırtındaki tek yüzgeci omzundan kuyruğuna kadar uzanmakta ve on bir diken ve on dört kılçıktan oluşmaktadır. Makat yüzgeci ise üç diken ve on dört kılçıktan meydana gelmektedir. Bu balıkların üç veya dört tanesi bir kilo gelmektedir. Ortalama 250-330 gram ağırlığındadırlar. Karagöz balıkları her mevsim bulunmasına rağmen sonbahar dönemlerinde daha yoğundur. Mart ve nisan aylarında ise yumurtlamaktadırlar. Bu balıklar en fazla Marmara ve Akdeniz’de bulunmaktadır. Deveciyan bu balıkların genellikle çamurlu alanlarda yaşadıklarını ve etlerinin de çamura benzer bir tat barındırdığını belirtmekte dolayısıyla da çok fazla tercih edilmediğini aktarmaktadır. İstanbul Balıkhanesi’ne ise yıllık 3.000 veya 4.000 civarında getirilmektedir (Deveciyan, 2022, s. 106-108). Karagöz balığı saray için satın alınan türler arasında düzenli alımı olan bir balık olarak görülmemektedir. Deveciyan’ın belirttiği çamurlu bir tat bırakması belki de bu noktada etkindir. Diğer yandan yapılan alımların sonbahar aylarında daha çok olduğu görülmektedir. Örneğin Eylül 1889’da 12 kasa alım yapıldığı kaydedilmiştir (DABOA, HH_d nr. 03104_00118; HH_d nr. 03104_00121; HH_d nr. 03104_00122). Detaylı alımları EK A14’te verilmiştir.

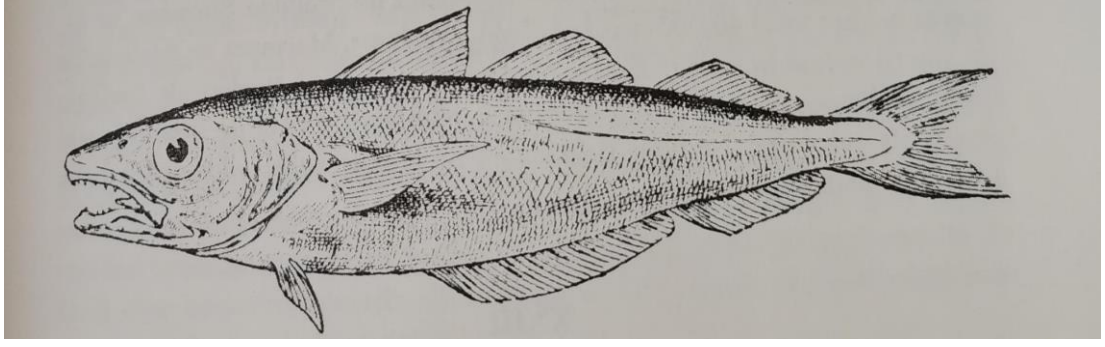
İspari Balığı



Görsel 20 Sargus Annularis (İspari Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 110).

Akanthopterygii takımı Sparidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Sargus Annularis olan ispari balığının sarı ve gri tonlarında bir rengi bulunmaktadır. Gözleri oldukça büyük olan isparinin ön dişleri de geniş ve sivridir. Üst çenesinde dört, alt çenesinde ise iki sıra yuvarlak diş bulunmaktadır. Sırt yüzgecinde on bir diken ve on üç kılçık, makat yüzgecinde ise üç diken ve on bir kılçık bulunmaktadır. İsparinin pulları büyük bir yapıya sahiptir. Bu balığın boyu en fazla 15 santimetre gelmektedir. Mart ve nisan aylarında yumurtlayan ispari Deveciyan'ın belirttiğine göre İstanbul Balıkhanesi'ne yıllık olarak 2.000 kilogram kadar getirilmektedir (Deveciyan, 2022, s. 110). Tüketimi oldukça az olan ispari balığının saray için de alımı yalnızca bir kere yapılmıştır. 3 Eylül 1889 yılında alımı olan bu balığın sadece 1 kasa alındığı kaydedilmiştir (DABOA, HH_d nr. 03104_00118).

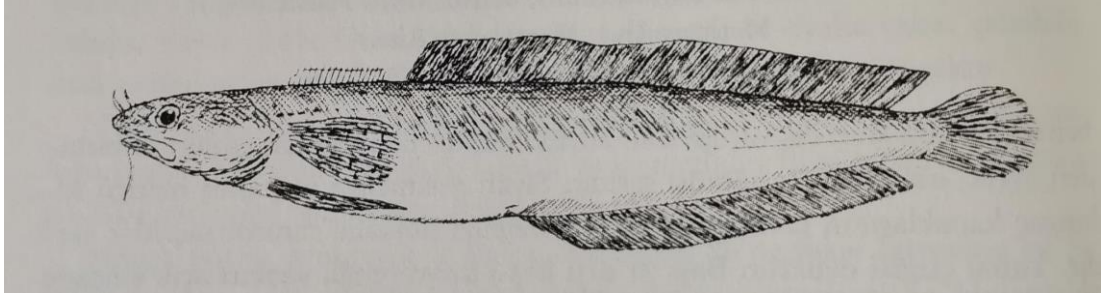
Mezgit Balığı



Görsel 21 Gadus Minutus (Mezgit Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 117).

Anacanthines takımı Gadidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Gadus Minutus olan mezgit balığının uzun vücudu, iri gözleri ve ince bir burnu bulunmaktadır. Ağız kısmı ise oldukça geniştir ve keskin dişlere sahiptir. Mezgit balığının üç tane sırt yüzgeci bulunmaktadır. Makat yüzgeçleri ise iki tanedir. Deveciyan bu balığın büyüdükçe yüzgeçlerindeki kılçık sayılarının arttığını dolayısıyla net bir rakam vermenin mümkün olmadığı belirtmektedir. Sırt rengi gri ve yeşil karışımı olup karın ve makat bölgesi beyaz tonlarına sahiptir. Mezgit balığının ortalama boyu 25 santimetredir. Bu balığın eti çoğu zaman büyük balıkların avlanmasında kullanılmaktadır ve oldukça lezzetlidir. Türkiye'deki bütün denizlerde bu balığa rastlanmaktadır fakat İstanbul Balıkhanesi'ne yıllık 3.000 kilogram kadar getirilmektedir (Deveciyan, 2022, s. 117-118). Mezgit balığının saray için alımı çoğunlukla aralık, ocak, şubat, mart ve nisan aylarında yapılmıştır. Bu aylarda ise düzenli bir alım gerçekleşmiştir. Mezgit balığının arşiv kayıtlarında başlangıçta az bir alımı görülürken ilerleyen yıllarda daha fazla alındığı dikkat çekmektedir. Devletin deniz ürünlerine olan bu yaklaşımı hemen hemen bütün türlerde görülmektedir. Örneğin Aralık 1886'da 6 kasa alınan mezgit balığı (DABOA, HH_d nr. 03104_0021; HH_d nr. 03104_0022), Kasım 1889'da 20 kasaya kadar çıkmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_00123; HH_d nr. 03104_00127). Mezgit balığının detaylı alımları EK A16'da aktarılmıştır.

Gelincik Balığı



Görsel 22 *Motella Vulgaris* (Gelincik Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 120).

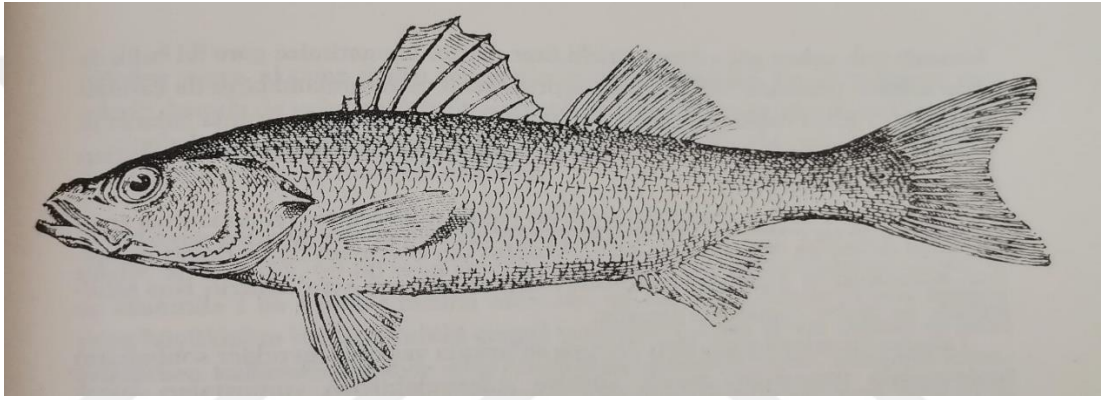
Anacanthines takımı Gadidae ailesine bağlı olan ve Latince adı *Motella Vulgaris* olan gelincik balığı kılçıksız bir türdür. Birinci sırt yüzgecinin olduğu yer oyuktur ve bu yüzgeç belirsizdir. İkinci sırt yüzgeci ise kuyruğa kadar uzanmakta ve makat yüzgeci ile birlikte kılçıksız fakat dikenlidir. Kuyrukta yer alan yüzgeç yuvarlak bir formdadır. Ağız yeterince büyük olmasına rağmen dişleri küçüktür. Burnunun üzerinde iki, çenesinin altında ise bir tane bıyık denilen uzantı bulunmaktadır. Vücudu genellikle kahverengi karın kısmı ise beyaz tonlarındadır. Gelincik balığı İstanbul Balıkhanesi'ne yıllık ortalama 13.000 kilogram civarında getirilmektedir. Yoğun olarak ise Karadeniz bölgesinde görülmektedir. Bu balık oldukça küçüktür ve en fazla 25 santimetre gelmektedir. Ağırlığı ise 100 gram civarındadır. Gelincik balıkları gündüz uyku halinde oldukları için onların avlanması geceleri yapılmaktadır. Bu balığın avlanma ayları ise nisan, mayıs ve hazirandır. Tüm balıklar yumurtladıktan sonra zayıfladıkları için lezzetsizdir. Gelincik balığı da ağustos ayına kadar yumurtlamakta ve bu tarihlere kadar avlanması yapılmaktadır. Gelincik balığı genellikle taze olarak yenilmekte, tuzlama ve tütsüleme için tercih edilmemektedir. Deveciyan bu dönemlerde (20. yüzyıl başı) bu balığın en fazla Museviler tarafından satın alındığını eklemektedir (Deveciyan, 2022, s. 120-122). Arşive baktığımızda ise bu balığın ocak ayından ağustos ayına kadar her yıl düzenli bir alımı olduğu görülmektedir (EK A17). En fazla alım ise Ocak 1890 yılında 20 kasa ile kaydedilmiştir (DABOA, HH_d nr. 03104_00129).

4.2.1.1.3 Gezici veya uğrayıcı deniz balıkları

Gezici ve uğrayıcı balıklar ne bulunduğu bölgede tamamen yaşamaktadır ne de göç etmektedir. Bu sınıf içerisinde yer alan balıklar hava şartlarının değişmesine, yem

bulma ve yaş durumlarına göre sürekli gezme halindedirler. Bu balıklar haliçleri, lagünleri ve kıyı gölcüklerini sıcak havalar başladığı zamanlarda ziyaret etmeye başlarlar. Aynı zamanda buralarda daha fazla besinin olması da bu gezmede bir başka etkidir. Diğer yandan yaşlı balıklar bu gezme faktöründe istekli değilken genç balıklar daha çok dolaşmaktadır (Deveciyan, 2022). Bu türler arşivden elde edilen bilgilere göre; levrek, ispendek, izmarit, mercan, eşkina, kaya ve gümüş balıkları olarak aşağıda aktarılmaktadır.

Levrek ve İspendek Balığı

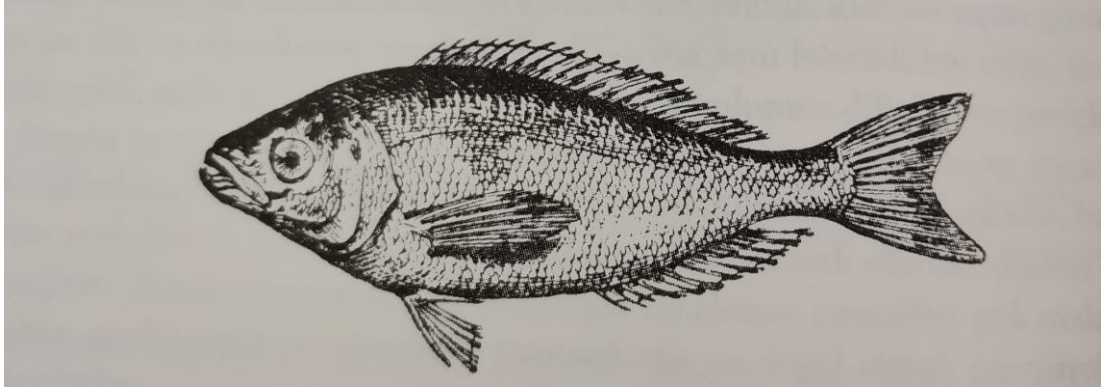


Görsel 23 *Labrax Lupus* (Levrek ve İspendek Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 133).

Percidae ailesine bağlı olan ve Latince adı *Labrax Lupus* olan levrek balığı aynı zamanda ispendek balığı ile aynı özelliklere sahiptir. İspendek balığı bir kilo ile üç yüz gram arasındaki bir ağırlığa sahip olan levrekler için kullanılmaktadır. Levrek balığı ispendek balığından büyüktür ve neredeyse boyları bir metreye ağırlıkları ise on beş kiloya varmaktadır. Levrek balıkları Fransızlar tarafından kurt tabiri ile anılmaktadır çünkü doymak bilmeyen bir yapıya sahiptir. Baş ve solungaç bölümlerinde altın sarısı renkler bulunmaktadır. Bu türlerin ağız kısmı geniştir ve alt üst dişleri yanında dilinin ortasında da bir diş yer almaktadır. Sırt yüzgeçleri iki tanedir ve birincisinde dokuz ikincisinde on üç kılçık bulunmaktadır. Makat yüzgeçlerinde ise üç diken ve on bir kılçık yer almaktadır. Karın yüzgeçlerine baktığımızda bir diken beş kılçık ve göğüs yüzgeçlerinde de on altı kılçık görülmektedir. Bu türler boğaz dahil olmak üzere Marmara ve Akdeniz’de bolca bulunmaktadır. Avlanmaları ise mayıs ortasından ekim sonuna kadar sürmektedir. Deveciyan bu türlerin İstanbul Balıkhanesi’nde açık artırma ile satıldığından bahsetmektedir. Yıllık olarak da 60.000 kilogram levrek

getirilmektedir. Levrek genel olarak taze tüketilmekte, tuzlama, kurutma ve tütülemeye uygun olmamaktadır. Aynı zamanda yumurtası da havyar yapımında kullanılmaktadır (Deveciyan, 2022, s. 132-139). İstanbul Balıkhanesi'nde oldukça fazla talep gören levrek balığı saray için aynı talebi görmemiştir. Arşiv kayıtlarındaki beş yıllık dönemde yalnızca beş gün alımı yapılmıştır. Toplamda ise 5 kasa levrek satın alınmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_0072). Günümüzde ise fazlaca ilgi gören bu balığın 19. yüzyıl saray mutfağında pek fazla yer edinemediği görülmektedir. Diğer yandan levrekten daha küçük bir yapıya sahip olan ispendek balığı levreğe nazaran daha fazla tüketilmiştir. Detaylı alımları EK A18 ve EK A19'da verilmiştir.

İzmarit Balığı

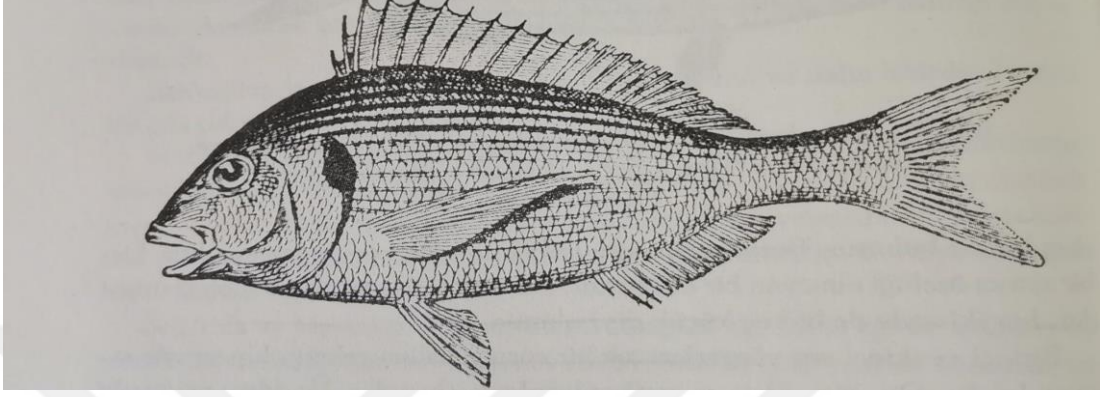


Görsel 24 Maena Vulgaris (İzmarit Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 139).

Menidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Maena Vulgaris olan izmarit balığı yassı bir forma sahiptir. Bu balık büyüdükçe enine doğru genişlemektedir. Dolayısıyla izmarit balığının en fazla uzunluğu 25 santimetre, ağırlığı ise 75 gramdır. Sırt kısmı gri ve sarı karışıklı, karnı ise beyaz bir renge sahiptir. Sırt yüzgeci on bir diken ve on iki kılçıktan oluşmaktadır ve tek formdadır. Makat yüzgeci de yine tek formda olup üç diken ve on kılçıktan oluşmaktadır. Bu balık her mevsim avlanabilmesine rağmen sonbahar ve kış dönemlerinde yağlı ve lezzetli olmaktadır. Mart ayında yumurtlayan bu balıkların yumurtlamadan sonraki üç ayı avlanma için uygun değildir. Aynı zamanda izmarit balığı Karadeniz bölgesinde bulunmamaktadır. İstanbul Balıkhanesi'ne yıllık olarak 200.000 kilogram getirilmektedir (Deveciyan, 2022, s. 139-140). Arşiv kayıtlarında ise bu balığın saray özelinde rağbet görmediği aşıkardır (EK A20). Eylül, ekim ve kasım aylarında alınan izmarit balığı toplamda 12 kasa

alınarak kayda geçmiştir (DABOA, HH_d nr. 03104_0015; HH_d nr. 03104_0016; HH_d nr. 03104_0048; HH_d nr. 03104_00122).

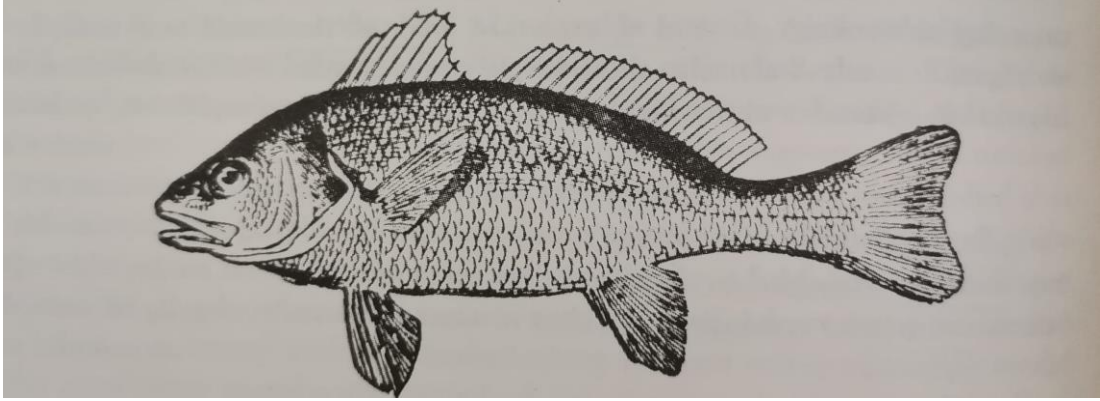
Mercan Balığı



Görsel 25 Pagellus Erythrinus (Mercan Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 144).

Sparidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Pagellus Erythrinus olan mercan balığı enlemesine geniş bir balık olarak bilinmektedir. Sırt kısmı yukarıya doğru kalkık olup, gözleri büyük bir balıktır. Birinci ve ikinci yüzgeçlerinin birleşimiyle sırt ve makat yüzgeçleri tek formda bulunmaktadır. Sırt yüzgeci on iki diken ve on kılçıktan, makat yüzgeci ise üç diken ve sekiz kılçıktan oluşmaktadır. Kuyruk yüzgeci de çatallı bir görünüme sahiptir. Mercan balığı sudan çıktıktan sonra koyu pembe bir renge sahiptir. Birkaç saat sonra rengi açık pembeye doğru açılmaktadır. Karnın alt bölümü ise beyaza yakın bir tondadır. Pagellus Erythrinus yumurtlama dönemi mart ayından 15 Mayıs'a kadar sürmektedir. Mercan balığının avlanması için ise en uygun nisan ve mayıs ayları tercih edilmektedir. Aynı zamanda büyük mercan balıkları için bu avlanma gece vakitlerinde yapılmaktadır. Diğer yandan gün ve ay ışığında da bulunmaktadır. Bu balığın en fazla Marmara bölgesinde yer aldığı, Karadeniz'de ise bulunmadığı belirtilmektedir. Balıkçılar genellikle küçük boylarda olan mercan balıklarına mangır adını vermişlerdir. 200 ila 500 gram ağırlığında olanlara ise kırma denilmektedir. Orta boy olan mercan balıklarının İstanbul Balıkhanesi'nde okkası 80 kuruşa satılmaktadır. Büyük ve küçük balıklar ise 40 ila 60 kuruş arasında değişmektedir. Yıllık olarak 10.000 kilogram mercan balığı getirilmekte ve taze olarak tüketilmektedir (Deveciyan, 2022, s. 144-146). Saray için alınan mercan balıkları ise neredeyse her ay alımı yapılarak düzenli bir tüketime sahiptir (EK A21).

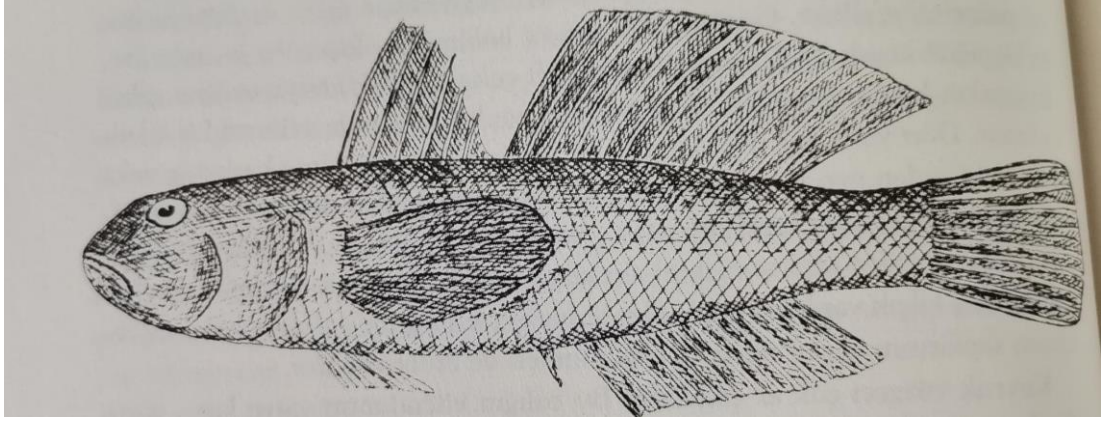
Eşkına Balığı



Görsel 26 Corniva Nigra (Eşkına Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 155).

Sciaenidae ailesine bağlı olan ve Latince adı *Corvina Nigra* olan eşkina balığı iri bir balık olarak bilinmektedir. Balığın ağız kısmı küçük, dili ise kısadır. Alt ve üst çenesinde yumuşak dişler bulunmaktadır. Genel rengi zeytin renginde ve koyu çivit tonlarındadır. Başının ve karnın alt kısımları ise beyaza yakındır. Kuyruk yüzgeci de kıvrımlı ve kenarları siyah rengindedir. Birinci sırt yüzgeci bir diken ve dokuz kılçıktan, ikinci sırt yüzgeci bir diken ve yirmi dört kılçıktan ve makat yüzgeci ise iki diken ve yedi kılçıktan oluşmaktadır. Göğüs yüzgeçlerine baktığımızda on iki ve on beş arasında değişen kılçıklar, karın yüzgeçlerinde ise bir diken ve dört kılçık bulunmaktadır. Eşkına balığı İstanbul Balıkhanesi'nde çok talep görmemektedir ve yıllık olarak 300 kilogram kadar satılmaktadır. İlkbahar aylarında yumurtalamaya başlayan bu balığın yumurtlamadan önceki aylarında avlanması daha uygundur. Eşkına balığı Akdeniz, Marmara ve Karadeniz bölgelerinde görülmektedir. Deveciyan bu balığının az satılmasına rağmen, başının ortasında bulunan iki taşın idrar rahatsızlıklarında kullanılmasından dolayı tıbbi açıdan önemli olduğundan bahsetmektedir (Deveciyan, 2022, s. 155-156). Eşkına balığı sarayda da çok fazla rağbet görmeyen türler arasındadır. Fakat kayıtlarda Aralık 1889 tarihinde 23 kasa alımının olduğu görülmektedir (DABOA, HH_d nr. 03104_00130). Bu rakam, eşkina balığının tıbbi değerinden dolayı saray eczahanesi için alınmış olabileceğini düşündürmektedir. Çünkü diğer alımlar en fazla 5 kasadan ibarettir (DABOA, HH_d nr. 03104_00130).

Kaya Balığı

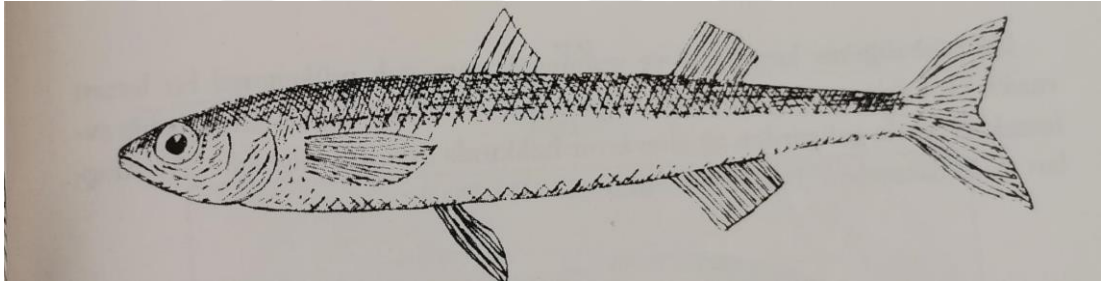


Görsel 27 Gobius Niger (Kömürcü Kayası) (Deveciyan, 2022, s. 158).

Gobiidae ailesine bağlı olan kaya balıkları kendi içerisinde dört gruba ayrılmaktadır. Gobius Niger (Kömürcü Kayası), Gobius Auratus (Saz Kayası), Gobius Paganellus (Hortum Kayası) ve Gobius Minutus (Hurma Kayası) bunlardandır. Kömürcü kayası isminden de anlaşıldığı üzere siyah bir renge sahiptir. Saz kayası saman sarısı bir renkte ve üzerinde siyah ve sarı lekeler barındırmaktadır. Hortum kayasının rengi yaşadığı yere ve mevsime göre değişiklik göstermektedir. Hurma kayası ise kahverengi bir renge sahiptir ve oldukça küçüktür. Bu balıklar kaya diplerinde yaşadıklarından dolayı bu isimle anılmaktadır. Kaya balıklarının kılçıkları bulunmamaktadır. Gözleri çıkıntılı bir yapıda olup başının üstünde ve birbirine çok yakın bir formdadır. Birinci sırt yüzgeçleri hortum kayasında beş diğerlerinde altı dikenden oluşmaktadır. İkinci sırt yüzgeçleri on dört ila on sekiz diken arasında, makat yüzgeçleri ise on bir ila on dört diken arasında değişmektedir. En büyük kaya balığı 20 santimetre ve 300 gram ağırlığındadır. Normal bir kaya balığı ise 10-15 santimetre civarındadır. Bu balıklar içerisinde en lezzetli olanı kömürcü kayasıdır. Avlandıktan sonraki gün rengi sararmaya başlamaktadır. Saz kayası avlandıktan sonra tuzlanırsa rengi kömürcü kayası gibi siyahlaşmaktadır. Deveciyan bazı balıkçıların saz kayasını tuzlayıp kömürcü kayası diye sattığından bahsetmektedir. Balıkçılarda kömürcü kayası 40 kuruşa, saz kayası 30 kuruşa, hortum kayası 25 kuruşa ve hurma kayası ise 20 kuruşa satılmaktadır. Bu balıklar genellikle 15 Mayıs'tan önce yumurtlamaktadır. Bu yumurtlama dönemi haziran ayının sonuna kadar da sürebilmektedir. Avlanması ise bu yumurtlamadan önceki aylar olan nisandan hazirana kadardır. Kaya balıkları Karadeniz hariç diğer denizlerde görülmektedir. Bu balıklar avlandıktan sonra bir fiçı içerisinde konularak götürülmektedir. Fakat fiçı içerisinde kaya balıklarının

kusmasından dolayı balıkçılar balıkhaneye götürene kadar sürekli bu balıkları temizlemektedirler. Bu temizlik yapılmadığı zaman balıkların kalitesi ve fiyatı yarı yarıya düşmektedir. İstanbul Balıkhanesi'ne getirilen kaya balıkları 10.000 ila 28.000 kilogram arasındadır ve açık artırma ile satılmaktadır (Deveciyan, 2022, s. 158-162). Arşivde hangi tür kaya balığı alındığı yazmamaktır ve yalnızca kaya balığı olarak kaydedilmiştir. Kaya balığı saray için en fazla alınan türler arasında sekizinci sıradadır. Düzenli bir alımı olan kaya balığının neredeyse her ay alındığı görülmektedir (EK A23). Kaya balığının en fazla alımı ise mart, nisan ve mayıs aylarında yapılmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_0098; HH_d nr. 03104_0099; HH_d nr. 03104_00100; HH_d nr. 03104_00104; HH_d nr. 03104_00106; HH_d nr. 03104_00107).

Gümüş Balığı



Görsel 28 *Atherina Presbyter* (Gümüş Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 165).

Atherinidae ailesine bağlı olan ve Latince adı *Atherina Presbyter* olan gümüş balığının vücudu uzun, silindirik ve şeffaf bir yapısı bulunmaktadır. Oldukça küçük olan bu balığın birinci sırt yüzgeci sekiz, ikinci sırt yüzgeci on iki dikenden oluşmaktadır. Makat yüzgeci on üç kılçıktan, karın yüzgeci beş kılçıktan ve göğüs yüzgeci ise on beş kılçıktan meydana gelmektedir. Ağız kısmı küçük olan gümüş balığının dişleri bulunmasına rağmen oldukça zor hissedilmektedir. Bu balığın sırt kısmı gümüş ve yeşil tonlarında bir renge sahiptir. Yer yer pembe renkler de barındırmaktadır. Karın kısmı ise beyaz tonlarındadır. Mart aylarının başında yumurtlamaya başlayan gümüş balığı nisan ayının sonunda yumurtlama işlevini tamamlamaktadır. Karadeniz bölgesinde bol olmasına rağmen Boğaziçi ve Marmara'da daha çok avlanmaktadır. Gümüş balığının boyu en fazla 15 santimetreye kadar çıkmaktadır. Avlanma dönemleri ise mart ve nisan aylarıdır. İstanbul Balıkhanesi'ne yıllık olarak 20.000 kilogram gümüş balığı getirilmektedir. Lezzetli bir balık olan gümüş balığının içi

temizlenmeden yenilmektedir (Deveciyan, 2022, s. 164-166). 1 Ekim 1888 tarihinde saray için 1 kasa gümüş balığı alınmış, beş yıllık dönemde ise başka kaydı görülmemiştir (DABOA, HH_d nr. 03104_0083).

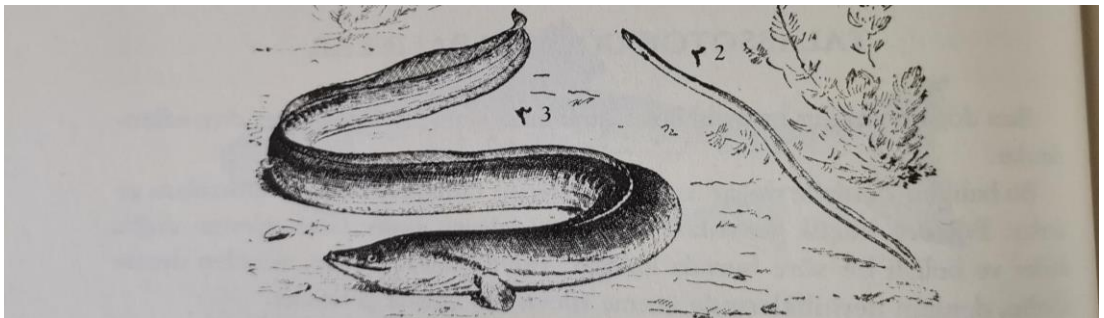
4.2.1.2 Tatlısu balıkları

Tatlısular durgun sular ve akarsular olmak üzere iki başlıkta ele alınmaktadır. Tatlısularda yaşayan balıklar da deniz balıkları gibi göçmen ve yerli balıklar olmak üzere iki sınıfa ayrılmaktadır (Deveciyan, 2022). Arşivden elde edilen bilgiler içerisinde bu bölümde yalnızca göçmen tatlısu balıklarına yer verilmiş, yerli tatlısu balıkları ise kaynaklarda yer almadığı için açıklanmamıştır.

4.2.1.2.1 Göçmen tatlısu balıkları

Göçmen tatlısu balıkları potamotok ve talassotok göçmen balıklar olarak kendi içerisinde ikiye ayrılmaktadır. Potamotok göçmen balıklar, tatlısularda doğup gelişimlerini denizlerde tamamlayan balıklardır. Talassotok göçmen balıklar ise, denizlerde doğup gelişimlerini tatlısularda tamamlayan balıklardır. Bu balıklar gelişimlerini tamamladıktan sonra doğdukları yere geri dönmektedirler (Deveciyan, 2022). Bu bölüm altında talassotok göçmen balıkları olan yılan ve kefal balıkları aktarılmaktadır.

Yılan Balığı

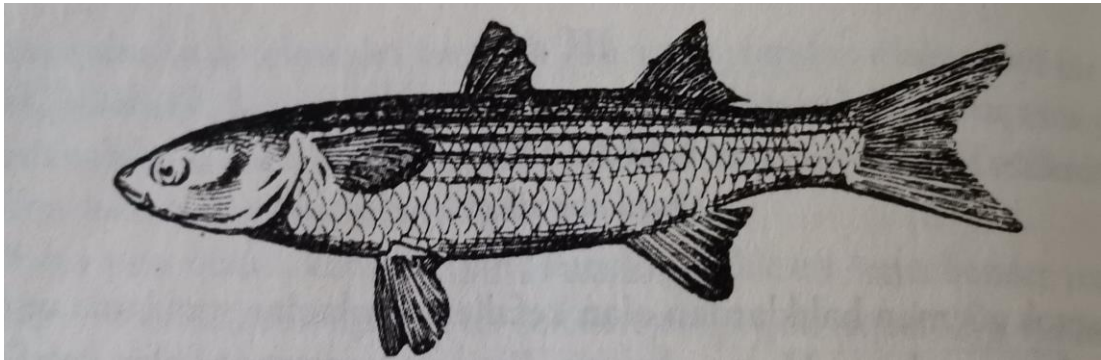


Görsel 29 *Anguilla Vulgaris* (Yılan Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 212).

Anguillidae ailesine bağlı olan ve Latince adı *Anguilla Vulgaris* olan yılan balığı ismi gibi yılan benzer bir formdadır ve vücudu çok kaygandır. Sirtında yer alan yüzgeci

kuyruğundan makatına kadar uzanmaktadır. Başının hemen yanında ise iki göğüs yüzgeci vardır. Başı ve gözleri küçük olmakla birlikte sivri bir yapıdadır. Burnunun hemen üstünde iki bıyık bulunmaktadır. Türkiye’de yılan balıklarının siyaha ve zeytin yeşiline benzer iki rengi bulunmaktadır. Ayrıca bu balık bulunduğu yere göre de renk alabilmektedir. Örneğin suyun dibindeki bataklık alanlarda yaşayan yılan balıkları siyah, suyun berrak olduğu yerlerde yaşayanlar ise zeytin yeşili rengindedir. Yılan balığının pulları yok denecek kadar küçüktür. Dönemin Musevi inancını benimseyenler bu balığı pulsuz kabul ettikleri için yasak olarak nitelendirmektedir. Yılan balığı havaların soğuması ile gölün dibindeki çamurlu alanlara gömülme ve bütün kışı orada geçirmektedir. Bu balıkların üremesi tatlı sularda değil deniz sularında gerçekleşmektedir. Üç yaşına gelmiş olan yılan balığı üremek için eylül ve kasım aylarında deniz sularına geri dönmektedir. En büyük yılan balığı 1,5 metre uzunluğunda ve 4 kilogram ağırlığındadır. Bu balığının avlanması ay ışığının olmadığı karanlık zamanlarda yapılmaktadır. Yılan balığı oldukça lezzetli olmasına rağmen yılan benzer bir yapısı olduğu için Deveciyan tüketiminin az olduğundan bahsetmektedir. İstanbul Balıkhanesi’ne yıllık olarak 6.000 kilogram civarında getirilmekte ve taze olarak tüketilmektedir (Deveciyan, 2022, s. 212-214). Saray için alınan deniz ürünleri arasında yılan balığı da yer almaktadır. Fakat bu balığın tüketimi oldukça azdır. Eylül, Kasım, Aralık 1889 tarihinde toplam 5 kasa yılan balığı alınmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_00122; HH_d nr. 03104_00128; HH_d nr. 03104_00130). Bu tarihler dışında ise bir alım kaydedilmemiştir.

Kefal Balığı



Görsel 30 Mugil Cephelus (Has Kefal) (Deveciyan, 2022, s. 216).

Mugilidae ailesine bağı olan kefal balıkları Türkiye sularında beş türden oluşmaktadır. Mugil Cephalus (Has Kefal), Mugil Chelo (Topbaş Kefal), Mugil Capito (Pulatarina), Mugil Saliens (Kobar veya Nobar) ve Mugil Auratus (Altınbaş Kefal)dur. Kefal balıkları dişsiz bir yapıdadır. Mayıs ayından ağustos ayına kadar yumurtlama dönemindedirler. Bu balıklar denizlerde yumurtladıkları için gelişimlerini tamamladıktan sonra denize dönmektedirler. Kefal balığının yumurtaları ayrıca kıymetlidir çünkü bu yumurtalardan boutargue yapılmaktadır. Kefal balığının yağlı ve beyaz bir eti bulunmaktadır. Bu balığın en fazla ağırlığı 4 kilogram gelmektedir. Bu balıklar özellikle nisan ve haziran aylarında bir de kış mevsiminde avlanmaktadır. İstanbul Balıkhanesi'ne yıllık olarak getirilen kefal balığı 200.000 ila 300.000 kilogram arasındadır (Deveciyan, 2022, s. 215-219). Arşiv kaynaklarına bakıldığında hangi tür kefal olduğu yazılmamış yalnızca kefal olarak kaydedilmiştir. Bu balığın en fazla tüketilen türler arasında üçüncü sırada olduğu görülmektedir (EK A26). Deveciyan bu balığın boutargue yapımında kullanıldığını yazsa da arşivde hangi amaçla kullanıldığı belirtilmemektedir. Diğer yandan kefal balığının alımları neredeyse her ay yapılarak düzenli bir tüketime dönüşmüştür. Bunun yanında bu balığın tüketim düzeyi aylık 128 kasaya kadar da çıkmaktadır (DABOA, HH_d nr. 03104_00117; HH_d nr. 03104_00120). Detaylı alımları EK A26'da verilmiştir.

4.2.2 Metodik Sınıflandırma

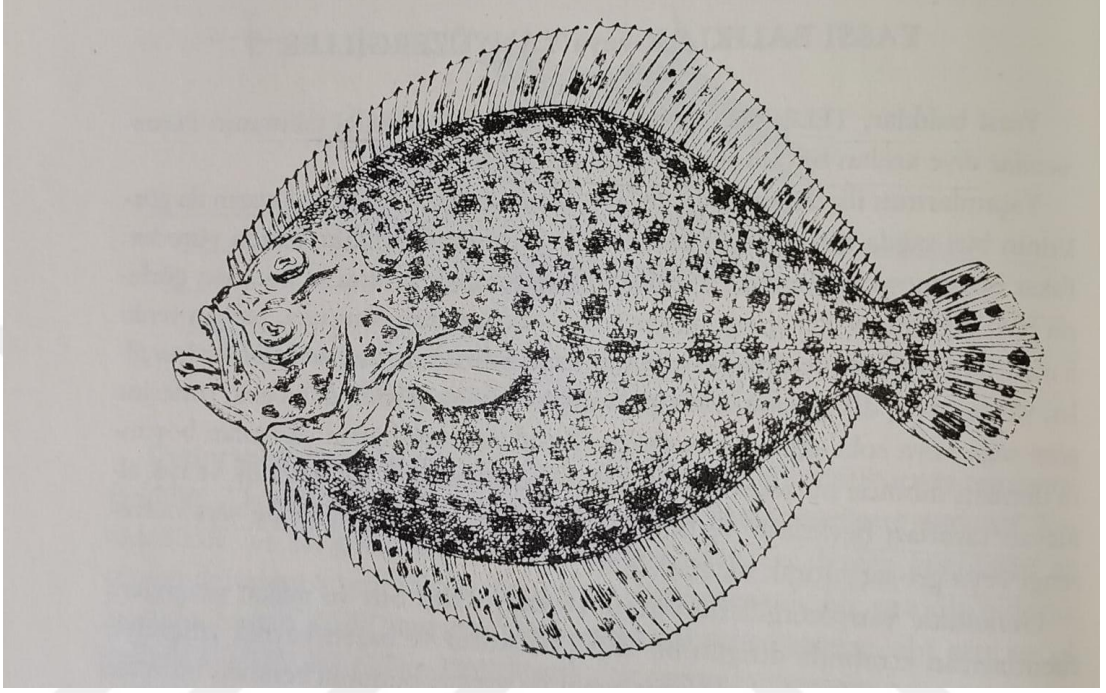
Metodik sınıflandırma canlıların fiziksel özelliklerini temel alarak yapan gruplandırma (Deveciyan, 2022). Deveciyan bu sınıflandırma altında bir grup belirtmemektedir. Fakat aşağıda yer alan canlılar fiziksel özellikleri ile ayrıldığı için bu gruplandırmaya dahil edilmiştir.

4.2.2.1 Yassı balıklar veya yanyüzergiller

Yassı balıkların diğer balıklar gibi ilk dönemlerinde gözleri eşit bir şekilde sağ ve solda yer almaktadır. Büyümeye başladıkları andan itibaren ise gözleri bir tarafa doğru kaymaya başlar. Bu görme şekillerindeki farklılık yan bir pozisyonda yüzmelerinin sebebidir. Yanyüzgerlerin yüzme kesesi bulunmamaktadır. Bu balıklar genellikle

çamurlu alanlarda yaşamaktadır (Deveciyan, 2022). Yassı balıklar çeşitli olmakla birlikte burada yalnızca kalkan ve pisi balığı aktarılmaktadır.

Kalkan Balığı

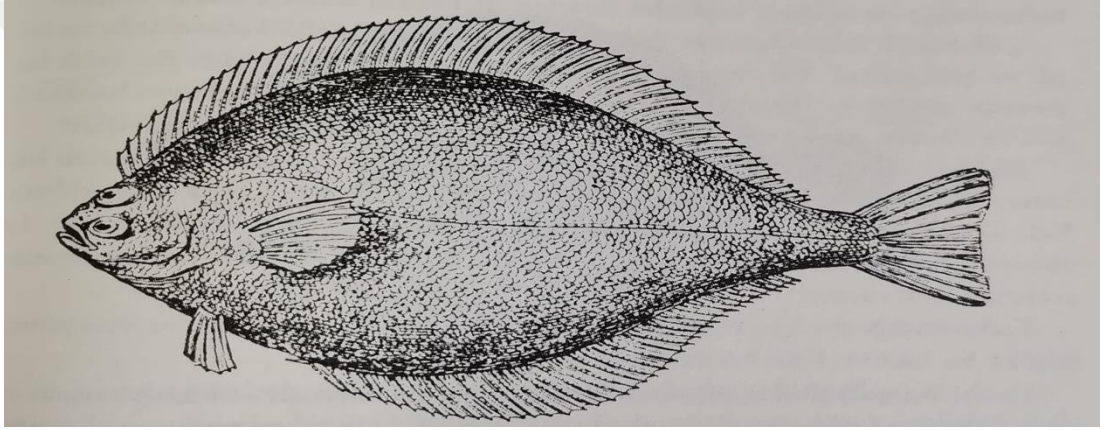


Görsel 31 Rhombus Maximus (Kalkan Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 176)

Anacanthines takımı Pleuronectidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Rhombus Maximus olan kalkan balığı en iri yassı balık olarak bilinmektedir. Bu balığın ağzı vücuduna oranla oldukça küçüktür. Sırt yüzgeci başından kuyruğuna kadar uzanmakta ve altmış yedi kılçıktan oluşmaktadır. Makat yüzgeci kırk altı kılçıktan, göğüs yüzgeçleri ise on kılçıktan ibarettir. Derisinin üzerinde çivi adı verilen parçalar bulunmaktadır. Rengi kahve ve gri karışımı olup bazen yeşile benzer koyu sarı tonlarındadır. Bu rengin üzerinde ise siyah noktalar bulunmaktadır. Kuyruğuna baktığımızda yuvarlak bir yelpaze gibidir. Dönemin İstanbul Balıkhanesi'ne getirilen kalkan balıkları daha çok Karadeniz bölgesinden temin edilmektedir. Bu balığın avlanması mayıs ve temmuz ayları aralığında yapılmaktadır. Yumurtlaması ise mart ve nisan aylarında gerçekleşmektedir. Kalkan balıkları ağırlık olarak en fazla 10 kilogram kadar gelmektedir. Eti oldukça lezzetli olan bu türlerin en makbul olanı 3 veya 4 kilo ağırlığında olanlarıdır. İstanbul Balıkhanesi'ne yıllık olarak 200.000 ila

350.000 kilogram arasında kalkan balığı getirilmektedir. Bu balığın taze olarak tüketilmesi Deveciyan tarafından önerilmektedir (Deveciyan, 2022, s. 176-178). İstanbul Balıkhanesi'nde rağbet gören bu balık sarayda da rağbet görmektedir. Arşiv kaynaklarına göre kalkan balığı en fazla tüketilen türler arasında beşinci sıradadır (EK A27). Neredeyse her ay tüketimi bulunan bu balığın alımı giderek artmıştır. Başlangıçta aylık 5 kasa civarında alım yapılırken (DABOA, HH_d nr. 03104_008), bu rakam 110 kasaya kadar çıkmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_00102; HH_d nr. 03104_00104; HH_d nr. 03104_00106).

Pisi Balığı



Görsel 32 *Pleuronectes Limanda* (Pisi Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 180).

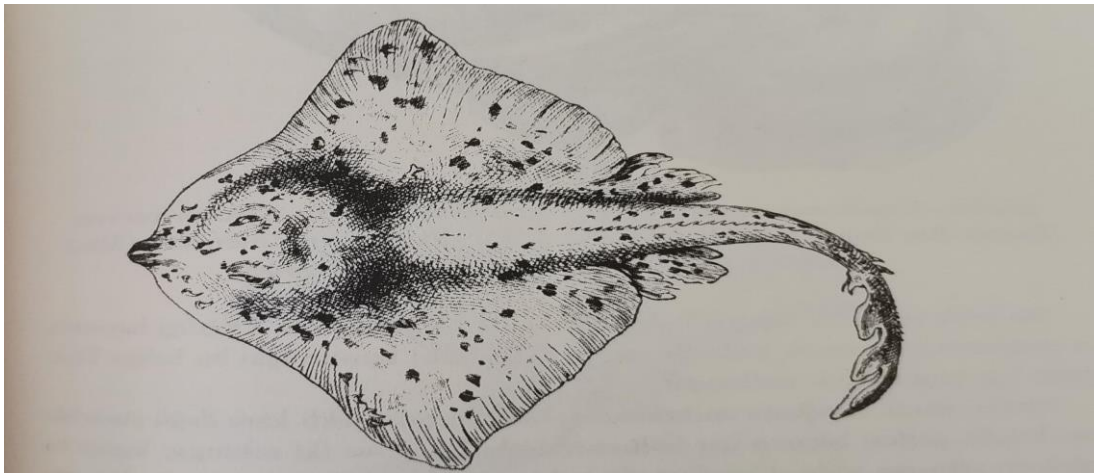
Anacanthines takımı Pleuronectidae ailesine bağlı olan ve Latince adı *Pleuronectes Limanda* olan pisi balığı kalkan balığına oranla daha küçük, oval ve uzun bir balıktır. Bu balığın sırtı tamamen pullarla kaplıdır. Sırt rengi kahve ve koyu zeytin rengi arasındadır. Pisi balığının gözleri kalkan balığı gibi vücudunun tam orta hizasında değil biraz daha sağ tarafına kayıktır. Ağız küçük bir yapıya sahiptir. Alt ve üst çenesinde sivri dişler bulunmaktadır. Sırt yüzgeci başından kuyruğa kadar uzanmakta ve yetmiş altı kılçıktan, makat yüzgeci elli sekiz kılçıktan ve göğüs yüzgeci dokuz kılçıktan oluşmaktadır. Kuyruğu küt bir görünüme sahiptir. Pisi balıklarının en büyüğü 1,5 kilogramdan fazla gelmemektedir. Bu balıklar daha çok Karadeniz bölgesinde bulunmaktadır. Pisi balığı aralık ve ocak aylarında avlanmaktadır. Şubattan nisan sonuna kadar avlanan pisi balıkları ise daha lezzetlidir. Pisi balığı mayıs haziran aylarında yumurtlamaktadır. İstanbul Balıkhanesi'ne getirilen pisi balıkları yıllık

10.000 ila 15.000 kilogram civarındadır (Deveciyan, 2022, s. 180-181). Pisi balığının İstanbul Balıkhanesi'ndeki alımı kalkan balığı kadar ilgi görmemektedir. Fakat saray için aynı şeyi söylemek mümkün değildir. Arşiv kayıtlarına göre alımı yapılan pisi balığı, kalkan balığından daha fazladır ve en fazla tüketin türler arasında dördüncü sıradadır. Kasım, mart ve nisan aylarında en fazla alım yapılan pisi balığının düzenli bir alımı bulunmaktadır (EK A28).

4.2.2.2 Tırpanagiller

Tırpanagiller, yatay yönlü yassı balıklardır. Bu balıkların ağızları, burun delikleri ve solungaç kapaklarının beş yarığı vücudunun altında yer almaktadır. Bu gruptaki balıklar bazen doğurarak bazen de büyük yumurtalar çıkartarak ürerler. Yumurtlayanlar ilkbaharda yumurtlamakta, doğuranlar ise ağustos veya eylülde doğurmaktadır. Erkeklerin karın yüzgeçlerinin yan kısmında testisler bulunmaktadır ve dışısından bu yönüyle ayrılmaktadır. Tırpanagiller dip balıkları olarak bilinmekte ve genellikle çamurlu kıta sahanlıklarının içerisine gizlenerek yaşamaktadır. Hepsi etobur varlıklardır ve geceleri besin ararlar. Bu grupta yaşayan canlıların tamamının ağızları vücudunun altında olmasından dolayı avlarını kolay sindiremezler (Deveciyan, 2022). Arşiv bilgilerinden hareketle tırpanagiller içerisinde yalnızca vatoz balığı bu bölümde anlatılmaktadır.

Vatoz Balığı



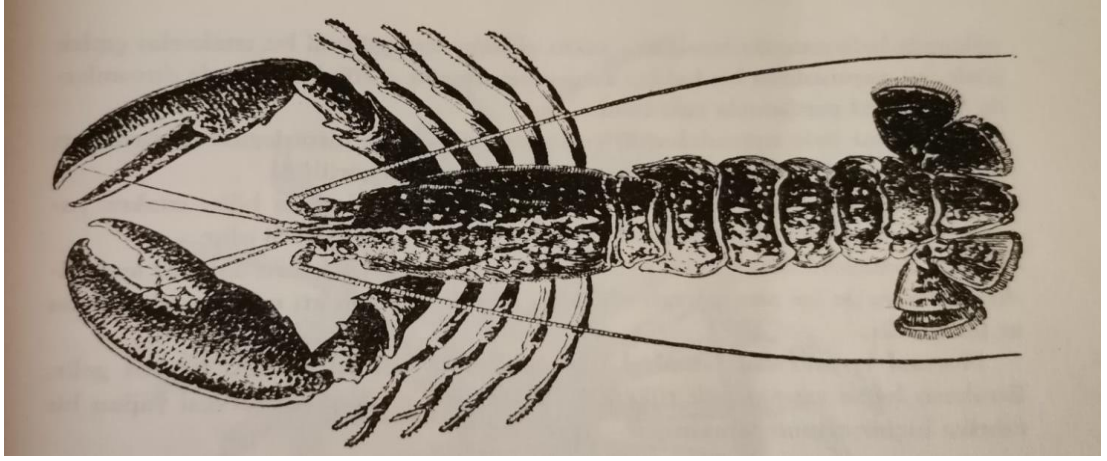
Görsel 33 Raja Clavata (Vatoz Balığı) (Deveciyan, 2022, s. 185).

Plagiostemes takımı Rojidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Raja Clavata olan vatoz balığı kare bir Őekle sahiptir. Vatoz balığının baş, kuyruk ve omurga etrafındaki b6l6mleri yenilmemekte yalnızca g6đ6s y6zgeçleri yenilmektedir. Bu balığın sırtında b6lge b6lge lekeler yer almakta ve genel olarak gri bir renge sahiptir. Vatoz balığı İstanbul Balıkhanesi'ne yıllık olarak 150.000 kilogram civarında getirilmektedir (Deveciyan, 2022, s. 185). Vatoz balığının saraydaki t6knetimi İstanbul Balıkhanesi'ndeki kadar y6ksek değildir. Bu balığın arŐivdeki alımı yalnızca bir kez yazılmış ve toplamda da 2 kasa alınmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_00109).

4.2.2.3 Kabuklular

V6cutlarının çoğunluğu sert bir kabuktan oluşan kabuklular bu Şekliyle kendisini g6venceye almaktadır. Kabukluların başlarında genelde iki anten bulunmaktadır. Bu antenler hissetme veya koku alma organı olarak tanımlanmaktadır. Bu sınıfta yer alanlar kuyruklu on ayaklılar ve kollu on ayaklılar olarak ikiye ayrılmaktadır. Kabukluların tamamı suda yaŐamakta ve solungaçları ile nefes almaktadır. Bu solungaçlar sayesinde bazı durumlarda karada da yaŐayabilmektedir. Kabuklular yılda bir kez kabuklarından ayrılıp kabuk atarlar ve yeni kabuğu 6ıkana kadar gizlenerek yaŐarlar. Bu canlılar herhangi bir b6l6m6n6 kaybederse yenisini kazanmaktadırlar. 6rneğin bir saldırı sonucu kolu kesilen ıstakozun bir s6re sonra tekrar kolu 6ıkmaktadır. Kabukluların tamamı etoburdur ve geceleri avlarını yapmaktadır. Tuzlu veya tatlı sularda yaŐayabilen canlılardır (Deveciyan, 2022). Kabuklular i6erisinde ıstakoz, karides ve pavurya bu b6l6m altında a6ıklanmaktadır.

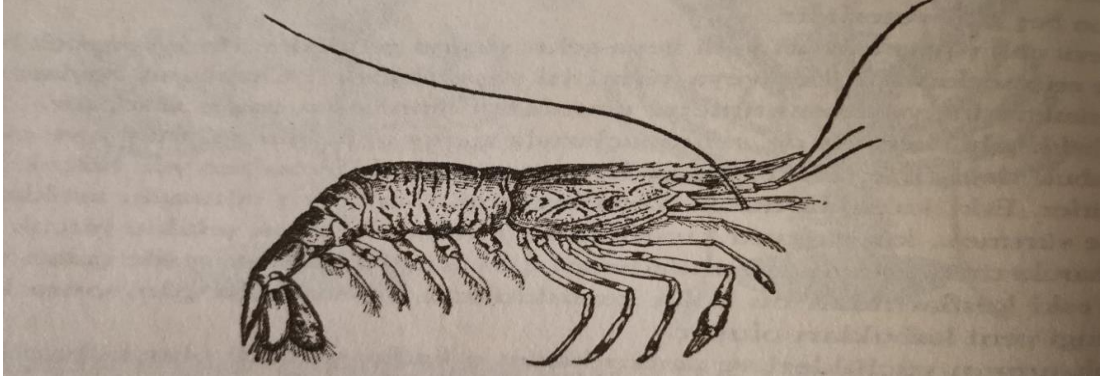
Istakoz



Görsel 34 Homarus Vulgaris (İstakoz) (Deveciyan, 2022, s. 271).

Astacidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Homarus Vulgaris olan ıstakoz kuyruklu ve on ayaklı bir kabukludur. On ayak içerisinde en büyükleri kısıkaçları olan ön ayaklarıdır. Bu kısıkaçlardan birisi diğerinden daha büyüktür. Ayrıca yine bu kısıkaçların ağız kısmına yakın bir bölümünde gizli olan iki ayağı daha vardır. Bu ikisi yemlerini ağzına götürmek için kullanmakta ve çoğu kez gizli tutmaktadır. Büyük kısıkaçlardan sonraki iki ayağında da kısıkaç vardır fakat onlar kıllı ve çok küçüktür. Son ikide yer alan iki bacak ise köpeklerde yer alan tırnaklara sahiptir. İstakozun başından kuyruğuna kadar uzanan iki anteni bulunmaktadır. Gözlerinin önünde de ikişer tane bıyık yer almaktadır. İstakozun rengi genellikle koyu yeşildir, sırt kısmı tuğla renginde, kuyruğu ise mavi tonlarındadır. Canlı iken bu renklere sahip olan ıstakoz piştikten sonra kırmızı tonlarında bir renge dönüşmektedir. Toplam vücudunun neredeyse yarısını oluşturan kuyruk kısmı boğumlu altı eklemden oluşmaktadır. Kuyruğun ucunda yer alan yüzgeçte ise beş kanatçık bulunmaktadır. İstakoz geri geri yüzebilen bir kabukludur. İstakoz kış aylarında derin sulara çekilmekte, ilkbaharda ise kıyılarına yaklaşmaktadır. Bu kabuklunun boyları 35 santimetreye kadar ulaşmaktadır. İstakoz en fazla Marmara bölgesinde bulunmaktadır ve çok lezzetli bir ete sahiptir. İstanbul Balıkhanesi'ne yıllık olarak 30.000 ıstakoz gelmektedir (Deveciyan, 2022, s. 270-272). İstakozun saray içerisindeki tüketimi kaynaklarda adet olarak geçmektedir ve düzensiz bir alımı bulunmaktadır. Bu deniz ürününün saray için gelen Avrupa menşeli konuklar çerçevesinde kullanıldığı düşünülmektedir. Örneğin 12 Nisan 1889'da 12 adet ıstakoz alındığı kaydedilmiştir (DABOA, HH_d nr. 03104_00102).

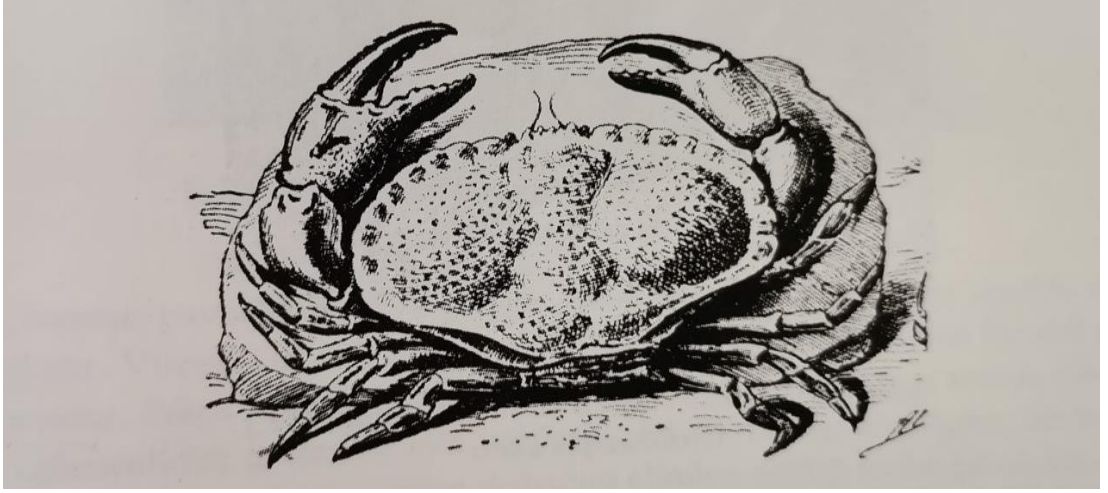
Karides



Görsel 35 Palaemon (Karides) (Deveciyan, 2022, s. 276).

Palaemonidae ailesine bağlı olan ve Latince adı Palaemon olan karides kuyruklu on ayaklılar sınıfındadır. Karidesin vücut rengi şeffaf bir tondadır fakat vişne ve kiraz rengi tonlarında alacalıklara sahiptir. Piştiği zaman bu renk kırmızı pembe karışımı bir hale dönüşmektedir. On ayaklı olan karidesin ilk dört ayağının ucu çatalı bir haldedir. Kıvrık bir formda olan kuyruğu altı eklemden meydana gelmekte ve neredeyse vücudunun üçte ikisini oluşturmaktadır. Kuyruğunun ucunda ise dört kanatçık bulunmaktadır. Karidesin ağız kısmında iki uzun anten bulunmaktadır. Burnunun altında ise çift taraflı olmak üzere üç bıyık vardır. Karides denizlerin hemen hemen hepsinde bulunmaktadır. Kıyı sularında ise çok daha fazla görülmektedir. Türkiye’de iki tür karides vardır; asıl kerevit ve çalı karidesi. Karideslerin boyları en fazla 15 santimetreye kadar çıkmaktadır. İstanbul Balıkhanesi’ne yıllık 15.000 kilogram karides getirilmektedir (Deveciyan, 2022, s. 276-278). Saray alımlarında kabuklu deniz ürünlerine çok fazla rağbet edilmediği görülmektedir. Karides alımlarında da bu geçerli olup en fazla aylık 13 kasa alındığı kaydedilmiştir (DABOA, HH_d nr. 03104_00127; HH_d nr. 03104_00129).

Pavurya



Görsel 36 Cancer Pagurus (Asıl Pavurya) (Deveciyan, 2022, s. 279).

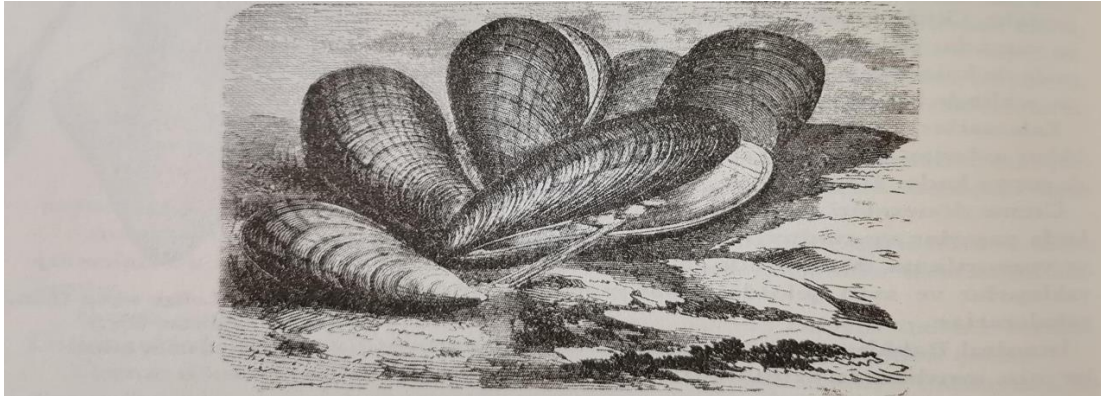
Cyclometopes ailesine bağlı olan yengeçlerin Türkiye’de beş türü bulunmaktadır. Cancer Pagurus (Asıl Pavurya), Dromia Vulgaris (Ayı Pavuryası), Carcinus Menas (Çingene Pavuryası), Cancer Moenas (Çağanoz) ve Portunus Puber (Çalpara)’dır. Yengeçler kollu ve on ayaklı kabuklulardandır. Oval bir vücut yapıları vardır. On ayağından iki tanesi kıskaçlıdır. Kaplumbağaların yürüyüşü gibi bunlar da yan yan yürürler. Yengeçler yılda bir kez kabuk değiştirirler. Kabuğunu değiştirdikten sonra yeni kabuğu çıkıp sert bir hale gelene kadar gizlenirler. Yengeçlerin koku duyuları oldukça gelişmiştir. Kabuklular içerisinde en kurnaz hayvan olarak bilinmektedir. Yengeçler çoğu durumda yem aramak için karaya çıkmaktadır. Burunlarının yanında yer alan sünger su tutma kapasitesine sahiptir ve karaya çıktıkları zaman bu su sayesinde nefes almaktadırlar. Bu türler çiftleşme ile üremektedir. Dişi yengeç dört yüz ila altı yüz yumurtayı kuyruğunun altında saklar. Yengeçler bir yaşına geldikten sonra yenmektedir aksi halde kabuğunun içi su doludur. Asıl pavurya yengeçler arasındaki en büyük türdür. Rengi kırmızıya yakın kahverengi tonlarındadır. Asıl pavurya yem aramak için geceleri sahile çıkmaktadır. Fakat ışığa dayanıklı olmadığı için onu yakalamak çok kolaydır çünkü ışığı gördüğü zaman donup kalmaktadır. Etinin lezzeti oldukça iyidir. Ayı pavuryasının vücudu kahverengi tüylerle kaplıdır. Kıskaç uçları mercan renginde olup asıl pavuryadan oldukça küçüktür. Bu hayvan çok tembel olduğu için sudan çıkmamaktadır dolayısıyla yakalaması da zordur. Çingene pavuryası gezmeyi çok sevdiği için sanırım bu isimle anılmaktadır. Rengi kahverengidir ve yeşil beneklere sahiptir. Sudan sürekli çıkarak sahilde yürümektedir. Çağanoz deniz

kenarlarında ve kayalık alanlarda bolca bulunan bir türdür. Besin değeri açısından yüksek bir öneme sahiptir. Rengi asıl pavuryadan biraz daha açıktır fakat lezzeti asıl pavurya kadar yoğun değildir. Çalparanın rengi de kahverengi tonlarındadır. Fakat mavi, mor ve beyaz fonlara da sahiptir. Bu yengecin diğerlerinden farkı son iki ayağında birden fazla eklem bulunmasıdır ve bu eklemler diğer yengeçlerde bulunmamaktadır. Etinin lezzeti orta derecededir genellikle fakir kesim tüketmektedir (Deveciyan, 2022, s. 278-283). Arşiv kayıtlarında yalnızca pavurya olarak kaydedilen bu deniz canlısı sadece 18 Haziran 1889 tarihinde 5 kasa olarak alınmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_00112).

4.2.2.4 Yassısolungaçlılar

Yumuşakçalar olarak da anılan yassısolungaçlar omurgasız canlılar olarak bilinmektedir. Bu türler balıklar gibi suda yaşamaktadır ve çoğu etoburdur. Yassısolungaçların birçok organı bulunmamaktadır ve iki sert kabuk içerisinde gizlenmektedirler. Genellikle yumurtlayarak üremektedirler (Deveciyan, 2022). Yassısolungaçlar içerisinde midye, istiridye ve tarak bu bölüm altında açıklanmaktadır.

Midye

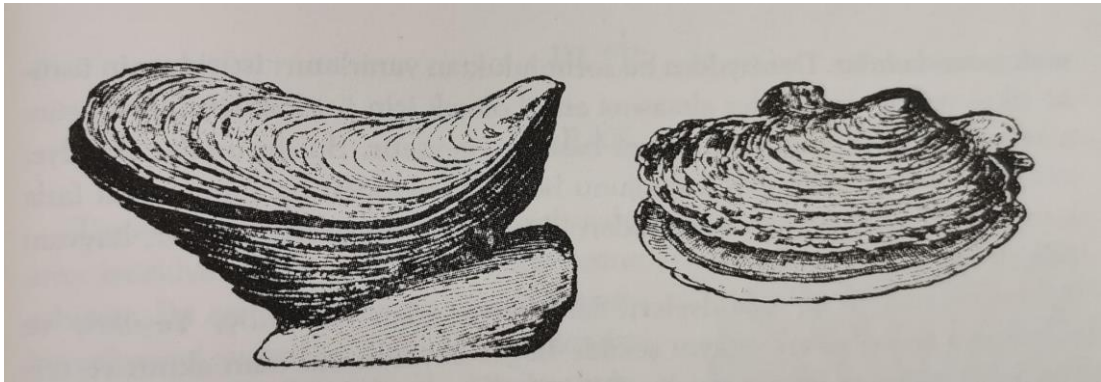


Görsel 37 Mytilus Edulis (Midye) (Deveciyan, 2022, s. 290).

Mytilaceae ailesine bağlı olan ve Latince adı Mytilus Edulis olan midye siyah veya kırmızı tonlarında olabilen yassısolungaç bir türdür. Midyenin dil adı verilen bir organı bulunmaktadır ve bu organ tükürük salgılayarak midyenin bir yerlere yapışmasını

sağlamaktadır. Böylece midye kazık, duba, köprü vb. gibi maddelere yapışarak hayatta kalmaktadır. Midye bu dili aynı zamanda ayak olarak da kullanılmaktadır. Bazı durumlarda kumu kazmak için de yine bu dilinden yararlanır. Midyeler mart ve nisan aylarında üremeye geçmektedir. Midyenin kabukları siyah veya kırmızı tonlarında olmaktadır. Siyah midyeler karakabuk, kırmızı olanlar ise akıntı midyesi olarak anılmaktadır. Vücudu ise beyaz renktedir. İki kabuğunun içinde bağırsak, mide, kalp ve akciğer barındırmaktadır. Midyeler çok tuzlu sularda yağlı bir form kazanamazlar. Tuz oranı az olan sularda ise daha hızlı gelişirler. Kış dönemlerinde Haliç'te dolgun midyelerin bulunmasının sebebi bu tuz oranıdır. Midyeler ocak, şubat ve mart dönemlerinde yoğun olarak avlanır. İstanbul Balıkhanesi'ne getirilen midyeler salmalık, pilakilik, dolmalık ve tavalık olmak üzere gruplara ayrılmaktadır. Bunlar içerisinde en büyükleri dolmalık midyelerdir. Pilakilik ve salmalık olanlar daha küçüktür. Tavalık midye ise kabuğundan ayrılmış büyük midyelerdir. Midyelerin taze olması ayrıca önemlidir. Eğer taze değilse insan için oldukça riskli olmakta hatta zehirlenmektedir. Bu tür bir zehirlenmede hemen kusma yöntemi tercih edilmelidir (Deveciyan, 2022, s. 290-292). Kabuklular arasındaki saray kayıtlarında en fazla bulunan ürün midyedir. Kasım, aralık, mart ve nisan aylarında düzenli alımı bulunan midye, adet olarak kaydedilmiştir (EK A33). Bu dönemlerde aylık 500 ila 1000 adet arasında midye alımı gerçekleşmiştir (DABOA, HH_d nr. 03104_0031; HH_d nr. 03104_0052; HH_d nr. 03104_00102; HH_d nr. 03104_00106; HH_d nr. 03104_00128).

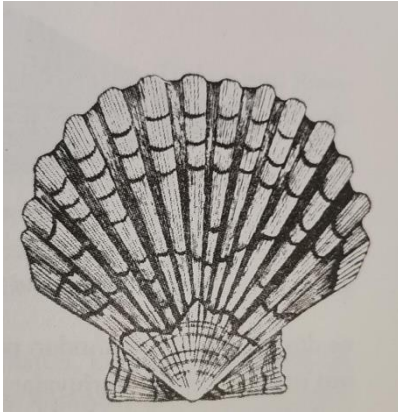
İstiridye



Görsel 38 Ostrea Edulis (İstiridye) (Deveciyan, 2022, s. 293).

Ostraces ailesine bağlı olan ve Latince adı *Ostrea Edulis* olan istiridye yer değiştirmeden bulunduğu yere yapışarak yaşayan bir canlıdır. Midye gibi onun da iki kabuğu vardır ve bunun içerisine gizlenmiş haldedir. Midyeden en büyük farklı ise yapışmış olduğu taştan hiç ayrılmadan yaşamasıdır. İstiridyelerin suyun içerisindeki en büyük tehlikeleri denizyıldızlarıdır. İstiridyeler kabuklarını hafif açarak nefes alırlar. Denizyıldızları da istiridyenin üzerine oturup onun nefes olmasını engellemektedir. Denizyıldızı üzerinden kalkınca istiridye hemen nefes almak için kabuğunu açar fakat tam da bunu bekleyen denizyıldızı bir hamle ile istiridyenin içine kolunu sokarak onu öldürür ve yer. İstiridyeler mayıs aylarında yumurtlamaya başlarlar. İstiridyelerin yenilebilmesi için en az üç yaşına gelmiş olması gerekmektedir. Bu canlılar acı ve tuzlu sularda daha hızlı gelişmektedir. Bunların av mevsimi ise ekim ayından şubat ayına kadardır (Deveciyan, 2022, s. 292-294). Arşiv kayıtlarında kasım, aralık ve nisan aylarında daha fazla istiridye alımı gerçekleşmiştir. İstiridyeler midyeden sonra en fazla tercih edilen kabuklulardır. Aylık alımları 2000 adete kadar çıkmaktadır (DABOA, HH_d nr. 03104_0066; HH_d nr. 03104_0067; HH_d nr. 03104_0069; HH_d nr. 03104_0070; HH_d nr. 03104_00102; HH_d nr. 03104_00127; HH_d nr. 03104_0012 HH_d nr. 03104_00129).

Tarak



Gorsel 4.31 *Pecten Jacobaeus* (Tarak) (Deveciyan, 2022, s. 295)

Ostraces ailesine bağlı olan ve Latince adı *Pecten Jacobaeus* olan tarak istiridye ile aynı ailedendir. İstiridye kadar lezzetli olmayan tarağın kabuğu bir yelpaze şeklindedir. Aynı zamanda hareketsiz olarak yaşayan istiridyenin aksine geri geri yzebilmektedir. Taraklar iki yaşına geldikleri zaman yenebilirler. Tarağın da av mevsimi istiridye de olduğu gibi ekim ayından şubata kadardır. Deveciyan diğer mevsimlerde avlanmasının yasak olduğunu belirtmektedir. Taraklar genellikle kabuklu şekilde pişirilip limon sıkılarak yenilmektedir (Deveciyan, 2022, s. 295). Saray için alımı yapılan kabuklular arasında tarak da bulunmaktadır ve adet olarak alınmıştır.

Midye ve istiridye kadar talep göremeyen bu deniz canlısı 4-5 Nisan 1888 tarihinde yalnızca 160 adet alınmıştır (DABOA, HH_d nr. 03104_0067).

Tablo 4.1 Deniz ürünlerinin 1909-1923 yılları arasındaki av mevsimleri ve İstanbul Balıkhanesi'ndeki satış fiyatları

No	Türkçe Adı	Latince Adı	Av Mevsimi	Satış Fiyatı (Kuruş)	
				En Az	En Çok
1.	Kılıç Balığı	Xiphias Gladius	Temmuz-Ekim	4,71	64,76
2.	Torik ve Altıparmak Balığı	Thynnus Pelamys	Mayıs-Ekim-Kasım	0,80	41,24
3.	Uskumru Balığı	Scomber Scomber	Aralık-Ocak-Şubat-Mart	2,08	37,96
4.	Kolyoz Balığı	Scomber Colias	Ekim-Haziran-Temmuz	2,27	43,21
5.	Çinakop ve Lüfer Balığı	Temnodon Saltator	Mayıs-Ekim-Kasım	3,24	69,15
6.	İstavrit Balığı	Scomber Trachurus	Mayıs-Kasım	0,63	26,39
7.	Ateş ve Sardalya Balığı	Clupea Sardinia	Temmuz-Ağustos	2,3	33,23
8.	Kırlangıç Balığı	Trigla Hirundo	Aralık-Ocak-Şubat-Mart	3,39	64,45
9.	Barbunya Balığı	Mullus Barbatulus	Mayıs-Haziran-Ekim-Kasım	4,89	88,74
10.	Tekir Balığı	Mullus Surmuletus	Ocak-Mayıs	4,89	88,74
11.	Karagöz Balığı	Sargus Rondeletii	Ekim-Kasım-Mart-Nisan	4,54	62,19
12.	İspari Balığı	Sargus Annularis	Mayıs-Eylül-Ekim	9,71	63,18
13.	Mezgit Balığı	Gadus Minutus	Ocak-Şubat-Mart-Nisan	2,89	46,85
14.	Gelincik Balığı	Motella Vulgaris	Nisan-Mayıs-Haziran	4,86	81,21
15.	Levrek ve İspendek Balığı	Labrax Lupus	Ekim-Kasım-Mart-Nisan	7,7	89,19
16.	İzmarit Balığı	Maena Vulgaris	Mayıs-Haziran-Kasım-Aralık	0,63	26,39
17.	Mercan Balığı	Pagellus Erythrinus	Şubat-Mart-Haziran	4,54	62,19
18.	Eşkina Balığı	Corniva Nigra	Ekim-Kasım	4,54	62,19

Tablo 4.1'in devamı

No	Türkçe Adı	Latince Adı	Av Mevsimi	Satış Fiyatı (Kuruş)	
				En Az	En Çok
19.	Kömürcü Kayası	Gobius Niger	Mart-Nisan	2,44	58,03
20.	Gümüş Balığı	Atherina Presbyter	Mart-Nisan	1,23	42,18
21.	Yılan Balığı	Anguilla Vulgaris	Ocak-Şubat-Mart	1,91	32,60
22.	Has Kefal	Mugil Cephalus	Ocak-Şubat-Mart-Nisan-Haziran-Temmuz	2,1	28,33
23.	Kalkan Balığı	Rhombus Maximus	Nisan-Mayıs	2,64	45,52
24.	Pisi Balığı	Pleuronectes Limanda	Kasım-Aralık-Ocak-Şubat	2,64	45,52
25.	Vatoz Balığı	Raja Clavata	Mart-Nisan-Mayıs	0,26	13,51
26.	Istakoz	Homarus Vulgaris	Mart-Nisan-Mayıs-Haziran-Temmuz-Ağustos	6,88	124,63
27.	Karides	Paloemon	Ekim-Kasım-Aralık	4,71	75,9
28.	Pavurya (Yengeç)	Cancer Pagurus	Mart-Haziran-Temmuz-Ağustos	0,12	3,2
29.	Midye	Mytilus Edulis	Şubat-Mart	0,08	0,197
30.	İstiridye	Ostrea Edulis	Ocak-Şubat-Mart	0,03	0,468
31.	Tarak	Pecten Jacobaeus	Şubat-Mart	0,03	0,468

Saray mutfağı için alınan toplam 35 tür deniz ve tatlısu ürünleri detaylı anlatımlar sonrasında Tablo 4.1'de derlenmiştir. Tabloya baktığımızda 1909-1923 yılları arasındaki bu ürünlerin en az ve az fazla satış fiyatları yer almaktadır. Ürünün bolluğuna ve azlığına göre değişen bu rakamlar dönemin para birimi üzerinden aktarılmıştır. Bu ürünler arasında çok fazla değer görmeyen ve oldukça fiyatı düşük olan birkaç canlı bulunmaktadır. Bunlar; 0,03 kuruşla istiridye ve tarak, 0,08 kuruşla midye, 0,12 kuruşla pavurya (yengeç) ve 0,26 kuruşla vatoz balığıdır. Bu ürünlerin en değerli oldukları zamanlarda dahi fiyatlarının diğer deniz ürünlerinden çok aşağıda yer aldığı görülmektedir. Tersine duruma baktığımızda ise en değerli görülen ürün 124,63 kuruşla istakoz, 89,19 kuruşla levrek ve ispendek, 88,74 kuruşla barbunya ve tekir, 81,21 kuruşla gelincik ve 75,9 kuruşla karides yer almaktadır. Saray için alınan bu

ürünlerin tercihi ile balıkhanedeki talepleri her zaman doğru orantılı görülmemektedir. Örneğin levrek İstanbul Balıkhanesi'nde büyük talep görünürken saraya alınan levrek 1886-1890 yılları arasında yalnızca 5 kasadır (DABOA, HH_d nr. 03104_0072).

4.3 19 ve 20. Yüzyıl Osmanlı Dönemi Mutfağında Deniz Ürünleri

19 ve 20. yüzyıl Osmanlı dönemi mutfağında yer alan deniz ürünlerinin saptanması kapsamında iki yüzyıl içerisinde ele alınmış yemek kitapları bu bölüm altında değerlendirilmektedir. Bu doğrultuda 1844 tarihli Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı), 1864 tarihli Osmanlı Mutfağı, 1883 tarihli Ev Kadını, 1892 tarihli Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi, 1900 tarihli Aşçıbaşı (Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı) ve 1913 tarihli Karagöz Mutfakta kitaplarının tüm tarifleri incelenmiştir. İki yüzyılda kaleme alınmış olan toplam 6 yemek kitabını deniz ürünleri çerçevesinde incelediğimizde ilk olarak 1844 yılında Mehmet Kâmil tarafından yazılmış olan Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı) kitabı ile karşılaşmaktayız. Yazar eserinde deniz ürünleri ile ilgili toplam 33 tarif barındırmaktadır. Bu tariflerde kullanılan deniz ürünleri ise; levrek, kefal, uskumru, kılıç, palamut, yılan balığı, lüfer, istiridyeye, deniz tarağı, mercan, midye, hamsi, kalkan, istakoz, kaya, balık yumurtası, sardalye, teke ve çiroz olmak üzere toplam 19 türden oluşmaktadır.

İkinci olarak incelenen eser Tûrâbi Efendi tarafından 1864 yılında yazılan Osmanlı Mutfağı kitabıdır. Yazar deniz ürünleri ile ilgili toplam 29 tarif ele almıştır. Burada kullanılan deniz ürünleri ise; istavrit, somon, kılıç, yayın, mersin, kalkan, uskumru, yılan, morina, istiridyeye, barbunya, kefal, tekir, izmarit, midye, deniz tarağı, sardalye, balık yumurtası ve dil balığı olmak üzere toplam 19 türden oluşmaktadır. Üçüncü olarak incelenen eser 1883 yılında yazılmış olan ve bir kadın tarafından ele alındığı belirtilen Ev Kadını isimli eserdir. Bu yazma kitap Ayşe Fahriye isimli bir kişi tarafından kaleme alınmıştır. Çalışmada toplam 71 deniz ürünlü tarif bulunmaktadır ve bu eser deniz ürünleri açısından en fazla tarifin yer aldığı nitelikli bir çalışmadır. Kullanılan deniz ürünleri ise toplam 33 türden oluşan kefal, uskumru, levrek, palamut, torik, istiridyeye, teke, dülger, palamut, altıparmak, kılıç, tekir, kaya, lüfer, dil, gümüş, hamsi, mersin, midye, istakoz, deniz tarağı, kalkan, kırlangıç, mercan, taş, sardalye, kolyoz, izmarit, pisi, istavrit, havyar, çiroz ve likorinozdur.

Ali Eşref Dede tarafından 1892 yıllarında kaleme alınan Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi başlıklı yemek kitabı incelenen dördüncü eserdir. Yazar çalışmasında 14 deniz ürünlü tarif barındırmaktadır. Kullandığı deniz ürünleri ise levrek, kefal, havyar, sardalye, kalkan, uskumru, lüfer, kılıç ve terkos balığı olmak üzere 9 türdür. 1900 yılında Mahmut Nedim Bin Tosun tarafından Aşçıbaşı (Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı) isimli eser ise 20. yüzyılın şimdilik bilinen ilk yemek kitabıdır. Yazar kitabında deniz ürünleri ile yaptığı 26 yemek tarifine yer vermektedir. Bu tariflerde ise toplam 19 türden oluşan palamut, kaya, uskumru, kılıç, zargana, midye, hamsi, istiridye, mercan, mavi göz balığı, lüfer, balık yumurtası, havyar, sardalye, horoz balığı, çiroz, ıstakoz, teke ve deniz kestanesi yer almaktadır. Son olarak 1913 yılında tamamlanmış ve baskısı yapılmış olan Karagöz Mutfakta isimli eser de bu çalışmada incelenen son yemek kitabıdır. Eserin yazarı bilinmediği için Anonim olarak kaydedilmiştir. Bu çalışmada da deniz ürünleri ile hazırlanmış olan toplam 13 yemek tarifi bulunmaktadır. Kullanılan deniz ürünleri de kılıç, torik, palamut, lüfer, uskumru, kolyoz, kefal, levrek, midye, istiridye, kalkan, dil, pisi, kaya, izmarit, istavrit, gümüş, hamsi, çiroz, barbunya ve ıstakoz olmak üzere toplam 21 türdür.

İncelenen eserlerdeki deniz ürünlü toplam yemek tarifleri 186 çeşitten oluşmaktadır. Fakat bazı eserlerde bir önceki dönemde ele alınmış olan yemek kitaplarından yararlandığı görülmektedir. Dolayısıyla tüm tarifler bu başlık altında ayrı ayrı aktarılmamış, aynı olan tarifler tek isim altında belirtilmiştir. Örneğin; Haşlama Balık Külbastısı hem Mehmet Kâmil'in eserinde hem de Ali Eşref Dede'nin eserinde yer aldığı için ayrı ayrı değil, tek başlık altında anlatılmıştır. Diğer yandan bazı tarifler bir iki kalem ürün değişikliği olmasına rağmen diğer tüm malzeme ve pişirme yöntemlerinin aynı olması sebebiyle yine tek isim altında verilmiştir. Örneğin; Taze Sardalye Külbastısı Ayşe Fahriye'den alınarak yazılmış fakat Karagöz bu tarifi asma yaprağına sossuz olarak sarıp pişirdiği için yine aynı tarif altında verilmiştir. Özetle aşağıda yer alan toplam tarif sayısı 99'a indirilmiştir.

Eserlerdeki toplam deniz ürünlerine baktığımızda ise 41 tür olduğu görülmektedir. Bunlar; altıparmak, barbunya, çiroz, deniz kestanesi, deniz tarağı, dil balığı, dülger, gümüş, hamsi, horoz balığı, ıstakoz, istavrit, istiridye, izmarit, kalkan, kaya, kefal, kılıç, kırlangıç, kolyoz, levrek, likorinoz, lüfer, mavi göz balığı, mercan, mersin balığı, midye, morina, palamut, pisi, sardalye, somon, taş, teke, tekir, terkos balığı, torik, uskumru, yayın, yılan balığı ve zarganadır. Bu türler içerisinde kılıç ve uskumru

balıklarının 6 eserde de kullanıldığı görülmüşken morina, somon ve yayın balıklarının yalnızca Türâbi Efendi'nin tariflerinde; altıparmak, dülger, kırlangıç, likorinoz ve taş balığının yalnızca Ayşe Fahriye'nin tariflerinde; terkos balığının yalnızca Ali Eşref Dede'nin tariflerinde ve deniz kestanesi, horoz balığı, mavi göz balığı ve zargananın ise yalnızca Mahmut Nedim Bin Tosun'un tariflerinde kullanıldığı tespit edilmiştir.

Aşağıda yer alan tarifler çorbalar, kebablar, külbastılar, yahniler, tavalalar, pilakiler, güveçler, dolmalar, pilavlar, taratorlar, salatalar, turşular ve deniz ürünleri ile yapılan diğer ürünler olmak üzere 13 başlık altında toplanmıştır. İncelenen eserlerde Türâbi Efendi'nin eseri hariç diğer beş kitapta da tüm yemeklerin detaylı malzeme listesi ve gramajları yer almamaktadır. Orijinal tarifler bir paragraf şeklinde aktarılmakla birlikte eski Türkçe kelimeler de barındırmaktadır. Dolayısıyla aşağıda aktarılan tarifler günümüzdeki kullanımları ile anlatılmaya çalışılmıştır. Aynı zamanda bazı kaynaklarda tarifler büyük ölçülerde verilmişken, bu çalışmada malzemeler küçük ölçülerde aktarılmıştır. Bazı eserlerde dikkat çeken bir konu ise baharat olarak kullanılan biberin karabiber mi, akbiber mi, pul biber mi yoksa toz biber mi olduğu belirtilmemiştir. Dolayısıyla aşağıda da doğrudan biber olarak yazılmıştır.

4.3.1 Çorbalar

Balık Çorbası⁶⁴

200 gram levrek veya kefal balığı

Tuz

1 adet soğan

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tutam nane

1 tutam maydanoz

1 çay bardağı sirke

8 yumurta sarısı

1 çay bardağı limon suyu

1 gram safran

Tarçın

⁶⁴ Malzeme listesi Mehmet Kâmil'in birinci tarifine göre yazılmıştır.

Balıklar temizlenir, yıkanır ve tuzlanır. İnce ince soğanlar doğranır ve zeytinyağında biraz tuz ilavesi ile kavrulur. Nane ve maydanoz yıkanıp ince ince doğranır ve soğanlara ilave edilip bir dakika kadar kavrulur. Üzerine sirke eklenir, kaynatılır ve tülbentten süzülüp, suyu temiz bir tencereye alınır. Balıklar içerisine konup pişirilir. Balıklar pişince tülbentten tekrar süzme işlemi yapılır. Balıklar tabaklara ayrı ayrı parçalanıp konur. Yumurta sarıları bir kâsede çırpılır ve süzülen suya yavaş yavaş eklenip kısık ateşte pişirilir, pişme esnasında limon suyu ilave edilir. Safran ılık suda çözmeye bırakılır, rengi çıkınca kaynayan suya ilave edilir. Ateşten alınan su, tabaklardaki balıkların üzerine eşit oranda dökülür. Üzerine dövülmüş tarçın eklenir ve yaklaşık 5 saat kadar soğumaya bırakılır. Soğuk olarak yenen bir çorbadır. Gayet leziz olur (Mehmet Kâmil, 2016, s. 21). Bu çorbada yumurta bolca bulunduğu için Mehmet Kâmil biraz daha hafif olması için ikinci bir pişirme yolu sunmuştur: Kabuğundan ayrılmış olan 200 gram keşkeklik buğday 500 mililitre suyla kaynatılır. Kaynadıktan sonra dibine yapışmaması için sürekli karıştırılır. Üstünde oluşan köpükler alınır, yerine su ilave edilir. Dört kez bu işlem tekrarlanır. Helmesi böylece alınan suyun içerisine soğanlı sirkeli su yavaş yavaş eklenir. Koyulaşınca 1 yumurta sarısı, 2 yemek kaşığı limon suyu ve 1 gram safran suyu karıştırılıp suyun içine eklenir. Kaynayıp yumurta kokusu çıkınca ateşten alınır ve balıkların üzerine eşit oranda dökülür. Üzerine tarçın eklenip yine soğumaya bırakılır (Ali Eşref Dede, 1992, s. 1-2; Mehmet Kâmil, 2016, s. 21-23).

İstavrit Çorbası

250 gram istavrit

Tuz

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet soğan

Maydanoz

Nane

Yarım çay bardağı sirke

1 su bardağı su

1 yumurta sarısı

1-2 yaprak safran (yarım fincan sıcak suda çözülmüş)

2 yemek kaşığı limon suyu

Kırmızı toz biber

Tarçın

Balıklar yıkanıp süzülür, üzerine tuz ilave edilip beklemeye bırakılır. Tencereye zeytinyağı alınır ve içine soğanlar eklenip kavrulur. Maydanoz ve nane eklenip biraz daha kavrulur. Sirke ve su da eklenip yarım saat kadar kaynatılır. Bu su süzülüp balıklar suyun içerisine yerleştirilir ve yarım saat kadar tekrar kaynatılır. Balıklar pişmiş ise sudan çıkartılıp kılçıklarından ayıklanır. Balıklar parçalara ayrılıp kaselere bölüştürülür. Kalan su yine süzülüp bir tencereye alınır. Bir kâseye yumurta sarısı, safran suyu ve limon suyu koyulup iyice çırpılır. Yavaş yavaş tenceredeki balıklı suya eklenir. Devamlı karıştırılarak 15 dakika kadar özleşmesi sağlanır ve su kaynamadan ocağın altı kapatılır. Balık kaselerine yeterli miktarda pay edilip üzerine kırmızı toz biber ve tarçın eklenir (Türâbi Efendi, 2005, s. 17).

Dalyan Çorbası

200 gram kefal balığı

Tuz

1 adet soğan

Biber (dövülmüş)

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 su bardağı su

2 yemek kaşığı sirke

Bir tutam tarçın

Limon suyu

1 yemek kaşığı un

Kefal balığı temizlenip pullarından ayrılır. Ufak parçalara ayırıp doğranır. Bir saat tuzda bekletilir. İstenilen miktarda soğan küçük küçük doğranır, dövülmüş biber ile birlikte zeytinyağında kavrulur. Balıklar da eklenip kâfi miktarda su ile ağzı açık şekilde kaynamaya bırakılır. Piştikten sonra biraz sirke veya tarçın eklenir. İsteğe göre yemek esnasında limon da sıkılabilir. Ayrıca bir tavada yağda biraz un kavurup balık suyuna eklenirse daha lezzetli olur. Uskumru, levrek, palamut ve torik balıkları da bu şekilde pişirilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 46).

İstiridye Çorbası

25 adet ıstiridye içi

Su

2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı tereyağı
Balık suyu⁶⁵
Tuz
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı limon suyu
Tarçın

İstiridye içleri kaynar suya atılıp üç dört dakika kadar kaynatılır. Ateşten alınıp süzülür, içine soğuk su eklenip karıştırılır ve tekrar süzülür. Bir tavada un ve tereyağı kavrulur. Diğer yandan herhangi bir balığın kaynatılmış kıvamlı suyu ile kavrulmuş un istiridyelerin üzerine dökülür. Üzerine yeterli miktar tuz atılıp kaynamaya bırakılır. Bir kâseye yumurta ve limon suyu eklenip çırpılır ve yavaş yavaş çorbaya eklenir. Çorba hazır olunca servis anında tarçın dökülür. Yumurta terbiyesi istenilmezse, maydanoz doğranıp çorbanın indirileceği vakit eklenebilir. Limon ile servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 48).

Teke Çorbası

200 gram teke
Yarım su bardağı domates peltesi
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Limon suyu
Bir tutam maydanoz
Tuz
Biber
Baharat

Teke haşlanıp yumurtaları ezilir beyaz etleri kabuklardan çıkartılır. Sekizde bir oranında kabukları ezilinceye kadar havanda dövülür. İçine tekenin haşlama suyu eklenip süzülür. Kalan posa tekrar dövülür ve suyu ile tekrar karıştırılıp yine süzülür. Suyun içerisine domates peltesi ve un eklenip kaynatılır. O esnada zeytinyağında teke etleri bir iki kez kavrulur ve kaynayan suya atılır. Tekenin yumurtaları iyice havanda dövülür ve içine limon suyu eklenir. Boza kıvamına gelince ince doğranmış maydanoz eklenir. Bu karışımda çorbaya ilave edilir. Tuz, biber ve istenilen baharat eklenip ağır

⁶⁵ Ayşe Fahriye'nin balık suyu tarifi "Deniz Ürünleri ile Yapılan Diğer Ürünler" başlığında verilmiştir.

ateşte pişmeye bırakılır. Çorba kaynarsa kesileceğinden bu konuda dikkatli olunmalıdır. Teke etleri et suyu ile kaynatılırsa daha lezzetli olur (Ayşe Fahriye, 2018, s. 48-49).

Midye Çorbası

500 gram midye

2 adet soğan

Yarım demet maydanoz

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Balık suyu⁶⁶

1 çay bardağı domates peltesi

2 yemek kaşığı un

Tuz

Baharat

Midyelerin kabukları iyice yıkanır ve mümkünse küçük midyeler kullanılmalıdır. Kaynar suya midyeler soğan ve maydanoz ile birlikte atılıp kaynatılır. Midyeler tencereden alınır ve ayıklanır. Etleri zeytinyağında hafif kavrulur. Midyelerin haşlama suyu süzülür, içerisine yeterli miktar balık suyu da eklenir. Domates peltesi ve un da konulup kaynatılır. Zeytinyağındaki iç midyeler de eklenir. Tuz ve baharat atılıp kısık ateşte pişmeye alınır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 49).

Palamut Çorbası

2 adet palamut balığı

Su

3 yemek kaşığı un

Tuz

İki yemek kaşığı sadeyağ

Bir tutam maydanoz

Yarım çay kaşığı tarçın

Limon

Balığın iç ve dış temizliği iyice yapılır, temiz su ile tencereye alınıp ocağa konur. İyice haşlanmış olan balıklar ocaktan alınır, suyu süzülür ve balıklar kılçık, deri, kafa ve kuyruktan ayrılıp sadece beyaz etleri tiftiklenir. Balığın suyuna bir miktar un ve tuz

⁶⁶ Ayşe Fahriye'nin balık suyu tarifi "Deniz Ürünleri ile Yapılan Diğer Ürünler" başlığında verilmiştir.

eklenip hafif bulamaç kıvamına gelmesi sağlanır ve ocağa alınır. İki kaşık sadeyağ suyun içine eklenir. Balıklarda eklenip birkaç kez kaynatılır. Pişince ocaktan alınır ve üzerine maydanoz, tarçın ve limon eklenip servis edilir. Kaya balığı ile de yapılabilir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 26-27).

4.3.2 Kebaplar

Uskumru, Kılıç, Palamut veya Yılan Balığı Kebabı

2 adet uskumru, kılıç, palamut veya yılan balığı
2 tutam tuz
2 tutam biber
8 adet defne yaprağı
1 adet limon

Balık temizlenir, yıkanır ve büyüklüğüne göre 3-4 parçaya bölünür. Tuz ve biber eklenip bir saat beklemeye alınır. Bekledikten sonra parçaların arasına birer adet defne yaprağı konularak şişlere takılır. Önce hafif sonra harlı ateşte her yeri kızarana kadar pişirilir. Pişince limon sıkılıp servis edilir. Yılan balığından yapılacaksa eğer piştikten sonra derisi alınıp limon sıkılıp öyle servis edilir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 32-33).

Somon Balığı Kebabı

1 kilogram somon fileto
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 demet maydanoz
Defne yaprağı
2 adet limon

Balıklar kemiğinden temizlenip, yumurta büyüklüğünde doğranır. Tuz, karabiber ve maydanoz ile ovup 1 saat kadar bekletilir. Devamında bir balık bir defne yaprağı sıralamasıyla şişlere dizilir. Mangalda orta ateşte kızarana kadar iyice pişirilir. Servis ederken maydanoz ve limon ile sunulur. Kılıç, yayın, mersin ve kalkan balığı kebabları da bu şekilde pişirilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 30).

Uskumru Balığı Kebabı⁶⁷

3 adet uskumru balığı
Yarım demet maydanoz
Yarım demet reyhan
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Defne yaprağı
2 adet limon

Balıkların kafası alınıp karın yerleri temizlenir. Büyüklüğüne göre iki üç parçaya bölünür. Bir kabın içerisine bölünmüş balıklar, maydanozların yarısı, reyhan, tuz ve karabiber eklenip karıştırılır ve 1 saat dinlendirilir. Bir balık bir defne yaprağı şeklinde şişlere dizilir. Mangalda orta ateşte kızarana kadar pişirilir. Servis ederken maydanoz ve limon ile sunulur. Yılan balığı ve istavrit kebabları da bu şekildedir (Türâbi Efendi, 2005, s. 30). Mahmut Nedim Bin Tosun'un uskumru kebabı tarifi ise şöyledir: Altı tane taze uskumru güzelce iç ve dış olmak üzere temizlenir. Balıklar kuru soğan ile güzelce ovulur, tuzlanır ve birkaç saat bekletilir. Köz olmuş ızgaraya balıklar dizilir, balıklar kızarıncaya ızgaradan tabağa alınır. Üzerine iki kaşık kadar zeytinyağı, bir limonun suyu dökülür. Maydanoz ve taze soğanın yeşil yerleri de incecik kıyılıp üzerine dökülür, sıcakken yenilir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 58).

Palamut, Torik, Altıparmak veya Kılıç Balıkları Kebabları

3 adet palamut, torik, altıparmak veya kılıç balığı
3 adet soğanın suyu
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı biber
Defne yaprağı
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı limon suyu

⁶⁷ Malzeme listesi Türâbi Efendi'nin tarifine göre yazılmıştır.

İstenilen balık temizlendikten sonra kuşbaşıdan biraz büyük olacak şekilde doğranır. Fakat balığın bir tarafında derisinin olmasına özen gösterilir. Doğranan balıkların içine soğan suyu, tuz ve biber eklenip bir saat dinlendirilir. Akabinde deri tarafından olmak üzere şişlere bir balık bir defne yaprağı şeklinde dizilir. Derisiz parçalar var ise aralara sıkıştırılır. Izgara zeytinyağı ile yakıldıktan sonra şişler üzerine dizilir. Bir kâseye soğan suyu, zeytinyağı ve limon suyu konur ve iyice karıştırılır. Izgarada pişen balıkların üzerine ara ara fırçayla sürülür. Yeterince pişince ocaktan alınır, limon sıkılır ve istenirse baharat da ekilip sıcak olarak yenir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 62). Karagöz de bu tarifi uygulamış, balıkları yalnızca tuz ve biberle bekletmiştir (Anonim, 2010, s. 50).

Kılıç, Altıparmak, Torik, Palamut, Kefal ve Bunlara Benzer Diğer İri Balıkların Fırın Kebapları⁶⁸

4 adet kılıç, altıparmak, torik, palamut, kefal vb. balıklar

4 adet soğanın suyu

Bir demet maydanoz suyu

2 çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı tarçın

2 çay kaşığı biber

Yarım çay kaşığı karanfil

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 su bardağı domates püresi

Limon

Yarım çay kaşığı dövülmüş sakız

Balığın pulları alınır, temizlenir ve büyüklüğüne göre dilimlenir. Bir fırın tepsisine dizilir. Bir kâsede soğan suyu, köküyle birlikte kaynatılmış maydanoz suyu, tuz, tarçın, biber, karanfil, zeytinyağı ve domates püresi iyice karıştırılır. Sos balıkların üzerine dökülür ve fırında orta ateşte pişirilir. Fırından çıkınca limon sıkılır ve biraz dövülmüş sakız serpilir. İkinci bir pişirme yöntemi ise; yuvarlak olarak doğanmış domates ve soğan, kıyılmış maydanoz, biber, tuz ve istenilen baharatlar karıştırılıp yarısını fırın tepsisinin altına döşenir. Üzerine balık dilimleri dizilir. Kalan harç tekrar üzerine

⁶⁸ Malzeme listesi Ayşe Fahriye'nin birinci tarifine göre yazılmıştır.

dökülür. Kabuğu alınmış limon da yuvarlak olarak doğranıp en üste dizilir. Bol zeytinyağı dökülüp fırında pişirilir. Pişince dövülmüş tarçın ve limon suyu ile servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 77). Karagözde birinci tarifin yöntemini uygulamış, yalnızca karanfil yerine baharat yazmıştır. Fırından çıkartınca da bir ekleme yapmamıştır. Bu yöntem ile kılıç, torik, palamut, lüfer ve uskumru balıklarının hazırlanabildiğini eklemiştir. (Anonim, 2010, s. 49).

Bütün Levrek Fırın Kebabı

Bütün bir adet levrek
1 adet soğanın suyu
1 çay kaşığı biber
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı tarçın
1 adet soğan
Yarım demet maydanoz
2 adet domates
Yarım çay bardağı limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Birkaç adet maydanoz dalı
1 adet kırmızı turp

Büyükçe bir levreğin karın kısmı kesilmeden boğazından iç tarafı temizlenir, pulları ayıklanır. Her iki tarafından çizikler atılır. Soğan suyu, biber, tuz ve tarçın bir kâsede karıştırılır. Balığın iç ve dışına iyice sürülür ve fırın tepsisine konulur. Soğan, maydanoz, domates ve limon suyu da ilave edilir, biraz da zeytinyağı dökülüp fırına verilir. Pişince suyu ile birlikte tabağa alınır. Maydanoz dalı ve kırmızı Nemçe (Avusturalya) turpu süs olarak balığın ağzına konur (Ayşe Fahriye, 2018, s. 77).

Palamudun Kiremit Kebabı

1 adet palamut balığı
Yarım çay bardağı maydanoz suyu
1 adet soğanın suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 ay kaşığı biber

1 ay kaşığı tuz

Baharat

1 adet limon

Palamut balığının başı kesilir, sırt kısmından olacak şekilde yukardan aşağıya kesilerek karnı da temizlenir. Bir kaptaki maydanoz ve soğan suyu, zeytinyağı, biber, tuz ve istenilen baharat karıştırılıp balığa iyice yedirilir. Kiremittin üzerine, deri kısmı alta gelecek şekilde konular ve fırında pişirilir. Piştikten sonra sıcak olarak limon ile servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 77).

Defneli Kılıç veya Palamut Balığı Kebabı

3 adet kılıç veya palamut balığı

2 adet soğan

2 ay kaşığı tuz

Defne yaprağı

Yarım ay bardağı zeytinyağı

1 demet maydanoz

2 adet limon

İster kılıç ister palamut olsun, güzelce yıkanıp temizlenir, kp küp doğranmış soğan ve tuz ile ovulup bir saat bekletilir. Balıklar kuşbaşı olacak şekilde doğranır, bir şişe defne yaprağı ile birlikte dizilir. Izgaraya alınır, ara ara bir fırça yardımıyla zeytinyağı sürülür. Maydanozlar tabağa güzelce doğranır, üzerine pişen balıklar konur. Zeytinyağı ve limon dökülerek yenilir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 58-59).

4.3.3 Külbastılar

Haşlama Balık Külbastısı

2 adet kefal veya uskumru balığı

Yarım demet maydanoz

1 ay kaşığı tuz

1 fincan sirke

1 su bardağı balığın haşlama suyu

Limon

Balık temizlendikten sonra kaynar suya konup haşlanır. Daha sonra ızgaraya alınır pişirilir. Üzerine doğranmış maydanoz ve tuz eklenir. Devamında sirke ve su da eklenip kor ateşte suyu çekene kadar pişirilir. Piştikten sonra isteğe göre limon sıkılıp yenir (Ali Eşref Dede, 1992, s. 11; Mehmet Kâmil, 2016, s. 33).

Palamut veya Kılıç Balığı Külbastısı

3 adet palamut veya kılıç balığı

2 çay kaşığı tuz

Defne yaprağı

2 adet limon

Balık temizlendikten sonra yuvarlak şekilde ve fazla kalın olmayacak biçimde kesilir ve tuzlanır. Izgaraya defne yaprakları serilip üzerine de balıklar dizilir. Balıklar kızarıncaya üzerine limon sıkılıp sıcak olarak yenir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 35).

Lüfer Balığı Külbastısı

2 adet lüfer balığı

1 çay kaşığı tuz

Yarım su bardağı un

2 adet soğan

Yarım çay bardağı sirke

1 çay bardağı su

1 adet limon

Balıklar temizlenir ve büyüklüğüne göre parçalara ayrılır. Eğer balık küçük ise bütün olarak pişirilir. Temizlendikten sonra tuzlanır ve has una bulanıp ızgaraya serilir. Sürekli çevrilerek pişmesi kontrol edilir. Diğer yanda soğanlar incecik doğranıp bir tavaya konur, üzerine pişen balıklar eklenir. Devamında üzerine birazcık sirke, su ve tuz eklenip kor ateşte suyunu çekene kadar pişmeye bırakılır. Piştikten sonra isteğe göre limon sıkılıp yenir (Ali Eşref Dede, 1992, s. 11-12; Mehmet Kâmil, 2016, s. 35).

İstiridye ve Deniz Tarağı Külbastısı

- 10 adet ıstırdye
- 10 adet deniz tarağı
- Yarım ay bardağı zeytındağı
- 2 ay kaşığı tuz
- 2 ay kaşığı biber
- 1 adet limon

İstırdye ve taraklar kabuklarından ayrılıp temizlenir. Zeytındağı, tuz ve biberle biraz karıştırıldıktan sonra ızgaraya alınır. Kızarıp pişince ızgaradan alınıp tabaklara konur ve limon sıkılıp yenir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 35).

Uskumru Balığı Külbastısı⁶⁹

- 2 adet uskumru balığı
- 1 ay kaşığı tuz
- 2 yemek kaşığı zeytındağı
- 1 adet soğan
- Yarım demet maydanoz
- 1 adet limon
- 1 yemek kaşığı un

Balığın karın bölgesi yarılıp içi güzelce temizlenir, tuzlanır ve bir saat beklenir. Izgara zeytındağı ile yağlanır ve balıklar üzerine dizilir. Balıklar piştikten sonra tabağıa alınır. Soğan ince ince doğranıp içine doğranmış maydanoz eklenir. Balıkların üzerine soğanlı maydanozlu karışım serpilip bir limon ile servis edilir. Ayrıca balıklar pişerken isteğıe göre biraz un serpilebilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 36; Mehmet Kâmil, 2016, s. 35). Ali Eşref Dede'nin tarifi ise şöyledir: Uskumru balığı güzelce temizlenir, ortadan ikiye uzunca kesilir. Tuzlanır ve ızgarada yağları akana kadar pişirilir. Pişerken üzerine un serpilirse daha lezzetli olur. İsteğıe göre ızgaraya almadan önce de una

⁶⁹ Malzeme listesi Mehmet Kâmil ve Türâbi Efendi'nin tarifine göre yazılmıştır.

bulanıp pişirilir, bu şekilde lezzetli olur. Servis ederken limon sıkılabilir (Ali Eşref Dede, 1992, s. 11).

Haşlama İstavrit Külbastısı

1 kilogram istavrit
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay bardağı sirke
2 çay bardağı et suyu

Balıklar güzelce temizledikten sonra kaynar suya atılıp bir kez kaynatılır. Balıklar çıkartılır ve mangalın ızgarası zeytinyağı ile yağlanıp üzerine balıklar dizilir. Kahverengi olana kadar pişirilip mangaldan alınır. Bakır bir kabın altına doğranmış maydanozlar yerleştirilir, üzerine de balıklar dizilip tuz, karabiber, sirke ve et suyu ilave edilerek kapağı kapatılır ve kısık ateşte pişirilip servis edilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 34).

Somon Balığı Külbastısı

4 dilim somon fileto
1,5 çay kaşığı tuz
Defne yaprağı
1 adet limon
100 gram badem içi
2 diş sarımsak
2 dilim ekmek içi
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Somonlar yıkanıp süzülür ve tuz ile ovulur. Izgaranın üzerine defne yaprakları dizilir ve somonlar sıralanıp pişirilir. Tabağa alınıp üzerine hafif limon sıkılır ve tarator ile servis edilir. Tarator için; bademlerin kabukları soyulur ve sarımsakla birlikte havanda dövülür. Suyu sıkılmış ekmek içleri de eklenir ve yavaş yavaş zeytinyağı dökülür.

Karışımına bir yemek kaşığı kadar limon suyu eklenip güzelce yedirilir, biraz da su eklenip hafif koyu bir sos kıvamına getirilir. Balıkların üzerine eklenip servis edilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 35).

Morina Balığı Külbastısı

4 dilim morina filetosu

1 çay kaşığı tuz

2 yemek kaşığı un

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Yarım demet maydanoz

1 adet orta boy soğan

2 adet limon

Balıklar yıkanıp tuzla ovulur ve beklemeye alınır. Yirmi dakika sonra balıklar una bulanıp zeytinyağlı ızgaraya dizilir. Ön ve arka olmak üzere kızarana kadar pişirilir. Bir sahanın altına maydanozlar ve soğanlar incecik doğranıp döşenir. Üstüne de pişmiş balıklar sıralanır ve limon dilimleri ile servis edilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 35).

İstiridye Külbastısı⁷⁰

1 kg ıstiridye

1 çay bardağı zeytinyağı

4 çay kaşığı tuz

4 çay kaşığı karabiber

1 adet limon

İstiridyeler yıkanıp, kabukları açılır ve içerisine bir iki damla olacak şekilde zeytinyağı damlatılır. Üzerine de tuz ve karabiber serpilir. Orta ateşli mangalda kabuklu bir şekilde pişirilir. Kenarları yapışmaya başladığında ateşten alınır limon ile servis edilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 36). Ayşe Fahriye; ıstiridyeler kabuklarından çıkartılır ve mangala dizilir. Zeytinyağı ve tuz karıştırılıp ıstiridyelerin üzerine bir fırça ile ara ara

⁷⁰ Malzeme listesi Türâbi Efendi'nin tarifine göre yazılmıştır.

sürülür ve pişince tabağa alınıp limon ile servis edilir şeklinde yazmıştır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 65).

Tekir veya Kaya Balıkları Külbastısı

5 adet kaya veya tekir balığı
Su
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz

Kaya veya tekir balığı ayıklanıp pulları temizlenir ve bir tencereye alınır. Üzerine su ve tarçın eklenip haşlanır. Haşlanan balıklar bir tavaya alınır ve korlu ateşe koyulur. Bir kâseye zeytinyağı, balığın haşlama suyu ve tuz eklenip karıştırılır. Fırça yardımı ile balığın üzerine süre süre pişirilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 64).

Taze Sardalye Külbastısı

2 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı karabiber
Yarım çay bardağı limon suyu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
5 adet sardalye
10 adet asma yaprağı

Tuz, karabiber, limon suyu ve az miktarda zeytinyağı karıştırılır. Balığın iç ve dış temizliği yapılır ve bu sosa bulanır. Bulanana balıklar asma yaprağına sarılır ve ızgarada pişmeye alınır. Pişen balıkların yaprakları açılır ve limon sıkılıp servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 64). Karagöz bu tarifi taze barbunya balığı ile yalnızca asma yaprağına sarıp pişirerek hazırlamıştır (Anonim, 2010, s. 91).

Lüfer, Uskumru veya Kolyoz Izgaraları⁷¹

4 adet lüfer, uskumru veya kolyoz balığı

⁷¹ Malzeme listesi Ayşe Fahriye'nin birinci tarifine göre yazılmıştır.

3 adet soğanın suyu
2 çay kaşığı biber
2 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı zeytinyağı
Yarım çay bardağı limon suyu
2 adet soğan
Yarım demet maydanoz
2 yumurta sarısı
3 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım limon suyu
1 çay kaşığı dövülmüş sakız

İstenilen balık temizlenir, soğan suyu, biber ve tuz ile dinlenmeye alınır. Zeytinyağının yarısından fazlası ve limon suyu bir kaptaki karıştırılır. Balıkların yanlarından üçer çizgilik kesikler atılır. Izgara zeytinyağının kalanı ile silinir ve balıklar dizilir. Izgarada pişerken zeytinyağlı ve limon sulu karışım fırça ile sürülür ve pişirilir. Diğer tarafta soğanlar rende yapıp suyu sıkılır. Maydanozlar incecik doğranır ve suyu sıkılmış soğan ile karıştırılıp balıkların ağızlarına doldurulur. Yumurtanın sarısı, zeytinyağı, limon suyu ve sakız karıştırılıp yumurtanın kokusu çıkana kadar dövülür. Elde edilen sos pişen balıkların üzerine dökülür ve servis edilir. Bu sos istenilmezse, tabağın altına soğan, üzerine balıklar ve tekrar soğan doğranıp üzerine de limon ve zeytinyağı gezdirilerek sıcak olarak yenir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 64-65). Karagöz de bu tarifi uygulamış yalnız balıkları sadece tuz ile birkaç saat beklettikten sonra zeytinyağlı ızgarada domates, limon ve maydanoz ile bir sos yaparak balıkların üzerine sürüp pişirmiştir (Anonim, 2010, s. 50).

İzmarit Balığı Külbastısı

6 adet izmarit balığı
Tuzlu su
1 adet limon
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
Yarım demet maydanoz

İzmaritler yıkanır, ızgarada ön ve arka pişirilir. Izgaradan alınan izmaritler tuzlu suya batırılır ve çıkarılır. Derileri soyulur ve tabağa dizilir. Üzerine yeterli miktarda limon sıkılır ve zeytinyağı dökülür. Karabiber de serpilip ve maydanoz ile servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 65).

Lüfer Küllemesi

4 adet lüfer balığı

2 çay kaşığı tuz

3 adet soğanın suyu

1 adet limon

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Lüferlerin pulları temizlenir. Karnı açılmadan boğaz kısmından içinin pisliği alınır ve yıkanır. Karın kısmına tuzlu soğan suyu doldurulur. Üzerine de sürüldükten sonra dinlenmeye alınır. Dinlendikten sonra hafif ateşli küle gömülüp pişirilir. Pişince limon ve zeytinyağı ile bütün olarak servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 65).

Kalkan Balığı Ciğeri Külbastısı

20 adet kalkan balığı ciğeri

3 çay kaşığı tuz

2 çay kaşığı biber

2 çay kaşığı tarçın

2 adet limon

Kalkan balığının ciğeri alınır, temizlenir birkaç parçaya bölünerek tuzlanır. Orta ateşli ızgaraya konarak iki tarafı kızarana kadar kızartılır, ocaktan alınır ve bir tencere içine konur, üzerine biber ve tarçın serpilip kapatılır. Birkaç dakika bekleyip baharatları içine çekmesi beklenir. Servis ederken limon sıkılıp yenir (Ali Eşref Dede, 1992, s. 10).

Terkos (Tatlı Su) Balığının Külbastısı

4 adet Terkos balığı

2 ay kaşığı tuz
1 adet soğan
1 adet limon

Terkos gölünden avlanan küçük balıklar iyice temizlenir, tuzlanır ve ızgaraya yan yana dizilir. İki tarafı da pişene kadar ızgarada bırakılır. Bir sahana piyazlık soğan doğranır, pişen balıklar üzerine konur ve limon sıkılarak yenir (Ali Eşref Dede, 1992, s. 12).

Karadiken (Deniz Kestanesi) Izgarası

10 adet deniz kestanesi
Yarım ay bardağı zeytinyağı
Yarım ay bardağı limon suyu

Deniz kestaneleri önce soğuk suda yıkanır sonra ızgaraya dikenler yukarda olacak şekilde dizilir. Izgarada ısınmaya başlayınca bir taraftan açılmaya başlar. İçindeki suyuyla birlikte kaynamaya başlayınca biraz zeytinyağı ve limon suyu damlatılır, bir miktar daha ızgarada böylece bırakılır ve sonra tabaklara alınıp yenir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 190).

4.3.4 Yahniler

Yaka Yahnisi

10 adet kılıç balığı yakası
2 ay kaşığı tuz
6-7 yemek kaşığı sadeyağ
2 bütün sarımsak
1 salkım koruk üzümü
1 fincan koruk suyu
1 fincan su

Kılıç balığının gövde ve baş arasındaki boyun kısmı oldukça etli olduğundan balıkçılar bu kısma yaka adını vermiştir. Balığın yakası alınır, temizlenir ve doğranır. Tuzlanarak sadeyağ içerisinde kızartılır. İki bütün baş sarımsak ayıklanıp bir salkım

koruk üzümü ile ezilmeden bütün olarak karıştırılır. Bu karışımın yarısı bir tabağın altına konur üstüne de yakalar dizilir. Üzerine kalan sarımsaklı koruk taneleri tekrar eklenir. Bir fincan koruk suyu ve bir fincan da içme suyu konulup kor ateşte yavaş yavaş pişmeye bırakılır. Piştikten sonra yenir (Ali Eşref Dede, 1992, s. 62; Mehmet Kâmil, 2016, s. 43).

Uskumru Balığı Papaz Yahnisi⁷²

3 adet uskumru balığı

Su

2 adet soğan

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çay bardağı sirke

2 çay bardağı su

1 adet limon

1 çay kaşığı tarçın

Balık temizlendikten sonra üstünü geçecek kadar suda haşlanır. Soğutulur ve içerisindeki kılçıklar alınır. Birkaç adet soğan yuvarlak şekilde doğranır ve zeytinyağında kavrulur. Soğan kavrulunca yarısı bir tavaya yerleştirilir üzerine de balıklar dizilir. Kalan soğanlarda üzerine serilip bir miktar sirke ve su ile ateşte pişirilir. Piştikten sonra isteğe göre limon ve tarçın eklenip yenir. İkinci bir pişirme yöntemi ise şöyledir: Balık temizlenir, birkaç soğan yuvarlak olarak doğranıp bir tavaya yarısı alınır. Üzerine balıklar dizilir ve kalan soğanlarda üstüne konur. Son olarak bir fincan zeytinyağı, iki fincan sirke ve tuzla birlikte pişmeye bırakılır. Bolca maydanoz eklenip servis edilir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 44). Tûrâbi Efendi bu tarifi maydanoz, rezene, domates ve karabiber ekleyerek yapmıştır (Tûrâbi Efendi, 2005, s. 47). Ali Eşref Dede'nin tarifi ise şöyledir: Uskumru balığı temizlenir, tuzlanır ve su ve sirke karışımı olan tencereye konur ve kaynayana kadar pişirilir. Kaynayınca ocaktan alınır, suyu süzülüp üzerine soğuk su konur ve sudan çıkartılıp bir tepsiye alınır. Balıklar iyice soğuyunca kılçıkları, derileri, kafa ve kuyrukları ayıklanır. Soğanlar incecik doğranıp zeytinyağında kavrulur, sararınca ocaktan alınıp doğranmış maydanoz, biber ve tuz eklenir. Bir tavaya önce maydanozlu soğan konur üzerine de

⁷² Malzeme listesi Mehmet Kâmil'in birinci tarifine göre yazılmıştır.

balıklar dizilir. Bu şekilde balıklar bitene kadar sıralanır, üzerini geçecek kadar su konup ocağa alınır. Pişmeye bırakılır. Bir yandan yumurta ve limon suyu iyice çırpılıp balıklı tavaya dökülür. Kaynayınca indirilir, üzerine tarçın ve biber eklenip yenir (Ali Eşref Dede, 1992, s. 64).

Yağsız Balık Yahnisi

6 adet mercan balığı

2 çay kaşığı tuz

4 adet soğan

2 bütün sarımsak

1,5 litre su

Yarım demet maydanoz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet limon

Mercan balığı temizlenip, tuzlanır. Diğer tarafta 2 adet soğan kabuktan çıkarılıp dörde bölünür, sarımsaklar da ayıklanıp suyun içine alınır ve kaynatılır. Su yarıya kadar çekilince soğan ve sarımsak içerisinden alınır. Sarımsaklar sıkılıp suyu kalan suyun içerisine eklenir. Soğanlar eklenmez atılır. Kalan iki soğan incecik maydanozla birlikte doğranıp tuz ile karıştırılıp balıkların içine doldurulur. Önceden pişirilen soğanlı sarımsaklı su da balıkların üzerine dökülüp pişirilir. Servis edilirken zeytinyağı ve limon eklenip yenir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 45; Ayşe Fahriye, 2018, s. 111). Tûrâbi Efendi de bu tarifi uygulamış yalnız balık olarak barbunya balığını kullanmış ayrıca baharat olarak karabiber de eklemiştir (Tûrâbi Efendi, 2005, s. 49).

Kılıç Balığı Yahnisi

4 parça kılıç balığı filetosu

1 çay kaşığı tuz

3 yemek kaşığı un

2 adet yumurta

1 su bardağı zeytinyağı

1 demet maydanoz

4 diş sarımsak

1 ay kaşığı acı kırmızı toz biber
1,5 limonun suyu
1 ay bardağı su

Balıklar yıkanıp temizlenir, süzgece konulup süzülmesi beklenir. Suyu gittikten sonra tuz ekleyip una bulanır ve fazla unu da silkelenip yumurtaya batırılır. Zeytinyağı kızdıktan sonra balıklar kızartılır. Karartmamaya dikkat edilir sadece altın sarısı kıvama gelmesi yeterlidir. Başka bir tencerenin altına kıyılmış maydanozlar ve dilimlenmiş sarımsakların yarısı koyulup balıklar dizilir. Üstüne kalan maydanoz ve sarımsaklar da eklenir. Tuz, kırmızı biber, limon suyu ve su eklenip tencerenin ağzı kapalı bir şekilde suyunu çekene kadar orta ateşte bırakılır. Somon ve mersin balığı da bu şekilde yahni yapılabilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 48-49).

Papaz Yahnisi⁷³

İsteğe bağlı büyük bir balık
2 ay kaşığı tuz
2 adet soğan
Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 ay bardağı su
1 ay bardağı sirke
1 adet limon

Balığın iç ve dış temizliği yapılıp büyüklüğüne göre parçalara ayrılır ve tuzlanır. Soğanlar ince ve küçük olacak şekilde doğranır, zeytinyağında kavrulur, üzerine su ve sirke dökülür. Kaynamaya başladığı zaman balıklar da üzerine dizilir. Pişmeye bırakılır ve piştikten sonra limonla yenir (Ali Eşref Dede, 1992, s. 63). Mahmut Nedim Bin Tosun'un papas yahnisi tarifi ise şöyledir: İstenilen bir balık güzelce temizlenir, tavaya veya güvece balıklar güzelce dizilir. Balıkların aralarına soğan, maydanoz, birkaç domates, tuz, biber, iki fincan sirke ve bir buçuk fincan zeytinyağı eklenip köz ateşte pişmeye bırakılır. Ağır ağır bir saat kadar pişer. Piştikten sonra da bir saat kadar kendi kabı içinde dinlenmeye bırakılır. Mümkün ise soğuk yenilmelidir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 64). Mahmut Nedim Bin Tosun bu tarife eğer sarımsak

⁷³ Malzeme listesi Ali Eşref Dede'nin tarifine göre yazılmıştır.

konulursa isminin Âdi Balık Pilakisi olduğunu yazmıştır (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 74).

Kefal Balığı Papaz Yahnisi

6 adet kefal balığı
2 çay kaşığı tuz
2 çay bardağı sirke
4 çay bardağı su
2 yemek kaşığı un
1 adet yumurta
1 çay kaşığı biber
1 çay kaşığı tarçın
1 adet limon

Küçük kefal balıkları güzelce temizlenir, tuzlanır ve sirke ve su ile birlikte haşlamaya bırakılır. Haşlanınca suyu süzülür, suyun içerisine un eklenip tekrar ocağa alınır. Yumurta bir kâsede çırpılıp yavaş yavaş kaynayan suya yedirilir. Yumurtanın kokusu çıkana kadar pişirilir, içine balıklar konup üzerine biber ve tarçın eklenir. Ağız kapalı olarak kısık ateşte biraz bekletilir. Servis edilirken limonla yenilir (Ali Eşref Dede, 1992, s. 63-64).

4.3.5 Tavalar

Uskumru Balığı Tavas⁷⁴

4 adet uskumru balığı
2 çay kaşığı tuz
2 adet soğan
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı karanfil
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı biber

⁷⁴ Malzeme listesi Mehmet Kâmil'in tarifine göre yazılmıştır.

1 ay kaşığı tuz
2 adet yumurta
Yarım ay bardağı limon suyu
1 su bardağı zeytinyağı
1 adet limon

Balıkların içi temizlenir, yıkanır ve tuzda bekletilir. Soğanlar doğranıp havanda ezilir, içerisine yenibahar, karanfil, tarçın, biber ve tuz eklenir. Devamında yumurta ve limon suyu eklenip sıvı bir hale getirilir. Balıklar bu karışımın içerisinde iyice karıştıktan sonra iki saat dinlendirilir. Devamında tavaya dizilir ve üstüne kızgın zeytinyağı dökülür. Şekli bozulmadan tavanın kapağı yardımıyla ters çevrilir ve iki tarafı da kızarıncaya servis edilir. Limon sıkılıp yenir. Bu yöntem zor gelirse, una bulanıp da kızartılabilir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 55). Tûrâbi Efendi bu tarifin aynısını uygulamakta fakat pişirirken soslu balıkları dizmeden gelişi güzel kızgın yağda kızartmaktadır (Tûrâbi Efendi, 2005, s. 65). Mahmut Nedim Bin Tosun'un uskumru tavası tarifi ise şöyledir: Uskumru güzelce temizlenir, küp doğranmış soğan ve tuz içerisinde bir saat kadar yatırılır. Bir saat sonra balıklar soğandan temizlenip una bulanır, zeytinyağında kızarana kadar alt üst pişirilir. Tabağa alınıp üzerine biraz kendi pişmiş yağından birazda eşi serpilerek sıcak olarak yenir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 68).

Midye Tavası⁷⁵

20 adet iç midye
4 yemek kaşığı un
1 su bardağı zeytinyağı
2 ay kaşığı tuz

Midyelerin kabukları temizlenir ve ileri alınır. İ midyeler una batırılıp yağda kızartılır ve tabağa alınır. Tuz eklenerek sıcak olarak yenir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 55). Tûrâbi Efendi bu tarifte midyeleri una buladıktan sonra yumurtaya da bandırıp öyle kızartmakta ve üzerine karabiber de eklemektedir (Tûrâbi Efendi, 2005, s. 66). Mahmut Nedim Bin Tosun'un midye tavası tarifi ise şöyledir: Midyeler güzelce

⁷⁵ Malzeme listesi Mehmet Kâmil'in tarifine göre yazılmıştır.

yıkayıp kabuklarından ayrılır, ince doğranmış soğan ve tuzlu suda beklemeye alınır. Soğanlı sudan alınıp süzülür, yumurtaya bulanıp zeytinyağı veya sadeyağda kızartılır. Pişince tabağa alınır, üzerine biraz zeytinyağı ve sarımsaklı limon suyu dökülüp servis edilir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 69-70).

Hamsi Balığı Tavası⁷⁶

500 gram hamsi balığı
1 su bardağı un
1 su bardağı zeytinyağı
2 adet limon

Hamsilerin karın bölgeleri iyice temizlenir. Temizlenince şişlere düzgün bir biçimde dizilir, una bulanıp kızgın zeytinyağında pişirilir. Pişince üzerine limon sıkılarak yenir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 57). Ayşe Fahriye bu tarifte un yerine yumurtanın da kullanılabileceğini belirtmiştir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 71). Mahmut Nedim Bin Tosun'un hamsi tavası tarifi ise şöyledir: Hamsiler karın bölgesinden kesilip iyice temizlenir. Doğranmış soğan ve tuzda biraz bekletilir. Çıkartılıp una bulanır, kızgın zeytinyağına kuyruk kısmından tutarak bırakılır. Kızarıncaya tabağa alınır, üzerine piştiği yağdan birazcık damlatılır, sarımsaklı sirke veya sarımsaklı koruk suyu da biraz dökülüp yenir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 70-71).

Bütünce Kalkan Balığı Tavasısı

1 adet kalkan balığı
3 çay kaşığı tuz
1,5 su bardağı tuzlu su
15 gram safran
6 adet limon
Sadeyağ veya zeytinyağı

Kalkan balığı iç ve dış pürüzlerinden ayrılır, temizlenir ve tuzlanır. Tuzlu su içerisine safran ıslatılır. Limonların tamamı yuvarlak şekilde kesilip büyük bir tepsiye yarısı

⁷⁶ Malzeme listesi Mehmet Kâmil'in tarifine göre yazılmıştır.

dizilir. Üzerine bütün balık konur ve kalan limon dilimleri de üzerine kaplanır. Rengi çıkmış olan safran da dökülüp üzerine bir tepsi daha kapatılıp bir gün bekletilir. Ertesi gün arzuya göre sadeyağında veya zeytinyağında bütün bir şekilde kızartılır, servis edilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 64; Mehmet Kâmil, 2016, s. 106).

İzmarit Balığı Tavas

6 adet izmarit balığı

2 çay kaşığı tuz

1 su bardağı un

2 adet yumurta

1 su bardağı zeytinyağı

1 adet limon

Balıklar temizlenip üzerine biraz tuz atılır. Sonra una bulanıp, yumurtaya batırılır ve kızgın yağ içerisinde kızartılır. Servis ederken limon suyu eklenebilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 65).

Kalkan, Levrek, Kırlangıç, Kefal, Dil, Pisi, Lüfer, Mercan, Kaya veya İzmarit Balıkları ile Bunlara Benzeyen Diğer Balıkların Tavaları

Kalkan, Levrek, Kırlangıç, Kefal, Dil, Pisi, Lüfer, Mercan, Kaya veya İzmarit

2 çay kaşığı tuz

1 su bardağı un

1 su bardağı zeytinyağı

1 adet limon

Balıkların iç ve dış temizliği yapılır ve büyüklüğüne göre ister dilimlenip isterse bütün olarak tuzlanır. Birkaç saat tuzlu bir şekilde bekletildikten sonra una bulanır ve zeytinyağında iki yönlü kızartılır. Pişince bir süzgece alınır ve yağın atması beklenir. Servis ederken limon sıkılabilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 70). Karagöz de bu yöntemi kullanarak kalkan, dil, pisi, kaya, izmarit, istavrit, gümüş ve hamsi balıklarını hazırlamıştır (Anonim, 2010, s. 47).

Tekir, Gümüş veya İstavrit Balıklarının Tavaları

500 gram tekir, gümüş veya istavrit balığı
3 çay kaşığı tuz
1 su bardağı un
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet limon

Balıklar, eğer gümüş balığı kullanılacaksa karnı yarılmadan kulaklarından bağırsakları alınır yumurtası içinde bırakılır, temizlenir, biraz tuzlanır ve bekletilir. Daha sonra unlanır. Tavaya zeytinyağı konur ve biraz yakılır. Tava ocaktan alınır ve balıklar yan yana dizilir. Tekrar ocağa alınıp kızartılır. Balıkların diziliş şekli bozulmadan düz bir kapak yardımıyla ters çevrilir ve diğer tarafı da kızartılır. İki tarafı da pişince tabağa alınır ve limon ile servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 70).

Midye ve İstiridye Tavaları

10 adet midye
10 adet istiridye
Yarım su bardağı un
1 su bardağı zeytinyağı

Midye ve istiridyeler parçalanmadan kabuklarından çıkartılır. Hepsi unlanır ve kırk beş dakika kadar bekletilir. Unları silkelenip bir bezin üzerine dizilir. Tavada zeytinyağı kızdırılır, midye ve istiridyeler karışık olarak tavaya atılır ve kızartılır. Pişince tavadan alınır ve servis edilir. İsteğe göre yanına tarator eklenir (Anonim, 2010, s. 51; Ayşe Fahriye, 2018, s. 71).

Zargana Tavas

3 adet zargana
3 çay kaşığı tuz
2 adet soğan
1 su bardağı un
1 su bardağı zeytinyağı (veya sadeyağ)
2 yemek kaşığı limon suyu

Zargananın başı kopartılıp iyice temizlenir, tuz ve ince doğranmış soğanda bekletilir. Bir saat sonra una bulanıp zeytinyağında veya sadeyağda iyice kızartılır. Çok fazla kızartmadan sararınca hemen almakta fayda vardır. Pişince tabağa alınır, biraz kendi yağından biraz da limon suyundan dökülür. Sarımsak ve tarator da yanında güzel eşlik eder (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 68).

4.3.6 Pilakiler

Kefal Balığı Pilakisi

1 kilogram kefal balığı

3 çay kaşığı tuz

2 adet soğan

Yarım yemek kaşığı sadeyağ

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Su

Yarım demet maydanoz

Yarım çay bardağı limon suyu

Kefalin içi temizlenir, ortadan ikiye bölünür tuzlanır ve birkaç saat beklemeye alınır. Soğanlar doğranır, sadeyağ, zeytinyağı ve tuz ilavesiyle kavrulur fakat beyaz kalmasına özen gösterilir. Üzerine balıklar dizilip balıkların hemen üstüne gelecek kadar su eklenip pişmeye bırakılır. Pişme kıvamına gelince üzerine maydanozlar doğranır. Limon suyu da eklenip ocaktan alınır ve servis edilir. İsteğe göre üzerine zeytinyağı eklenerek soğuk olarak da yenir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 59). Tûrâbi Efendi bu tarifte sadeyağ yerine tereyağı kullanmıştır. Pişmeden birkaç dakika önce de acı kırmızı toz biber eklenirse lezzetli olacağından bahsetmektedir (Tûrâbi Efendi, 2005, s. 50).

Yağsız Uskumru Pilakisi

3 adet uskumru balığı

1 demet maydanoz

1 çay kaşığı masteki (sakız)

1 çay kaşığı tarçın

1 ay kaşığı biber

1 ay kaşığı tuz

Su

1 adet limon

Uskumru balıkları temizlenir, büyüklüğüne göre birkaç parçaya bölünür. Tencerenin tabanına maydanoz döşenir üzerine balıklar dizilir ve balıkların da üstüne dövülmüş masteki (sakız) eklenir. Tarçın, biber, tuz ve yeterince su eklenip yavaş yavaş pişmeye bırakılır. Pişince limon ile servis edilir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 59). Tûrâbi Efendi de bu tarifi uygulamış, yalnızca tarçın ve biber kullanmamıştır (Tûrâbi Efendi, 2005, s. 50).

Balık Pilakisi

İsteğe bağlı herhangi bir balık

2 adet soğan

1 ay kaşığı yenibahar

Yarım ay bardağı limon suyu

1 ay kaşığı tarçın

2 adet yumurta

1 ay kaşığı biber

1 ay kaşığı tuz

1 demet maydanoz

4 yemek kaşığı zeytinyağı

1 su bardağı su

1 adet limon

Arzu edildiği kadar balık alınıp temizlenir. Büyük ise birkaç parçaya ayrılır. Soğanlar havanda dövülür, yenibahar, limon suyu, tarçın, yumurta, biber ve tuz eklenip karıştırılır. Bu karışım balıkların üzerine eklenip iki saat bekletilir. Diğer yandan maydanozlar doğranıp zeytinyağında ateşte biraz pişirilir. Maydanoz üzerine birazda su eklenir ve bir taşım kaynatılır. Sonra üzerine balıklar da ilave edilip pişmeye bırakılır. Pişince limon sıkılarak servis edilir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 59).

İstiridye Pilakisi⁷⁷

- 20 adet ıstıridye
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 demet maydanoz
- 2 su bardağı su
- 2 adet yumurta sarısı
- 1 ay bardağı limon suyu

İstiridyeler kabuklarından ayrılıp temizlenir. Tencereye zeytinyağı eklenir ve yakılır. Üzerine doğranmış maydanoz, ıstıridyeler ve bir miktar su eklenip on beş dakika kadar pişirilir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 59). Bir başka tencerede yumurta sarısı 3-4 kaşık ıstıridye suyu ile açılır. İçine limon suyu eklenir ve kısık ateşte koyu bir hal alana kadar pişirilir. İstiridyeler tabağa alınır üzerine de yumurta terbiyesi konur servis edilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 51). Mehmet Kâmil yumurta terbiyesini isteğe bağlı olarak vermiştir. Türâbi Efendi ise bir bütün olarak bu tarifi yazmıştır.

Tekir Balığı Pilakisi

- 8 adet tekir balığı
- 2 adet soğan
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 ay kaşığı karabiber
- Yarım ay kaşığı kırmızı toz biber
- 1 ay bardağı limon suyu
- Yarım ay bardağı su
- 2 adet yumurta sarısı
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 demet maydanoz
- 1 su bardağı su

Balıklar temizlenip bir kenarda bekletilir. Bir havan içine soğan, tuz, karabiber ve kırmızı biber konup iyice dövölür. Devamında limon suyu, içme suyu ve yumurta

⁷⁷ Malzeme listesi Mehmet Kâmil'in ve Türâbi Efendi'nin tarifine göre yazılmıştır.

sarıları da eklenip özdeşleştirilir. Balıkların üstüne döküp iyice karıştırılır. Balıklar bu sosla yaklaşık iki saat kadar bekletilir. Tavaya zeytinyağı eklenir, kızgın hale gelince maydanozlar eklenip birkaç kez çevrilir. İçine su ve tuz eklenip kaynatılır. Kaynayınca balıklar sosla birlikte dökülür ve 20 dakika kadar pişirilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 51).

Midye Pilakisi

1 adet soğan

1 adet havuç

Yarım demet kereviz kökü

Yarım demet maydanoz kökü

3-5 diş sarımsak

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Su

Yarım demet maydanoz

2 çay kaşığı tuz

50 adet iç midye

1 adet orta boy patates

1 çorba kaşığı un

1 adet limon

Soğanlar ince ince doğranır. Bir avuç kadar havuç, kereviz kökü, maydanoz kökü ve rendelenmiş sarımsak zeytinyağında sararana kadar kavrulur. Üzerini geçecek kadar su ile kaynamaya bırakılır. Kaynayınca maydanoz ve tuz eklenip tekrar kaynatılır. Midyeler de eklenip pişinceye kadar kaynatılır. Diğer yandan bir kaptaki iyice haşlanmış patates un ile ezilir, biraz pilaki suyundan da eklenir ve kıvamlı bir hal alması sağlanır. Bu püre pilakinin içine eklenir ve iyice karıştırılır. Top top olmamasına dikkat edilir. Yeterli suyu kalmamış ise biraz daha su eklenebilir. Su oranı ne az ne de çok olmalıdır. Servis ederken limon sıkılır. İstiridye veya tarak pilakileri de bu usulde pişirilir. Fakat dikkat edilmesi gereken istiridye ve tarak çabuk piştikleri için sebze suyunu ocaktan alınmasına on dakika kala içine atılması daha uygundur (Ayşe Fahriye, 2018, s. 100). Aynı zamanda Ayşe Fahriye bu tarifin aynısı ile kefal, levrek, kılıç, torik, altıparmak veya palamut pilakilerinin de hazırlanabileceğini yazmıştır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 101).

Domatesli Midye Pilakisi

Yarım demet maydanoz kökü

1 adet soğan

Yarım demet kereviz kökü

1 adet havuç

3-4 diş sarımsak

3 yemek kaşığı zeytinyağı

6 adet kırmızı domates

30 adet iç midye

Yarım demet maydanoz

2 çay kaşığı tuz

Maydanoz kökü, soğan, kereviz kökü, havuç ve sarımsak suda haşlanır, posası alınır ve süzülür. İçine biraz zeytinyağı eklenip karıştırılır, beklemeye alınır. Kırmızı domateslerin kabukları soyulur yuvarlak şekilde doğranır. Fırın tepsisinin tabanına halka domatesler bir kat olacak şekilde dizilir. Halkanın ortalarına yeterli miktar iç midye konur biraz da maydanoz serpilir. Üzerlerine tekrar domates halkası, iç midye ve maydanoz konur. En üste son olarak tekrar domates dilimlenip yerleştirilir. Yeterli miktar tuz serpilir. İlk başta hazırlanmış olan sebze suyu da (Ayşe Fahriye buna salça demektedir) her yerine eşit şekilde dökülür ve fırına verilir. İyice pişince servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 101). Karagöz bu tarifin aynısını uygulamış (Anonim, 2010, s. 51) ayrıca yine bu tariften yararlanarak bir de kefal ve levrek balıkları ile ayrı bir pilaki tarifi hazırlamıştır (Anonim, 2010, s. 50).

Uskumru Balığı Pilakisi

3 adet uskumru balığı

4 yemek kaşığı zeytinyağı

2 adet soğan

Yarım demet maydanoz

2 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı tarçın

1 çay kaşığı biber

Yarım çay bardağı sirke (veya limon suyu)

Uskumru iyice temizlenir ve haşlanır. Haşlandıktan sonra derisi ve kemikleri ayıklanır. Bir tavaya zeytinyağı ve ince doğranmış soğan alınır kavrulur. İçine ince kıyılmış maydanoz da eklenip karıştırılır. Bir fırın tepsisine bir kat maydanozlu soğan bir kat da haşlanmış balık güzelce sıralanır. En üst katmana yine maydanozlu soğan konur. Tepsiye balığın haşlama suyu süzülerek eklenir. Tuz, tarçın, biber ve sirke (veya limon suyu) de eklenerek fırında pişirilip servis edilir. Kolyoz, levrek, kefal, torik, kılıç, palamut ve altıparmak balıkları da bu usulde pişirilir (Anonim, 2010, s. 50; Ayşe Fahriye, 2018, s. 101).

Midye veya İstiridye Pilakisi

30 adet midye veya istiridye
Yarım çay bardağı zeytinyağı
3 adet soğan
2 adet domates
10 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
2 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı baharat
Yarım çay bardağı koruk suyu (veya limon suyu)
Kaynar su

Midye veya istiridyeden hangisi istenirse, bol su ile iyice yıkanır temizlenir ve kabuklarından ayrılır. Bir tencereye zeytinyağı ve soğan eklenip kavrulur, midye ve istiridyeler de eklenip kavrulur. İçerisine domates de doğranıp pişmeye bırakılır. İçerisine ayıklanmış sarımsak dişleri kıyılmış maydanoz ile birlikte atılır. Tuz, baharat, koruk suyu (veya limon suyu) ve üzerini geçene kadar kaynar su da eklenip köz ateşte yaklaşık bir saat pişmeye bırakılır (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 75).

4.3.7 Güveçler

Güveç Balığı⁷⁸

⁷⁸ Malzeme listesi Mehmet Kâmil'in tarifine göre yazılmıştır.

Herhangi bir balık
2 çay kaşığı tuz
2 adet soğan
Yarım çay bardağı yağ
Yarım çay bardağı sirke
1 çay bardağı su
3 gram safran

İstenilen herhangi bir balık güzelce temizlenip büyüklüğüne göre birkaç parçaya ayrılır, tuzlanıp bekletilir. Soğanlar ince ince kıyılıp yağda biraz kavrulur. Yarısı güvecin altına döşenip üzerine balıklar yerleştirilir. Kalan soğanlar da üzerine eklenip sirke ve su ilavesiyle fırında pişmeye alınır. İsteğe göre 3 gram kadar safran suda açılıp eklenir ve öyle pişirilir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 108). Tûrâbi Efendi'nin tarifi ise şöyledir: Arzu edilen bir balık alınıp temizlenir. Büyüklüğüne bağlı olarak birkaç parçaya bölünür. Tuzla ovup beklemeye alınır. Bir tavaya zeytinyağı eklenir, soğan ve maydanozlar da bırakılıp kavrulur. Fırın tepsisinin tabanına soğanların yarısı döşenir, balıklar da üzerine dizilir. Kalan soğanlı maydanoz balıkların üzerine eklenir. Sirke, su ve domatesler de eklenip 200 derecelik fırında 20 dakika kadar pişirilir (Tûrâbi Efendi, 2005, s. 46). Ali Eşref Dede de Mehmet Kâmil'in tarifini uygulamış yalnızca safran kullanmamıştır (Ali Eşref Dede, 1992, s. 8).

Levrek, Kırlangıç, Mercan, Taş, Dülger Vesair Beyaz Etli ve Mukavvi

Balıkların Haşlamaları

1 adet havuç
Yarım demet maydanoz
1 adet taze domates
Yarım demet taze soğan
Yarım demet kuzukulağı
1 adet balık
1 çay kaşığı tuz

Havuç, maydanoz, domates, soğan ve kuzukulağı istenilen balığın büyüklüğüne göre yeterli miktarda alınır ve haşlanır. Haşlandıktan sonra süzülür, posası bir havana alınır, dövülür ve bu posa da iyice sıkılıp süzülür. Her iki su karıştırılır, kenarda bekletilir.

İstenilen balığın pulları ayıklanır, içi temizlenir, yumurtası varsa alınmaz içinde bırakılır. Balığın bütün kalması için bir tülbenttin içine balık yerleştirilir ve tülbent güzelce dikilir. Balığın büyüklüğünde bir tencere veya güvece balık yerleştirilir. Biraz önce hazırlanmış olan sebzeli su tuz ile birlikte güvece dökülür. Yeterince pişirilir. Balık servis edilecek tabağa alınır, tülbentti çıkartılır. Yanına isteğe göre patates garnitürü ve haşlanmış teke (karides türlerinden) konulur. Balığın ağzına da biraz maydanoz konulur (Ayşe Fahriye, 2018, s. 54).

4.3.8 Dolmalar

Midye Dolması

20 adet midye

1 adet soğan

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 su bardağı pirinç

Yarım çay bardağı üzüm

Yarım çay bardağı fıstık

1 su bardağı su

1 çay kaşığı tarçın

1,5 çay kaşığı tuz

Yarım çay kaşığı yenibahar

1 çay kaşığı biber

Yarım çay kaşığı karanfil

Su

İstenilen kadar midye suda güzelce temizlenir. Midyelerin geniş tarafından sivri uçlu bir bıçak sokularak içi açılır fakat bağlantı yerinden koparmamaya dikkat edilir. Soğan incecik doğranıp yağda kızartılır. İçerisine yıkanmış pirinç, üzüm ve fıstık eklenip su ile pişmeye bırakılır. Çok pişirmeden ateşten alınır ve tarçın, tuz, yenibahar, biber ve karanfil eklenir ve midyelerin içine doldurulup alttan ve üstten bastırılarak kapanır. Midyeler tencereye sıralanıp üstünü hafif geçecek kadar su eklenir. Üzerine tencerenin içine girecek kadar bir kapak konulmasında fayda vardır, böylece fazla şişmesi önlenir. Pişince servis edilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 102; Anonim, 2010, s. 51; Mehmet Kâmil,

2016, s. 119; Ayşe Fahriye, 2018, s. 81). Mahmut Nedim Bin Tosun da bu tarifi uygulamış fakat hem zeytinyağı hem de sadeyağ ile içini hazırlamış, ayrıca baharat olarak da yalnızca tuz ve tarçın kullanmıştır. Baharatları da pişerken eklemiştir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 102-103).

Balık (Uskumru) Dolması⁷⁹

2 adet uskumru balığı

1 adet soğan

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 çorba kaşığı üzüm

1 çorba kaşığı fıstık

1 çay kaşığı biber

1 çay kaşığı tuz

2 adet karanfil

Yarım çay kaşığı dövülmüş tarçın

Yarım çay kaşığı dövülmüş kakule

Yarım su bardağı un

1 su bardağı sıvıyağ

Uskumru balığının dış kısmı temizlenir ve iki avuç arasına alınarak yuvarlanır. Kulak kısımlarından kılçık çıkartılır. Böylece balık bütün halde kalır ve kılçıklarından ayrılmış olur. Kuyruk kısmı hafif bir darbe ile kırılır. Baş ile boyun arası hafif kesilerek uzun bir alet ile balığın içerisindeki etler çıkartılır. Çıkan etlerin kılçıkları da temizlenir. Balık hazır olduktan sonra bir başka tavada soğan yağ ile kavrulur. İçine balığın ayıklanan etleri, üzüm, fıstık, biber, tuz, karanfil, dövülmüş tarçın ve kakule eklenir. Piştikten sonra balığın içerisine doldurulur. Balık dolması unda karıştırılır ve kızgın yağda kızartılır. Pişince servis edilir (Anonim, 2010, s. 49; Mehmet Kâmil, 2016, s. 120; Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 110). Türâbi Efendi aynı tarifi uygulamakta fakat una bulanana balığı bir de yumurtaya bulayıp öyle kızartmaktadır. Ayrıca kakule yerine yenibahar kullanmıştır (Türâbi Efendi, 2005, s. 104). Ayşe Fahriye de bu tarifi uygulamış fakat baharat olarak yenibahar da eklemiştir. Ayrıca una bulamadan önce balığın dışını baharat karışımına bulayıp daha sonra una

⁷⁹ Malzeme listesi Mehmet Kâmil ve Mahmut Nedim Bin Tosun'un tarifine göre yazılmıştır.

bulmaktadır. Diğer yandan lüfer balığı için de bu tarifin uygulanabileceğini yazmıştır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 80-81).

Tarak Pilavı (Dolması)

1 adet soğan
2 yemek kaşığı sadeyağ
Yarım su bardağı pirinç
1 çay kaşığı biber
1 çay kaşığı tuz
20 adet deniz tarağı
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Su

Soğanlar sadeyağ ile kavrulur. İçine pirinç, biber ve tuz eklenir, kavrulur. Temizlenmiş deniz taraklarının içine bu pirinç içi doldurulur. Taraklar bir tencereye dizilir, üzerine biraz zeytinyağı ve su eklenir. Deniz taraklarının tam üstüne bir tabak kapatılır ve tencerenin ağzı kapatılıp pişmeye alınır. Pişince servis edilir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 131). Bu tarif Mehmet Kâmil'in eserinde pilav bölümünde anlatılmıştır fakat dolma yöntemi ile yapıldığı için bu bölümde verilmesi uygun görülmüştür. Tûrâbi Efendi de bu tarifi uygulamış yalnızca sadeyağ yerine tereyağı kullanmıştır (Tûrâbi Efendi, 2005, s. 114).

Istakoz Dolması

Bir adet istakoz
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 adet soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı fıstık
1 çay kaşığı biber
2 çorba kaşığı kuş üzümü
Baharat

Istakoz uygun bir şekilde temizlenip haşlanır. Göğüs kısmı yarılr, içindeki ve bacaklarındaki beyaz etler alınır. Bir tavaya zeytinyağı alınır, soğanlar incecik doğranıp yağda biraz kavrulur. Istakozun etleri de ufak ufak doğranıp soğanın içine atılır. Biraz kavrulduktan sonra tuz, fıstık, biber, kuş üzümü ve istenilen diğer baharatlar atılıp karıştırılır. Istakozun içine bu harç doldurulur. İp veya tel yardımı ile istakoz iyice bağlanır ki karın kısmından dökülmesin. Fırına verilir on dakika kadar pişirilip servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 81).

Midyeli Domates Dolması

8 adet kırmızı domates

Yarım çay bardağı zeytinyağı

4 diş sarımsak

1 adet soğan

15 adet iç midye

Bir tutam maydanoz

1 çay kaşığı biber

1 çay kaşığı tuz

Baharat

Kırmızı haldeki domatesler sap kısmından yarım daire olacak şekilde kesilir ve içi boşaltılır. Bir kaptan zeytinyağı biraz yakılır, içine ince doğranmış sarımsak, soğan ve ikiye bölünmüş midyeler atılıp kavrulur. Pembeleşen harcın içine maydanoz, biber, tuz ve baharat eklenip birkaç kez karıştırılıp ocaktan alınır. Domateslerin içine taşmayacak şekilde doldurulur ve domatesin kapağı biraz bastırılarak kapatılır. Fırında domatesler yumuşayana kadar pişirilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 82).

Balık Dolması

2 adet mercan, palamut veya mavi göz balığı

Yarım çay bardağı zeytinyağı

2 adet soğan

Tuzlu su

Mercan, palamut veya mavi göz balıkların herhangi birisi için uygundur. Seçilen balığın dışı güzelce temizlenir. Karnı bir bıçak ile açılıp bel kemiğine kadar temizlenir. Bir tavada zeytinyağı ve bol soğan kavrulur. Balığın karın bölgesinden başlanarak bu soğanlı içle doldurulur ve iple dikilir. Balığın al ve üst kısımları iyice zeytinyağı ile ovulur. Fırın tepsisine balık yerleştirilir ve yarıya kadar tuzlu su konup fırında pişirilir. Üstü pişince mutlaka ters çevrilir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 109-110).

4.3.9 Pilavlar

Lüfer Pilavı⁸⁰

- 2 adet lüfer balığı
- 2 çay kaşığı tuz
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 4 su bardağı su
- 2 su bardağı pirinç
- Tarçın

Lüfer balığının iç ve dış yerleri güzelce temizlenir, tuzlanır ve bekletilir. Tencereye zeytinyağı eklenir ve kızgın hale getirilir. Su konur ve kaynatılır. Kaynayan suya pirinç salınır. Hemen üstüne balıklar dizilip ağzı kapatılır. Suyunu çekince pilav alta balıkta üstüne konacak şekilde servis edilir, üstüne de tarçın dökülür (Mehmet Kâmil, 2016, s. 129). Tûrâbi Efendi bu tarifi balık pilavı başlığıyla ele almış ve herhangi bir balıkla aynı tarifi yapıldığını yazmıştır (Tûrâbi Efendi, 2005, s. 113). Mahmut Nedim Bin Tosun'un lüfer balığı pilavı tarifi ise şöyledir: Balık güzelce temizlenir, kaynar suya atılıp biraz kaynatılır ve balıklar haşlanınca etleri suda bırakılıp yenilmez yerleri çıkartılır. Tuz eklenip karıştırılır. Su kaynayınca pirinçler salınır. Pirinçler suyunu çekince ocaktan alınır üzerine sadeyağ atılır ve erimesi için kapağı biraz kapatılır. Servis etmeden bir kez karıştırılıp tarçın serpilerek yenir. İkinci pişirme yolu ise; ilk önce balıklar dilimlenip zeytinyağında biraz kavrulur, üzerine su eklenip kaynatılır, kaynayan suya pirinç salınır ve tuz ilave edilip pişirilir. Ocaktan alınınca zeytinyağı dökülüp yenir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 137).

⁸⁰ Malzeme listesi Mehmet Kâmil'in tarifine göre yazılmıştır.

Midye Salması⁸¹

3 yemek kaşığı zeytinyağı

1 adet soğan

3 adet domates (veya 1 su bardağı domates suyu)

20 adet iç midye

1 çay kaşığı tuz

2 su bardağı su

1 su bardağı pirinç

1 çay kaşığı biber

Tencereye zeytinyağı alınır, soğanlar eklenir ve kavrulur. Domates dörde bölünüp içine atılır. Domates yok ise domates suyu da eklenebilir. Temizlenmiş midyeler, tuz ve su ile birlikte tencereye konur. Su kaynayınca pirinç salınır. Suyu çekince tabaklanır ve üzerine biber eklenip servis edilir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 129). Tûrâbi Efendi de bu tarifi vermektedir fakat bibersiz tercih etmiştir (Tûrâbi Efendi, 2005, s. 114). Mahmut Nedim Bin Tosun'un midye salması tarifi ise şöyledir: Küçük olan midyeler ayıklanır ve bir tencereye tuz, tarçın, fıstık, kuş üzümü ve su ile birlikte alınır ve kaynamaya bırakılır. Su kaynayınca pirinçler salınır. Bir tavada zeytinyağı ve sadeyağ ile kavrulmuş olan soğanlar da üzerine dökülür. Pirinçler suyunun neredeyse tamamını çekince ocaktan alınır, çok kurutmamaya dikkat edilir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 103).

Levrek, Kefal, Lüfer veya Kalkan Balıkları Pilavları

1 adet levrek, kefal, lüfer veya kalkan balığı

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 adet soğan

1 su bardağı pirinç

2 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

⁸¹ Malzeme listesi Mehmet Kâmil'in tarifine göre yazılmıştır.

Balık pullarından ayıklanıp iyice temizlenir. Büyüklüğüne göre parçalara ayrılır ve zeytinyağında ön ve arka yüzleri kızartılır. Balıklar tencereden alınır biraz daha zeytinyağı eklenip ince doğranmış soğanlar atılır. Biraz sararınca pirinçlerde eklenir ve iyice kavrulur. Balıklar da tencereye dizilir. Pirincin iki katı oranında su eklenip ağız açık olarak orta ateşte pişmeye bırakılır. Suyunu çekip pişince servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 125).

İstiridye, Tarak veya Midye Pilavları

15 adet İstiridye, tarak veya midye

Yarım çay bardağı zeytinyağı

1 adet soğan

1 su bardağı pirinç

2 su bardağı su

1 çay kaşığı tuz

İstiridye, tarak veya midye hangisi yapılacaksa iyice temizlenip kabuklarından çıkartılır. Zeytinyağında ön ve arka yüzleri kızartılır, tencereden alınır tencereye biraz daha zeytinyağı eklenip ince doğranmış soğanlar atılır biraz kavurulup pirinçlerde eklenir ve iyice kavrulur. Deniz ürünleri de tencereye dizilir. Pirincin iki katı oranında su ve istenilen miktarda tuz eklenip ağız açık olarak orta ateşte pişmeye bırakılır. Suyunu çekip pişince servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 126).

4.3.10 Taratorlar

Istakoz Taratoru

1 adet ıstakoz

2 yemek kaşığı zeytinyağı

2 yemek kaşığı limon suyu

Tarator

Istakoz temizlendikten sonra güzelce haşlanır ve kabuklarından et kısımları ayrılır. Beyaz etleri tabağa alınır, üzerine tarator, zeytinyağı ve limon dökülür (Mehmet Kâmil, 2016, s. 157). Mehmet Kâmil bu tarifte zeytinyağı ve limon ile birlikte

ıstakozun üzerine tarator dökülmesi gerektiğini yazmıştır. Fakat taratorun nasıl hazırlandığını belirtmemiştir. Ayşe Fahriye de tıpkı Mehmet Kâmil gibi tarif vermiş, taratorun tarifini vermemiştir. Aynı zamanda teke, kayabalığı ve uskumru balıklarıyla da tarator tarifi vermiştir. Bu ürünlerde yine bu tarifteki gibi anlatılmakta fakat tarator tarifi yer almamaktadır. (Ayşe Fahriye, 2018, s. 180).

Kaya Balığı Taratoru

2 adet kaya balığı

2 diş sarımsak

2 yemek kaşığı zeytinyağı

4 yemek kaşığı sirke (veya limon suyu)

2 dilim kuru francala içi

Kaya balığı temizlenir, haşlanır ve kılçıkları ayrılır. Tabağa dizilir ve üzerine sarımsaklı tarator dökülür. Sarımsaklı tarator için; sarımsak havanda dövülür, içine zeytinyağı, sirke veya limon suyu ve birazda kuru francala (bir ekmek türü) içi eklenip tekrar dövülür. Yoğurt kıvamına geldiğinde biraz daha zeytinyağı ve sirke veya limon suyu eklenir ve balığın üzerine dökülüp yenir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 157-158).

Balık Yumurtası Taratoru

4 yemek kaşığı balık yumurtası

1 yemek kaşığı zeytinyağı

1 yemek kaşığı limon suyu

Fıstık

İstenilen miktarda balık yumurtası havana alınır ve dövülür. Zeytinyağı ve limon suyu eklenir ve tekrar dövülür. Yoğurt haline gelene kadar dövme işlemi devam ettirilir. Kıvamı olunca tabağa alınır ve üzerine fıstık konup yenilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 166; Mehmet Kâmil, 2016, s. 158).

Havyar Taratoru⁸²

- 4 yemek kaşığı havyar
- 2 yemek kaşığı içme suyu
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 2 yemek kaşığı soğan suyu
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 3 dilim beyaz francala
- 10 adet zeytin

Havyar tabağa alınır, üzerine zeytinyağı ve limon damlatılıp yenilir. İkinci bir havyar taratoru usulü ise; havyar içme suyu ve limon suyu ile havana alınıp bir saat kadar bekletilir. Bekletildikten sonra güzelce ezilir. İçine soğan suyu, zeytinyağı, limon suyu ve beyaz francala (ekmek türü) ile yeniden dövülür. Kıvam aldıktan sonra tabağa alınır ve zeytin taneleri ile servis edilir. İsteğe göre soğan suyu konulmadan da yapılabilir, bu şekliyle ismi havyar taraması olarak geçmektedir. Bir başka usulü ise beyaz havyar ile yapılandır. Tek farkı suda bekletme süresi beş altı saat kadardır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 175-176). Ali Eşref Dede'nin tarifi ise şöyledir: Balık yumurtası bir havana alınır, üzerine soğan suyu ve zeytinyağı eklenip iyice dövülür. Macun kıvamına gelince elekten süzülüp servis edilir (Ali Eşref Dede, 1992, s. 3-4). Mahmut Nedim Bin Tosun'un siyah ve kırmızı havyar tarifi ise şöyledir: Siyah havyar birkaç kaşık zeytinyağında kaşık ile ezilir. Tabağa maydanozlar doğranır, üzerine havyar eklenip limon sıkılarak yenir. Kırmızı havyar var ise zeytinyağı ve ince doğranmış soğan içinde kaşıkla ezilir. Yine maydanozların üzerine havyarlar dökülüp limon ile servis edilir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 150-151).

Uskumru Balığı Taratoru⁸³

- 2 adet uskumru balığı
- Fındık tarator
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 çay kaşığı kırmızı biber

⁸² Malzeme listesi Ayşe Fahriye'nin ikinci tarifine göre yazılmıştır.

⁸³ Malzeme listesi Mehmet Kâmil'in tarifine göre yazılmıştır.

Uskumru balığı haşlanır, kılçıklarından ayrılır ve tabağa alınır. Üstüne sirke veya limon ile yapılmış findık taratoru ve zeytinyağı eklenir. En üstüne de kırmızı biber serpilir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 158). Mehmet Kâmil bu tarifte zeytinyağı ile birlikte balığın üzerine findık tarator dökülmesi gerektiğini yazmıştır. Fakat taratorun nasıl hazırlandığını belirtmemiştir. Tûrâbi Efendi bu tarifi uygulamakla birlikte hıyar taratoruyla servis edildiğini belirtmiştir. Hıyar taratoru için; 500 gram findık kaynar suya konulup kabuklarından ayrılır. Bir havana alınıp içine yarım çay kaşığı tuz ve üç diş sarımsak eklenip iyice dövülür. Yarım ekmeğin içi içme suyuna batırılıp suyu sıkılır ve havana eklenir. Macun kıvamına gelene kadar dövülür. Yarım fincan sirke de eklenip tekrar karıştırılır. Salatalıklar bir yanda soyulup ince dilimler halinde kesilir. Biraz tuz ve akbiber eklenir. Salatalıkların üstüne havadaki macun eklenip biraz da zeytinyağı dökülüp balıklarla servis edilir. Ayrıca kalkan, morina, istavrit, dil ve mersin balıkları da bu şekilde yapılabilir (Tûrâbi Efendi, 2005, s. 165-166).

4.3.11 Salatalar

Sardalye Salatası⁸⁴

5 adet tuzlu (salamura) sardalye

1 kâse sirke

Yarım çay bardağı zeytinyağı

3 yemek kaşığı limon suyu

Yarım demet dereotu

Yarım demet maydanoz

Bir tutam yeşil soğan

Fıçılarda tuzlu halde olan küçük sardalye balıkları bir kâseye alınır ve sirkede bekletilir. Bekledikten sonra üzerindeki pullar ayıklanır. Tekrar sirke içine alınır ve yıkanır. Bir başka kâseye zeytinyağı, limon suyu ve sirke eklenip karıştırılır. Birbirine karışınca balıkların üzerine dökülür. İstenirse üzerine dereotu, maydanoz ve soğan doğranır (Mehmet Kâmil, 2016, s. 157). Tûrâbi Efendi bu tarifte zeytin konulmasını da uygun bulmuştur (Tûrâbi Efendi, 2005, s. 165). Ayşe Fahriye'nin tarifi de şöyledir:

⁸⁴ Malzeme listesi Mehmet Kâmil'in tarifine göre yazılmıştır.

Sardalyelerin pulları alınır, karnı açılarak uzun bir şekilde ikiye ayrılır. Kılçıkları çıkartılıp başı kopartılır. Sirke ile güzelce yıkanır. Temiz bir sirke içine alınıp yaklaşık bir saat kadar bekletilir. İçindeki sirke ile tekrar yıkanır ve tabağa alınır. Maydanoz ile süslenip üzerine zeytinyağı ve sirke karışımı dökülür. Az miktarda da karanfil atılır. İkinci olarak; balıkların üzerine soğan ve maydanoz karıştırılıp, zeytin taneleri, sirkeli zeytinyağlı karışım ve az miktarda dövülmüş karabiber eklenerek servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 176). Ali Eşref Dede de bu tarifi uygulamakta yalnızca dereotu yer almamaktadır (Dede, 1992, s. 4). Mahmut Nedim Bin Tosun'un sardalya balığı salatası tarifi ise şöyledir: Salamura haldeki sardalye pullarından ayrılır, sirke ile güzelce temizlenir. Tabağa muntazam şekilde sıralanır, üzerine sirke, zeytinyağı, bir tutam maydanoz, bir domates, bir soğan incecik doğranıp serpilir. Son olarak siyah veya yeşil zeytin taneleri ile servis edilir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 153).

Istakoz Salatası

1 adet istakoz
Yarım demet maydanoz
Yarım çay bardağı limon suyu
3 yemek kaşığı zeytinyağı

Istakoz temizlendikten sonra kaynayan suya atılır. Yeterince haşlanınca sudan çıkartılıp etleri kabuklarından ayklanır, tabağa alınır. Üzerine maydanoz doğranır, limon suyu ve zeytinyağı eklenip yenir (Anonim, 2010, s. 97; Mehmet Kâmil, 2016, s. 157; Ayşe Fahriye, 2018, s. 176). Mahmut Nedim Bin Tosun da aynı tarifi vermektedir fakat istakozun pişirilmesi noktasında haşlama veya fırında ızgara olmak üzere iki yöntem sunmuştur. Ayrıca maydanoz ile birlikte dereotu da eklemiştir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 154).

Teke Salatası

20 adet teke (deniz çekirgesi)
Yarım yemek kaşığı tuz
Bir tutam maydanoz
1 tane limon

3 yemek kaşığı zeytinyağı

Teke adı verilen deniz çekirgeleri (karides türlerinden bir hayvan) kaynar suda haşlanır. Soğuduktan sonra kuyruk ve baş kısımları aynı anda çekilir. İçinden fasulye gibi beyaz bir iç çıkartılır, tuzlanıp tabağa alınır. Üzerine maydanoz, limon, zeytinyağı eklenir istenirse tarator da konulur (Mehmet Kâmil, 2016, s. 159). Ayşe Fahriye ve Mahmut Nedim Bin Tosun da aynı tarifi yazmıştır yalnız taratordan bahsetmemişlerdir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 155; Ayşe Fahriye, 2018, s. 176).

Çiroz Balığı Salatası⁸⁵

6 adet çiroz balığı

Bir tutam dereotu

Bir tutam maydanoz

2 yemek kaşığı sirke

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Çiroz balıkları hafif yanar haldeki küle gömülür ve iki dakika kadar bekletilir. Çıkarıldıktan sonra üst kısmındaki ince deri alınır. Eteri ayrılır ve tabağa alınır. Dereotu ve maydanoz doğranıp üzerine eklenir. Sirke ve zeytinyağı da eklenip servis edilir (Mehmet Kâmil, 2016, s. 159). Ayşe Fahriye'nin tarifi ise şöyledir: Külden alınan çirozun kafası kopartılır, sırt kısmından iyice dövülür. Kılçıklarından ayrılır ve sirkeye atılıp biraz bekletilir. Tabağa aldıktan sonra üzerine bolca dereotu, zeytinyağı ve sirke eklenip servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 177; Anonim, 2010, s. 96). Ayşe Fahriye bu tarifin yanına bir de tarator konularak Çiroz Balığı Taratoru başlıklı tarif eklemiştir fakat taratorun tarifini yazmamıştır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 180). Mahmut Nedim Bin Tosun'un çiroz balığı salatasında balık önce tokmakla dövülüp yumşatılır, sonra kül ateşine atılıp pişirilir. Eteri bir tabağa parça parça alınır, üzerine zeytinyağı, limon suyu ve dereotu konup yenir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 154).

Lakerda Salatası⁸⁶

1 adet soğan

⁸⁵ Malzeme listesi Mehmet Kâmil'in tarifine göre yazılmıştır.

⁸⁶ Malzeme listesi ikinci tarife göre yazılmıştır.

Yarım demet maydanoz
200 gram lakerda
1 adet limon
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı karabiber

Lakerdanın siyah derisi alınır, ince ince dilimlenir. Üzerine zeytinyağı ve limon karışımı dökülür. En üstüne de karabiber atılır. İkinci bir hazırlama yolu ise; soğanlar yuvarlak olarak doğranır maydanoz ile ovulur. Lakerdanın altına konup üzerine balık dizilir. Üzerine yine limon, zeytinyağı ve karabiber eklenir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 176).

Kaya Balığı Salatası

3 adet kaya balığı
Yarım demet maydanoz
1 adet limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Balık güzelce temizlenir, haşlanır ve deri ile kılçıklarından ayıklanıp tabağa dilim dilim konur. Maydanozlar parça şeklinde aralara serpilir. Üzerine limon suyu ve zeytinyağı dökülür (Ayşe Fahriye, 2018, s. 176).

Balık Yumurtası Salatası

200 gram balık yumurtası (Bottarga / Abudaraho)
10 dal maydanoz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı limon

Balık yumurtasının onluk kalınlığında olanı (Bottarga/Abudaraho) ince ince dilimlenir. Bir tabağın tabanına ince kıyılmış maydanoz eklenir, üzerine dilim balık yumurtaları dizilir. Üzerine beş on adet maydanoz yaprağı konulup zeytinyağı ve limon ile servis edilir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 150).

Uskumru Balığı Salatası

2 adet salamura uskumru balığı
Yarım çay bardağı limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir tutam maydanoz

Salamura haldeki uskumru ızgaraya atılır, alt ve üst kızarınca ızgaradan alınır ve limon sulu ve zeytinyağlı tabağa alınır ve her yerine bu sostan yedirilir. Üzerine maydanoz da doğranıp yenilir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 153).

Horoz Balığı Salatası

1 adet horoz balığı
Yarım su bardağı sirke
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet limon
Yarım demet maydanoz

Horoz balığı iç ve dış olmak üzere güzelce temizlenir ve sirke ile yıkanır. Beyaz etleri kuşbaşı olacak şekilde doğranır, zeytinyağına konup bir süre bekletilir. Daha sonra limon sıkılıp maydanoz eklenir ve yenir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 154).

Tütün Balığı Salatası

Tütün balığı
1 kâse sirke
Bir tutam maydanoz
Bir tutam dereotu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet limon

Yeterli miktarda tütün balığı (tütsülenmiş balık) temizlendikten sonra ızgarada ön ve arka olmak üzere kızartılır. Baş, kabukları ve içinin havyarı çıkartılıp etleri parçalanarak sirkeye yatırılır. Yarım saat sonra sirkeден çıkartılıp maydanoz ve

dereotu ile birlikte karıştırılır. Zeytinyağı ve limon ile servis edilir (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 155).

4.3.12 Turşular

Balık Turşusu

6 kilogram kaya, levrek ve kılıç balığı

Tuz

1 litre zeytinyağı

2 litre sirke

3 gram safran

İki çorba kaşığı bal (veya şeker)

32 gram tarçın

3 gram karanfil

3 gram kakule

2 bütün sarımsak

Defne yaprağı

Biberiye

Mersin yaprağı

Yeşil limon

Turunç yaprağı

100 gram çam fıstığı

50 gram siyah tane biber

İkişer kilodan kaya, levrek ve kılıç balıkları temizlenir ve tuzlanır. Ardından zeytinyağında kızartılarak beklemeye alınır. Diğer yanda sirke, safran suyu ve bal kaynatılıp bekletilir. Tarçın, karanfil ve kakule ezilip karıştırılır. Sarımsaklar ayıklanıp diş diş ayrılır. Büyük bir tencerenin altına defne, biberiye ve mersin yaprakları serilir. Yeşil limon ve turunç yaprakları da karışık olarak serilir. Balıkların yarısı bu yaprakların üzerine eklenir. Balıkların da üstüne baharat karışımının birazı eklenir. Çam fıstığı, siyah biberler (tane karabiber) ve sarımsaklar konup ardından tekrar karışık yapraklardan serilir. Bir kat yaprak bir kat balık şeklinde sıralamaya devam edilir. İşlem tamamlanınca kaynatılmış sirke üzerini geçene kadar doldurulur. En üstüne de tahta kaşık ve ağır bir taş konur. Üç gün sonra tüketilmeye hazır (Mehmet

Kâmil, 2016, s. 163-165). Ayşe Fahriye de levrek ya da kılıç balığı kullanarak aynı tarifi uygulamakta fakat bal kullanmamaktadır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 174). Ali Eşref Dede de bu tarifi kullanmış yalnızca bu balıklardan değil lüfer balığından hazırlamıştır (Ali Eşref Dede, 1992, s. 45). Mahmut Nedim Bin Tosun'un tarifinde ise göl balıkları tuzlu suya bastırılıp arzu edildiğinde çıkartılıp yenilebilir yazmaktadır (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 134).

Somon Balığı Turşusu

- 3 kilogram somon balığı
- 3 yemek kaşığı tuz
- 1 su bardağı zeytinyağı
- 1,5 litre sirke
- 3-4 yaprak safran
- 2 yemek kaşığı şeker
- Mersin yaprağı
- Defne yaprağı
- 1 çay kaşığı dövülmüş karanfil
- Yarım yemek kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı dövülmüş kakule
- 5 yemek kaşığı dolmalık fıstık
- 10 diş dörde bölünmüş sarımsak
- 1 yemek kaşığı tane karabiber

Balıklar bir parmak kalınlığında olacak şekilde dilimlenir. Güzelce yıkanıp tuzlanır ve beklemeye alınır. Zeytinyağında iki tarafı da kızarana kadar mühürlenip alınır ve kenarda bekletilir. Bir tencereye sirke, safranlı su ve şeker konulup kaynatılır. Daha sonra bir kavanozun altına mersin ve defne yaprakları serilir. Balık dilimlerinin birazı tek kat olacak şekilde dizilir. Balıkların üstüne karanfil, tarçın, kakule, fıstık, sarımsak ve tane karabiberler az miktarda yerleştirilir. Balıklar bitene kadar balık ve baharat sıralamasıyla kavanoz doldurulur. Şişenin en üstüne mersin ve defne yaprakları konup üzerine kenardaki kaynar halde olan sirke dökülür. Üzerine bir ağırlık koyup kapatılır. Üç gün sonra yemeye hazır. Kılıç, uskumru, ringa ve diğer türlü balıklarla da yapılabilir (Türâbi Efendi, 2005, s. 177).

Burma Sardalye

1 kilogram sardalye

1 litre sirke

1 çorba kaşığı dövülmüş karabiber

1 çorba kaşığı karanfil

1 litre zeytinyağı

Sardalyelerin pulları alınır, karnı açılarak uzun bir şekilde ikiye ayrılır. Kılçıkları çıkartılıp başı kopartılır. Sirke ile güzelce yıkanır. Temiz bir sirke içine alınıp yaklaşık bir saat kadar bekletilir. İçindeki sirke ile tekrar yıkanır. Sardalyeler düz bir şekilde serilir ve her bir sardalye üzerine dövülmüş karabiber ve karanfil serpilir ve yuvarlanır. Bir kavanoz içine açılmayacak şekilde yuvarlak sardalyeler dizilir. Balıkların üstüne çıkana kadar zeytinyağı doldurulur. Bir ay kadar sonra yenilmeye hazır, limon ile servis edilir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 174).

4.3.13 Deniz Ürünleri ile Yapılan Diğer Ürünler

Balık Suyu

5 adet havuç

4 adet soğan

2 adet kereviz

3-4 diş sarımsak

2-3 adet karanfil

2 adet defne yaprağı

2 dal kekik otu

Yarım demet maydanoz kökü

4 yemek kaşığı tereyağı

1 kilogram balık

Yarım su bardağı pirinç

Yarım yemek kaşığı tuz

3 litre su

İnce bir şekilde doğranmış havuç, soğan, kereviz, sarımsak, karanfil, defne yaprağı, kekik otu ve maydanoz kökü tereyağında biraz kavrulur. İstenilen beyaz ve dolgun etli balıklar pirinç, kavrulmuş sebzeler ve tuz ile birlikte bir tencereye konur. Üzerine bolca su eklenip kısık ateşte yaklaşık iki saat belki daha fazla kaynatılır. Süzülüp istenilen vakitte kullanılır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 49).

Balık Eti Suyu Peltesi

3 kilogram kalkan
1,5 kilogram kırlangıç
950 gram has kefal
3-4 diş sarımsak
Tuz
8 litre su
480 gram pırasa, havuç, soğan karışımı
1 adet kereviz
1 demet maydanoz

Kalkan, kırlangıç, kefal, sarımsak, tuz ve su bir miktar kaynatılır. Daha sonra pırasa, havuç, soğan, kereviz ve maydanoz eklenip iyice haşlanır. Haşlandıktan sonra bir tencereye süzülür. Posası iyice sıkılır ki lezzetli suyu da eklensin. Süzölmüş su üçte biri kalıncaya kadar tekrar kaynatılır. Tekrar süzölür ve serin bir yere alınıp dondurulur. Donduktan sonra üzerindeki yağ alınır ve tekrar kaynatılır. Alınan yağ ziyan edilmez yemeklerde kullanılır. Bu kaynatma işleminde altında posa varsa karıştırılmadan kaynatılır. Kıvamı koyulaşınca kaselere alınıp hava almayacak şekilde ağzı kapatılır ve serin bir yerde muhafaza edilir. İstenilen yemeklerde kullanılır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 53).

Istakoz Salçası⁸⁷

500 gram tereyağı
2 adet istakoz
Yarım yemek kaşığı tuz

⁸⁷ Malzeme listesi birinci tarife göre yazılmıştır.

Yarım yemek kaşığı biber

3 adet limon suyu

Istakoz yumurtaları bir havanda dövülür, içerisine aynı ölçüde tereyağı eklenip macun haline gelmesi sağlanır. Elekten geçirilir. Istakoz haşlanır ve etleri küp küp kesilir, bir tavaya alınır içine tuz, biber, limon, tereyağı ve istakoz yumurtası konur. Biraz kavrulup ocaktan alınır. İstenilen yemeklerde kullanılır. Diğer bir istakoz salçası ise şöyledir: Istakoz haşlanır, etleri küp küp doğranır. Istakozun içerisinden çıkan tahin benzeri madde, istakoz yumurtası, istakoz etleri tereyağı ile iyice dövülür. Macun haline gelince elekten geçirilir. Karışıma tuz ve biber eklenip bir tencereye alınır. Bir başka tenceredeki kaynayan suyun üzerine istakozlu tencere oturtulur ve buharda pişirilir. Bu salça da böreklerde kullanılır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 50).

Midyeli Salça

2 kilogram midye

1 demet maydanoz

1 bütün sarımsak

1 litre su

250 gram tereyağı

3 çay kaşığı tuz

1 çay bardağı limon suyu

Midyeler yıkanır, maydanoz, sarımsak ve su ile tencereye alınır, ağzı kapatılıp kaynamaya alınır. Midyelerin ağızları açılınca ocaktan alınır ve içleri çıkartılır. Midyelerin kabuklarından çıkan su süzülür, yeni bir tencereye tereyağı, tuz ve limon suyu konur. Tereyağının yarısı eridiğinde ateşten alınır. Karıştırılarak diğer yarısının da erimesi sağlanır. İç midyeler de eklenir ve sıcak olarak kullanılır. İstiridye ve deniz tarağı salçaları da bu şekilde pişirilip kullanılır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 50).

Balık Etiyle İç

1 kilogram balık

3 adet soğan

4 yemek kaşığı sadeyağ

2 ay kaşığı biber
2 ay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 yemek kaşığı fıstık
Baharat
1 ay bardağı et suyu

Hafif ve beyaz etli herhangi bir balık iyice temizlenir ve haşlanır. Haşlanınca etleri deriden ve kılçığından ayrılıp soğuk suya atılır. Balık kokusu çıkana kadar soğuk suya bandırıp çıkarma tekrarlanır. Bir kapta doğranmış soğan haşlanır. Suyu süzölüp sadeyağda biraz kavurulur ve içine biber, tuz, kuş üzümü, fıstık ve istenilen baharat konularak biraz daha kavrulur. Devamında ince olarak doğranmış balık etleri ve et suyu ilave edilir. Pişince ocaktan alınır ve böreklerde kullanılır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 114).

Füme Balıklar

1 kilogram uskumru, mersin, lüfer, kılıç, palamut veya ligorinoz (likorinoz)
2 yemek kaşığı tuz

İstenilen balıkların karnı yarılıp ileri temizlenir. Varsa pulları alınır. Bir gün boyunca tuzda bekletilir. Balıklar tülbentlere sarılır ve tütsüleme yapılacak küln üzerine asılır. Bu asma işleminde balıkların ve küllü ateşin kapalı kalması gerekmektedir. Yaklaşık beş gün boyunca kontrollü olarak küllü ateşte tütsülenir. Balıklar beş gün sonunda havadar bir yere asılır. Yenileceği zaman ızgarada alt üst pişirilerek limon ile servis edilir. Mersin, kılıç ve palamut balıkları fileto halinde tütsülenirse daha iyi olacaktır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 181-182).

Çiroz Balığının Saklanması

2 kilogram iroz balığı
1 litre yağ

irozlar iyice temizlenip kurulanır. Başları kopartılır. Çiroz küle batırılıp silkelenir. Bir kâğıda sarılarak yağlanır ve kuru ve serin bir yere asılır. Böylece bir yıl kadar

saklanabilir. Fakat balıkların iyice kurumuş olmasına dikkat edilmeli nemli yeri kalmamalıdır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 183).

Havyarın Saklanması

Havyar
Zeytinyağı

Siyah formda olan havyar kapaklı bir kaba alınır ve üzerine geçecek kadar zeytinyağı eklenir. İstenildiğinde tahta kaşıkla alınır, kullanılır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 183).

Balık Yumurtası ve Fümenin Korunması

5 kilogram kefal balığı
200 gram tuz
Balmumu

Kefal balığının yumurtaları yıkanıp tuzlanır. Tülbent içerisine alınır ve tütsülenir. İyice kuru olduğundan emin olduktan sonra bir baskı altında bekletilir. Balmumu eritilir, ılık hale geldiği zaman yumurtalar içerisine bandırılıp çıkartılır ve asılır. Kuru ve serin bir yerde donunca saklanmalıdır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 184).

Çiroz Kurutması

3 kilogram çiroz balığı
1 kilogram tuz

Çiroz bütün halde bir gün boyunca tuzda bekletilir. Ertesi gün kulak ve bağırsakları alınır, kuyruklarından iplere bağlanır. Mümkünse bu halde iken deniz suyuna iyice batırılır ve yıkanır. Güneşli ve esintili (havadar) bir yere asılır ve kurumaya alınır. Yağmurdan korumak gerekir (Ayşe Fahriye, 2018, s. 186).

Sardalye, Kolyoz, Hamsi veya Uskumru Salamurası

1 kilogram sardalye
300 gram tuz

İstenilen miktarda sardalye alınır iç ve dış temizliği yapılır. Deniz suyunda iyice yıkanır. İstenilen bir fiçinin veya kavanozun altına dövülmüş tuz eklenir. Üzerine balıklar güzelce dizilir. Aralarına yine tuz atılır ve en üstüne yine tuz atılır. Üzerine baskı yapması için ağır bir şeyler konur. Ağız kapatılır, üç dört gün bekletilir ve istenilen zaman yenir. Bu salamuraya içme suyu kesinlikle değmemelidir. Kolyoz, hamsi ve uskumru salamurası da bu şekliyle yapılmaktadır yalnızca kolyoz ve uskumrular yıkandıktan sonra bir gün boyunca tuzda bekletilip öyle fiçılara basılır. Üzerine zamanla yağ çıkacaktır, bunlar bir pamukla alınır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 188).

Lakerda Salamurası

2 kilogram altıparmak balığı

Tuz

3 yemek kaşığı karabiber

20 adet limon yaprağı

Altıparmak balığı güzelce yıkanıp temizlenir. Oldukça büyük olması sebebiyle parçalara ayrılır. Tuza iyice bulanır ve fiçiya dizilir. Fiçinin en altına tuz ve bolca karabiber atılır. Aralarına limon yaprakları eklenir. En üstüne de tuz eklenir ve baskı yapması için bir taş veya ağır bir şey konulur. Üzerine zamanla yağ çıkacaktır, bunlar bir pamukla alınır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 188).

Istakoz Konservesi

2 adet ıstakoz

Su

Istakoz yaklaşık üç dakika suda kaynatılıp su içerisinde beklemeye alınır. Daha sonra kabuklarından ayrılır ve kavanozlara yerleştirilir. Şişeler kaynar suda biraz kaynatılır ve soğumaya alınır (Ayşe Fahriye, 2018, s. 199)



5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Osmanlı Devleti'nde beslenme; sağlık ve hastalık konuları dolayısıyla üzerinde titizlikle durulan bir konu olmuştur. Sofraya getirilen gıdalar mevsime uygun olarak hazırlanmış ve dengeli bir yapı hâkim olmuştur (Sarı, 1981). Diğer yandan günümüzde protein olarak temel besin maddesi görülen deniz ürünleri, uzun yıllar Osmanlı İmparatorluğu'nun sofrasında nadir olarak yer almıştır. 1453 fethi sonrasında devletin yeni başkenti olan İstanbul, imparatorluğa yeni besin kaynakları sunmuştur. Denizlerle ilişkilerin daha sınırlı olduğu önceki dönemlerde ise göl balıkçılığıyla ilişkileri olan devletin (Arlı, 1982), balık noktasında da az bir tüketimi söz konusudur. Bu durum devletin mutfak kayıtlarında da muallak bir konu olarak kalmıştır. Deniz imparatorluğuna fetih ile adım atan devletin başkentinde mevcut nüfus olan gayrimüslim sınıf, var olan deniz ürünü ticaretini ve tüketimini büyük ölçüde elinde bulundurmaktadır (Ünsal, 2002). Osmanlı Devleti'nin saray erkani ve halk içerisindeki Müslüman olan kesimi, deniz ürünlerine belirli bir döneme kadar ilgi gösterememiştir. Yapılan araştırmalar sonucunda da bu tüketimin kısıtlı olmasında bazı sebeplerin olduğu ortaya çıkarılmıştır.

Osmanlı Devleti'nde hukuk yapısı örfi ve şeri hukuk olarak ikiye ayrılmaktadır. Örfi hukuk örf ve adetler eksenindeki, şeri hukuk ise din eksenindeki konular için kendisini göstermektedir. Devletin İslam anlayışına sahip olması sebebiyle de şeri hukuk İslam ahlakına göre şekillenmiştir (İnalçık, 2022). Devlet içerisindeki dini normların başındaki en yetkili kişi ise şeyhülislamdır. Osmanlı İmparatorluğu'nda bazı konular şeyhülislama danışılarak yapılmakta, özellikle de helal veya haram konularında bu yetkiliye başvurulmaktadır (Demir, 2013). Halk mutfağındaki deniz ürünlerinin uzun bir süre Müslüman kesim tarafından tüketilememesinin en büyük sebebi, şeyhülislamın deniz ürünü tüketiminin yasak veya günah olduğuna dair verdiği fetvalardır (Tezel, 1956; Tez, 2012). Şeri hukukun temel kaynağı olan Kur'an-ı Kerim'deki maide suresi 96. ayette ve nahl süresi 14. ayette ise deniz ürünlerinin geçim kaynağı olması sebebiyle tüketilmesinin helal kılındığı yazmaktadır (Altuntaş ve Şahin, 2011). Halkın okuma yazma oranının düşük olması sebebiyle Kur'an-ı Kerim'deki bu ayetlerin halk tarafından kontrol edilmesi dönem için düşük bir

ihtimaldir. Dolayısıyla halkın, sözlü kaynak olarak gördükleri Şeyhülislamı, yanlışlığını teyit edemedikleri, dini bir kaynak olarak gördüğü aşikardır. Yine dini bir neden olarak alkollü içecekler de Müslüman kesim adına yasaklanmıştır (Fulin, 2019). Deniz ürünlerinin Müslümanlara yasak olduğu dönemlerde, bu gıdalar gayrimüslimler tarafından özellikle içki sofralarında sıkça tüketilmektedir. Şeyhülislamın Müslümanlara yasak olarak atfettiği deniz ürünleri, belki de alkollü içecekleri teşvik etmesi sebebiyle dinin konusu atfedilerek menedilmiştir. Sonuç olarak dinin boyunduruğu altında kalan deniz ürünleri, Müslümanlar başta olmak üzere, halk arasında 17. yüzyıla kadar kısıtlı kalmış bir kategoridir.

Halk arasında dini sebeplerle tüketilmeyen deniz ürünleri, saray çevresinde hangi sebeplerle tüketilmemiştir? Özellikle okuma yazma düzeyi yüksek olan saray çevresi deniz ürünlerinin dinen yasak olmadığını muhtemelen bilmektedir. Fakat 19. yüzyıla kadar saray mutfağında bu gıdaların yer almaması şaşırtıcıdır. Burada iki önemli neden tespit edilmiştir. Birincisi, devletin saray mutfağına, yeni karşılaştığı gıdaları ivedilikle almadığıdır. Bunun belirgin örneği coğrafi keşifler sonrasında yaşanmıştır. Devletin bu keşif sonrası yeni bulunan gıdaları mutfağına ancak iki yüzyıl sonra aldığı bilinmektedir (Artan, 2000; K. Neumann, 2016). Sonuç olarak devletin, alışkanlıklarının dışına çıkması oldukça güçtür ve bu durumun deniz ürünlerinde de görülmesi şaşırtıcı gelmemektedir. İkincisi ise deniz ürünleri içerisinde yer alan balıkların padişahlar tarafından sevildiği fakat bunun sosyal bir aktivite olarak algılandığı görülmektedir. Saray çevresi deniz avına düşkün bir konumda yer almakta (Tavernier, 1984) ve bu durumu sosyal bir olay olarak saray dışında gerçekleştirmektedir. Nihayetinde, deniz avı sonrasında gerçekleştirilen bu ürünlerin tüketimi kayıt altına alınmamaktadır. Böylesi bir durum ise saray çevresindeki deniz ürünü tüketiminin 19. yüzyıla kadar ya kayıt altına alınmadığı ya da henüz alışkanlıklarından vazgeçmediği sonucunu çıkarmaktadır.

Deniz ürünlerinin Osmanlı Devleti'ndeki tüketim artışında; denizlerle olan temaslar, Rum mutfağının etkisi, et fiyatlarında yaşanan yükseliş, yeni yemek kitaplarının yaygınlaşması, batı sentezinin somutlaşmaya başlaması, deniz ticaretinin artması ve kurulan fabrikalarla yeni gelir kollarının oluşması en önemli etkenlerdir. Bu etkilerin yavaş yavaş hem halk hem de saray çevresine sirayet etmesi, deniz ürünlerinin halk

mutfağında 17. yüzyıldan itibaren, saray mutfağında ise 19. yüzyıldan itibaren arttığı sonucunu doğurmuştur. Devletin saray mutfaklarındaki deniz ürünlerinin tüketimi, kaynaklara dayalı olarak 19. yüzyıldan itibaren yoğunlaşmaktadır (DABOA, HH_d, nr. 03104). Bu yüzyıla kadarki padişahlar arasında birtakım tüketimler olmasına rağmen düzenli bir alımın olmadığı görülmektedir. Var olan tüketimlerin ise genellikle balık alımı altında gerçekleştiği dolayısıyla envai çeşit deniz ürünlerinin yer almadığı aşıkardır. Aynı zamanda tüketilen deniz ürünlerinin ekseriyetle yabancı konuklar için hazırlandığı da dikkat çeken bir başka sonuçtur.

Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi'nden temin edilen ve Rumi 01 Mayıs 1302 (Miladi 13 Mayıs 1886) –28 Şubat 1305 (Miladi 12 Mart 1890) tarihlerini kapsayan kayıtlarda 35 tür deniz ürünü Balıkhâne-i Âmire'den temin edilmiştir. Bu türler ise kılıç, torik, altıparmak, uskumru, kolyoz, çinakop, lüfer, istavrit, ateş, sardalya, kırlangıç, barbunya, tekir, karagöz, ispari, mezgıt, gelincik, levrek, ispendek, izmarit, mercan, eşkina, kaya, gümüş, yılan, kefal, kalkan, pisi, vatoz, ıstakoz, karides, pavurya, midye, istiridye ve tarak ürünlerinden oluşmaktadır (DABOA, HH_d, nr. 03104). Saray için alınan bu türler arasında en fazla alımı yapılan ürünler; uskumru, lüfer, kefal, pisi, kalkan, barbunya, torik ve kaya balıkları olmuştur. En az tercih edilenler ise; gümüş, vatoz, ispari, altıparmak, kolyoz, levrek, tekir, izmarit ve yılan balıklarıdır. Saray için bu tür bir kayıtın varlığı dönemin deniz ürünü tüketimini somutlaştırması bakımından çok kıymetli görülmektedir. Fakat önceki yüzyıllara yönelik böylesi başka bir kayıtın bulunmaması da sarayın deniz ürünü tüketiminin 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren yoğunlaştığı tezini güçlendirmektedir. Arşivden elde edilen bu deniz ürünlerinin aylık tüketimlerinin tür olarak yirmilere dayanmış olması da bu ilginin yoğunluğunu göstermesi bakımında mühim bir sonuçtur. Örneğin Aralık 1887 yılında bir ay için 300 adet midye, 2610 adet uskumru, iki adet ıstakoz ve 361 kasa deniz ürünü alınmıştır. Kasa olarak alınan türler ise kaya, torik, lüfer, pisi, ispendek, kırlangıç, tekir, kefal, mercan, barbunya, mezgıt ve karagöz balığıdır (DABOA, HH_d, nr. 03104).

Sarayda deniz ürünleri içerisinde balıklar çok sık alınmasına rağmen diğer deniz ürünleri de oldukça rağbet görmektedir. Örneğin 12 Nisan 1889 tarihinde bir gün için 2000 adet istiridyenin; 2, 10 ve 11 Kasım 1887 yılında üç gün için 1000 adet midyenin;

18 Haziran 1889 tarihinde bir gün için beş kasa pavuryanın; 5, 8 Aralık 1889 tarihinde iki gün için yedi kasa karidesin ve 4 Nisan 1888 tarihinde bir gün için 6 adet ıstakozun alınması dönem itibariyle küçümsenmeyecek bir sonuçtur. Kayıt altına alınan bu deniz ürünleri içerisinde, uskumru hem kasa hem adet olarak, ateş balığı, sardalya, ıstakoz, midye, istiridye ve tarak adet olarak, geriye kalanlar ise kasa olarak alınmış ve bu şekilde kaydedilmiştir. Kayıtlarda transkript edilemeyen ve yalnızca bir gün için alınan bir deniz ürünü daha bulunmaktadır fakat tercüme edilemediğinden bu çalışmada paylaşılmamıştır. Diğer yandan bazı günlerde balıkhaneden alınan deniz ürünlerinin yeterli olmaması sebebiyle hariçten de alımların yapıldığı eklenmiştir. Örneğin 6 Ocak 1888'de yedi kasa ve seksen adet uskumru balığı balıkhaneden alınmışken, aynı gün hariçten bir satıcıdan da bir kasa uskumru balığı alınmıştır (DABOA, HH_d, nr. 03104_0056; HH_d, nr. 03104_0058).

Saray kayıtlarından öğrenilen bu deniz ürünleri yanında, dönem için tespit edilen bir başka sonuç ise deniz ürünlerinin artık ramazan ayında dahi tüketilmeye başlanmasıdır. Örneğin bu dönemin ramazan sofraları için Azak havyarının, sardalyenin ve balık yumurtasının padişah ve diğer önemli saray seçkinleri için alındığı kaydedilmiştir (Samancı (b), 2008). Halk nezdinde ise din etkisinin oldukça azaldığı hatta dönemin din alimlerinin ramazan ayı sofralarında dahi görülmeye başladığı tespit edilmiştir. Örneğin Turgut Kut, 18 Ekim-16 Kasım 1906 yılının ramazan ayında sunulan bir yazma eserin çevirisini yapmış ve sofrada uskumru ızgara, pisi balığı, sardalya, kefal pilaki, havyar ve balık paçası gibi deniz ürünlerinin tüketildiğini aktarmıştır. Bu çeviride dikkat çeken ise ramazan sofrasını tertip edenlerin dönemin Kâdirîhâne Dergâhı olmasıdır (Kut T., 2002). Din alimleri tarafından kabul görmeyen deniz ürünleri 17. yüzyıldan itibaren bu algıyı yavaş yavaş ortadan kaldırmış görünmektedir. Bu bilgiler Müslüman kesimin sofrasında yer alan deniz ürünlerinin gayrimüslimlerin dışında da tüketilmeye başladığının en belirgin sonuçlarıdır.

İmparatorluğun saray mutfağı için alınan deniz ürünleri yalnızca isim olarak kaydedilmiştir. Bu deniz ürünleriyle hazırlanan yemeklerin tarifleri ise arşivlerde yer almamaktadır. Fakat 19 ve 20. yüzyılda basımı yapılan ve günümüze gelmiş olan altı yemek yazması, dönemin deniz ürünlü tariflerini içermesi bakımından elimizi

rahatlatmaktadır (Ali Eşref Dede, 1992; Türâbi Efendi, 2005; Anonim, 2010; Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016; Mehmet Kâmil, 2016; Ayşe Fahriye, 2018). Eserlerdeki toplam deniz ürünlerine baktığımızda ise 41 tür olduğu görülmektedir. Bunlar; altıparmak, barbunya, çiroz, deniz kestanesi, deniz tarağı, dil balığı, dülger, gümüş, hamsi, horoz balığı, ıstakoz, istavrit, istiridye, izmarit, kalkan, kaya, kefal, kılıç, kırlangıç, kolyoz, levrek, likorinoz, lüfer, mavi göz balığı, mercan, mersin balığı, midye, morina, palamut, pisi, sardalye, somon, taş, teke, tekir, terkos balığı, torik, uskumru, yayın, yılan balığı ve zarganadır. Bu türler içerisinde kılıç ve uskumru balıklarının altı eserde de kullanıldığı görülmüşken morina, somon ve yayın balıklarının yalnızca Türâbi Efendi'nin tariflerinde; altıparmak, dülger, kırlangıç, likorinoz ve taş balığının yalnızca Ayşe Fahriye'nin tariflerinde; terkos balığının yalnızca Ali Eşref Dede'nin tariflerinde ve deniz kestanesi, horoz balığı, mavi göz balığı ve zargananın ise yalnızca Mahmut Nedim Bin Tosun'un tariflerinde kullanıldığı tespit edilmiştir. Bu deniz ürünleri ile yapılan toplam tarif sayısı ise 186 çeşittir. Bu tarifleri; çorbalar, kebaplar, külbastılar, yahniler, tavalar, pilakiler, güveçler, dolmalar, pilavlar, taratorlar, salatalar, turşular ve deniz ürünleri ile yapılan diğer ürünler olmak üzere 13 başlık altında toplamak mümkündür.

İmparatorluğun son iki yüzyılında yazılan yazma yemek kitapları deniz ürünlerinin mutfak içerisine büyük ölçüde yerleştiğini göstermektedir. İncelenen eserlerdeki deniz ürünlü toplam yemek tarifleri 186 çeşitten oluşmaktadır. Fakat bazı eserlerde bir önceki dönemde ele alınmış olan yemek kitaplarından yararlandığı görülmektedir. Dolayısıyla benzer yemek tarifleri birleştirildiğinde 19 ve 20. yüzyıl deniz ürünlü yemek tarifleri 99 adettir. Hazırlanan yemek tariflerinde yedi çorba, sekiz kebab, on yedi külbastı, altı yahni, dokuz tava (kızartma), dokuz pilaki, iki güveç, altı dolma, dört pilav, beş tarator, on salata, üç turşu ve on üç diğer ürünün yer aldığı tespit edilmiştir. Ürünlerde kullanılan deniz ürünlerine baktığımızda ise çorbalarda; levrek, kefal, istavrit, istiridye, teke, midye ve palamut kebablarda; uskumru, kılıç, palamut, yılan, somon, torik, altıparmak, kefal, levrek külbastılarda; kefal, uskumru, palamut, kılıç, lüfer, istiridye, deniz tarağı, istavrit, somon, morina, tekir, kaya, sardalye, kolyoz, izmarit, kalkan, Terkos balığı ve deniz kestanesi yahnilerde; kılıç, uskumru, mercan, kefal tavalarda; uskumru, midye, hamsi, kalkan, izmarit, levrek, kırlangıç, kefal, dil, pisi, lüfer, mercan, kaya, tekir, gümüş, istavrit, istiridye ve zargana pilakilerde; kefal,

uskumru, istiridye, tekir ve midye güveçlerde; levrek, kırlangıç, mercan, taş ve dülger dolmalarda; midye, uskumru, deniz tarağı, istakoz, mercan, palamut ve mavi göz pilavlarda; lüfer, midye, levrek, kefal, kalkan, istiridye ve tarak taratorlarda; istakoz, kaya balığı, balık yumurtası, havyar ve uskumru salatalarda; sardalye, istakoz, teke, çiroz, lakerda, kaya balığı, balık yumurtası, uskumru, horoz balığı ve tütün balığı turşularda; kaya balığı, levrek, kılıç, somon ve sardalye kullanılmıştır.

Tariflerin diğer kategorisinde yer alan ürünler lezzet vericiler ve saklama yöntemleri olarak kendi içerisinde ayrılabilir. *Balık Suyu, Balık Eti Suyu Peltesi, Istakoz Salçası, Midyeli Salça* ve *Balık Etiyle İç* başlıklı tarifler lezzet vericilerdendir. Deniz ürünlerinde salça olarak yer alan istakoz ve midye salçaları Ayşe Fahriye'nin tariflerinde kullanılmış olup bir anlamda geleneksel çeşni özelliği taşımaktadır. Saklama yöntemi olarak ise *Füme Balık, Çiroz Balığının Saklanması, Havyarın Saklanması, Balık Yumurtası ve Fümenin Korunması, Çiroz Kurutması, Sardalye, Kolyoz, Hamsi veya Uskumru Salamurası, Lakerda Salamurası ve Istakoz Konservesi* başlıklı tarifler deniz ürünlerinin uzun süre saklanması için kullanılan yöntemsel tariflerdir. Hazırlanan bu tariflerde limon, maydanoz, sirke ve zeytinyağı hemen hemen tüm ürünlerde kullanılmıştır. Son olarak asitte pişirme, kendi suyunda pişirme, ızgarada pişirme, yağda kızartma gibi bazı pişirme yöntemleri ile turşulama, kurutma, tuzlama ve fümeleme gibi saklama yöntemlerinin kullanılması dikkat çekici sonuçlardandır.

19 ve 20. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında deniz ürünleri başlıklı bu çalışmada, dikkate alınan bazı öneriler geliştirilmiştir. Saray mutfağı üzerine inceleme yapmak isteyen araştırmacıların öncelikle, imparatorluğun ilk iki yüzyılını ele almaları tavsiye edilmektedir. Bu dönemlerdeki kaynak eksiliği ne yazık ki araştırmacıların elini zayıflatmaktadır. Dolayısıyla böylesi bir çalışmanın ele alınması saray mutfağındaki eksik dönemleri bir nebze olsun kapatacak düzeydedir. Aynı zamanda yapılan çalışmalarda, konu özelinde tekrara düşüldüğü görülmekte ve saray mutfağının muğlak kalmış alanlarının çalışılması önerilmektedir. Çalışmanın ana konusu çerçevesinde bakıldığında ise araştırmacılara; deniz ürünlerinin gastrodiplomasi açısından incelenmesi, besin değerleri gözetilerek günümüz diyet menülerindeki uygulanabilirliği, tariflerin bireysel kategorilerde değerlendirilmesi ile günümüz

karşılaştırmalarının ve yiyecek içecek sektörlerine uygulanabilirliğinin araştırılması, arşiv çalışmaları ile kapsam aralığının genişletilmesi, yabancı seyahatnamelerin incelenmesi ile deniz ürünlerine olan yaklaşımların irdelenmesi, alanın genişletilmesi kapsamında gastronomi ve aşçılık programlarına “Osmanlı Deniz Mutfağı” eğitimlerinin eklenmesi önerilmektedir.

Geliştirilen öneriler yalnızca akademik bağlamda değil sektörel anlayışta da yaygın etkiler barındırmaktadır. Osmanlı dönemi deniz ürünlerinin gastronomi ve turizm alanlarına uyarlanabilmesi için çalışmada yer verilen tariflerin modernize bir şekilde günümüz menülerinde yer alması, Osmanlı dönemi deniz ürünlerinin yaşatılması çerçevesinde önemli görülmektedir. Diğer yandan Osmanlı döneminde tüketilen bu deniz ürünlerinin mevsimsel olarak hazırlanması sebebiyle sürdürülebilir balıkçılık anlayışı işletmelerde uygulanabilir ve mevsiminde deniz ürünü menülerde sunulabilir. Tariflerde görüldüğü üzere Osmanlı döneminde deniz ürünlerinin birtakım saklama yöntemleri ile değerlendirildiği bilinmektedir. Günümüz işletmelerinde ise bu tekniklerin kullanılarak niş ürünlerin hazırlanması sağlanabilmektedir. Diğer yandan bu tarifler kullanılarak işletmelerin “Osmanlı'nın Deniz Sofrası” gibi konsept menüler geliştirmesi, gastronomi turlarına deniz ürünlü tadımların hazırlanması, mutfak atölyeleri veya workshoplar aracılığıyla eğitimler düzenlenmesi diğer öneriler arasındadır. Böylesi çalışmaların artırılmasıyla da Türk mutfak kültürünün tarihsel zenginliğinin perde arkasının, gün yüzüne çıkartılması umut edilmektedir.

KAYNAKLAR

- Ahmed Midhat Efendi. (1891, Eylül 21). Lüfer. *Tercümân-ı Hakikat Gazetesi*, 5.
- Ahmed Rasim. (1907, Eylül 22). Lüfer. *İkdâm Gazetesi*, 3.
- Akçıl, N. (2009). Sarây-ı cedîd. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 36, 126-128.
- Akozan, F. ve Eldem, S. (1982). *Topkapı Sarayı: Bir mimari araştırma*. İstanbul: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Akşin, S. (2014). Siyasal tarih (1789-1908). Akşin, S. (Ed.). *Türkiye tarihi 3: Osmanlı devleti 1600-1908* (ss. 75-188). İstanbul: Cem Yayınevi.
- Akşin, S. (2017). *Kısa Türkiye tarihi*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Akyol, E. (2020). Elyazması bir şiir külliyyatında bulunan üç balık yemeği tarifi. *Yemek ve Kültür*, (59), 62-65.
- Ali Eşref Dede. (1992). *Ali Eşref Dede'nin yemek risalesi*. (F. Halıcı, Dü.) Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- Ali Eşref Dede. (2017). *Ali Eşref Dede'nin yemek risalesi (Çeviri- tıpkıbasım-uygulama)*. (N. Halıcı, Dü., ve B. Şahin, Çev.) Konya: Meram Belediyesi Yayınları.
- Alparslan, A. (2021). *Osmanlı saray mutfağı ve yiyecek içecek işletmelerindeki uygulamalarına yönelik bir araştırma İstanbul örneği*. [Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.
- Altuntaş, H., ve Şahin, M. (2011). *Kur'an-ı kerim meâli*. Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- Anonim. (2010). *Karagöz mutfakta*. (E. Sevinçli, Çev.) İstanbul: Çiya Yayınları.
- Arıkan, Z. (1990). *XV-XVI. yüzyıllarda Anadolu'da çeltik üretimi*. V. Milletlerarası Türkiye Sosyal ve İktisat Tarihi Kongresi.
- Arlı, M. (1982). Türk mutfağına genel bir bakış. Tan, N. (Ed.). *Türk mutfağı sempozyumu bildirileri* (ss. 19-33). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.

- Artan, T. (2000). Aspects of the ottoman elite's food consumption: looking for 'staples', 'luxuries' and 'delicacies' in a changing century. Quataert, D. (Ed.). *Consumption studies and the history of the Ottoman Empire 1550-1922* (pp. 107-200). New York: State University of New York Press.
- Avcı, A., Erkoç, S. ve Otman, E. (2014). *Yemekte tarih var: Yemek kültürü ve tarihçiliği*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Aydın, H. (2012). Topkapı sarayı müzesi. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 41, 261-263.
- Aynî. (2003). *Sâkînâme*. (M. Arslan, Dü.) İstanbul: Kitabevi Yayıncılık.
- Ayşe Fahriye. (2018). *Ev kadını 1883*. (T. Kut, Çev.) İstanbul: Çiya Yayınları.
- Ayverdi, E. (1989). *Osmanlı mimarisinde Fatih devri 855-886 (1451-1481)* (Cilt IV). İstanbul: İstanbul Fetih Cemiyeti.
- Ayverdi, İ. (2020). *Misalli büyük Türkçe sözlük*. İstanbul: Kubbealtı Neşriyatı.
- Ayyıldız, S. ve Sarper, F. (2019). Antioksidan baharatların Osmanlı saray mutfağındaki yeri. *Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(1), 363-380.
- Bachman, R. & Schutt, R. (2003). *The practice of research in criminology and criminal justice*. Thousand Oaks, London, New Delhi: Pine Forge Press: An Imprint of Sage Publications, Inc.
- Barkan, Ö. L. (1979). *İstanbul sarayına ait muhasebe defterleri*. Türk Tarih Kurumu: Türk Tarih Belgeleri Dergisi, 9(13).
- Başaran Aksoy, B. (2022). *Osmanlı saray mutfağından günümüze şekerleme sektörünün değerlendirilmesi ve geliştirilmesi*. [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Topkapı Üniversitesi.
- Belge, M. (2001). *Tarih boyunca yemek kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Berg, B., & Lune, H. (2015). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. (H. Aydın, Çev.) Konya: Eğitim Yayınevi.
- Berksan, F. E. (2005). *Matbah-ı âmire (Saray mutfağı) (1703- 1730)*. [Doktora Tezi]. İstanbul Üniversitesi.

- Beşkonaklı, J. (2017). Osmanlı dönemi arşiv belgelerinde Dolmabahçe Sarayı cephe onarımlarında kullanılan yöntemler. *Restorasyon ve Konservasyon Çalışmaları Dergisi*, (18), 38-46.
- Bilgicioğlu, B. (2009). Sarây-ı atîk-i âmire. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 36, 122-125.
- Bilgin (a), A. (2020). 1526-27 tarihli iki yeni narh listesi ve İstanbul gıda piyasası. *Yemek ve Kültür*, (60), 16-34.
- Bilgin (b), A. (2020). Harc-ı hâssa emini. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 1, 534-535.
- Bilgin (c), A. (2020). Osmanlı kültüründe şerbet. *Toplumsal Tarih*, (317), 50-57.
- Bilgin, A. (2000). *Osmanlı sarayının iaşesi (1489-1650)*. [Doktora Tezi]. Marmara Üniversitesi.
- Bilgin, A. (2003). Matbah-ı âmire. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 28, 115-119.
- Bilgin, A. (2004). *Osmanlı saray mutfağı (1453-1650)*. İstanbul: Kitabevi Yayıncılık.
- Bilgin, A. (2006). *Osmanlı taşrasında bir maliye kurumu Bursa hassa harç emniyeti*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. (2011). Sarayın midesine hitap eden bir şehir: Bursa. *Metro-Gastro Dergisi*, (61), 70-78.
- Bilgin, A. (2016). XVII. yüzyılın ortalarında İstanbul'daki gıda esnafı. *Antik Çağdan 21. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi Ansiklopedisi*, 4, 181-191.
- Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2008). *Türk mutfağı*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Bilgin, B. (2013). Yıldız sarayı. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 43, 541-544.
- Bozgeyik, Ö. ve Dalkılıç, N. (2018). Nizip sayınlar sabunhanesinin mimari özellikleri ve koruma sorunları. *Restorasyon ve Konservasyon Çalışmaları Dergisi*, (21), 55-65.
- Böke, K. (2014). Örneklem. Böke, K. (Ed.). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri* (ss. 103-149). İstanbul: Alfa Yayıncılık.

- Bulut, S. (2007). Çimdik. *Yemek ve Kültür*, (9), 91.
- Busbecq, O. (1953). *Kanunî devrinde bir sefirin hâtırâtı (Türk mektupları)*. İstanbul: Serdengeçti Yayıncılık.
- Cin, H. ve Akyılmaz, G. (2009). *Türk hukuk tarihi*. Konya: Sayram Yayınları.
- Coşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2019). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri- SPSS uygulamalı*. Sakarya: Sakarya Yayıncılık.
- Covel, J. (1999). *John Covel voyages en Turquie, 1675-1677*. (J. Grelois, Çev.) French: Lethielleux.
- Çakır, B. (2021). *Osmanlı döneminde günümüze tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanım alanları: Osmanlı saray mutfağına bakış*. [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Ayvansaray Üniversitesi.
- Çakmak, Ö. (2012). *İstanbul Mahkemesi'ne ait 201 numaralı narh defteri*. [Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Üniversitesi.
- Çelebi Kömürciyan, E. (1988). *İstanbul tarihi*. (K. Pamukciyan, Dü. ve H. D. Andreasyan, Çev.) İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Çelebi, E. (2006). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi: Konya-Kayseri-Antakya-Şam-Urfa-Maraş-Sivas-Gazze-Sofya-Edirne* (Cilt 3). (S. Kahraman ve Y. Dağlı, Dü.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Çelebi, E. (2008). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi: Bursa-Bolu-Trabzon-Erzurum-Azerbaycan-Kafkasya-Kırım-Girit* (Cilt 2). (Y. Dağlı ve S. Kahraman, Dü.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Çelebi, E. (2008). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi: İstanbul* (Cilt 1). (S. Kahraman ve Y. Dağlı, Dü.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Çelebi, E. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi: Akkirman-Belgrad - Gelibolu - Manastır - Özü - Saraybosna - Slovenya - Tokat - Üsküp* (Cilt 5). (S. Kahraman, Dü.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Çelebi, E. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi: Bağdad- Basra - Bitlis - Diyarbakır - Isfahan - Malatya - Mardin - Musul - Tebriz - Van* (Cilt 4). (S. Kahraman ve Y. Dağlı, Dü.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Çelebi, E. (2010). *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi seyahatnâmesi: Podgoriçe, İştib, Vidin, Peçoy, Budin, Üstürgon (Estergon), Ciğerdelen, Macaristan*,

Öziçe, Taşlıca, Dobra, Venedik, Mostar, Kanije (Cilt 6). (S. Kahraman, Dü.)
İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Çelik Yeşil, S. ve Yıldız, S. (2024). 17. yüzyıl İstanbul mutfağına 1640 tarihli narh defterinden bir bakış. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 12(1), 456-476.

Çelik, G. (1999). Osmanlı Devleti'nin nüfus ve iskân politikası. *Divan: Disiplinlerarası Çalışmalar Dergisi*, (6), 49-110.

Demir, H. (2013). Klasik dönem Osmanlı Devleti'nde din-devlet ilişkilerinin laiklik, sekülerizm, teokrasi ve din devleti sistemleri kapsamında incelenmesi. *Ankara Barosu Dergisi*, 3, 271-288.

Dernschwam, H. (1992). *İstanbul ve Anadolu'ya seyahat günlüğü*. (Y. Önen, Çev.)
Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Deveciyan, K. (2022). *Türkiye'de balık ve balıkçılık*. (E. Üyepazarcı, Çev.) İstanbul:
Aras Yayıncılık.

Devellioğlu, F. (1997). *Osmanlıca Türkçe ansiklopedik lûgat*. (A. S. Güneyçal, Dü.)
Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.

Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (n.d). Bâb-ı Defteri, Başmuhâsebe
Kalemi: 10511, 10516/20-49, Ankara.

Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (n.d). Cevdet Belediye: 9/430, Ankara.

Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (n.d). Dahiliye İdare-i Umumiye Ekleri:
24/45, Ankara.

Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (n.d). Dahiliye Şifre Kalemi: 375/14,
375/109, Ankara.

Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (n.d). Hariciye Nezareti Sofya Sefareti:
682/54, 682/63, Ankara.

Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (n.d). Hazine-i Hassa Defterleri: 27713,
Ankara.

Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (n.d). Hazine-i Hassa Defterleri: 30677,
Ankara.

Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (n.d). Hazine-i Hassa Defterleri: 03104/1-
03104/136, Ankara.

- Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (n.d). Kâmil Kepeci: 7274/18, Ankara.
- Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (n.d). Mâliyeden Müdevver Defterler Tasnifi: 3043/25, Ankara.
- Devlet Arşivleri Başkanlığı Osmanlı Arşivi (n.d). Meclis-i Vükela Mazbataları: 201/49, 202/61, 204/4, Ankara.
- Doğan, F. (2011). Osmanlı'da Boğaziçi'nde balıkçılık (18. yüzyıl- 20. yüzyıl). *Tarih Okulu*, (10), 39-57.
- Doğan, K. (2020). İdeal konserve fabrikasına ait bir broşür. *Yemek ve Kültür*, (58), 64-71.
- Dursun, H. (2012). Osmanlı arşivinde tuna nehri ve kıyıları. *Türk Dünyası İncelemeleri Dergisi*, 12(2), 333-339.
- Dündar, M. (2008). *Beylerbeyi Sarayı*. [Doktora Tezi] Ankara Üniversitesi.
- Dürrizade, N. (2015). *Ağdiye risalesi (Türkçe telif olunmuş ilk yemek kitabı)*. (M. Esiner Özen, Dü.) İstanbul: İşaret Yayınları.
- Emanet, A. (2021). *Osmanlı sarayına kar ve buz temini*. [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Engin, G. ve Uygun, S. (2011). Osmanlı'dan günümüze okuma yazma öğretimi. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 21(1), 197-216.
- Ergenç, Ö. (2014). *XVI. yüzyılın sonlarında Bursa*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Ergenç, Ö. (2021). Bursa Bey Sarayı'nın tarihsel gerçekliği. Yurteser Yılmaz, S. (Ed.). *Osmanlı Devleti'nin yönetim merkezi Bursa Bey Sarayı* (ss. 28-37). Bursa: Bursa Kültür A.Ş.
- Ertuğrul, S. (1993). Çırağan Sahilsarayı. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 8, 304-306.
- Faroqhi, S. & Neumann, C. (2016). *Soframız nur hanemiz mamur: Osmanlı maddi kültüründe yemek ve barınak*. (Z. Yelçe, Çev.) İstanbul: Alfa Yayıncılık.
- Fulin, N. (2019). *Osmanlı Devleti'nde yasaklanmış içecekler (1603-1807)*. [Doktora Tezi]. Gaziantep Üniversitesi.

- Gâzî Ahmed Muhtar Paşa. (1993). *Takvîmü's-sinîn*. (Y. Dağlı ve H. Pehlivanlı, Dü.) Ankara: Genelkurmay Basımevi.
- Gelibolulu Mustafa Âli. (1978). *Mevâidü'n-nefâis fî kavâidi'l mecâlis: Görgü ve toplum kuralları üzerinde ziyâfet sofraları* (Cilt I-II). (O. Gökyay, Dü.) İstanbul: Tercüman Yayınları.
- Gilles, P. (1997). *İstanbul'un tarihi eserleri*. (E. Özbayoğlu, Çev.) İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Göncü, T. (2015). *Dolmabahçe Sarayı'nın inşa süreci, mekân ve teşkilat*. [Doktora Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Güçer, L. (1963). XV-XVII. asırlarda Osmanlı imparatorluğunda tuz inhisarı ve tuzlaların işletme nizamı. *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 23(1-2), 97-143.
- Güldemir, O. (2018). *Klasik ve modernleşen Osmanlı yemekleri ve günümüze uyarlanması*. [Doktora Tezi]. Anadolu Üniversitesi.
- Güldemir, O., Şallı, G., Yıldız, E., Tugay, O. ve Çelik Yeşil, S. (2022). *Osmanlı meyveli et yemekleri*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Güler, R. (2013, Mayıs 29- Haziran 1). *Lüfer devri*. I. Uluslararası Osmanlı İstanbul'u Sempozyumu, İstanbul, Türkiye.
- Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2018). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri felsefe yöntem analiz*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Gürsoy, A. (2019). Murat ÖZER, (2018) Osmanlı'da seyahat kültürü: Kervansaraylar. *Karamanoğlu Mehmet Bey Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi*, 2(1), 119-122.
- Gürsoy, D. (2006). *Turkish cuisine in historical perspective*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Gürsoy, D. (2013). *Baharat ve güç*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Hatipoğlu, A. (2014). *Osmanlı saray mutfağının gastronomi turizmi çerçevesinde incelenmesi*. [Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Üniversitesi.
- Hezârfen Hüseyin Efendi. (1998). *Telhîsü'l beyân fî kavânîn-i âl-i Osmân*. (S. İlgürel, Dü.) Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Işın, P. (2010). *Osmanlı mutfak sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

- Işın, P. (2019). *Avcılıktan gurmeliğe yemeğin kültürel tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Işın, P. (2020). *Bereketli imparatorluk: Osmanlı mutfağı tarihi*. (A. Yıldırım, Çev.) İstanbul: Vakıf Bank Kültür Yayınları.
- İnalcık, H. (2010). *Has bağçede 'ayş u tarab nedimler, şairler, mutribler*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- İnalcık, H. (2020). *Devlet-i aliyye Osmanlı İmparatorluğu üzerine araştırmalar-Âyânlar, tanzimat, meşrutiyet* (Cilt IV). İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- İnalcık, H. (2022). *Osmanlı tarihinde İslâmiyet ve devlet*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- İnalcık, H. (2023). *Osmanlı deniz egemenliği*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- İnalcık, H. (2024). *Rönesans Avrupası- Türkiye'nin batı medeniyetiyle özdeşleşme süreci*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- K. Neumann, C. (2016). XVIII. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında baharat. Faroqhi, S. & Neumann, C. K. (Eds.). *Soframız nur hanemiz mamur Osmanlı maddi kültüründe yemek ve barınak* (Z. Yelçe, Çev., ss. 145-183). İstanbul: ALFA Basım.
- Kahraman, K. (2020). *Osmanlı mutfağından günümüze aynı isimle gelen seçilmiş et yemeklerinin içerik incelemesi ve duysal analizi: Balıkesir örneği*. [Yüksek Lisans Tezi]. Balıkesir Üniversitesi.
- Kallek, C. (2022). Kile. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 25, 567-570.
- Kapsal, S. (2022). *XIX. yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nda yemek kültürünün değişimi*. [Yüksek Lisans Tezi]. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi.
- Karaca, M. (2023). *19. yüzyıl İstanbul mutfağı: Batılılaşma ile dönüşümünün yemek kitapları ve arşiv belgeleri üzerinden incelenmesi*. [Yüksek Lisans Tezi]. Marmara Üniversitesi.
- Karal, E. (1983). *Osmanlı tarihi* (Cilt V). Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Karataş, E. (2018). *Geleneksellikten değişime Osmanlı sarayında mutfak kültürü*. [Yüksek Lisans Tezi]. Kırıkkale Üniversitesi.

- Keskin, M. (2020). Bursa'da IV. Mehmed sarayı. *Bellekten*, 84(300), 585-622.
- Kidder, L. (1981). *Selltiz, wrightsmen, and cook's research methods in social relations*. New York: Holt, Rinehart and Winston.
- Kocaaslan, M. (2020). Edirne Sarây-ı Cedîd-i Âmire'nin cihânnümâ kasrı ve 1171 / 1757-58 yılı tamirat kayıtları. *Osmanlı Mirası Araştırmaları Dergisi*, 7(18), 359-384.
- Kocaişık, D. (2019). *II. Abdülhamid'in yıldız sarayı: Mimari mekânlar ve dönemin fotoğraflardaki temsili*. [Yüksek Lisans Tezi]. Yıldız Teknik Üniversitesi.
- Kolodziejczyk, D. (2016). İstanbul'daki Leh elçileri. Faroqhi, S. & Neumann, C. K. (Eds.). *Soframız nur hanemiz mamur Osmanlı maddi kültüründe yemek ve barınak* (Z. Yelçe, Çev., s. 49-57). İstanbul: ALFA Basım.
- Koz, M. (2002). *Yemek kitabı-tarih halkbilim edebiyat*. İstanbul: Kitabevi Yayıncılık.
- Kunt, M. (2014). Siyasal tarih (1600-1789). Akşin, S. (Ed.). *Türkiye tarihi 3: Osmanlı Devleti 1600-1908* (ss. 17-73). İstanbul: Cem Yayınevi.
- Kut, G. (2021). *Ağız tadı- Türklerde yemek kültürü*. (F. Büyükkarcı Yılmaz, Dü.) İstanbul: Simurg Yayınları.
- Kut, T. (2002). İstanbul'da Kâdirihâne Âsitânesi'nde 1906 yılı ramazan iftarları. M. Koz, M. (Ed.). *Yemek kitabı: Tarih-halkbilim-edebiyat* (ss. 116-131). İstanbul: Kitabevi.
- Kütükoğlu, M. (1983). *Osmanlılarda narh müessesesi ve 1640 tarihli narh defteri*. İstanbul: Enderun Kitabevi.
- Kütükoğlu, M. (1984). 1624 sikke tahsisinin ardından hazırlanan narh defterleri. *Tarih Dergisi*, (34), 123-182.
- Kütükoğlu, M. (1991). *Tarih araştırmalarında usul*. İstanbul: Kubbealtı Neşriyatı.
- Lear, E. (1988). *Journal of a landscape painter in Greece and Albania*. London: David & Charles; New Edition.
- LeCompte, M. & Goetz, J. (1982). Problems of reliability and validity in ethnographic research. *Rewiew of Educational Research*, 52(1), 31-60.
- Litwin, M. (1995). *How to measure survey reliability and validity*. Thousand Oaks, London, New Delhi: Sage Publications.

- Lowry, H. (2004). *Seyyahların gözüyle Bursa 1326-1923*. (S. Alper, Çev.) İstanbul: Eren Yayıncılık.
- Mahmut Nedim Bin Tosun. (2016). *Aşçıbaşı (Bir Osmanlı subayının yemek kitabı)*. (P. Işın, Dü.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Mantran, R. (1990). *17. yüzyılın ikinci yarısında İstanbul* (Cilt 1-2). (M. Kılıçbay ve E. Özcan, Çev.) Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Matrakçı Nasuh. (1976). *Beyan-ı menazil-i sefer-i irakeyn-i sultan Süleyman han (1564)*. (H. Yurdaydın, Dü.) Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Maydaer, S. (2009). *Osmanlı klasik döneminde Bursa'da bir semt: Hisar*. Bursa: Emin Yayınları.
- Mehmet Kâmil. (2016). *Melceü't-tabbâhîn (Aşçıların sığınağı) 1844*. (G. Taşkın, Çev.) İstanbul: Çiya Yayınları.
- Merçil, E. (2009). Selçuklularda devlet teşkilatı. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 36, 389-392.
- Merriam, S. (2018). *Nitel araştırma desen ve uygulama için bir rehber*. (S. Turan, Çev.) Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Miles, M. & Huberman, A. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. Newbury Park: CA: Sage.
- Moltke, H. v. (2017). *Moltke'nin Türkiye mektupları*. (H. Örs, Çev.) İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Montanari, M. (1995). *Avrupa'da yemeğin tarihi*. (M. Önen ve B. Hinginar, Çev.) İstanbul: Alfa Yayınları.
- Mooi, E. & Sarstedt, M. (2011). *A concise guide to market Research: The process, data, and methods using IBM SPSS statistics*. Berlin Heidelberg: Springer.
- Muhammed Kâmil. (2015). *Bir Osmanlı yemek yazması kitabüt tabbâhîn*. (O. Güldemir, Çev.) İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Mumcu, A. (1986). *Hukuksal ve siyasal karar organı olarak divan-ı hümayun*. Ankara: Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Yayınları.
- Necipoğlu, G. (2007). *15. ve 16. yüzyılda Topkapı Sarayı- Mimari, tören, iktidar*. (R. Sezer, Çev.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- Oberling, G. & Smith, G. (2001). *The food culture of the Ottoman Palace*. İstanbul: FisicalBook.
- Oğuz, B. (2000). *Yaşadıklarım, dinlediklerim, tarihi ve toplumsal anılar*. İstanbul: Simurg Yayınları.
- Ortaylı, İ. (2021). Bey Sarayı yeniden canlanır mı? Yurteser Yılmaz, S. (Ed.). *Osmanlı Devleti'nin yönetim merkezi Bursa Bey Sarayı* (ss. 20-27). Bursa: Bursa Kültür A.Ş.
- Osman Kerim. (1986). *Et-terkibat fî tabhi'l-hulviyyât*. (G. Kut, Dü.) Ankara: Feryal Matbaacılık.
- Özcan, A. (1982). Fatih'in teşkilât kanunnâmesi ve nizam-ı âlem için kardeş katli meselesi. *Tarih Dergisi*, (33), 7-56.
- Özdemir Gümüş, Ş. (2018). 1763 yılında Kili dalyanlarında balık avı ve av gelirleri. *The Journal of Academic Social Science*, 6(82), 36-74.
- Özer, Ç. (2022). Osmanlı saray mutfağı teşkilatı ve escoffier mutfak hiyerarşisi üzerine bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(2), 468-477.
- Özer, M. (2023). Edirne Sarayı'nın (Sarây-ı Cedîd-i Âmire) mevcut durumu, sorunları ve makûs talihi hakkında bazı tespitler. *Milli Saraylar*, (24), 4-35.
- Özeren, Ö., Hançer, K. ve Ünal, F. (2001). Bursa-Bizans ve Osmanlı yapı kompleksi kazısı 2000. Olşen, K., Bayram, F., Özme, A., Dönmez, H., Güder, N. ve Toy, N. (Eds.). *12. müze çalışmaları ve kurtarma kazıları sempozyumu* (ss. 149-156). Kuşadası/Aydın: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Özkan Emanet, A. (2021). *Osmanlı sarayına kar ve buz temini*. [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Üniversitesi.
- Özsaray, M. (2019). Osmanlı belgelerinde kullanılan tarih türleri. *Hazine-i Evrak Arşiv ve Tarih Araştırmaları Dergisi*, 1, 28-41.
- Pala, İ. (2010). *Osmanlı Dönemi'nde saray mutfağında kullanılan pişmiş toprak sunum kaplarının form özellikleri*. [Sanatta Yeterlilik Tezi]. Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Parmaksızoğlu, E. (2022). *Osmanlı saray mutfağı ve ziyafet kültürünün Osmanlı menüsü sunan yiyecek içecek işletmelerindeki kullanım durumlarının tespit edilmesi*. [Yüksek Lisans Tezi]. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi.

- Pedani, M. P. (2018). *Osmanlı'nın büyük mutfağı*. Ankara: Hece Yayınları.
- Pedro, D. (2002). *Petro'nun zorunlu İstanbul seyahati (1557)*. (F. Carım, Çev.) İstanbul: Güncel Yayıncılık.
- Pesen, B. (2015). *Osmanlı döneminde Karadeniz'de balıkçılık (1500-1700)*. [Yüksek Lisans Tezi]. Cumhuriyet Üniversitesi.
- Punch, K. (2005). *Sosyal araştırmalara giriş nicel ve nitel yaklaşımlar*. (D. Bayrak, H. Arslan ve Z. Akyüz, Çev.) Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Refik, A. (1988). *On ikinci asr-ı hicri'de İstanbul hayatı (1689-1785)*. İstanbul: Enderun Yayınevi.
- Reindl Kiel, H. (2016). Cennet taamları- XVII. yüzyıl ortalarında Osmanlı sarayında resmi ziyafetler. Faroqhi, S. & Neumann, C. K. (Eds.). *Soframız nur hanemiz mamur Osmanlı maddi kültüründe yemek ve barınak* (Z. Yelçe, Çev., ss. 58-106). İstanbul: Alfa.
- Robson, C. (2015). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. (Ş. Çınkır ve N. Demirkasımoğlu, Çev.) Ankara: Anı Yayıncılık.
- Sağdıç, E. (2018). *Topkapı Sarayı'nın ikinci avlusunun dönüşümü ve kayıp mekanları*. [Yüksek Lisans Tezi]. Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi.
- Sahillioğlu, H. (1967). Osmanlılarda narh müessesesi ve 1525 yılı sonunda İstanbul'da fiyatlar. *Belgelerle Türk Tarihi Dergisi* (1), 36-40/54-56/50-53.
- Sak, R., Şahin Sak, İ., Öneren Şendil, Ç. ve Nas, E. (2021). Bir araştırma yöntemi olarak doküman analizi. *Kocaeli Üniversitesi Eğitim Dergisi*, 4(1), 227-250.
- Sakaoğlu, N. (2002). *Tarihi, mekânları, kitabeleri ve anıları ile saray-ı hûmayun-Topkapı Sarayı*. İstanbul: Denizbank/Creative Yayıncılık.
- Sakaoğlu, N. (2016). Eski mutfak kültürümüzün kaynakları. Faroqhi, S. & Neumann, C. K. (Eds.). *Soframız nur hanemiz mamur Osmanlı maddi kültüründe yemek ve barınak* (Z. Yelçe, Çev., ss. 35-48). İstanbul: Alfa Basım.
- Samancı (a), Ö. (2007). Fransız üslubunda Osmanlı ziyafetleri: 1914-1918 yılları arasında düzenlenen on dört ziyafet mөнüsünün gastronomik dili üzerine inceleme. *Yemek ve Kültür*, 48-62.
- Samancı (a), Ö. (2008). Sultan II. Abdülhamit'in sofrasında balıklar. *Yemek ve Kültür*, (11), 150-154.

- Samancı (b), Ö. (2007). Dolmabahçe Sarayı'nda üç ziyafet. *Yemek ve Kültür*, (9), 68-78.
- Samancı (b), Ö. (2008). İmparatorluğun son döneminde İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürü. Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (Eds.). *Türk mutfağı* (ss. 199-219). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Samancı, Ö. (1998). *Continuity and change in the culinary culture of the Ottoman place in the 19 th century*. [Yüksek Lisans Tezi]. Boğaziçi Üniversitesi.
- Samancı, Ö. (2016). XIX. yüzyılın birinci yarısında osmanlı elitinin yeme içme alışkanlıkları. Faroqhi, S. & Neumann, C. K. (Eds.). *Soframız nur hanemiz mamur Osmanlı maddi kültüründe yemek ve barınak* (Z. Yelçe, Çev., ss. 184-208). İstanbul: ALFA Basım.
- Samancı, Ö. ve Bilgin, A. (2010). II. Mahmud dönemi İstanbul ve saray mutfağı. Yılmaz, C. (Ed.). *II. Mahmud yeniden yapılanma sürecinde İstanbul* (ss. 325-351). İstanbul: Avrupa Kültür Başkenti.
- Sarı, H. (1981, Ekim 31- Kasım 1). *Osmanlı sarayında yemeklerin mevsimlere göre düzenlenmesi ve devrin tababetiyle alakası*. Türk Mutfağı Sempozyumu, Ankara, Türkiye.
- Sarınay, Y. (2010). *Başbakanlık Osmanlı arşivi rehberi*. İstanbul: Başbakanlık Basımevi.
- Seggie, F. & Bayyurt, Y. (2017). *Nitel araştırma yöntem teknik analiz ve yaklaşımları*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Sertoğlu, M. (1954). Bursa, Edirne sarayları ve eski saray. *Resimli Tarih Mecmuası*, 5, 3465-3466.
- Sevinçli, E. (2006). Şenliklerimiz ve surnamelerimiz: 1675 ve 1724 şenliklerine ilişkin iki surname. *Journal of Yasar University*, 1(4), 377-416.
- Singer, A. (2015). *Haydi sofraya! Mutfak penceresinden Osmanlı tarihi*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Slade, A. (2022). *Records of travels in Turkey, Greece, and of a cruise in the Black Sea with the capitan pacha*. United States: Legare Street Press.
- Solmaz, F. (2018). *Kültürel etkileşimin Yeni Dünya'nın keşfiyle Osmanlı saray mutfağı özelinde Anadolu yemek kültürüne etkisi*. [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Arel Üniversitesi.

- Sözen, M. (1992). Beylerbeyi Sarayı. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 6, 77-78.
- Sözen, M. (1994). Dolmabahçe Sarayı. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 9, 503-507.
- Şahin, M. (2021). Hisar kazıları ve Bey Sarayı. Yurteser Yılmaz, S. (Ed.). *Osmanlı Devleti'nin yönetim merkezi Bursa Bey Sarayı* (ss. 40-75). Bursa: Bursa Kültür A.Ş.
- Şimşek, A. (2013). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Şirvanî, M. (2018). *15. yüzyıl Osmanlı mutfağı*. (M. Argunşah ve M. Çakır, Çev.) İstanbul: Gökkuşbu Yayınları.
- Tan, N. (1982). *Türk mutfağı sempozyumu bildirileri*. Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Taneri, A. (1993). Çarşnıgır. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 8, 232.
- Tarım Ertuğ, Z. (2022). Topkapı Sarayı. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 41, 256-261.
- Tavernier, J. (1984). *Topkapı sarayında yaşam*. (P. Üstündağ, Çev.) İstanbul: Çağdaş Yayınlar.
- Terzioğlu, A. (1992). *Helvahane defteri ve Topkapı Sarayında eczacılık*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin tarihi*. İstanbul: HayyKitap.
- Tezcan, M. (1982). Türkler'de yemek yeme alışkanlıkları ve buna ilişkin davranış kalıpları. Tan, N. (Ed.). *Türk mutfağı sempozyumu bildirileri* (ss. 113-132). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Tezcan, S. (1998). *Bir ziyafet defteri*. İstanbul: Simurg Yayıncılık.
- Tezel, R. (1956). Eskiden balığı kimler ve nasıl yerlerdi? *Balık ve Balıkçılık*, 4(1), 16-23.
- Topkapı Palace Museum. (2023). Erişim tarihi: 10, 10, 2023 <https://muze.gen.tr/muze-detay/topkapi> adresinden alındı.

- Torun, M. (2020). Törenselle nitelikleriyle 1675 Edirne şenliğinde yemek. *Yemek ve Kültür*, (59), 94-104.
- Tunalıdır, F. (2014). *The evaluation of Ottoman fishery in the 19th century according to the archival resources*. [Yüksek Lisans Tezi]. Yeditepe Üniversitesi.
- Tunaya, T. Z. (2016). *Türkiye siyasî hayatında batılılaşma hareketleri*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Turhan, B. (2011). *Beşiktaş kız lisesi (Çırağan Sarayı harem dairesi) koruma ve restorasyon sorunları üzerine bir araştırma*. [Yüksek Lisans Tezi]. Yıldız Teknik Üniversitesi.
- Türâbi Efendi. (2005). *Osmanlı mutfağı*. (A. İ. Aktürk, Çev.) İstanbul: Dönence Yayınevi.
- Tyrrell, H. (1885). *The history of the present war with Russia* (Cilt 1). Londra: Publishing Company.
- Uçan, L. (2023). Veliâht Abdülmecid Efendi'nin sofrasından son dönem Osmanlı saray mutfak kültürü. *FSM İlmî Araştırmalar İnsan ve Toplum Bilimleri Dergisi*, (21), 307-334.
- Uğuryol, D. (2018, Kasım 01-02). *Belgeler ışığında geçmişten günümüze Çırağan Sarayı bahçeleri*. I. Uluslararası Osmanlı İzleri Sempozyumu, Edirne, Türkiye.
- Unger, F. (1987). *Doğu'da tatlıcılık*. (F. Halıcı, Dü.) Konya: Konya Kültür ve Turizm Derneği.
- Uzunçarşılı (a), İ. H. (2014). *Osmanlı devlet teşkilâtına medhal Büyük Selçukîler, Anadolu Selçukîleri, Anadolu Beylikleri, İlhâniler, Karakoyunlu ve Akkoyunlularla Memlûklerdeki devlet teşkilâtına bir bakış*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Uzunçarşılı (b), İ. H. (2014). *Osmanlı Devleti'nin saray teşkilâtı*. Ankara: Türk Tarih Kurumu.
- Ünal, N. (2020). Osmanlı şemhaneleri ve mumcu esnafı. *USBAD Uluslararası Sosyal Bilimler Akademi Dergisi*, 2(3), 231-250.
- Ünsal, A. (2002). Osmanlı mutfağı. Koz, M. (Ed.). *Yemek kitabı: Tarih-halkbilimi-edebiyat* (ss. 85-115). İstanbul: Kitabevi.
- Ünsal, A. (2010). *Boğaz'ın beş efendisi lüfer, palamut, levrek, tekir ve istavrite dair*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- Ünver, S. (1948). *Tarihte 50 Türk yemeği*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Enstitüsü.
- Ünver, S. (1952). *Türkiye gıda hijyeni tarihinde Fatih devri yemekleri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi Enstitüsü.
- Ünver, S. (1982). Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda yemek usûlleri ve vakitleri. Tan, N. (Ed.). *Türk mutfağı sempozyumu bildirileri* (ss. 1-13). Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi.
- Waardenburg, J. (2007). Reform. *Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi*, 34, 530-533.
- Wheler, G. (1682). *A journey into Greece*. London: In Sir Books.
- Withers, R. (1996). *Büyük Efendi'nin sarayı*. (C. Kayra, Çev.) İstanbul: Pera Turizm ve Ticaret Yayınları.
- Wratislaw, W. (1981). *Anılar- 16. yüzyıl imparatorluğundan çizgiler*. (M. Dilmen, Çev.) İstanbul: Karacan Yayınları.
- Yalçın, E. (2017). *Türkiye Cumhuriyeti tarihinin kaynakları*. Ankara: Berikan Yayınevi.
- Yalçın, İ. (2021). *Osmanlı mutfak kültüründe çorbaların önemi ve günümüz beslenme alışkanlıklarındaki yeri*. [Yüksek Lisans Tezi]. İstanbul Ayvansaray Üniversitesi.
- Yaşa, F. (2017). Han'ın mutfağından Bahçesaray'daki kölelere: Toplumsal ilişkilerin odağında kilercibaşı Mehmed Ağa. *Bilig Dergisi*, (81), 27-49.
- Yerasimos, M. (2008). Osmanlı döneminde Rum mutfakları. Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (Eds.). *Türk mutfağı* (ss. 219-229). Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Yerasimos, M. (2019). *Evliya Çelebi seyahatnamesinde yemek kültürü: Yorumlar ve sistematik dizin*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2018). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Yılmaz, M. (2010, Ekim 14-15). *Coğrafi keşiflerin Osmanlı mutfağına etkileri*. I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, Bilecik, Türkiye.

Yin, R. (2008). *Case study research: Design and methods*. Thousand Oaks: Sage Publications.





EKLER

EKLER

EK A1: 1886-1890 Yılları Arasındaki Kılıç Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
2-7	Ağustos	1886	3 Kasa	HH_d____03104_006
14-19			3 Kasa	HH_d____03104_0010
2-6	Eylül	1886	2 Kasa	HH_d____03104_0010
20			2 Kasa	HH_d____03104_0013
20-24	Ekim	1886	3 Kasa	HH_d____03104_0016
24	Temmuz	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0043
1-7	Ağustos	1887	4 Kasa	HH_d____03104_0043
16-22			5 Kasa	HH_d____03104_0046
(15-17-19-20-23)	Eylül	1887	11 Kasa	HH_d____03104_0049
20-28	Temmuz	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0078
(5-6-7-8-9-10-11-12)	Haziran	1889	13 Kasa	HH_d____03104_00110
15-17			3 Kasa	HH_d____03104_00113
1-6-8-9	Temmuz	1889	4 Kasa	HH_d____03104_00113
16-19			2 Kasa	HH_d____03104_00116
1-3-6-8-9	Ağustos	1889	7 Kasa	HH_d____03104_00116
(15-18-20-22-23-26-28-31)			27 Kasa	HH_d____03104_00119
2	Eylül	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00119
15-21-23-28			4 Kasa	HH_d____03104_00122
5-10	Ekim	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00122
15-17			3 Kasa	HH_d____03104_00125
11	Kasım	1889	4 Kasa	HH_d____03104_00125

Toplam 106 Kasa

EK A2: 1886-1890 Yılları Arasındaki Torik Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
26-31	Mayıs	1886	2 Kasa	HH_d____03104_002
3-4	Haziran	1886	3 Kasa	HH_d____03104_002
13-23	Temmuz	1886	3 Kasa	HH_d____03104_004
6	Ağustos	1886	2 Kasa	HH_d____03104_004
22-23-28			4 Kasa	HH_d____03104_008

EK A2'nin Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
5	Eylül	1886	1 Kasa	HH_d____03104_008
9-12			3 Kasa	HH_d____03104_0010
26			1 Kasa	HH_d____03104_0011
6	Ekim	1886	1 Kasa	HH_d____03104_0011
29			1 Kasa	HH_d____03104_0015
16-30	Kasım	1886	2 Kasa	HH_d____03104_0017
14	Aralık	1886	2 Kasa	HH_d____03104_0020
1	Ocak	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0020
(18-19-25-26-28-31)			12 Kasa	HH_d____03104_0023
1	Şubat	1887	4 Kasa	HH_d____03104_0025
17-18-22-24			4 Kasa	HH_d____03104_0026
26			6 Kasa	HH_d____03104_0028
1-6-9-11	Mart	1887	5 Kasa	HH_d____03104_0026
14-30			4 Kasa	HH_d____03104_0029
3	Nisan	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0029
14-16-26-30			7 Kasa	HH_d____03104_0032
(3-6-7-8-10-12)	Mayıs	1887	11 Kasa	HH_d____03104_0032
3			2 Kasa	HH_d____03104_0034
(15-17-20-26-28-31)			14 Kasa	HH_d____03104_0035
6-10	Haziran	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0035
(15-19-23-25-28)			9 Kasa	HH_d____03104_0038
3-11	Temmuz	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0038
(17-18-20-21-23-28-29-30)			16 Kasa	HH_d____03104_0042
1-4-9-12	Ağustos	1887	6 Kasa	HH_d____03104_0042
14-26			3 Kasa	HH_d____03104_0044
3-5-8-10-12	Eylül	1887	10 Kasa	HH_d____03104_0044
16-26			3 Kasa	HH_d____03104_0047
7	Ekim	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0047
17-23-25-31			6 Kasa	HH_d____03104_0050
10	Kasım	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0050
(14-17-19-21-24)			5 Kasa	HH_d____03104_0053
2-7-9-11	Aralık	1887	4 Kasa	HH_d____03104_0053
13-16			10 Kasa	HH_d____03104_0056
2	Mart	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0063
3	Nisan	1888	3 Kasa	HH_d____03104_0065
1-5-6-10-11	Mayıs	1888	5 Kasa	HH_d____03104_0070
5-7-9-10-12	Haziran	1888	5 Kasa	HH_d____03104_0073

EK A2'nin Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
7-8-11 (14-15-16-21-27-28)	Temmuz	1888	3 Kasa 6 Kasa	HH_d____03104_0073 HH_d____03104_0076
2-3-5-7-9-12 15-27	Ağustos	1888	6 Kasa 2 Kasa	HH_d____03104_0076 HH_d____03104_0079
11-12 16-18-25	Eylül	1888	3 Kasa 3 Kasa	HH_d____03104_0079 HH_d____03104_0082
9 (13-17-23-28-29)	Ekim	1888	1 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_0082 HH_d____03104_0085
4-11 14-17-22	Kasım	1888	2 Kasa 3 Kasa	HH_d____03104_0085 HH_d____03104_0088
2-11 25-29	Aralık	1888	4 Kasa 3 Kasa	HH_d____03104_0088 HH_d____03104_0091
8 16-22-23-27	Ocak	1889	2 Kasa 6 Kasa	HH_d____03104_0091 HH_d____03104_0095
2-10-12 16-19-24 19	Şubat	1889	3 Kasa 10 Kasa 3 Kasa	HH_d____03104_0095 HH_d____03104_0098 HH_d____03104_0099
11 26	Mart	1889	2 Kasa 1 Kasa	HH_d____03104_0098 HH_d____03104_00101
12 14-20	Nisan	1889	41 Kasa 2 Kasa	HH_d____03104_00103 HH_d____03104_00104
8-10-11-12 16-23-25	Mayıs	1889	4 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_00104 HH_d____03104_00107
10 6-12 (14-15-17-18-20-21-22-23-25-28)	Haziran	1889	2 Kasa 4 Kasa 21 Kasa	HH_d____03104_00110 HH_d____03104_00107 HH_d____03104_00111
3-7-11-12 (16-17-18-20-22-25-27-28-29-30-31)	Temmuz	1889	12 Kasa 20 Kasa	HH_d____03104_00111 HH_d____03104_00115
1-3-6-10-11 8 (15-16-17-22-23-24-26-27-30)	Ağustos	1889	11 Kasa 1 Kasa 22 Kasa	HH_d____03104_00115 HH_d____03104_00116 HH_d____03104_00117
(2-3-4-5-9-10-11-12) (13-14-18-21-25-29) 20	Eylül	1889	13 Kasa 19 Kasa 12 Kasa	HH_d____03104_00117 HH_d____03104_00120 HH_d____03104_00122

EK A2'nin Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(1-2-5-6-10-11)	Ekim	1889	13 Kasa	HH_d____03104_00120
(15-16-22-24-28-29-31)			26 Kasa	HH_d____03104_00124
(3-6-8-9-10-12)	Kasım	1889	12 Kasa	HH_d____03104_00124
(13-15-17-19-21-22-23-26-28-30)			31 Kasa	HH_d____03104_00126
(3-5-7-8-10-12)	Aralık	1889	17 Kasa	HH_d____03104_00126
(13-15-16-17-19-22-23-25-27-28-29-30-31)			28 Kasa	HH_d____03104_00129
(1-2-4-5-6-9-10)	Ocak	1890	9 Kasa	HH_d____03104_00129
(13-15-17-20-21-23-25-26-30-31)			17 Kasa	HH_d____03104_00132
(1-4-6-8-10-11-12)	Şubat	1890	8 Kasa	HH_d____03104_00132
(13-14-17-21-23-25-28)			16 Kasa	HH_d____03104_00135
(1-4-5-7-10-12)	Mart	1890	8 Kasa	HH_d____03104_00135
Toplam 633 Kasa				

EK A3: 1886-1890 Yılları Arasındaki Altıparmak Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
16	Haziran	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00113
Toplam 2 Kasa				

EK A4: 1886-1890 Yılları Arasındaki Uskumru Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	Dosya Numarası
6-7-8 (14-15-17- 21-24-28- 29) 25	Kasım	1886	100 Adet-10 Kasa 520 Adet-19 Kasa 1 Kasa	HH_d____03104_0015 HH_d____03104_0017 HH_d____03104_0019
3-4-6 10-11-12 (13-14-17- 22-23-24- 28) 18-24-27	Aralık	1886	105 Adet-9 Kasa 9 Kasa 1290 Adet-108 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_0017 HH_d____03104_0019 HH_d____03104_0020 HH_d____03104_0022
3-5-9 7 (17-20-21- 22-24-28- 31) 18-27-30	Ocak	1887	720 Adet-56 Kasa 1 Kasa 1380 Adet-97 Kasa 10 Adet-7 Kasa	HH_d____03104_0020 HH_d____03104_0022 HH_d____03104_0024
1-2-7-11 13-19-27 5 22	Şubat	1887	640 Adet-43 Kasa 905 Adet-62 Kasa	HH_d____03104_0024 HH_d____03104_0027
6-7-10 (13-15-16- 17-20-21- 22-24-25- 26-28-30) (2-3-4-5-6- 7-8-9-10- 11-12) (14-16-17- 18-19-23- 24-25-26- 27-28-29- 30-31)	Mart	1887	335 Adet-22 Kasa	HH_d____03104_0027
	Ekim	1887	10 Adet-1 Kasa	HH_d____03104_0051
	Kasım	1887	150 Adet-12 Kasa 1383 Adet-114 Kasa	HH_d____03104_0051 HH_d____03104_0053
	Aralık	1887	1240 Adet- 99 Kasa 1370 Adet-125 Kasa	HH_d____03104_0053 HH_d____03104_0056
(1-3-4-5-6- 7-8-9-10- 11-12) 6	Ocak	1888	1210 Adet-82 Kasa 1 Kasa	HH_d____03104_0056 HH_d____03104_0058 HH_d____03104_0059

(13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31)			1965 Adet-168 Kasa	
--	--	--	--------------------	--

EK A4'ün Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	Dosya Numarası
(1-2-3-4-5-6-7-9-10-11-12)	Şubat	1888	1450 Adet-123 Kasa	HH_d____03104_0059
(13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29)			1870 Adet-147 Kasa	HH_d____03104_0062
(1-3-4-5-7-8-10)	Mart	1888	1000 Adet-79 Kasa	HH_d____03104_0062
14			40 Adet-3 Kasa	HH_d____03104_0065
(14-15-16-17-18-20-22-23-24-25-26-27-28-29-30)	Kasım	1888	1750 Adet-158 Kasa	HH_d____03104_0088
27			3 Kasa	HH_d____03104_0090
(1-2-3-4-5-6-7-8-10-11-12)	Aralık	1888	1085 Adet-83 Kasa	HH_d____03104_0088
(13-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31)			1600 Adet-114 Kasa	HH_d____03104_0091
24-29			50 Adet-8 Kasa	HH_d____03104_0093
(1-2-3-5-6-7-9-10-11-12)	Ocak	1889	740 Adet-97 Kasa	HH_d____03104_0091
12			14 Adet-2 Kasa	HH_d____03104_0093
(13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-24-26-27-28-29-31)			1500 Adet- 132 Kasa	HH_d____03104_0094
31			1 Kasa	HH_d____03104_0096

(1-2-3-4-6-7-8-9-10) 2-11 (14-15-16-17-18-19-21-26-27-28)	Şubat	1889	730 Adet-59 Kasa	HH_d____03104_0094
			12 Adet- 2 Kasa	HH_d____03104_0096
			1480 Adet-132 Kasa	HH_d____03104_0097

EK A4'ün Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	Dosya Numarası
8-9-10-11 13	Mart	1889	160 Adet-12 Kasa	HH_d____03104_0097
(17-22-24-27) 28	Temmuz	1889	90 Adet-10 Kasa	HH_d____03104_00115
26-28	Ekim	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00123
(1-2-3-4-5-8-9-11-12)	Kasım	1889	13 Kasa	HH_d____03104_00128
(13-14-15-16-17-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31) 30	Aralık	1889	225 Kasa	HH_d____03104_00128
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12)			248 Kasa	HH_d____03104_00129
(13-14-15-17-19-20-21-22-23-25-26-29-30-31)			1 Kasa	HH_d____03104_00131
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12)	Ocak	1890	173 Kasa	HH_d____03104_00129
(13-14-15-17-19-20-21-22-23-25-26-29-30-31)			167 Kasa	HH_d____03104_00132
(1-2-3-4-5-6-9-11-12)	Şubat	1890	131 Kasa	HH_d____03104_00132
(14-15-16-23-26-27-28)			102 Kasa	HH_d____03104_00136
2-10	Mart	1890	68 Kasa	HH_d____03104_00136
Toplam 27.304 Adet + 3.381 Kasa				

EK A5: 1886-1890 Yılları Arasındaki Kolyoz Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
6	Ağustos	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0078
21			1 Kasa	HH_d____03104_0080
Toplam 2 Kasa				

EK A6: 1886-1890 Yılları Arasındaki Çinakop Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
31	Mayıs	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00108
1-2-3-4-6	Haziran	1889	8 Kasa	HH_d____03104_00108
(13-14-29-30-31)	Ekim	1889	14 Kasa	HH_d____03104_00123
(1-2-5-6-8-12)	Kasım	1889	9 Kasa	HH_d____03104_00123
(14-15-16-24)			1 Kasa	HH_d____03104_00127
(15-22-27-29-30)	Ocak	1890	6 Kasa	HH_d____03104_00133
3	Şubat	1890	1 Kasa	HH_d____03104_00133
Toplam 41 Kasa				

EK A7: 1886-1890 Yılları Arasındaki Lüfer Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(14-15-16-17-18-19-20-21-24-25-26-27-28-29-31)	Mayıs	1886	90 Kasa	HH_d____03104_001
22			4 Kasa	HH_d____03104_003
2-3-4	Haziran	1886	17 Kasa	HH_d____03104_001
(13-22-27-28-29)	Eylül	1886	7 Kasa	HH_d____03104_0011
(1-4-5-7-10-11)	Ekim	1886	11 Kasa	HH_d____03104_0011
2			1 Kasa	HH_d____03104_0013
(14-20-22-26-27-30-31)			14 Kasa	HH_d____03104_0014
16-17			3 Kasa	HH_d____03104_0016
3-4-5-12	Kasım	1886	7 Kasa	HH_d____03104_0014
18-23-27-30			11 Kasa	HH_d____03104_0017

15			1 Kasa	HH_d____03104_0019
5-9-10-11	Aralık	1886	14 Kasa	HH_d____03104_0017
4			2 Kasa	HH_d____03104_0019
(20-24-25-26-31)			7 Kasa	HH_d____03104_0021
(2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12)	Ocak	1887	36 Kasa	HH_d____03104_0021
17-18-23-27			8 Kasa	HH_d____03104_0023
13			1 Kasa	HH_d____03104_0025

EK A7'nin Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
4	Şubat	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0023
20-21-26-31	Mart	1887	6 Kasa	HH_d____03104_0030
27			1 Kasa	HH_d____03104_0031
6-8-9-11-12	Nisan	1887	13 Kasa	HH_d____03104_0030
(13-14-15-19-22-24-27)			18 Kasa	HH_d____03104_0032
4-7	Mayıs	1887	6 Kasa	HH_d____03104_0032
(14-17-21-29-30)			11 Kasa	HH_d____03104_0035
4-6-7-9-11	Haziran	1887	11 Kasa	HH_d____03104_0035
(13-14-16-20-21)			12 Kasa	HH_d____03104_0038
18	Temmuz	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0042
10	Eylül	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0045
14-26-29-30			12 Kasa	HH_d____03104_0047
(1-2-3-4-7-8-9-11-12)	Ekim	1887	21 Kasa	HH_d____03104_0047
(13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-28-30-31)			56 Kasa	HH_d____03104_0050
(1-2-3-4-5-7-8-9)	Kasım	1887	25 Kasa	HH_d____03104_0050
(14-15-16-19-20-21-23-25)			22 Kasa	HH_d____03104_0053
1-3-5-9-12	Aralık	1887	13 Kasa	HH_d____03104_0053
18-25			2 Kasa	HH_d____03104_0057
4-5-8	Ocak	1888	7 Kasa	HH_d____03104_0057
13			1 Kasa	HH_d____03104_0059
14-17	Şubat	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0062
15-18-19-21	Nisan	1888	4 Kasa	HH_d____03104_0068
3-4-12	Mayıs	1888	5 Kasa	HH_d____03104_0068
23-26-30			3 Kasa	HH_d____03104_0071
2-3-7-11	Haziran	1888	4 Kasa	HH_d____03104_0071
			5 Kasa	HH_d____03104_0073

(20-24-25-26-27) 18			1 Kasa	HH_d____03104_0075
2-3-4-10-12 17-29-30	Temmuz	1888	5 Kasa 3 Kasa	HH_d____03104_0073 HH_d____03104_0076
(14-15-16-17-18-19-22-23-25-26-27-28-29-31)	Ağustos	1888	22 Kasa	HH_d____03104_0079

EK A7'nin Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(1-2-3-4-6-7-8-9-10-11-12) (13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30)	Eylül	1888	21 Kasa 33 Kasa	HH_d____03104_0079 HH_d____03104_0082
(1-2-5-6-7-9-10-12) 1 (13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-26-27-30)	Ekim	1888	13 Kasa 1 Kasa 26 Kasa	HH_d____03104_0082 HH_d____03104_0084 HH_d____03104_0085
(1-3-4-6-7-8-9-10-12) 19 16 1-2-9-12 2 20-21-23-31	Kasım	1888	45 Kasa 1 Kasa 3 Kasa 4 Kasa 3 Kasa 6 Kasa	HH_d____03104_0085 HH_d____03104_0089 HH_d____03104_0090 HH_d____03104_0089 HH_d____03104_0090 HH_d____03104_0091
5-7-9 (14-17-20-21-23-25-30)	Ocak	1889	5 Kasa 12 Kasa	HH_d____03104_0091 HH_d____03104_0094
(1-3-5-9-10-12) (16-18-21-22-23-24-25-28)	Şubat	1889	10 Kasa 18 Kasa	HH_d____03104_0094 HH_d____03104_0098
1-2-3-4-5-9 (13-15-18-19-20-21-22-23-24-25-26-	Mart	1889	17 Kasa 61 Kasa	HH_d____03104_0098 HH_d____03104_00100

27-28-29-30-31)				
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12)	Nisan	1889	48 Kasa	HH_d____03104_00100
6			2 Kasa	HH_d____03104_00102
(13-14-16-18-19-20-21-22-23-24-25-26-27-28-30)			46 Kasa	HH_d____03104_00104

EK A7'nin Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(2-4-6-8-10-12)	Mayıs	1889	12 Kasa	HH_d____03104_00104
(14-15-16-18-19-21-22-24-26-28-30)			22 Kasa	HH_d____03104_00107
(1-3-5-7-8-9-10-11-12)	Haziran	1889	24 Kasa	HH_d____03104_00107
(13-14-16-17-18-19-20-21-22-24-25-26-29)			35 Kasa	HH_d____03104_00111
1-3-4-5-8-11-15-16	Temmuz	1889	19 Kasa	HH_d____03104_00111
			7 Kasa	HH_d____03104_00115
2-7-12	Ağustos	1889	5 Kasa	HH_d____03104_00115
(16-17-21-23-24-25-26-27-28-30)			57 Kasa	HH_d____03104_00118
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12)	Eylül	1889	77 Kasa	HH_d____03104_00118
(13-14-15-16-17-18-19-20-21-22-23-24-25-26-28-29-30)			186 Kasa	HH_d____03104_00120
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12)	Ekim	1889	71 Kasa	HH_d____03104_00120
(13-14-15-16-17-18-19-20-22-23-24-25-26-27-28-29-30-31)			98 Kasa	HH_d____03104_00123
21			2 Kasa	HH_d____03104_00125

(1-3-4-5-6-7-9-10-11-12) (13-14-15-16-17-19-20-21-22-23-24-25-26-27-29-30)	Kasım	1889	92 Kasa	HH_d____03104_00123
			107 Kasa	HH_d____03104_00126
4-6-10 (15-16-17-18-19-20-23-28-31)	Aralık	1889	15 Kasa	HH_d____03104_00126
			23 Kasa	HH_d____03104_00130

EK A7'nin Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
3-7-11-12 (15-22-27-29-30)	Ocak	1890	5 Kasa	HH_d____03104_00130
			6 Kasa	HH_d____03104_00133
3	Şubat	1890	1 Kasa	HH_d____03104_00133
6-9-10-12	Mart	1890	4 Kasa	HH_d____03104_00136
Toplam 1.772 Kasa				

EK A8: 1886-1890 Yılları Arasındaki İstavrit Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
4-5 13-24-26	Nisan	1888	5 Kasa	HH_d____03104_0066
			8 Kasa	HH_d____03104_0070
(7-8-9-10-11-12)	Haziran	1889	12 Kasa	HH_d____03104_00108
Toplam 25 Kasa				

EK A9: 1886-1890 Yılları Arasındaki Ateş Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
14-26-29 25	Temmuz	1889	180 Adet	HH_d____03104_00115
			30 Adet	HH_d____03104_00116
Toplam 210 Adet				

EK A10: 1886-1890 Yılları Arasındaki Sardalya Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
3	Ağustos	1889	50 Adet	HH_d____03104_00116
Toplam 50 Adet				

EK A11: 1886-1890 Yılları Arasındaki Kırlangıç Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
19-22-26	Mayıs	1886	6 Kasa	HH_d____03104_002
1-2	Haziran	1886	3 Kasa	HH_d____03104_002

EK A11'in Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
22	Temmuz	1886	2 Kasa	HH_d____03104_005
21	Ekim	1886	1 Kasa	HH_d____03104_0014
14-15-20	Ocak	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0023
5-9	Şubat	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0023
26-28			2 Kasa	HH_d____03104_0027
3	Mart	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0027
18-19			2 Kasa	HH_d____03104_0030
28			1 Kasa	HH_d____03104_0031
2-3	Nisan	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0030
19-27			2 Kasa	HH_d____03104_0033
11	Mayıs	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0033
8-12	Haziran	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0036
17-30			2 Kasa	HH_d____03104_0039
6	Temmuz	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0039
15			1 Kasa	HH_d____03104_0041
18-24	Ağustos	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0044
28	Eylül	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0048
1-10	Kasım	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0051
22-26-30			3 Kasa	HH_d____03104_0054
6-10	Aralık	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0054
21-22-27			8 Kasa	HH_d____03104_0057
2-5-9-11	Ocak	1888	5 Kasa	HH_d____03104_0057
(14-16-20-24-29-31)			6 Kasa	HH_d____03104_0059
2-6-9-10	Şubat	1888	5 Kasa	HH_d____03104_0059
(17-19-22-28)			4 Kasa	HH_d____03104_0063
2-5-10	Mart	1888	3 Kasa	HH_d____03104_0063
21			1 Kasa	HH_d____03104_0066
1	Nisan	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0066
7			1 Kasa	HH_d____03104_0067
(14-19-21-27-30)			5 Kasa	HH_d____03104_0069

1-4-10	Mayıs	1888	3 Kasa	HH_d____03104_0069
16			1 Kasa	HH_d____03104_0071
28	Haziran	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0074
10	Temmuz	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0074
16	Ağustos	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0079
13-21	Eylül	1888	3 Kasa	HH_d____03104_0082
8	Ekim	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0082
27			1 Kasa	HH_d____03104_0086
8	Kasım	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0086
13			1 Kasa	HH_d____03104_0088
5-6-10	Aralık	1888	4 Kasa	HH_d____03104_0088
30			1 Kasa	HH_d____03104_0092

EK A11'in Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
4	Ocak	1889	1 Kasa	HH_d____03104_0092
18-30			2 Kasa	HH_d____03104_0095
7	Şubat	1889	1 Kasa	HH_d____03104_0095
14-27			2 Kasa	HH_d____03104_0097
18-29	Mart	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00101
5-11	Nisan	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00101
5-10	Temmuz	1889	3 Kasa	HH_d____03104_00113
14-21			3 Kasa	HH_d____03104_00114
4	Ağustos	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00114
(15-23-24-31)			5 Kasa	HH_d____03104_00117
11	Eylül	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00117
5-8	Ekim	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00121
13-14-26			4 Kasa	HH_d____03104_00124
8	Kasım	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00124
(16-19-23-27-30)			6 Kasa	HH_d____03104_00127
(1-2-3-5-8-10-11)	Aralık	1889	8 Kasa	HH_d____03104_00127
(14-23-26-29)			9 Kasa	HH_d____03104_00129
2-3-8-10	Ocak	1890	10 Kasa	HH_d____03104_00129
(16-17-18-20-24-28-29)			10 Kasa	HH_d____03104_00133
2-5-7	Şubat	1890	3 Kasa	HH_d____03104_00133
(14-17-19-25-28)			5 Kasa	HH_d____03104_00136
8-10	Mart	1890	2 Kasa	HH_d____03104_00136

Toplam 188 Kasa

EK A12: 1886-1890 Yılları Arasındaki Barbunya Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(16-17-20-23-24)	Temmuz	1886	6 Kasa	HH_d____03104_004
16-17-20	Ağustos	1886	4 Kasa	HH_d____03104_008
10	Eylül	1886	1 Kasa	HH_d____03104_008
16-23			2 Kasa	HH_d____03104_0011
3	Ekim	1886	1 Kasa	HH_d____03104_0013
15-18-21-28			5 Kasa	HH_d____03104_0014
1-2-3-4-5-12	Kasım	1886	6 Kasa	HH_d____03104_0014
13-20-25			7 Kasa	HH_d____03104_0017

EK A12'nin Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
1-12	Aralık	1886	3 Kasa	HH_d____03104_0017
16-28			2 Kasa	HH_d____03104_0020
27			1 Kasa	HH_d____03104_0022
5-12	Ocak	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0020
25	Şubat	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0026
25			2 Kasa	HH_d____03104_0028
3-4-7-12	Mart	1887	7 Kasa	HH_d____03104_0026
16-17-26-27			4 Kasa	HH_d____03104_0030
9	Nisan	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0030
(13-14-20-21-23-24-29)			11 Kasa	HH_d____03104_0032
5-11	Mayıs	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0032
4-11	Haziran	1887	4 Kasa	HH_d____03104_0036
(14-16-19-20-23-25-27-29)			16 Kasa	HH_d____03104_0038
(1-4-5-6-7-9-12)	Temmuz	1887	18 Kasa	HH_d____03104_0038
(13-14-15-16-19-20-23-25-27)			22 Kasa	HH_d____03104_0041
13-16			2 Kasa	HH_d____03104_0043
(3-4-5-6-9-10-12)	Ağustos	1887	17 Kasa	HH_d____03104_0041
(13-15-16-17-19-20-21-23-24-25)			21 Kasa	HH_d____03104_0044
22			1 Kasa	HH_d____03104_0046
1-2-5-6-7-9	Eylül	1887	11 Kasa	HH_d____03104_0044
(13-15-16-17-19-21-22-23-24-25-28)			26 Kasa	HH_d____03104_0047
1-4-9	Ekim	1887	6 Kasa	HH_d____03104_0047
16-21-29			4 Kasa	HH_d____03104_0050

5-8-9-11-12 13	Kasım	1887	14 Kasa 2 Kasa	HH_d____03104_0050 HH_d____03104_0053
20-23	Aralık	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0056
18-28-30	Ocak	1888	4 Kasa	HH_d____03104_0060
2-5-6-9-12 20-24	Şubat	1888	5 Kasa 2 Kasa	HH_d____03104_0060 HH_d____03104_0063
4-6-8-9-11 (13-14-15- 16-18-30)	Mart	1888	18 Kasa 24 Kasa	HH_d____03104_0063 HH_d____03104_0065
2-4 (16-19-20-24- 30)	Nisan	1888	6 Kasa 18 Kasa	HH_d____03104_0065 HH_d____03104_0068
2-8-9 14	Mayıs	1888	3 Kasa 1 Kasa	HH_d____03104_0068 HH_d____03104_0071

EK A12'nin Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
6 (16-23-24- 26-28-30)	Haziran	1888	1 Kasa 6 Kasa	HH_d____03104_0071 HH_d____03104_0073
(1-2-4-5-7-9- 11) (13-14-16- 18-19-23-24- 25-26-29)	Temmuz	1888	7 Kasa 10 Kasa	HH_d____03104_0073 HH_d____03104_0076
(1-2-4-5-8-9- 11) 13-20-28-30	Ağustos	1888	8 Kasa 7 Kasa	HH_d____03104_0076 HH_d____03104_0079
5-6-7-9-10 (15-17-23- 24-26-28-30)	Eylül	1888	6 Kasa 7 Kasa	HH_d____03104_0079 HH_d____03104_0082
(3-4-6-8-11- 12) 19-30-31	Ekim	1888	7 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_0082 HH_d____03104_0085
1-3-4-5	Kasım	1888	6 Kasa	HH_d____03104_0085
1-2 13-14-15-24	Aralık	1888	2 Kasa 4 Kasa	HH_d____03104_0089 HH_d____03104_0091
1-11 20-25-27-30	Ocak	1889	4 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_0091 HH_d____03104_0095
3-5-11 (13-14-15- 19-20)	Şubat	1889	4 Kasa 11 Kasa	HH_d____03104_0095 HH_d____03104_0097
10-12 12 16-17-21	Nisan	1889	5 Kasa 7 Kasa 4 Kasa	HH_d____03104_00102 HH_d____03104_00103 HH_d____03104_00105
3-12 22 (13-15-16- 23-25)	Mayıs	1889	2 Kasa 1 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_00105 HH_d____03104_00108 HH_d____03104_00111

1-2-4-8-9 (13-14-17- 19-20-21-22- 23-26-29-30- 31)	Temmuz	1889	6 Kasa 23 Kasa	HH_d____03104_00111 HH_d____03104_00114
1-3-5-6-7-8- 9-10-11) (13-14-15- 18-21-22-24- 27-31) 21	Ağustos	1889	15 Kasa 15 Kasa 2 Kasa	HH_d____03104_00114 HH_d____03104_00117 HH_d____03104_00119

EK A12'nin Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
1-3-5-6-10 (17-19-20- 22-23-24-25- 27-30)	Eylül	1889	6 Kasa 17 Kasa	HH_d____03104_00117 HH_d____03104_00121
1-2-3-4-7-8- 11) (13-15-16- 17-18-19-22- 23-25-27-29)	Ekim	1889	10 Kasa 30 Kasa	HH_d____03104_00121 HH_d____03104_00123
2-4-12 1 (13-14-16- 18-20-22-24- 26-29-30)	Kasım	1889	7 Kasa 1 Kasa 20 Kasa	HH_d____03104_00123 HH_d____03104_00125 HH_d____03104_00126
1-2-4-6-7-9- 10-12) (16-18-20- 22-23-24-26- 27-30-31)	Aralık	1889	18 Kasa 18 Kasa	HH_d____03104_00126 HH_d____03104_00130
1-2-4-6-8-9- 12) (15-16-18- 19-21-22-24- 26-28-29-31)	Ocak	1890	12 Kasa 20 Kasa	HH_d____03104_00130 HH_d____03104_00132
1-2-3-4-5-6- 7-8-9-10-11- 12) 1 (13-14-15- 16-17-18-19- 20-21-22-23- 24-25-27)	Şubat	1890	20 Kasa 1 Kasa 30 Kasa	HH_d____03104_00132 HH_d____03104_00134 HH_d____03104_00135

(2-3-4-5-6-7-9-11-12)	Mart	1890	27 Kasa	HH_d____03104_00135
-----------------------	------	------	---------	---------------------

Toplam 739 Kasa

EK A13: 1886-1890 Yılları Arasındaki Tekir Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
29	Ağustos	1886	1 Kasa	HH_d____03104_0010
25	Ocak	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0024
10	Mayıs	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0033

EK A13'ün Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(25-27-29-30)	Haziran	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0040
1-2-3-6-10	Temmuz	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0040
12	Eylül	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0046
17-23	Aralık	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0057
24	Şubat	1889	1 Kasa	HH_d____03104_0099

Toplam 11 Kasa

EK A14: 1886-1890 Yılları Arasındaki Karagöz Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
13-19	Temmuz	1886	2 Kasa	HH_d____03104_004
3	Eylül	1886	1 Kasa	HH_d____03104_009
3	Haziran	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0036
28			2 Kasa	HH_d____03104_0039
21-22-26	Temmuz	1887	7 Kasa	HH_d____03104_0042
11	Ağustos	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0042
29			1 Kasa	HH_d____03104_0045
9-11	Eylül	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0045
1-2	Ekim	1887	6 Kasa	HH_d____03104_0048
26			1 Kasa	HH_d____03104_0051
24-29	Aralık	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0058
23	Ocak	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0060
25	Haziran	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0074
6	Temmuz	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0074
15-25-26			3 Kasa	HH_d____03104_0076
10	Ağustos	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0076
1-8	Eylül	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0080
19-22			2 Kasa	HH_d____03104_0083

4 (18-23-25-27)	Ekim	1888	1 Kasa 4 Kasa	HH_d____03104_0083 HH_d____03104_0086
4	Ocak	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0092
30	Nisan	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00105
5-9	Mayıs	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00105
1			1 Kasa	HH_d____03104_00106
20			1 Kasa	HH_d____03104_00108
2-12	Temmuz	1889	5 Kasa	HH_d____03104_00112
19-23-26			5 Kasa	HH_d____03104_00115

EK A14'ün Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
2 (15-16-18-20-21-22-25-30)	Ağustos	1889	1 Kasa 10 Kasa	HH_d____03104_00115 HH_d____03104_00118
4-8 21-24-26	Eylül	1889	6 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_00118 HH_d____03104_00121
13			1 Kasa	HH_d____03104_00122
2-3-12 15-18-30	Ekim	1889	5 Kasa 2 Kasa	HH_d____03104_00121 HH_d____03104_00124
4-7 (19-22-27-30)	Kasım	1889	2 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_00124 HH_d____03104_00127
1-7-12 12	Aralık	1889	9 Kasa 1 Kasa	HH_d____03104_00127 HH_d____03104_00128
31			2 Kasa	HH_d____03104_00129
2-11	Ocak	1890	2 Kasa	HH_d____03104_00129
Toplam 113 Kasa				

EK A15: 1886-1890 Yılları Arasındaki İspari Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
3	Eylül	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00118
Toplam 1 Kasa				

EK A16: 1886-1890 Yılları Arasındaki Mezgit Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
-----	----	-----	---------------	----------------------

(18-23-25-26-29)	Aralık	1886	5 Kasa	HH_d____03104_0021
16			1 Kasa	HH_d____03104_0022
6-10	Ocak	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0021
18-25-29			3 Kasa	HH_d____03104_0024
10	Şubat	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0024
13			1 Kasa	HH_d____03104_0028
10	Mart	1887	4 Kasa	HH_d____03104_0027
12	Nisan	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0030
(17-20-27-31)	Aralık	1887	5 Kasa	HH_d____03104_0057

EK A16'nın Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(1-3-7-10-12)	Ocak	1888	5 Kasa	HH_d____03104_0057
(14-20-21-22-24-27-29-31)			9 Kasa	HH_d____03104_0059
7-11	Şubat	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0059
(16-18-21-23-25-29)			6 Kasa	HH_d____03104_0063
2-4-6-11	Mart	1888	4 Kasa	HH_d____03104_0063
21			1 Kasa	HH_d____03104_0066
1-11	Nisan	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0066
5	Eylül	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0080
7	Ekim	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0083
28-31			2 Kasa	HH_d____03104_0086
2-7-9-11	Kasım	1888	4 Kasa	HH_d____03104_0086
(16-17-20-21-23-26-28)			7 Kasa	HH_d____03104_0088
11	Aralık	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0088
14-18-22			3 Kasa	HH_d____03104_0092
22-24-29	Ocak	1889	3 Kasa	HH_d____03104_0095
1	Şubat	1889	1 Kasa	HH_d____03104_0095
20-26-28			3 Kasa	HH_d____03104_0098
(1-2-3-5-6-7-10)	Mart	1889	7 Kasa	HH_d____03104_0098
(13-14-15-16-20-23-27-28)			8 Kasa	HH_d____03104_00100
2-8	Nisan	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00100
11	Eylül	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00118
15			1 Kasa	HH_d____03104_00122

8	Ekim	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00120
9-11			2 Kasa	HH_d____03104_00122
(14-20-29-30-31)			14 Kasa	HH_d____03104_00123
18-27			3 Kasa	HH_d____03104_00125
(1-2-3-5-6-8-12)	Kasım	1889	9 Kasa	HH_d____03104_00123
(13-17-19-22-23-26-27-28-29-30)			11 Kasa	HH_d____03104_00127
(2-3-5-6-7-8-11)	Aralık	1889	7 Kasa	HH_d____03104_00127
(14-15-16-18-24-27)			6 Kasa	HH_d____03104_00130
EK A16'nın Devamı				
Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
1-3-5-7-9	Ocak	1890	5 Kasa	HH_d____03104_00130
(14-16-17-20-21-23)			7 Kasa	HH_d____03104_00132
1-6-11	Şubat	1890	3 Kasa	HH_d____03104_00132
(13-18-22-24-25-27)			6 Kasa	HH_d____03104_00135
1-4-6-8-11	Mart	1890	5 Kasa	HH_d____03104_00135
Toplam 176 Kasa				

EK A17: 1886-1890 Yılları Arasındaki Gelincik Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
31	Mayıs	1886	1 Kasa	HH_d____03104_002
16	Temmuz	1886	3 Kasa	HH_d____03104_004
30-31			2 Kasa	HH_d____03104_006
13	Ağustos	1886	2 Kasa	HH_d____03104_008
24	Eylül	1886	1 Kasa	HH_d____03104_0013
27	Ekim	1886	1 Kasa	HH_d____03104_0015
30	Aralık	1886	1 Kasa	HH_d____03104_0021
19	Ocak	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0024
2	Şubat	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0024
15-28			2 Kasa	HH_d____03104_0027
8	Mart	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0027
15			1 Kasa	HH_d____03104_0029
5	Nisan	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0029
13-22			2 Kasa	HH_d____03104_0032
13-27	Mayıs	1887	4 Kasa	HH_d____03104_0035
3-10	Haziran	1887	4 Kasa	HH_d____03104_0035

17-24			4 Kasa	HH_d____03104_0038
1-8	Temmuz	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0038
15-22			3 Kasa	HH_d____03104_0041
19-26	Ağustos	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0045
21-23			3 Kasa	HH_d____03104_0046
1	Ocak	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0058
15	Şubat	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0062
13	Mart	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0065
6-8	Nisan	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0065
15-20-24			3 Kasa	HH_d____03104_0068
18-25	Mayıs	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0071
1-8	Haziran	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0071
(14-15-22-29)			4 Kasa	HH_d____03104_0073

EK A17'nin Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
1-3-6	Temmuz	1888	3 Kasa	HH_d____03104_0073
13-20-27			3 Kasa	HH_d____03104_0076
3-10	Ağustos	1888	3 Kasa	HH_d____03104_0076
(17-18-24-31)			3 Kasa	HH_d____03104_0080
3	Eylül	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0080
13			1 Kasa	HH_d____03104_0082
2	Ekim	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0084
26	Ocak	1889	1 Kasa	HH_d____03104_0096
27	Şubat	1889	1 Kasa	HH_d____03104_0099
28	Nisan	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00105
2-10	Mayıs	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00105
17-21-24			2 Kasa	HH_d____03104_00107
7-11	Haziran	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00107
14-28-30			5 Kasa	HH_d____03104_00111
5-6-7-8-12	Temmuz	1889	6 Kasa	HH_d____03104_00111
(14-16-18-19)			7 Kasa	HH_d____03104_00114
14-21-30	Ağustos	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00117
1-10	Eylül	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00117
19			1 Kasa	HH_d____03104_00121
4-9	Ekim	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00121
15			1 Kasa	HH_d____03104_00123
(16-19-23-27-30)	Kasım	1889	6 Kasa	HH_d____03104_00127
(1-2-3-5-8-10-11)	Aralık	1889	8 Kasa	HH_d____03104_00127
(14-23-26-29)			9 Kasa	HH_d____03104_00129
2-3-8-10	Ocak	1890	10 Kasa	HH_d____03104_00129
			10 Kasa	

(16-17-18-20-24-28-29)				HH_d____03104_00133
2-5-7	Şubat	1890	3 Kasa	HH_d____03104_00133
(14-17-19-25-28)			5 Kasa	HH_d____03104_00136
8-10	Mart	1890	2 Kasa	HH_d____03104_00136
Toplam 163 Kasa				

EK A18: 1886-1890 Yılları Arasındaki Levrek Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
24-28	Mayıs	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0072
3-10-12	Haziran	1888	3 Kasa	HH_d____03104_0072
Toplam 5 Kasa				

EK A19: 1886-1890 Yılları Arasındaki İspendek Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
19-30	Mayıs	1886	2 Kasa	HH_d____03104_002
25	Temmuz	1886	1 Kasa	HH_d____03104_004
13-25	Ekim	1886	4 Kasa	HH_d____03104_0014
5	Mayıs	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0033
(18-19-25-22)			7 Kasa	HH_d____03104_0036
2	Haziran	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0036
16-31	Temmuz	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0041
11	Ağustos	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0041
2	Aralık	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0054
30	Haziran	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0074
31	Temmuz	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0077
1	Ağustos	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0077
23			1 Kasa	HH_d____03104_0080
7	Ekim	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0083
31	Mayıs	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00108
29	Haziran	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00112
Toplam 31 Kasa				

EK A20: 1886-1890 Yılları Arasındaki İzmarit Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
-----	----	-----	---------------	----------------------

3-4	Kasım	1886	3 Kasa	HH_d____03104_0015
6-7-9			3 Kasa	HH_d____03104_0016
10-11-12	Ekim	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0048
15-16-25	Eylül	1889	3 Kasa	HH_d____03104_00122
Toplam 12 Kasa				

EK A21: 1886-1890 Yılları Arasındaki Mercan Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
22	Temmuz	1886	1 Kasa	HH_d____03104_005
17-21-25	Eylül	1886	3 Kasa	HH_d____03104_0011
8	Ekim	1886	1 Kasa	HH_d____03104_0011
7	Kasım	1886	1 Kasa	HH_d____03104_0015
22			1 Kasa	HH_d____03104_0018
EK A21'in Devamı				
Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
7	Aralık	1886	2 Kasa	HH_d____03104_0018
25	Ocak	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0024
16-22	Şubat	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0026
4-6-8-11	Mart	1887	10 Kasa	HH_d____03104_0026
(15-18-21-29-31)			5 Kasa	HH_d____03104_0029
1-4-5-6	Nisan	1887	9 Kasa	HH_d____03104_0029
15-26			3 Kasa	HH_d____03104_0032
2-8	Mayıs	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0032
27			1 Kasa	HH_d____03104_0036
12	Haziran	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0036
17			1 Kasa	HH_d____03104_0038
7	Temmuz	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0038
23			2 Kasa	HH_d____03104_0042
10	Ağustos	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0042
2	Eylül	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0045
18-21			5 Kasa	HH_d____03104_0047
25			1 Kasa	HH_d____03104_0049
18-29	Ekim	1887	3 Kasa	HH_d____03104_0051
2	Kasım	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0051
9	Aralık	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0055
6	Ocak	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0058
27			1 Kasa	HH_d____03104_0060
16-26	Şubat	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0062
(16-20-25-28)	Mart	1888	5 Kasa	HH_d____03104_0066
3-4	Nisan	1888	6 Kasa	HH_d____03104_0066
18-25-26			4 Kasa	HH_d____03104_0069
29	Haziran	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0074

(17-19-22-23)	Temmuz	1888	4 Kasa	HH_d____03104_0076
4-8	Ağustos	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0076
6	Eylül	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0080
12	Ocak	1889	1 Kasa	HH_d____03104_0092
15-17-28			5 Kasa	HH_d____03104_0094
6-9	Şubat	1889	2 Kasa	HH_d____03104_0094
(15-18-22-25-26-28)			8 Kasa	HH_d____03104_0097
25	Mart	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00101
1-3-9	Nisan	1889	3 Kasa	HH_d____03104_00101
(15-16-17-18)			4 Kasa	HH_d____03104_00104
28			1 Kasa	HH_d____03104_00106
2-4-7	Mayıs	1889	3 Kasa	HH_d____03104_00104
(19-21-23-25)			4 Kasa	HH_d____03104_00107
EK A21'in Devamı				
Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(17-20-23-26-27-28-30)	Haziran	1889	9 Kasa	HH_d____03104_00112
3-5-7	Temmuz	1889	6 Kasa	HH_d____03104_00112
14-15-17			3 Kasa	HH_d____03104_00114
4-7-8-10-11	Ağustos	1889	5 Kasa	HH_d____03104_00114
27			1 Kasa	HH_d____03104_00119
4	Eylül	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00119
14-16-27			4 Kasa	HH_d____03104_00121
7	Ekim	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00121
18-23-25			7 Kasa	HH_d____03104_00124
5-6	Kasım	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00124
(13-20-21-27)	Aralık	1889	8 Kasa	HH_d____03104_00129
5-7-8-12	Ocak	1890	9 Kasa	HH_d____03104_00129
10			3 Kasa	HH_d____03104_00131
(18-23-27-30-31)			2 Kasa	HH_d____03104_00133
1-5-8-10	Şubat	1890	6 Kasa	HH_d____03104_00133
18-20-22			3 Kasa	HH_d____03104_00136
(1-2-3-5-6-8-9-11)	Mart	1890	12 Kasa	HH_d____03104_00136
Toplam 206 Kasa				

EK A22: 1886-1890 Yılları Arasındaki Eşkına Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
22	Ağustos	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00118
24	Eylül	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00120
16	Kasım	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00127
(15-16-17-18-19-20-23-28-31)	Aralık	1889	23 Kasa	HH_d____03104_00130
3-7-11-12	Ocak	1890	5 Kasa	HH_d____03104_00130
Toplam 31 Kasa				

EK A23: 1886-1890 Yılları Arasındaki Kaya Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(14-16-23-24-25-27-28-29)	Mayıs	1886	8 Kasa	HH_d____03104_001
2	Haziran	1886	1 Kasa	HH_d____03104_001
(12-15-17-21-24-25)	Temmuz	1886	9 Kasa	HH_d____03104_004
31			2 Kasa	HH_d____03104_006
5	Ağustos	1886	1 Kasa	HH_d____03104_004
1-2-3-4-8			7 Kasa	HH_d____03104_006
(17-18-21-24-25-27-29)			8 Kasa	HH_d____03104_008
1-3-7-11	Eylül	1886	4 Kasa	HH_d____03104_008
14-19			2 Kasa	HH_d____03104_0011
15			1 Kasa	HH_d____03104_0013
12	Ekim	1886	1 Kasa	HH_d____03104_0011
17			1 Kasa	HH_d____03104_0014
1	Kasım	1886	1 Kasa	HH_d____03104_0014
4-8-11	Aralık	1886	5 Kasa	HH_d____03104_0018
(15-17-20-21-27)			6 Kasa	HH_d____03104_0020
19			1 Kasa	HH_d____03104_0022
(1-2-4-7-8-11)	Ocak	1887	5 Kasa	HH_d____03104_0020
(13-15-16-28)			4 Kasa	HH_d____03104_0023

3-5-7-11 (14-18-21- 24-26)	Şubat	1887	4 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_0023 HH_d____03104_0026
1-5-9-12 (14-17-19- 23-25)	Mart	1887	4 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_0026 HH_d____03104_0029
10 (18-20-23- 25-27-29)	Nisan	1887	1 Kasa 9 Kasa	HH_d____03104_0029 HH_d____03104_0033
1-3-5-9 (16-19-20- 23-25-28- 30)	Mayıs	1887	5 Kasa 13 Kasa	HH_d____03104_0033 HH_d____03104_0035
1-7-9-10 (18-21-27- 29)	Haziran	1887	6 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_0035 HH_d____03104_0039
2-5-10 17-26-28	Temmuz	1887	5 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_0039 HH_d____03104_0041
EK A23'ün Devamı				
Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
2-5-7 8 14-17-21 28-30	Ağustos	1887	6 Kasa 3 Kasa 3 Kasa 1 Kasa	HH_d____03104_0041 HH_d____03104_0043 HH_d____03104_0044 HH_d____03104_0046
(1-2-3-6-7- 9-11) 11 (14-16-17- 18-20-21- 22-24-30)	Eylül	1887	7 Kasa 1 Kasa 11 Kasa	HH_d____03104_0044 HH_d____03104_0046 HH_d____03104_0047
4-6-7-11 (13-14-16- 18-26-29)	Ekim	1887	5 Kasa 6 Kasa	HH_d____03104_0047 HH_d____03104_0050
3-9-11-12 (15-18-26- 28-30)	Kasım	1887	6 Kasa 6 Kasa	HH_d____03104_0050 HH_d____03104_0053
4 (13-15-17- 24-25-26- 30)	Aralık	1887	1 Kasa 7 Kasa	HH_d____03104_0053 HH_d____03104_0056
4-8 (13-17-24- 26)	Ocak	1888	2 Kasa 4 Kasa	HH_d____03104_0056 HH_d____03104_0059
5-7 (13-14-15- 17-23-25- 26-27-28)	Şubat	1888	2 Kasa 9 Kasa	HH_d____03104_0059 HH_d____03104_0062

(1-3-5-7-8-9-10)	Mart	1888	9 Kasa	HH_d____03104_0062
(15-18-19-23-24-26-27-29-31)			9 Kasa	HH_d____03104_0065
(2-4-6-8-9-10-11-12)	Nisan	1888	8 Kasa	HH_d____03104_0065
(14-16-17-20-22-23-27-28-29)			9 Kasa	HH_d____03104_0068
13			1 Kasa	HH_d____03104_0070
(3-4-7-8-9-11)	Mayıs	1888	6 Kasa	HH_d____03104_0068
(13-15-17-19-20-21-27-29)			8 Kasa	HH_d____03104_0071
4	Haziran	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0071
13-20			2 Kasa	HH_d____03104_0073

EK A23'ün Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
5-9-12	Temmuz	1888	3 Kasa	HH_d____03104_0073
8			1 Kasa	HH_d____03104_0075
(18-21-22-24-30-31)			6 Kasa	HH_d____03104_0077
7-8-9-11-12	Ağustos	1888	5 Kasa	HH_d____03104_0077
(13-14-16-22-23-24-25-26-29-30)			9 Kasa	HH_d____03104_0079
19-20-21			2 Kasa	HH_d____03104_0081
2-6	Eylül	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0079
20-26			2 Kasa	HH_d____03104_0083
4-5-6-9	Ekim	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0083
(14-15-16-24-29)			5 Kasa	HH_d____03104_0085
17-21			2 Kasa	HH_d____03104_0087
10-12	Kasım	1888	3 Kasa	HH_d____03104_0085
27			1 Kasa	HH_d____03104_0089
7	Aralık	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0089
(16-17-19-23-26-27-28)			8 Kasa	HH_d____03104_0091
(1-3-5-8-10-11)	Ocak	1889	7 Kasa	HH_d____03104_0091
13-15			2 Kasa	HH_d____03104_0094
4-8	Şubat	1889	2 Kasa	HH_d____03104_0094

17-22-23			3 Kasa	HH_d____03104_0098
28			1 Kasa	HH_d____03104_0099
(1-2-5-8-9-10-11-12)	Mart	1889	8 Kasa	HH_d____03104_0098
4			1 Kasa	HH_d____03104_0099
(13-14-15-16-17-19-20-21-22-23-24-25-26-27-29-30-31)			17 Kasa	HH_d____03104_00100
(1-2-3-4-5-6-7-8-10-12)	Nisan	1889	10 Kasa	HH_d____03104_00100
(13-14-15-19-20-24-25-26-27-29-30)			11 Kasa	HH_d____03104_00104

EK A23'ün Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(3-4-5-6-7-8-9-11)	Mayıs	1889	8 Kasa	HH_d____03104_00104
1			1 Kasa	HH_d____03104_00106
(13-14-15-16-17-18-19-20-25-26-27)			11 Kasa	HH_d____03104_00107
(13-18-19-21-22-24-27)	Haziran	1889	8 Kasa	HH_d____03104_00111
2-4-6-10	Temmuz	1889	4 Kasa	HH_d____03104_00111
(13-15-17-20-22-24-28-30)			8 Kasa	HH_d____03104_00114
(2-4-5-6-9-10-11-12)	Ağustos	1889	7 Kasa	HH_d____03104_00114
(13-14-16-17-22-25-26-27-30)			8 Kasa	HH_d____03104_00117
20			1 Kasa	HH_d____03104_00119
(13-15-18-29-30)	Eylül	1889	5 Kasa	HH_d____03104_00120
24			1 Kasa	HH_d____03104_00122
11-12	Ekim	1889	3 Kasa	HH_d____03104_00120
(13-14-15-17-19-25)			6 Kasa	HH_d____03104_00123

12 (14-15-17- 18-21-25)	Kasım	1889	1 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_00123 HH_d____03104_00126
8-9-11-12 (18-21-25- 29)	Aralık	1889	4 Kasa 4 Kasa	HH_d____03104_00126 HH_d____03104_00130
4-10-11 (13-15-16- 17-19-20- 22-24-25- 26-28-29- 31)	Ocak	1890	4 Kasa 11 Kasa	HH_d____03104_00130 HH_d____03104_00132
18 1-3-7-9 (13-15-17- 19-20-21)	Şubat	1890	1 Kasa 5 Kasa 5 Kasa	HH_d____03104_00134 HH_d____03104_00132 HH_d____03104_00135
(1-2-3-4-5- 6-7-8-9- 11)	Mart	1890	10 Kasa	HH_d____03104_00135

Toplam 502 Kasa

EK A24: 1886-1890 Yılları Arasındaki Gümüş Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
1	Ekim	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0083

Toplam 1 Kasa

EK A25: 1886-1890 Yılları Arasındaki Yılan Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
14	Eylül	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00122
28	Kasım	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00128
17-22-24	Aralık	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00130

Toplam 5 Kasa

EK A26: 1886-1890 Yılları Arasındaki Kefal Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
16-30	Mayıs	1886	4 Kasa	HH_d____03104_002
29	Ekim	1886	1 Kasa	HH_d____03104_0015
9	Kasım	1886	2 Kasa	HH_d____03104_0015

(14-18-20-22-25-27)			14 Kasa	HH_d____03104_0017
1-5-7	Aralık	1886	10 Kasa	HH_d____03104_0017
3-4			5 Kasa	HH_d____03104_0019
(16-18-19-24-26-27-30)			21 Kasa	HH_d____03104_0020
(14-15-16-19-20-21-26-27-30)	Ocak	1887	27 Kasa	HH_d____03104_0023
3-6-10	Şubat	1887	32 Kasa	HH_d____03104_0023
(14-16-18-22-23-26)			37 Kasa	HH_d____03104_0026
2-5-6	Mart	1887	13 Kasa	HH_d____03104_0026
(14-16-17-22-23-24-25-26-28-30)			31 Kasa	HH_d____03104_0029

EK A26'nın Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(1-3-7-9-10-11)	Nisan	1887	20 Kasa	HH_d____03104_0029
(16-17-18-19-23-26-28)			21 Kasa	HH_d____03104_0032
22			2 Kasa	HH_d____03104_0034
1	Mayıs	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0032
13			2 Kasa	HH_d____03104_0035
(13-15-26-30)	Haziran	1887	9 Kasa	HH_d____03104_0038
2-8-9-11	Temmuz	1887	8 Kasa	HH_d____03104_0038
(13-14-17-19-20-28-29)			16 Kasa	HH_d____03104_0041
18			2 Kasa	HH_d____03104_0043
2-6	Ağustos	1887	4 Kasa	HH_d____03104_0041
(15-16-20-23-25-26-29-31)			20 Kasa	HH_d____03104_0044
(1-4-5-7-8-10-11)	Eylül	1887	17 Kasa	HH_d____03104_0044
(13-18-20-24-29)			12 Kasa	HH_d____03104_0047
3-5-6-10	Ekim	1887	11 Kasa	HH_d____03104_0047
			9 Kasa	HH_d____03104_0050

(15-20-22-25-27)				
4-7-9-10	Kasım	1887	7 Kasa	HH_d____03104_0050
(18-25-27-29)			34 Kasa	HH_d____03104_0054
14			16 Kasa	HH_d____03104_0055
4-6-9	Aralık	1887	4 Kasa	HH_d____03104_0054
13-22			19 Kasa	HH_d____03104_0056
21			2 Kasa	HH_d____03104_0058
2	Ocak	1888	6 Kasa	HH_d____03104_0056
15			1 Kasa	HH_d____03104_0059
(2-3-9-11-12)	Mart	1888	17 Kasa	HH_d____03104_0063
(13-15-16-17-18-19-23-28)			24 Kasa	HH_d____03104_0065
7-10	Nisan	1888	2 Kasa	HH_d____03104_0065
(13-15-16-25-26-27-28-29-30)			15 Kasa	HH_d____03104_0068
2-6-7	Mayıs	1888	5 Kasa	HH_d____03104_0068

EK A26'nın Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
12	Ağustos	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0077
(14-21-22-27)			4 Kasa	HH_d____03104_0079
3	Eylül	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0079
19-23-29			3 Kasa	HH_d____03104_0082
2-3	Ekim	1888	3 Kasa	HH_d____03104_0082
16-20-22			3 Kasa	HH_d____03104_0085
6-11-12	Kasım	1888	5 Kasa	HH_d____03104_0085
13-21-27			17 Kasa	HH_d____03104_0088
4-8	Aralık	1888	4 Kasa	HH_d____03104_0088
(13-14-15-18-22-27-30)			13 Kasa	HH_d____03104_0092
3-4-6-8-10	Ocak	1889	11 Kasa	HH_d____03104_0092
(13-17-19-23-24-25-26-29-31)			19 Kasa	HH_d____03104_0094
(4-5-6-8-11-12)	Şubat	1889	14 Kasa	HH_d____03104_0094
(13-17-19-20-23-24)			14 Kasa	HH_d____03104_0097
(3-4-6-7-8-10-12)	Mart	1889	46 Kasa	HH_d____03104_0097
13-17-18			7 Kasa	HH_d____03104_00100

12	Nisan	1889	20 Kasa	HH_d____03104_00100
12			10 Kasa	HH_d____03104_00103
(15-17-19-20-21-20-30)			17 Kasa	HH_d____03104_00104
2-4-9	Haziran	1889	7 Kasa	HH_d____03104_00108
15-18-30			5 Kasa	HH_d____03104_00112
5-9-10	Temmuz	1889	8 Kasa	HH_d____03104_00112
(13-14-18-19-20-24-25-31)			14 Kasa	HH_d____03104_00114
21-28			6 Kasa	HH_d____03104_00116
(2-3-4-5-6-7-8-9-12)	Ağustos	1889	27 Kasa	HH_d____03104_00114
(13-14-16-17-18-20-22-23-24-25-28-29)			54 Kasa	HH_d____03104_00117
(2-3-5-6-7-8-12)	Eylül	1889	93 Kasa	HH_d____03104_00117
(14-17-20-22-28-30)			35 Kasa	HH_d____03104_00120
EK A26'nın Devamı				
Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
4-7-9-12	Ekim	1889	12 Kasa	HH_d____03104_00120
(13-14-17-25-27-30)			12 Kasa	HH_d____03104_00123
1-2	Kasım	1889	9 Kasa	HH_d____03104_00123
(14-18-20-21-23-25-29)			89 Kasa	HH_d____03104_00126
5-7-8-10-11	Aralık	1889	18 Kasa	HH_d____03104_00126
(16-18-20-21-24-26-28)			11 Kasa	HH_d____03104_00130
3-11	Ocak	1890	4 Kasa	HH_d____03104_00130
(16-18-24-27-28)			43 Kasa	HH_d____03104_00133
7-8-10	Şubat	1890	21 Kasa	HH_d____03104_00133
(13-17-18-21-22-24-25-26)			55 Kasa	HH_d____03104_00135
(1-3-4-5-7-8-9-11)	Mart	1890	48 Kasa	HH_d____03104_00135
Toplam 1.287 Kasa				

EK A27: 1886-1890 Yılları Arasındaki Kalkan Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(15-17-20-23-24-25-27-29)	Mayıs	1886	28 Kasa	HH_d____03104_001
13-16			4 Kasa	HH_d____03104_003
3	Haziran	1886	2 Kasa	HH_d____03104_001
15-26	Ağustos	1886	5 Kasa	HH_d____03104_008
8	Eylül	1886	1 Kasa	HH_d____03104_008
24-31	Mart	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0030
(17-20-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30)	Nisan	1887	39 Kasa	HH_d____03104_0033

EK A27'nin Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(1-2-3-4-6-7-8-9-11-12)	Mayıs	1887	36 Kasa	HH_d____03104_0033
(14-15-16-18-21-22-23-24-26-29-31)			26 Kasa	HH_d____03104_0035
15-18-19			10 Kasa	HH_d____03104_0037
1-2-5-8	Haziran	1887	10 Kasa	HH_d____03104_0035
(18-22-24-26)			11 Kasa	HH_d____03104_0039
3-12	Temmuz	1887	4 Kasa	HH_d____03104_0039
24-31			4 Kasa	HH_d____03104_0042
18-24-30	Ağustos	1887	6 Kasa	HH_d____03104_0044
5	Ekim	1887	2 Kasa	HH_d____03104_0048
15			3 Kasa	HH_d____03104_0051
13-24	Mart	1888	6 Kasa	HH_d____03104_0065
(7-8-9-10-11-12)	Nisan	1888	26 Kasa	HH_d____03104_0065
(13-14-15-17-18-21-22-23-25-			57 Kasa	HH_d____03104_0068

26-27-28-29)				
(2-3-4-5-6-7-8-9-10-11)	Mayıs	1888	26 Kasa	HH_d____03104_0068
22			1 Kasa	HH_d____03104_0071
9	Haziran	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0071
19-21-27			3 Kasa	HH_d____03104_0073
6	Ağustos	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0077
27	Eylül	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0083
5	Kasım	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0086
28	Ocak	1889	1 Kasa	HH_d____03104_0096
29	Mart	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00102
7-9-12	Nisan	1889	40 Kasa	HH_d____03104_00102
(13-14-16-17-18-19-21-22-23-24-25-26-27-28-29-30)			54 Kasa	HH_d____03104_00104
(15-22-28-30)			16 Kasa	HH_d____03104_00106

EK A27'nin Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11)	Mayıs	1889	26 Kasa	HH_d____03104_00104
(13-14-15-17-18-21-24-26-27-28-29-30-31)			24 Kasa	HH_d____03104_00107
31			1 Kasa	HH_d____03104_00110
4-5-6-7	Haziran	1889	8 Kasa	HH_d____03104_00107
1-8-10-11			30 Kasa	HH_d____03104_00110
(13-15-16-19-25-27-29)			18 Kasa	HH_d____03104_00111
4-11	Temmuz	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00111
(18-21-22-23-24-28-29-30)			11 Kasa	HH_d____03104_00115
23-31			5 Kasa	HH_d____03104_00116
12	Ağustos	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00115
22-24-25			5 Kasa	HH_d____03104_00118
4-9	Eylül	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00118

5-6			2 Kasa	HH_d____03104_00119
(13-14-18-30)			3 Kasa	HH_d____03104_00120
7-10-11	Ekim	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00120
9-10-12			4 Kasa	HH_d____03104_00122
(13-14-16-18-20-21-22-23-24-30)			14 Kasa	HH_d____03104_00123
21-22-28			3 Kasa	HH_d____03104_00125
(1-2-4-5-8-10-12)	Kasım	1889	11 Kasa	HH_d____03104_00123
(13-14-16-17-18-20-21-23-24-25-27-28-29-30)			34 Kasa	HH_d____03104_00126
(1-2-4-6-7-8-9-11-12)	Aralık	1889	36 Kasa	HH_d____03104_00126
(13-14-15-17-19-21-23-24-25-26-27-28-29-30-31)			30 Kasa	HH_d____03104_00129
EK A27'nin Devamı				
Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(1-2-4-5-6-7-8-9-10-11-12)	Ocak	1890	23 Kasa	HH_d____03104_00129
(13-14-16-17-20-21-22-23-24-25-26-27-29-30-31)			20 Kasa	HH_d____03104_00132
(2-3-4-6-7-10-11-12)	Şubat	1890	16 Kasa	HH_d____03104_00132
(14-15-16-18-19-20-21-22-23-24-26-27-28)			42 Kasa	HH_d____03104_00136
(1-2-3-4-5-6-7-8-10-11-12)	Mart	1890	26 Kasa	HH_d____03104_00136

Toplam 826 Kasa

EK A28: 1886-1890 Yılları Arasındaki Pisi Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
30-31	Ağustos	1886	3 Kasa	HH_d____03104_008
9	Ekim	1886	1 Kasa	HH_d____03104_0011
19-22-23			7 Kasa	HH_d____03104_0014
(1-2-5-9-10-11-12)	Kasım	1886	17 Kasa	HH_d____03104_0014
(13-16-19-22-26-29)			15 Kasa	HH_d____03104_0017
2-6-8-12	Aralık	1886	32 Kasa	HH_d____03104_0017
(14-15-16-18-20-21-25-26-28-29-31)			27 Kasa	HH_d____03104_0020
1-4-8	Ocak	1887	9 Kasa	HH_d____03104_0020
(13-14-16-20-23-24-26-29-30)			18 Kasa	HH_d____03104_0023

EK A28'in Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(2-3-4-5-6-7-9-10-11-12)	Şubat	1887	31 Kasa	HH_d____03104_0023
(14-15-16-17-19-20-21-23-24-25-28)			32 Kasa	HH_d____03104_0026
(1-2-3-7-9-10-11-12)	Mart	1887	20 Kasa	HH_d____03104_0026
(13-15-18-19-20-21-22-24-25-29)			24 Kasa	HH_d____03104_0029
2-5-7	Nisan	1887	9 Kasa	HH_d____03104_0029
8	Ekim	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0048
(28-29-30-31)			5 Kasa	HH_d____03104_0051
(3-5-6-8-11-12)	Kasım	1887	15 Kasa	HH_d____03104_0051
(13-14-16-19-20-23-24-27-28-29)			24 Kasa	HH_d____03104_0053

(1-3-5-7-8-10-11-12)	Aralık	1887	8 Kasa	HH_d____03104_0053
(13-14-15-18-19-20-21-22-26-28-29)			42 Kasa	HH_d____03104_0056
(2-3-7-9-10-11-12)	Ocak	1888	7 Kasa	HH_d____03104_0056
(15-16-17-19-21-23-25-26-27-28-29-30)			17 Kasa	HH_d____03104_0060
(1-2-3-4-6-12)	Şubat	1888	7 Kasa	HH_d____03104_0060
(13-15-18-19-20-22-24-26-27-29)			16 Kasa	HH_d____03104_0062
25			2 Kasa	HH_d____03104_0064

EK A28'in Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(1-2-4-6-9-11-12)	Mart	1888	18 Kasa	HH_d____03104_0062
(17-19-20-21-23-24-25-26-27-28-29-30-31)			63 Kasa	HH_d____03104_0066
(1-2-3-5-6-9-11-12)	Nisan	1888	30 Kasa	HH_d____03104_0066
11	Ekim	1888	1 Kasa	HH_d____03104_0084
(22-25-26-28-29-30-31)			12 Kasa	HH_d____03104_0085
1-2-3-6-8	Kasım	1888	7 Kasa	HH_d____03104_0085
(13-14-15-16-18-19-20-21-22-24-25-26-28-29-30)			51 Kasa	HH_d____03104_0088
(3-4-6-7-8-9-12)	Aralık	1888	13 Kasa	HH_d____03104_0088
(15-16-17-19-20-21-			22 Kasa	HH_d____03104_0091

24-25-26-28-29-31)				
2-6-7-9-12 (14-16-19-21-31)	Ocak	1889	9 Kasa 7 Kasa	HH_d____03104_0091 HH_d____03104_0094
2-6-11-12 (13-15-18-21-24-25-27)	Şubat	1889	7 Kasa 11 Kasa	HH_d____03104_0094 HH_d____03104_0097
(1-3-4-5-6-7-8-9-11-12) (14-16-17-18-19-21-22-23-24-25-27-28-30-31)	Mart	1889	16 Kasa 31 Kasa	HH_d____03104_0097 HH_d____03104_00100
(2-4-6-7-8-9-10-11) 12	Nisan	1889	25 Kasa 20 Kasa	HH_d____03104_00100 HH_d____03104_00103
1-4 27	Mayıs	1889	2 Kasa 1 Kasa	HH_d____03104_00105 HH_d____03104_00108

EK A28'in Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
(17-18-20-21-22-24)	Haziran	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00112
5	Ağustos	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00116
9-12 17	Eylül	1889	2 Kasa 1 Kasa	HH_d____03104_00119 HH_d____03104_00121
8 (13-14-16-18-20-21-22-23-24-30)	Ekim	1889	1 Kasa 14 Kasa	HH_d____03104_00122 HH_d____03104_00123
19-22			2 Kasa	HH_d____03104_00125
(1-2-4-5-8-10-12) (13-14-16-17-18-20-21-23-24-25-27-28-29-30)	Kasım	1889	11 Kasa 34 Kasa	HH_d____03104_00123 HH_d____03104_00126
(1-2-4-6-7-8-9-11-12) (13-14-15-17-19-21-23-24-25-	Aralık	1889	36 Kasa 30 Kasa	HH_d____03104_00126 HH_d____03104_00129

26-27-28- 29-30-31) 20			2 Kasa	HH_d____03104_00131
(1-2-4-5-6- 7-8-9-10- 11-12) (13-14-16- 17-20-21- 22-23-24- 25-26-27- 29-30-31) 21-28	Ocak	1890	23 Kasa	HH_d____03104_00129
(2-3-4-6-7- 10-11-12) (14-15-16- 18-19-20- 21-22-23- 24-26-27- 28)			20 Kasa	HH_d____03104_00132
(2-3-4-6-7- 10-11-12) (14-15-16- 18-19-20- 21-22-23- 24-26-27- 28)	Şubat	1890	16 Kasa	HH_d____03104_00132
(1-2-3-4-5- 6-7-8-10- 11-12)			42 Kasa	HH_d____03104_00136
(1-2-3-4-5- 6-7-8-10- 11-12)	Mart	1890	26 Kasa	HH_d____03104_00136

Toplam 1.000 Kasa

EK A29: 1886-1890 Yılları Arasındaki Vatoz Balığı Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
5	Haziran	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00109

Toplam 2 Kasa

EK A30: 1886-1890 Yılları Arasındaki Istakoz Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
27-29-30 25	Haziran	1887	6 Adet	HH_d____03104_0039
			2 Adet	HH_d____03104_0040
1-2-3-8-11 23	Temmuz	1887	9 Adet	HH_d____03104_0039
			1 Adet	HH_d____03104_0042
28	Kasım	1887	1 Adet	HH_d____03104_0054
5	Aralık	1887	1 Adet	HH_d____03104_0054
22			1 Adet	HH_d____03104_0057
4-6-8	Nisan	1888	15 Adet	HH_d____03104_0067
18-19-24	Şubat	1889	15 Adet	HH_d____03104_0098
12	Nisan	1889	12 Adet	HH_d____03104_00102
25	Ağustos	1889	2 Adet	HH_d____03104_00118

20	Eylül	1889	2 Adet	HH_d____03104_00122
14	Ekim	1889	1 Adet	HH_d____03104_00124
2-12	Kasım	1889	3 Adet	HH_d____03104_00124
(17-18-24-28)			5 Adet	HH_d____03104_00127
9	Aralık	1889	2 Adet	HH_d____03104_00127
(19-21-24-31)			5 Adet	HH_d____03104_00131
1	Ocak	1890	2 Adet	HH_d____03104_00131
Toplam 90 Adet				

EK A31: 1886-1890 Yılları Arasındaki Karides Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
25	Ağustos	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00118
5	Eylül	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00118
20-24-25			4 Kasa	HH_d____03104_00121
1-10	Ekim	1889	3 Kasa	HH_d____03104_00121
29			1 Kasa	HH_d____03104_00125

EK A31'in Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
12	Kasım	1889	1 Kasa	HH_d____03104_00123
(15-17-22-23-27-28)			7 Kasa	HH_d____03104_00127
19			1 Kasa	HH_d____03104_00128
5-8	Aralık	1889	7 Kasa	HH_d____03104_00127
13-20-21-27			6 Kasa	HH_d____03104_00129
5-7-8-12	Ocak	1890	7 Kasa	HH_d____03104_00129
(18-23-27-30-31)			2 Kasa	HH_d____03104_00133
1-5-8-10	Şubat	1890	6 Kasa	HH_d____03104_00133
Toplam 47 Kasa				

EK A32: 1886-1890 Yılları Arasındaki Pavurya Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
18	Haziran	1889	5 Kasa	HH_d____03104_00112
Toplam 5 Kasa				

EK A33: 1886-1890 Yılları Arasındaki Midye Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
3-5-7	Kasım	1886	340 Adet	HH_d____03104_0016
20	Şubat	1887	40 Adet	HH_d____03104_0028
13-25	Mart	1887	800 Adet	HH_d____03104_0031
2-10-11	Kasım	1887	1000 Adet	HH_d____03104_0052
20	Aralık	1887	1 Kasa	HH_d____03104_0054
9			150 Adet	HH_d____03104_0055
19			150 Adet	HH_d____03104_0057
4-8	Ocak	1889	400 Adet	HH_d____03104_0093
25			50 Adet	HH_d____03104_0096
24	Şubat	1889	400 Adet	HH_d____03104_0099
19-26	Mart	1889	550 Adet	HH_d____03104_00102
9	Nisan	1889	350 Adet	HH_d____03104_00102
20			300 Adet	HH_d____03104_00106
20	Eylül	1889	800 Adet	HH_d____03104_00122
1	Ekim	1889	200 Adet	HH_d____03104_00122
13-14			55 Adet	HH_d____03104_00125
9	Kasım	1889	100 Adet	HH_d____03104_00125
19			100 Adet	HH_d____03104_00128

EK A33'ün Devamı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
7-9-11	Aralık	1889	950 Adet	HH_d____03104_00128
8	Ocak	1890	100 Adet	HH_d____03104_00131
12	Şubat	1890	50 Adet	HH_d____03104_00134

Toplam 6.885 Adet + 1 Kasa**EK A34: 1886-1890 Yılları Arasındaki İstiridye Alımı**

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
3-7-11-12	Nisan	1888	260 Adet	HH_d____03104_0066
6-8-9			160 Adet	HH_d____03104_0067
14-17-18			80 Adet	HH_d____03104_0069
(13-18-20- 21-22-23- 24-25-27- 28-29)			240 Adet	HH_d____03104_0070
26	Ekim	1888	100 Adet	HH_d____03104_0086
21	Kasım	1888	100 Adet	HH_d____03104_0089
11	Aralık	1888	50 Adet	HH_d____03104_0089
1	Ocak	1889	100 Adet	HH_d____03104_0092
22			100 Adet	HH_d____03104_0095

12	Şubat	1889	60 Adet	HH_d____03104_0095
24			400 Adet	HH_d____03104_0098
26-27	Mart	1889	130 Adet	HH_d____03104_00101
12	Nisan	1889	2000 Adet	HH_d____03104_00102
14-17-22	Eylül	1889	2 Kasa	HH_d____03104_00120
(21-22-25-26-27)	Kasım	1889	730 Adet	HH_d____03104_00127
19-20-26			420 Adet	HH_d____03104_00128
5-8-10	Aralık	1889	550 Adet	HH_d____03104_00127
3			100 Adet	HH_d____03104_00128
13-19-29			200 Adet	HH_d____03104_00129
8	Ocak	1890	50 Adet	HH_d____03104_00129
29-31			100 Adet	HH_d____03104_00133
6-10-12	Şubat	1890	150 Adet	HH_d____03104_00133
13-15			100 Adet	HH_d____03104_00135

Toplam 6.180 Adet + 2 Kasa

EK A35: 1886-1890 Yılları Arasındaki Tarak Alımı

Gün	Ay	Yıl	Alınan Miktar	DABOA Dosya Numarası
4-5	Nisan	1888	160 Adet	HH_d____03104_0067
Toplam 160 Adet				

EK B1: 1886-1890 Yılları Arasındaki Balıkhâne-i Âmire'den Aylık Olarak Satın Alınan Deniz Ürünleri

Tarih	Balıkhâne-i Âmire'den Aylık Olarak Satın Alınan Deniz Ürünleri	Miktar
13-31 Mayıs 1886	Kalkan, Lüfer, Kaya, Gelincik, Torik, İspendek, Kırlangıç, Kefal	149 Kasa Deniz Ürünü
1-12 Haziran 1886	Kalkan, Lüfer, Kaya, Torik, Kırlangıç	26 Kasa Deniz Ürünü
12-31 Temmuz 1886	İspendek, Barbunya, Karagöz, Torik, Kaya, Gelincik, Mercan, Kırlangıç	57 Kasa Deniz Ürünü
1-31 Ağustos 1886	Kaya, Torik, Kılıç, Gelincik, Pisi, Barbunya, Kalkan, Tekir	43 Kasa Deniz Ürünü
1-30 Eylül 1886	Torik, Kaya, Barbunya, Kalkan, Karagöz, Kılıç, Mercan, Lüfer, Gelincik	32 Kasa Deniz Ürünü
1-31 Ekim 1886	Pisi, Torik, Mercan, Kaya, Lüfer, Barbunya, Kırlangıç, İspendek, Kefal, Gelincik, Kılıç	58 Kasa Deniz Ürünü
1-30 Kasım 1886	Pisi, Kaya, Barbunya, Lüfer, Mercan, Uskumru, İzmarit, İstavrit, Kefal, Midye, Torik	340 Adet Midye 620 Adet Uskumru

			122 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1886	Aralık	Lüfer, Uskumru, Kefal, Pisi, Barbunya, Kaya, Mercan, Torik, Gelincik, Mezgıt	1395 Adet Uskumru 278 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1887	Ocak	Barbunya, Kaya, Torik, Pisi, Uskumru, Lüfer, Mezgıt, Kefal, Kırlangıç, Mercan, Tekir, Gelincik	2110 Adet Uskumru 295 Kasa Deniz Ürünü
1-28 1887	Şubat	Lüfer, Kefal, Kırlangıç, Pisi, Kaya, Mezgıt, Uskumru, Torik, Barbunya, Mercan, Gelincik, Midye	40 Adet Midye 1545 Adet Uskumru 318 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1887	Mart	Barbunya, Mercan, Kefal, Pisi, Kaya, Torik, Mezgıt, Kırlangıç, Uskumru, Gelincik, Kalkan, Lüfer, Midye	800 Adet Midye 335 Adet Uskumru 173 Kasa Deniz Ürünü
1-30 1887	Nisan	Gelincik, Mercan, Kefal, Torik, Kaya, Pisi, Mezgıt, Lüfer, Kırlangıç, Barbunya, Kalkan	173 Kasa Deniz Ürünü

EK B1'in Devamı

Tarih	Balıkhâne-i Âmire'den Aylık Olarak Satın Alınan Deniz Ürünleri	Miktar
1-31 1887	Mayıs Kefal, Mercan, Torik, Barbunya, Lüfer, Tekir, İspendek, Kırlangıç, Kaya, Kalkan, Gelincik	159 Kasa Deniz Ürünü
1-30 1887	Haziran Kaya, Torik, Lüfer, Kalkan, Gelincik, Kırlangıç, Barbunya, Karagöz, Mercan, İspendek, Kefal, Istakoz, Tekir	8 Adet Istakoz 120 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1887	Temmuz Gelincik, Mercan, Torik, Barbunya, Kefal, Istakoz, Kaya, Kalkan, Kırlangıç, Tekir, İspendek, Karagöz, Lüfer, Kılıç	10 Adet Istakoz 130 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1887	Ağustos Kaya, İspendek, Kefal, Barbunya, Mercan, Karagöz, Torik, Kılıç, Kalkan, Kırlangıç, Gelincik	118 Kasa Deniz Ürünü
1-30 1887	Eylül Kefal, Kaya, Torik, Barbunya, Lüfer, Mercan, Karagöz, Tekir, Kırlangıç, Kılıç	137 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1887	Ekim Torik, Kaya, Lüfer, Barbunya, Kefal, İzmirit, Pisi, Kalkan, Karagöz, Uskumru, Mercan	10 Adet Uskumru 150 Kasa Deniz Ürünü
1-30 1887	Kasım Torik, Barbunya, Kefal, Lüfer, Kaya, Kırlangıç, Pisi, Uskumru, Mercan, Midye, Istakoz	1000 Adet Midye

			1533 Adet Uskumru 1 Adet Istakoz 312 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1887	Aralık	Kaya, Torik, Lüfer, Pisi, Uskumru, Midye, İspendek, Istakoz, Kırlangıç, Tekir, Kefal, Mercan, Barbunya, Mezgıt, Karagöz	300 Adet Midye 2610 Adet Uskumru 2 Adet Istakoz 361 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1888	Ocak	Pisi, Kaya, Uskumru, Kefal, Kırlangıç, Lüfer, Mezgıt, Mercan, Gelincik, Karagöz, Barbunya	3175 Adet Uskumru 329 Kasa Deniz Ürünü
1-29 1888	Şubat	Mezgıt, Kırlangıç, Kaya, Uskumru, Mercan, Barbunya, Pisi, Gelincik, Lüfer	3320 Adet Uskumru 335 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1888	Mart	Pisi, Uskumru, Kaya, Kefal, Torik, Barbunya, Kırlangıç, Mezgıt, Gelincik, Kalkan, Mercan	1040 Adet Uskumru 286 Kasa Deniz Ürünü

EK B1'in Devamı

Tarih	Balıkhâne-i Âmire'den Aylık Olarak Satın Alınan Deniz Ürünleri	Miktar
1-30 Nisan 1888	Kaya, Barbunya, Gelincik, Kefal, Kalkan, İstavrit, İstiridye, Kırlangıç, Mezgıt, Pisi, Mercan, Tarak, Istakoz, Lüfer, Torik	740 Adet İstiridye 160 Adet Tarak 15 Adet Istakoz 213 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1888	Mayıs Kaya, Lüfer, Barbunya, Kefal, Kalkan, Kırlangıç, Torik, İstavrit, Gelincik, Levrek	71 Kasa Deniz Ürünü
1-30 Haziran 1888	Lüfer, Kalkan, Gelincik, Barbunya, Kaya, Levrek, Torik, İspendek, Mercan, Kırlangıç, Karagöz	42 Kasa Deniz Ürünü
1-31 Temmuz 1888	Lüfer, Torik, Barbunya, Gelincik, Kaya, Kırlangıç, Karagöz, Mercan, İspendek, Kılıç	62 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1888	Ağustos Mercan, Karagöz, Torik, Barbunya, Gelincik, Kefal, Kalkan, İspendek, Kaya, Kolyoz, Kırlangıç, Lüfer	81 Kasa Deniz Ürünü
1-30 1888	Eylül Torik, Kefal, Lüfer, Barbunya, Kaya, Mercan, Karagöz, Mezgıt, Gelincik, Kırlangıç, Kalkan	93 Kasa Deniz Ürünü

1-31 1888	Ekim	Kefal, Torik, Barbunya, Lüfer, Kırlangıç, Gelincik, İspendek, Mezgit, Gümüş, Kaya, Karagöz, Pisi, İstiridye	100 Adet İstiridye 99 Kasa Deniz Ürünü
1-30 1888	Kasım	Barbunya, Kefal, Kaya, Pisi, Lüfer, Torik, Kalkan, Mezgit, Kırlangıç, Uskumru, İstiridye	1750 Adet Uskumru 100 Adet İstiridye 245 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1888	Aralık	Mezgit, Uskumru, Torik, Pisi, Kefal, Kırlangıç, Barbunya, Kaya, İstiridye, Lüfer	2735 Adet Uskumru 50 Adet İstiridye 301 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1889	Ocak	Uskumru, Pisi, Barbunya, Torik, Kaya, Lüfer, Mercan, Karagöz, İstiridye, Kırlangıç, Kefal, Midye, Mezgit, Kalkan, Gelincik	2254 Adet Uskumru 200 Adet İstiridye 450 Adet Midye 337 Kasa Deniz Ürünü

EK B1'in Devamı

Tarih	Balikhâne-i Âmire'den Aylık Olarak Satın Alınan Deniz Ürünleri	Miktar
1-28 1889	Mercan, Lüfer, Pisi, Uskumru, Kaya, Kefal, Mezgit, İstiridye, Barbunya, Kırlangıç, Torik, İstakoz, Tekir, Midye, Gelincik	2222 Adet Uskumru 460 Adet İstiridye 15 Adet İstakoz 400 Adet Midye 326 Kasa Deniz Ürünü
1-31 1889	Uskumru, Pisi, Kefal, Mezgit, Kaya, Lüfer, Torik, İstiridye, Mercan, Kırlangıç, Midye, Kalkan	560 Adet Uskumru 130 Adet İstiridye 550 Adet Midye 273 Kasa Deniz Ürünü

1-30 Nisan 1889	Pisi, Kaya, Lüfer, Mezgit, Kefal, Mercan, Kırlangıç, Midye, İstiridye, Istakoz, Barbunya, Kalkan, Torik, Karagöz, Gelincik	2000 Adet İstiridye 650 Adet Midye 12 Adet Istakoz 392 Kasa Deniz Ürünü
1-31 Mayıs 1889	Mercan, Torik, Lüfer, Kaya, Kalkan, Pisi, Karagöz, Gelincik, Barbunya, Çınakop, İspendek	142 Kasa Deniz Ürünü
1-30 Haziran 1889	Gelincik, Torik, Lüfer, Kalkan, Kefal, Çınakop, Vatoz, Kılıç, Barbunya, Kaya, İspendek, Pavurya, Pisi, Mercan, Altıparmak, İstavrit	229 Kasa Deniz Ürünü
1-31 Temmuz 1889	Torik, Gelincik, Kalkan, Barbunya, Lüfer, Kaya, Karagöz, Mercan, Kefal, Kılıç, Kırlangıç, Ateş Balığı, Uskumru	90 Adet Uskumru 210 Adet Ateş Balığı 203 Kasa Deniz Ürünü
1-31 Ağustos 1889	Kırlangıç, Mercan, Barbunya, Kefal, Kaya, Karagöz, Kalkan, Torik, Lüfer, Kılıç, Sardalya, Pisi, Gelincik, Istakoz, Karides, Eşkına	2 Adet Istakoz 343 Kasa Deniz Ürünü
1-30 Eylül 1889	Torik, Kırlangıç, Gelincik, Barbunya, Kaya, Kefal, Karides, Kalkan, Lüfer, Karagöz, Kılıç, Pisi, Mercan, İstiridye, Yılan, Midye, Istakoz, İzmarit, Mezgit, Eşkına, İspari	2 Adet Istakoz 800 Adet Midye 513 Kasa Deniz Ürünü
1-31 Ekim 1889	Kefal, Lüfer, Kalkan, Kaya, Torik, Karides, Karagöz, Gelincik, Barbunya, Pisi, Mercan, Mezgit, Kılıç, Çınakop, Uskumru, Istakoz, Kırlangıç, Midye	255 Adet Midye 1 Adet Istakoz 363 Kasa Deniz Ürünü

EK B1'in Devamı

Tarih	Balikhâne-i Âmire'den Aylık Olarak Satın Alınan Deniz Ürünleri	Miktar
1-30 Kasım 1889	Mezgit, Çınakop, Barbunya, Kefal, Kaya, Kalkan, Pisi, Lüfer, Karides, Gelincik, Istakoz, Mercan, Karagöz, Torik, Kırlangıç, Midye, Kılıç, İstiridye, Yılan, Uskumru, Eşkına	8 Adet Istakoz 200 Adet Midye 1150 Adet İstiridye 485 Kasa Deniz Ürünü
1-31 Aralık 1889	Torik, Kefal, Kalkan, Pisi, Kaya, Barbunya, Lüfer, İstiridye, Karagöz, Istakoz, Kırlangıç, Gelincik, Karides, Mezgit, Yılan, Midye, Uskumru, Mercan, Eşkına	850 Adet İstiridye 950 Adet Midye 7 Adet Istakoz 755 Kasa Deniz Ürünü
1-31 Ocak 1890	Kırlangıç, Gelincik, İstiridye, Uskumru, Karides, Mercan, Torik, Kalkan, Pisi, Kaya, Kefal,	150 Adet İstiridye 2 Adet Istakoz

		Barbunya, Eşkına, Lüfer, Mezgit, Midye, Istakoz, Çınakop, Karagöz	100 Adet Midye 563 Kasa Deniz Ürünü
1-28 1890	Şubat	Barbunya, Mezgit, Torik, Kaya, Kalkan, Pisi, Uskumru, İstiridye, Karides, Mercan, Kefal, Kırlangıç, Gelincik, Lüfer, Çınakop, Midye	250 Adet İstiridye 50 Adet Midye 479 Kasa Deniz Ürünü
1-12 1890	Mart	İstiridye, Mezgit, Kefal, Kaya, Torik, Barbunya, Mercan, Lüfer, Kırlangıç, Gelincik, Kalkan, Pisi, Uskumru	210 Kasa Deniz Ürünü

