BAKTAD
BAKLAVA VE TATLI ÜRETİCİLERİ DERNEĞİ
2001

İSTANBUL TİCARET ODASI 1882

Tatlıların Sultanı - The Sultan of Desserts

BAKLAVA

Yrd. Doç. Dr. Arif Kolay • Doç. Dr. Nurgül Bozkurt
Yrd. Doç. Dr. Şakir Turan • Yrd. Doç. Dr. Hacı Murat Arabacı

İSTANBUL TİCARET ODASI 1882

Tatlıların Sultanı - The Sultan of Desserts

BAKLAVA

Hazırlayanlar - Prepared by

Yrd. Doç. Dr. Arif Kolay

Doç. Dr. Nurgül Bozkurt

Yrd. Doç. Dr. Şakir Turan

Yrd. Doç. Dr. Hacı Murat Arabacı

BAKTAD

BAKLAVA VE TATLI ÜRETİCİLERİ DERNEĞİ

2001

TATLILARIN SULTANI / THE SULTAN OF DESSERTS

BAKLAVA

ISBN-978-605-66174-0-9

Hazırlayanlar
Yrd. Doç. Dr. Arif Kolay
Doç. Dr. Nurgül Bozkurt
Yrd. Doç. Dr. Şakir Turan
Yrd. Doç. Dr. Hacı Murat Arabacı

Tasarım
Murat ARSLAN

Yapım
monad
Tel: (216) 557 82 87

Baskı-Cilt
Aktif Matbaa ve Reklam Hiz. San. Tic. Ltd. Şti.
Tel: (212) 612 12 22

İstanbul, 2016

Tatlıların Sultanı - The Sultan of Desserts

BAKLAVA

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ 10
TÜRK KÜLTÜR TARİHİNDE YEMEK, MUTFAK VE BESLENME 14
TÜRKİYE SELÇUKLULARINDA TATLI KÜLTÜRÜ 22
Türk-Arap ve Fars Mutfaklarının Buluşması 22
Hayvansal ve Bitkisel Ürünlere Dayalı Beslenme 22
Tatlı Malzemeleri 23
Tatlı Çeşitleri 26

BİRİNCİ BÖLÜM

OSMANLI'DA YEMEK KÜLTÜRÜ 32
Osmanlı Mutfağı ya da Osmanlı Saray Mutfağı 39
Mutfaktaki Görevliler 48
Mutfakta Kullanılan Sofra Gereçleri 51
Tatlıhanede Kullanılan Sofra Gereçleri 53
Osmanlı'da Yemek Yeme Usul ve Adetleri ile Sofra Gelenekleri 55

İKİNCİ BÖLÜM

BAKLAVA KELİMESİNİN ETİMOLOJİK KÖKENİ 64
Osmanlı Mutfağında Hazırlanan Tatlılar ve Baklava 66
Baklava İçin Kullanılan Malzemeler ve Erzakların Temini 71
Baklava İçin Bal ve Şeker Nereden Geliyordu? 71
Baklava İçin Tereyağ Nereden Geliyordu? 74
Baklavanın Unları Nereden Geliyordu? 77
Devlet Her Sene Yeniçerilere Baklava Pişirilmesi İçin Odun Veriyordu 80
Baklavanın İç Malzemeleri Nereden Geliyordu? 83
Baklavanın Pişirilmesi ve İkram Törenleri 87
OSMANLI DEVLETİ'NDE ALAYLAR ve BAKLAVA ALAYI 92
Baklava Alayı 94
Sultan III. Selim Dönemi'nde Bin Tepsi Baklava Dağıtılmıştı 101
Esnaf Teşkilatı 109
Padişah Baklava Esnafına Sahip Çıkmıştı 109
Baklava Yufkası Açan Sakızlı Ustaları 111
Kağıt İnceliğinde Baklava Yufkası 112
Osmanlı Avrupa ve Amerika'ya Baklava İhraç Ediyordu 114

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BAKLAVA ÇEŞİTLERİ 120
Osmanlı Dönemi'nde ve Cumhuriyetin İlk Yıllarında Türkiye'de Tatlıcılık-Baklavacılık ve Ünlü Tatlıcılar-Baklavacılar 142
Halep - Antep ve İstanbul Hattında Gelişan Antep Baklavası 150
Hacı Mehmet Çelebi'nin Girişimleri ile İstanbul'da Yayılan Antep Baklavası 152

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

EDEBİYATIMIZDA BAKLAVA 155
ŞİİR-ŞARKI ve TÜRKÜLERDE BAKLAVA 156
Divan Edebiyatında Baklava 156
Yokluk Yılları ve Baklava Özlemi 162
Osmanlı Konağında Tatlıların Sultanı: Baklava 164
Baklava-Börek Kardeşliği 166
Türkülere Konu Olan Baklava 173
Seyranî'nin İronisi: Pırasa Oldu Baklava 176
Yemek Destanlarında Baklava 180
BAKLAVA İLE İLGİLİ MANİ, TEKERLEME ve BİLMECELER 182
Yöresel Manilerde ve Tekerlemelerde Baklava 184
Bilmecelerde Baklava 186
GELENEK-GÖRENEK-ANANEDE BAKLAVA 190
Âmin Alayları ve Hatim Merasiminde Baklava 190
Nişan ve Düğünlerde Baklava 192
Gezek Kültüründe Baklava 196
RAMAZAN AYI ve BAYRAMLAR 198
Ramazannamelerde Baklava 202
Fasl-ı Baklava 205
Taziyelerde Baklava 208
Nevruz'da Baklava 209
Nevruz'da Kabir Ziyareti 210
Hacivat-Karagöz Oyunlarında Baklava 211
ATASÖZLERİ ve DEYİMLERDE BAKLAVA 212
MASALLARDA BAKLAVA 214
Tosbağa Gelin Masalı 214
Kadının Fendi 217
Vermeyince Mabud, Neylesin Sultan Mahmud 219
FIKRALARDA BAKLAVA 222
Baklava Yemeklerin Padişahıdır 222
Baklavayı Yedin mi Böyle Yiyeceksin 223
Bir Tepsi Baklava Dünyaya Bedel 223
Zehirli Baklava 224
Baklavası Böreği Benim Üzerime 225
Baklavayı Görünce Ağzının Suyu Akmağa Başlamış 226
Hoca ile Karısı Baklava Yiyebilmek İçin Oyun Tasarladı 227
EVLİYA ÇELEBİ SEYAHATNAMESİNDE BAKLAVA 228
Seyahatnamede Trabzon Baklavası 229
Seyahatnamede Budin Baklavası 230
Seyahatnamede Belgrad Baklavası 230
Seyahatnamede Yanya, Semendire ve Tuna Bölgesi Baklavaları 230
Seyahatnamede Bitlis Baklavası 232
Seyahatnamede Mardin Baklavası 233
BAKLAVANIN BAŞKENTİ: GAZİANTEP 234
Halep'ten Antep'e baklavanın yolculuğu 234
Baklavaya AB Tescili 236
Tescilli Baklava "Ustalık" İstiyor 237
Gaziantep'ten Tüm Türkiye'ye Baklava Sevkiyatı 237
Baklava Tanıtımına Gaziantep Katkısı 237
BAKLAVA VE TATLI ÜRETİCİLERİ DERNEĞİ (BAKTAD) 238
BAKTAD'IN FAALİYETLERİ 239
Baklava'nın Artık Komitesi Var 239
Altın Oklava Baklava Ustaları Yarışması 240
Baklava Okullu Oldu 241
BAKLAVA DÜNYA FUARLARINDA 242
BAKTAD'dan Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'a Baklava 244
Sektör İçin Hükümet Nezdinde Çalışmalar 245
Derneğin Resmi Yayın Organı 'Tatlı Hayat' 246
"Tatlı Dünyası" Belgeseli 246
Baklavaya TSE Standardı 246
BAKTAD'la İhracat Zirve Yaptı 248
SONUÇ 250
DİPNOTLAR 252
KAYNAKÇA 259

INDEX

PREFACE 10
FOOD, CUISINE AND NOURISHMENT IN THE TURKISH CULTURE 14
DESSERT CULTURE OF THE TURKISH SELJUKS 22
Meeting of the Turkish-Arab and Persian Cuisines 22
Nutrition Based on Animal and Vegetable Products 22
Dessert Supplies 23
Dessert Varieties 26

CHAPTER ONE

Ottoman Food Culture 32
Ottoman Cuisine or Ottoman Palace Cuisine 39
The Employees in the Kitchen 48
The Tableware Which is used the Kitchen 51
The Tableware which is used the Dessert House 53
Ottoman Eating Manners and Traditions and Meal Traditions 55

CHAPTER TWO

ETYMOLOGICAL ORIGIN OF THE WORD BAKLAVA 64
Baklava and Other Pastries Prepared in Ottoman Cousine 66
The Provision of the Components and Supplies Used for Baklava 71
Where were Honey and Sugar Coming From for Baklava? 71
Where was the Butter coming from for Baklava? 74
Where does Wheat coming for Baklava? 77
The State was providing Firewood to the Janissaries to Bake Baklava 80
Where were the Ingredients of the Baklava Coming From? 83
Baking of Baklava and Treating Ceremony 87
PROCESSIONS IN OTTOMANS ve BAKLAVA PROCESSION 92
Baklava Procession 94
One Thousand Trays of Baklava were Treated by Sultan Selim III 101
The Order of Artizans 109
The Padishah was Looking After to the Baklava Artisans 109
Sakızlı (Chious) Masters who were Rolling Baklava Phyllo 111
Baklava Phyllo in the Thickness of Paper 112
The Ottomans were Exporting Baklava to Europea and America 114

CHAPTER THREE

TYPES OF BAKLAVA 120
Confectionery and Baklava in Ottoman and the Early Republican Time 142
Well-known Confectioneryand Baklava Masters 150
Antep Baklava Developing Between Aleppo- Antep and İstanbul Line 152

CHAPTER FOUR

BAKLAVA IN OUR LITERATURE 155
BAKLAVA IN POEMS-SONGS and BALLAD 156
Baklava in Divan Literature 156
Years of Poverty and Longing for Baklava 162
The Sultan of Desserts in Ottoman Mansion: Baklava 164
The fellowship of Baklava and Börek 166
Baklava in Folk Songs 173
Irony of Seyranî: Leek Became Baklava 176
Baklava in Food Sagas 180
DITTIES, RHYMES and RIDDLES regarding BAKLAVA 182
The Baklava in Regional Ditties and in Rhymes 184
Baklava in Riddles 186
BAKLAVA IN CUSTOMS-TRADITIONS 190
Baklava in Âmin Processions and Hatim Ceremony 190
Baklava in Engagements and Weddings 192
Baklava in Gezek (Gathering) Culture 196
RAMADAN MONTH and BAJRAMS 198
Baklava in Ramadannames (Ramadan ditties compilation book) 202
Fasl-ı Baklava 205
Baklava in Condolences 208
Baklava in Newruz 209
Grave Visit in Newruz 210
Baklava in Shadow Play 211
BAKLAVA in PROVERBS and IDIOMS 212
BAKLAVA IN FABLES 214
The Fable of Turtle Bride 214
Woman's Ruse 217
When God does not Grant What can Sultan Mahmud do 219
BAKLAVA IN THE JOKES 222
Baklava is the Sultan of Foods 222
When you eat Baklava, You will eat this way 223
A Tray of Baklava is worth the Whole World 223
Dangerous Baklava 224
Baklava and Börek on Me 225
As He Sees Baklava, He became Hungry 226
Hoca and His Wife Designed Game in Order to Eat Baklava 227
BAKLAVA IN BOOK OF TRAVELS OF EVLİYA ÇELEBİ 228
Trabzon Baklava in the Book of Travels 229
Budin Baklavası in Book of Travels 230
Belgrad Baklavası in the Book of Travels 230
The Baklava of Yanya, Semendire and Tuna Regions in Book of Travels 230
Bitlis Baklava in Book of Travels 232
Mardin Baklavası in Book of Travels 233
THE HOMELAND OF BAKLAVA: GAZIANTEP 234
The Journey of Baklava, from Aleppo to Gaziantep 234
Baklava Registered by the EU 236
Production of The Registered Baklava Requires "Competence" 236
Countrywide Delivery From Gaziantep 237
Gaziantep's Contribution to the Promotion of Baklava 237
BAKLAVA AND DESSERT MANUFACTURERS ASSOCIATION (BAKTAD) 238
ACTIVITIES OF BAKTAD 239
Baklava has a Committee Now 239
The Golden Roller Baklava Masters Competition 240
Baklava was Schooled 241
BAKLAVA IS AT WORLD FAIRS 242
Baklava to Recep Tayyip Erdoğan from BAKTAD The President of Republic of Turkey 244
Government Works for the Sector 245
''Sweet Life" Is The Official Media Organ of the Association 246
The "World of Sweets" Documentary 246
TSE Standard for Baklava 247
The Export Reached a Peak with BAKTAD 248
CONCLUSION 250
ANNEXES 252
BIBLIOGRAPHY 259

BAŞKAN'DAN

Baklava, her lokmasında ayrı bir lezzet saklı olan 40 katlı bir lezzet. Üstelik bu tatlıda lezzet kadar, bir tarih yolculuğu da saklıdır.

Nitekim Orta Asya steplerinden İran'a ve oradan Anadolu'ya uzanan bu lezzet yolculuğu, Osmanlı Döneminde zirveye ulaşmıştır. Saray şölenlerinden düğünlere, ziyafetlerden devlet törenlerine kadar çok geniş bir çerçevede baklava bir kimlik kazanmış, bir medeniyet değeri haline gelmiştir.

Osmanlılar ise bu tatlı medeniyet meyvesini gittikleri her yere taşımıştır. Ortadoğu, Balkanlar ve Asya'nın güneyindeki sofralarda baklavanın yer edinmesi de bu sürecin doğal bir sonucudur. Dolayısıyla sınırları aşan bu lezzeti, hiç şüphe yok ki Anadolu topraklarından dünya mutfağına sunulmuş bir armağan olarak görmek gerekir.

"Yeni bir yemeğin bulunuşu" der Fransız düşünür Brillat Savarin, "insanı yeni bir yıldızın bulunuşundan çok daha mutlu kılar."

İşte baklavanın Osmanlı Saraylarında oturduğu lezzet tahtı da, yüzyıllardan bu yana böyle bir mutluluğun ve damak tadının örneğidir. Sadece yemek masalarında, bayramlarda, kutlamaların baş tacı değil, ülke ekonomisi için de önemli bir değerdir. Nitekim 2002 yılından itibaren baklava, Türkiye'nin dış pazarlardaki tatlı bir kalemi de olmaya başladı.

Sonuç olarak elinizde tuttuğunuz bu çalışmayla birlikte hem baklavanın tarihsel arka planına ışık tutulurken hem de kültür hayatımıza da önemli bir katkı verilmiştir. İstanbul Ticaret Odası olarak bu önemli yayına katkı vermekten dolayı büyük onur duyuyoruz.

Bu duygularla size iyi okumalar diliyor, "Tatlıların Sultanı: Baklava" kitabını hayata geçiren başta Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği olmak üzere, kıymetli araştırmacılara ve emeği geçen herkese şükranlarımı sunuyorum. Türk mutfak kültürümüz ve sektör adına hayırlı olmasını diliyorum.

En derin selam ve saygılarımla,

İbrahim ÇAĞLAR

İstanbul Ticaret Odası
Yönetim Kurulu Başkanı

FROM PRESIDENT

Baklava is prepared with 40 layers of filo pastry filled with a unique and very rich taste in every bite. In addition to its sweet flavor it has an interesting and intriguing history.

This taste made its ways from Asia to Anatolia and during the Ottoman period it was at the crest its fame. Baklava gained an identity and has become a value of social harmony since it started to be used in the Palace, in the ceremonies as well as in the local and nationwide feasts.

The Ottomans carried this sweet taste wherever they went. Existing in the menus of Middle East, Balkans and Asia is a natural consequence of this profound process. As a result, there is no doubt that baklava is a cross border flavor gifted from Anatolia to whole world.

Brillat-Savarin, a French gastronome, says: "The discovery of a new dish does more for the happiness of the human race than the discovery of a star." The flavor of baklavas that sits on the throne of the Ottoman Palace for centuries is an example of this kind of rapture.

Baklava is not only a favorite dish for the crown celebrations, ceremonies and the feasts but also an important asset for the country's economy. In fact, baklava has become an export item for Turkey since 2002.

The book you hold in your hand enlightens not only the historical background of baklava but also our cultural life. As the Istanbul Chamber of Commerce we are honored to contribute to this important publication.

With these feelings I wish you enjoy your reading this pleasant book. I extend my gratitude to Baklava and Dessert Producers Association as well as to all researchers who have contributed to publish the book of "Sultan of Desserts: Baklava".

With Deepest Greetings and Best Regards,

İbrahim ÇAĞLAR

Istanbul Chamber of Commerce
President of the Executive Board

TAKDİM

Kültür denilince akla sadece edebiyat, sanat, müzik, resim, halk oyunları, mimari gibi dallar gelmemelidir. Kültürü dinamik bir unsur olarak ayakta tutan yeme-içme geleneği, mutfak birikimi de bir toplum için son derece önemlidir. Kabul edelim ki, biz bu bakımdan oldukça zengin bir milletiz. Çünkü Türk mutfağı, dünya mutfakları arasında seçkin bir konuma sahiptir.

Kuşkusuz bunda Türklerin, tarih boyunca çok geniş coğrafyaya yayılıp çeşitli kültürlerle etkileşim içinde bulunmalarının büyük etkisi vardır. Türkler, her zaman karşılaştıkları farklı kültürlerden istifade ederek, kendi birikimlerine eklemişlerdir. Aslında zengin Türk mutfağı da bu şekilde ortaya çıkmış, farklılıkları kendine has bir tat ve kıvamda buluşturup özgün bir tarz geliştirmiştir.

İşte zengin mutfak kültürümüzün yemek bölümü dışında tatlılar kısmı da hayranlıkla takip edilecek nefasettedir. Özellikle baklava Türk mutfağında her zaman hürmetle anılan bir yere ve öneme sahip olagelmiştir. Öyle ki baklava mutluluğun ve sevincin olduğu her etkinlikte vardır. Düğünlerde, bayramlarda, ramazanlarda, kandillerde, mevlitlerde, kız istemelerde, dostları ziyaretlerde baklava vazgeçilmez bir ikram aracıdır.

Türkiye'nin önde gelen baklava üreticilerini bir araya getiren BAKTAD Derneği olarak biz de, bu gerçekten hareketle önemli bir hizmete imza atıyoruz. Bir yandan halkımıza en sağlıklı ve en lezzetli baklavaları sunmaya çalışırken, bir yandan da kültürümüzün kaybolmaması için gayret sarf ediyoruz. İşte elinizde tuttuğunuz bu çalışma da, bu hizmetimizin temel unsurlarından biridir.

Elbette baklava hakkında bugüne kadar pek çok şeyler söylenmiş ve yazılmıştır. Ancak ilk defa bu kitapta, baklava kelimesinin etimolojik kökeninden tutun da Osmanlı saray mutfağında zirveye oturmasına, baklava alaylarının tertip edilmesinden padişah sofralarında önemli bir ikram aracı olarak sunulmasına, manilerimizden şiir ve fıkralarımıza kadar geniş bir yelpazede baklava ele alındı. Öyle ki, Türk kültüründe baklava tüm boyutlarıyla uzmanlar tarafından masaya yatırıldı.

Çalışma, yoğun ve uzun bir hazırlık döneminden sonra hazırlandı. Tarih alanında uzman 4 akademisyenin ortaklaşa hazırladığı bu kitapla, baklava tarihinin ilk kez derli toplu bir şekilde verildi. Yıllarca sonra bile bir başvuru kitabı olarak önemini koruyacak bir eser ortaya çıktı. Ayrıca, bu eser, baklavanın başka birçok milletten daha çok Türklere ait olduğun, Türk kültürünün ayrılmaz bir parçası olduğunu tartışma götürmez bir şekilde ispatlamıştır.

Ortaya koydukları çalışmayla bizleri sevindiren, kültürümüzün kaybolmaması için emek sarf eden akademisyenlerimiz Arif KOLAY, Şakir TURAN, Nurgül BOZKURT ve Hacı Murat ARABACI'ya şahsım ve Dernek Yönetim Kurulu adına teşekkür ediyorum. Bu eserin gerçekleşmesinde büyük bir sabır ve titizlikle çalışan diğer arkadaşlarıma ve basımında emeğe geçen kurumlarımıza şükranlarımı sunuyorum.

Sözün özü: Tatlı yiyelim, tatlı okuyalım.

Mehmet YILDIRIM / BAKTAD Yönetim Kurulu Başkanı

FOREWORD

When we talk about culture, it should not be mean only the branches such as literature, art, music, painting, folklore and architecture. The tradition of cuisine which supports the culruee and kitchen composition is also very important for a society. We should accept that we are very a rich nation in this respect because Turkish cuisine has very a distinctive position around the world.

Without any doubt, this situation is affected by speading very large areas throughout history and having relations with several cultures.Turks are always benefitted from different cultures and they contribute different characteristics to their culture. . Actually, the rich Turkish cuisine is composed in this way and together with different tastes, it created its own composition.

Of course, the deserts in our rich culture are also very delicious .Especially "baklawa" has very an important and respective position in our culture. It has a place in every events which have happiness. It is the most essential kindness of wedding ceremonies, feasts, candle, mawlid, asking for the girls's hand in marriage and visits.

We, BAKTAD, as uniting all the most leading baklawa producers, start an important movement. At one side, we are trying to serve the most healthy and delicious baklawa to our nation and on the other side, we try for the survival of our culture. The study which you hold in your hand is one of the basic elements of this service.

Of course, there are a lot of thing which were talked and written about baklawa. But this is the first time when baklawa was mentioned from its etymological roots to its place in Ottoman court kitchen, from creating baklawa groups to serving it as kindness in sultan's table and from our poems and story. Baklawa is investigated with its all dimensions in Turkish culture.

This study was prepared after a long and profound period. Through this book which was prepared by 4 expert academicians in history, the history of baklawa was given orderly for the first time. .Even after years, we have a work which can be used as a source book. Moreover, this time it is proven that baklawa belongs to Turks and a dispensable part of our culture thanks to this work.

I thank to our academicians Arif KOLAY, Şakir TURAN, Nurgül BOZKURT and Hacı Murat ARABACI on behalf of myself and Board of Management for their efforts not to vanish our culture and making us happy. I express my gratidude to all the other friends who work with patience and care and to the institutions which exerted efforts in publishing.

Briefly, have enjoy with desert and have enjoy with the book

Mehmet YILDIRIM / BAKTAD Board Chairman

ÖNSÖZ

Derde devâdır baklava
Câna safâdır baklava
Yiyemedim ânı doyunca
İbret-nümâdır baklava

Yukarıdaki dörtlük Yeniçerilerin pîri Hacı Bektaş-ı Veli'ye ve Kanuni Sultan Süleyman'a methiye ve teşekkür için yazılan şiirden alınmıştır. Cephelerde düşmana korku salan Osmanlı askerleri, kendi aralarında ise, "tatlı yiyip tatlı konuşma" şiarına sahiptir ve şiirden de anlaşılacağı üzere Osmanlı askeri, savaşta olduğu kadar lezzet hususunda da son derece mâhirdir.

İnsanoğlunun vaz geçilmez ihtiyaçlarının başında gelen beslenme, sadece bir "karnını doyurma" işlevi değil, aynı zamanda bir kültürdür. Yemek yapma ve yeme geleneği toplumların yıllar boyunca geliştirdiği, nesilden nesile aktardığı bir hayat tarzıdır. Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması, korunması ve beslenme ile ilgili olan gelenekler, o toplumun yaşadığı coğrafi iklim ve üretim tarzı ile yakından ilişkilidir. Nitekim günümüzde sosyal bilimciler yemek yeme alışkanlıklarının kültürel bağlamda ele alınması gerektiğini belirtirler.

Tarihi çok eskilere dayanan ancak gerçek lezzetini Osmanlı mutfağında bulan baklava, bilhassa son dönemlerde pek çok ülke mutfağınca "paylaşılamayan lezzet" durumundadır. Yaşadığı coğrafyaya ve ihtiyaçlarına bağlı olarak, her milletin başka toplumlardan çeşitli kültür unsurlarını alıp vermeleri kaçınılmazdır. Yemek ve mutfak da bu paylaşılan unsurlardandır. Baklavaya bu yönüyle baktığımızda bir tür "ortak kültür unsuru" olduğunu söylemek mümkündür. Bu leziz tatlıyı bize has yapan en mühim unsur ise, onun zirve noktasına bizim mutfağımızda erişmiş olmasıdır.

Türk sosyo-kültürel tarihinin her döneminde en özel ve en güzel anları, paylaşmanın vazgeçilmez lezzeti olan baklavanın, tarihimizde nasıl bir önemi haiz olduğunu bu kitapta ortaya koymaya çalıştık. Bugüne kadar hem genel manada Türk mutfağının hem de hususen Osmanlı mutfağının tarihi ile ilgili pek çok çalışma yapılmıştır. Bu çalışmalarda baklava ve diğer tatlı çeşitleri ile ilgili bilgiler de bulmak mümkündür. Biz ise bu kitapta özel olarak baklava konusunu ele alma gereği duyduk.

Bu çalışmamızda başta Osmanlı arşivleri, eski dönemlerde yazılan yemek kitapları, Osmanlı gazete ve dergileri ile yerli ve yabancı kaynaklardan istifade ederek baklava tatlısının tarihsel serüvenini inceledik.

Çalışmamız giriş ve dört bölümden oluştu. Giriş kısmında, Türk kültür tarihinde yemek, mutfak ve beslenme, Türkiye Selçuklularında tatlı kültürü, Türk-Arap ve Fars mutfaklarında tatlı malzemeleri ve tatlı çeşitleri hakkında genel bilgiler verildi.

Birinci bölümde, Osmanlı Devleti'nde yemek kültüründen bahsedilerek, Osmanlı saray mutfağı, mutfak görevlileri, mutfakta kullanılan araçgereçler ile Osmanlı'da yemek yeme usul ve adetleri ile sofra gelenekleri üzerinde duruldu.

İkinci bölüm tamamen baklavaya ayrıldı. Baklava için kullanılan malzemeler ve erzakların temini, bal, şeker, tereyağ, unlar, iç malzemeler, odunlar vesair malzemelerin nasıl ve nerelerden temin edildiği sorularına cevaplar arandı. Ayrıca Osmanlı Devleti'nde önemli yeri olan baklava alayı hakkında da bilgi verildi.

Üçüncü bölüm ise baklava çeşitlerine ayrıldı. Ayrıca Osmanlı Dönemi'nde ve Cumhuriyetin ilk yıllarında Türkiye'de tatlıcılık-baklavacılık ve ünlü tatlıcılar-baklavacılar konusuna değinildi.

Dördüncü bölümün konusunu da "edebiyatta baklava" oluşturdu. Bu meyanda şiir, şarkı, türkü, mani, tekerleme, bilmece, masal, atasözleri ve deyimler, fıkralar ile diğer edebiyat alanlarında baklava ile ilgili metinlerden örnekler verildi.

Çalışma sırasında birçok kişinin desteği ve katkısı oldu. İstanbul Ticaret Odası'na hususen teşekkür ederiz. Ayrıca Doç. Dr. Atilla Batur'a, Yrd. Doç. Dr. Ersen Ersoy'a, Dr. Kürşad Karacagil'e, Dr. Uğur Demir'e, Kırımın en misafirperver ailesi Fevziye-Osman Mustafayev ve değerli ailesine, Murat Arslan ve İbrahim Yarış'a da desteklerinden dolayı ayrı ayrı gönülden teşekkür etmeyi bir borç biliriz.

Yazarlar

Kütahya 2016

PREFACE

Baklava is a cure for all
Baklava is a joy for all
I ate it but I couldn't get enough
Baklava is a warning for all

The quadrant above is taken from a poem written as a praise and gratitude to the sufi teacher of Janissary Hacı Bektaş-ı Veli and Süleyman the Magnificient. The fearsome combatants of the frontiers, the Ottoman soldiers, had the habit of "eat sweet talk sweet" and as it could be understood by the poem they are not only talented warriors but also master gustos.

Nutrition which is among the indispensible needs of humankind, is not only a function to "fill the belly" but also it is an act of culture. The traditions of cooking and dining is a life style developed and transferred between the generations during the development of the humanity. The traditions regarding production, consumption, preparation, preservation* of the food and nutrition are in close relation with the geographical climate and production type of that society. As a matter of fact the contemporary social scientists state that the dining habits shall be approached within the context of culture.

Baklava, finding its true taste in Ottoman cuisine despite being an ancient sweet pastry, is now, especially recently, became "a taste which can not be shared" by cuisines of many countries. It is inevitable for all the nations to share various cultural components with other nations depending on the settled geography and needs. When we approach baklava from this point of view it can be said that it is "a common component of cultures". What makes this delicous sweet pastry peculiar to us is that baklava made its peak in our cuisine.

We tried to highlight the historical importance of baklava which is a central flavour in sharing the most special and fine moments in each period of Turkish socio-cultural history. Many studies have been carried out until today in the field of history of Turkish and in particular Ottoman. It is possible to access information regarding baklava and other sweet pastries in these studies. However we found it essential to deal with the topic of baklava exclusively in this book.

In this study we examined the historical course of baklava by referring to the Ottoman archives, the ancient cooking books, journals and magazines of Ottoman period and to various national and international sources.

Our study is comprised of an introduction and four chapters. In the introduction part general information has been provided on dining and nutrition in Turkish cultural history, the sweet pastry culture in Anatolian Seljuk's and sweet pastry component and types in Turkish, Arabic and Persian.

In the first chapter the dining culture in Ottoman Empire has been mentioned and Ottoman royal kitchen, kitchen personnel, kitchenware, and formality and traditions of dining in Ottomans have been emphasized.

The second chapter has been saved completely for baklava. The issues of procurement of the components and supplies used for baklava, the questions of how and from where the components such as honey, sugar, butter, wheats, internal ingredients and firewoods were found, are tried to be answered. Besides the baklava procession which has an important place in Ottoman Empire has been introduced.

Third chapter is saved for baklava types. The issues of confectionery-baklava production and famous confectionery-baklava stores during the Ottoman Empire and the first years of the Republic of Turkey.

The fourth chapter is about "baklava in the literature". Within this concept poems, songs, ballads, ditties, rhymes, riddles, fairy tales, proverbs, idioms, jokes and the other fields of the literature on baklava and the relevant texts have been provided.

Many people provided support and contribution during the said study. We particularly express our gratitudes to Istanbul Chamber of Commerce. We also would like to express our gratitudes to Assoc. Prof. Dr. Atilla Batur, to Asst. Prof. Dr. Ersen Ersoy, to Dr. Kürşad Karacagil, to Dr. Uğur Demir, to the most hospitable family of Crimea; Fevziye and Osman Mustafayev and their family and to Murat Arslan and İbrahim Yarış for their kind supports.

Authors

Kütahya 2016

INTRODUCTION
GİRİŞ

TÜRK KÜLTÜR TARİHİNDE
YEMEK, MUTFAK VE BESLENME

FOOD, CUISINE AND NOURISHMENT
IN THE TURKISH CULTURE

TÜRK KÜLTÜR TARİHİNDE YEMEK, MUTFAK VE BESLENME*

Tarih bilimi insanoğlunun en eski zamanlardan itibaren topluluklar halinde yaşadığını ifade etmektedir. Lakin insanlar rastgele kalabalıklar halinde değil, "ortak kültür" adını verdiğimiz maddi ve manevi değerler etrafında bir araya gelmektedirler.

Sosyal bilimlerdeki kullanımıyla kültür, o toplumu meydana getiren bütün insanların sahip olduğu değerler bütünüdür. "Bir başka ifadeyle kültür; bir milletin algıladığı duygular, ortaya koyduğu düşünceler, uyguladığı davranışlar, gösterdiği beceriler, ürettiği bilgiler, müşahhaslaştırarak abideleştirdiği estetik değerler, şekillendirdiği sosyal yapılar, tatbik ettiği dinî, ahlâkî, hukukî, iktisadî ve teknolojik sistemler, nihayet kendi varlığı hakkında ulaştığı tarih şuuru gibi bütün bu unsurlar, o milletin zaman içinde yaşadığı realiteler, gerçeklerdir".[1]

Kültür insana ve insan topluluklarına has olan öğrenilmiş duygu, düşünce ve davranış kalıplarının tamamıdır. Göçebe olsun, yerleşik olsun bütün toplumların kendine mahsus birtakım alışkanlıkları ve tutumları mutlak olarak mevcuttur. Bu alışkanlık ve tutumlar sayesinde insanlar ve toplumlar diğerlerinden kolaylıkla ayırt edilebilirler.[2]

Kazanlarla yemek taşıyan Osmanlı mutfak çalışanları.

Resim: *Dictionnaire, Français-Arabe-Persan et Turc., Alexandre Handjeri, De L'Imprimerie De L'Universite Imperiale, 1840.*

FOOD, CUISINE and NOURISHMENT in the TURKISH CULTURE*

The science of history states that human beings are living in communities since the most ancient times. Yet, people gather around the spiritual and material values, what we call the "common culture" and not at random crowds.

As used in the social sciences, culture is a set of values of all people who constitute that community. "In other words, culture; all the factors such as the perceived feelings of a nation, revealed ideas, applied behaviors, demonstrated skills, produced information, abided concrete aesthetic values, shaped social structures, applied religious, ethical, legal, economical and technological systems and finally historical consciousness reached about its own existence are the realities and truths that a nation lives in".

Culture is the totality of learned feelings, thoughts and behavior patterns unique to human beings and human communities. Whether nomadic or established all communities have a number of habits and attitudes which are absolute unique unto themselves. Humans and communities can due to these habits and attitudes be easily distinguished from the others.

The nourishment culture is a way of life that a community has developed over the years and transferred from generation to generation. The production, consumption, preparation of the food and the traditions with regard to the nourishment is associated with the geographical climate where that community lives and the mode of production. And the cultural anthropologists state that gastronomy should be handled within the cultural context. In addition to meeting physiological needs, food is a tool to create a kind of status for individuals. Namely, the traditions from the production of the food untill the table seating order existing in ancient societies determines a social status to the person.

Building a status on food and eating practices should be considered on the basis of the culture symbolism. Symbols build within the social system have a very important place in social relations. Social relation does not only occur from conversation and exchange of the people. Another characteristic of sociocultural structure is that it expresses the unity of the people using the same symbols and loading the same meanings on behaviors set forth, giving the same responses, speaking the same language without saying anything. Traditional ceremonies and ceremonial dinners have a very important place in the process of transferring cultural factors.

The economical structures of the societies and the practices in daily life shaped by these structures are the fundamental determinants of the kitchen. Whether a community exposes a resident or nomadic lifestyle, the physical properties of its geography, climate, production information transferred to him from his ancestors determine the shape of the food to make consumable. As can

Türklerde yemek pişirme.

Resim: *Dictionnaire, Français-Arabe-Persan et Turc., Alexandre Handjeri, De L'Imprimerie De L'Universite Imperiale, 1840.*

be predicted the feeding styles of the nomadic and livestock breeding communities mainly exist from meat and dairy products. The necessity to process suitable for storing of the food has emerged due to often place changes for animal breeding. In this context also the packing process of food of animals will vary according to often replacements of the community". Simply expressed, the lifestyle, economic status, beliefs, social relationships, food production style play an important role in determining the general sense of a community cuisine. First cultural exchange will be experienced with change in a variety of ways of these factors such as cultural interaction, migration, climate and geographical conditions, marriages, apostasy etc. accompanied by changes in the culture of the cuisine. The most striking example of this can be seen in the Turkish population. Turks spread from the Ötüken basin to Dest-i Kipchak, Khorasan, Anatolia, and the Balkans and into Europe have together with their geography moved or changed their cuisines through cultural exchange.

When we look at the culinary culture, from the point of providing data for history of culture and society; we can see that it is certain that the food and lifestyle relation influences both the individual and social structure. Nutritional and individual relationship has been a matter of interest in each period. The following attributed to a French master of eating and drinking describes the topic very nice: "Tell me what you eat, so that I can tell you who you are". Especially nowadays sciences such as cultural history, folklore, medical sociology emphasizes the importance of the relationship between food and society. One of the most expressed examples is the difference of the fighting structure of the communities fed predominantly with meat and those fed predominantly with vegetables. At the same time rules and social rituals expected to be followed in the processes from supply of food till presentation provides important data for researchers on topics such as social stratification, social status and management culture.

Nowadays we can see that the Anatolian cuisine consists of three sources as vegetables, meats and dough. Most of these are used since antiquity. In fact, there is a connection between civilization and food types. Issues such as the nature of the cooking equipment, number, type, arrangement, cooked material, way of cooking, whether it is taken as it is from the nature, eaten or not gives an idea about the belief, production style of that country, in short about the whole cultural life. Eating habits are in anthropological words a cultural mosaic that hosts many cultural elements. So there are many cultural features combined in food activities. In summary, a kitchen is a sign of a civilization. Turks have made different types of food depending on geography, belief and mode of production in their established civilizations throughout the history. All of the cultural accumulation has affected the present eating habits of the Turks.

If we look at the Turkish culinary culture in general, we see that it has the following properties:

Beslenme kültürü de, bir toplumun beslenme ile ilgili yıllar boyunca geliştirdiği, nesilden nesile aktardığı hayat tarzıdır. Yiyeceklerin üretimi, tüketimi, hazırlanması ve beslenme ile ilgili olan gelenekler, o toplumun yaşadığı coğrafi iklim ve üretim tarzı ile bağlantılıdır. Kültür antropologları da yemek yeme alışkanlıklarının kültürel bağlamda ele alınması gerektiğini belirtirler. Yiyecekler, insanın fizyolojik ihtiyaçlarının karşılanmasının yanı sıra, bireylerin bir tür statü oluşturma araçlarıdır. Şöyle ki, yiyeceğin üretiminden sofrada oturma düzenine kadar eski toplumlarda var olan gelenekler, kişiye toplumsal statü belirlemektedir.

Yiyecekler ve yeme pratikleri üzerinden statü inşa etme, kültürün simgeselliği esasında düşünülmelidir. Toplumsal sistem içinde inşa edilen simgeler sosyal ilişkilerde oldukça önemli bir yere sahiptir. Sosyal ilişki sadece insanların karşılıklı konuşma ve alışverişinden ortaya çıkmaz. Sosyokültürel yapının bir özelliği de, aynı sembolleri kullanan ve ortaya konulan davranışlara aynı anlamları yükleyip, aynı tepkileri veren, söz söylemeden aynı dili konuşan insanların birlikteliğini ifade etmesidir. Kültürel unsurların aktarılması sürecinde geleneksel merasimler ve merasim yemekleri oldukça önemli bir yere sahiptir.[3]

Toplumların iktisadi yapıları ve bu yapıların şekillendirdiği gündelik hayat pratikleri mutfağın temel belirleyicisi konumundadır. Topluluğun yerleşik mi yoksa konar-göçer bir yaşam tarzı mı sergilediği, yaşadığı coğrafyanın fiziksel özellikleri, iklim, atalarından kendisine aktarılan üretim bilgileri beslenme kültürünü, yiyecekleri tüketilebilir hale getirme şeklini belirler. Tahmin edilebileceği üzere konar-göçer yaşam tarzı süren ve hayvan besleyen toplulukların beslenme tarzlarında et ve süt ürünleri ağırlık oluşturmaktadır. Hayvanları beslemek için gerçekleştirilecek sık yer değiştirmelerde, besinlerin saklanmasına uygun olarak işlenmesi zorunluluğu ortaya çıkmıştır. Bu kapsamda hayvansal besinlerin paketlenme işlemi de topluluğun sık yer değiştirme zorunluluğuna göre şekillenecektir".[4] Kısaca ifade etmek gerekirse, bir toplumun mutfağının belirlenmesinde genel anlamda yaşam tarzı, ekonomik durum, inançlar, sosyal ilişkiler, yiyeceklerin üretim tarzı önemli rol oynamaktadır. Bu etkenlerin kültürel etkileşim, göç, iklim ve coğrafi şartlar, evlilikler, din değiştirme vs. gibi çeşitli şekillerde değişmesi ile önce kültürel alışveriş yaşanacak, beraberinde de mutfak kültüründe değişiklikler olacaktır. Bunun en çarpıcı örneğini Türk toplumunda görmek mümkündür. Ötüken havzasından itibaren Deşt-i Kıpçak, Horasan, Anadolu, Balkanlar ve Avrupa içlerine kadar yayılan Türkler coğrafyalarıyla beraber kültür alışverişi yoluyla mutfaklarını da taşımışlar veya değiştirmişlerdir.

Mutfak kültürüne toplum ve kültür tarihi araştırmalarına veri sağlaması açısından baktığımızda ise şunu görebiliriz; beslenme ve yaşam tarzı ilişkisinin, hem bireysel hem de toplumsal yapıya etki ettiği muhakkaktır. Beslenme ve birey ilişkisi her dönemde ilgi çeken bir husus olmuştur. Bir

Fransız yeme içme ustasına atfedilen şu söz konuyu çok güzel açıklar: *"bana ne yediğini söyle, sana nasıl biri olduğunu söyleyeyim".*[5] Bilhassa günümüzde kültür tarihi, folklör, tıp sosyolojisi gibi bilim dalları yemek ve toplum ilişkisinin önemini vurgulamaktadır. Et ağırlıklı beslenen toplumlar ile bitki ağırlıklı beslenen toplumların savaşçı yapılarının farklılığı en çok ifade edilen örneklerdendir. Aynı zamanda gıdaların temininden sunulmasına kadar yaşanan süreçte uyulması beklenen kurallar ve toplumsal ritüeller, sosyal tabakalaşma, sosyal statü ve yönetim kültürü gibi konularda araştırmacılara önemli veriler sağlamaktadır.

Günümüzde Anadolu yemeklerinin genellikle bitkilerden, etlerden ve hamurdan olmak üzere üç kaynaktan oluştuğunu görmekteyiz. Bunların çoğu eskiçağdan itibaren kullanılmıştır. Esasen medeniyetle yemek türleri arasında bir bağlantı vardır. Yemek yapımında kullanılan araç gereçlerin niteliği, sayısı, türü, düzenlenişi, pişirilen maddenin kendisi, pişiriliş biçimi, doğadan olduğu gibi alınıp alınmadığı, yenip yenmediği gibi hususlar o ülkenin inancı, üretim tarzı, kısacası kültür hayatının bütünü hakkında fikir verebilir. Yemek yeme alışkanlıkları, antropolojik deyimle içerisinde pek çok kültürel unsuru barındıran bir kültür mozayiğidir. Yani yemek faaliyetinde birçok kültürel özellikler bir arada bulunur. Özetle, mutfak, bir medeniyet belirtisidir. Türkler tarih boyunca kurdukları medeniyetlerde coğrafyaya, inanca ve üretim tarzına bağlı olarak farklı çeşitlerde yemekler yapmışlardır. Bütün bu kültürel birikimin, Türklerin bugünkü yemek yeme alışkanlıklarına etkisi olmuştur.[6]

Türk mutfak kültürüne genel olarak bakacak olursak, aşağıdaki niteliklere sahip olduğunu görürüz:

Konar-göçer toplumdan yerleşik hayata geçiş, Türk mutfağını da etkilemiştir. Geniş bir bölgeye yayılan Türk coğrafyası tabiat şartlarının ve damak zevkinin etkisiyle coğrafi bölgelere göre çeşitlilik göstermektedir. Tarihte en çok yer değiştiren, birkaç kez din değiştiren ve çok uluslu devletler kurarak farklı yemek kültürüne sahip milletleri bir arada tutmasından dolayı, yemek çeşitleri bakımından başka kültürlerden etkilenme ve onları etkileme söz konusudur.

Eski Türk bozkır kültürü konar-göçer yaşam tarzına sahip olup, en önemli besin kaynakları hayvancılık ve tahıl idi. Hayvancılık, Türklerin en eski, en önemli ve belki de zaman zaman tek ekonomik geçim kaynağı olmuştur. Türkler Anadolu'da yerleşik hayata geçtikten sonra farklı geçim kaynakları temin etmelerine rağmen, hayvancılığı bırakmamışlardır.[7]

Buğday ise, Türk ekonomisinin ve yiyecek kültürünün ikinci ana maddesini oluşturur. Bunu hububat şeklinde genişletirsek daha doğru olur. Çünkü buğday ekemeyen ve bulamayanlar, buğdayın yerine, arpa ve darı ekmişlerdir. Arpa ile darının yetişmesi daha kolaydır. Ayrıca bunlar, her iklimde de, yetişebilirler. Ancak Oğuzlar gibi güçlü Türk kesimlerinin, ekonomik

Transition from nomadic community to resident has also influenced the Turkish cuisine. The Turkish geography spreading over a wide geographic varies according to geographical regions due to natural conditions and palatal taste. Due to the fact being the most replacing in the history, having changed religion few times and retaining nations owning different food cultures by establishing multi national states, it is subject to being affected by other cultures and influencing these.

The Old Turkish steppe culture has a nomadic lifestyle whose most important food sources were livestock and grain. Livestock was the oldest, the most important and perhaps from time to time the single source of economic livelihood of the Turks. Turks did not leave the animal husbandry even though they settled in Anatolia and provided different sources of livelihood.

Wheat is the second main item of the Turkish economy and food culture. It is more correct to generalize it as grains of cereals. Because, those who were not able to find and sow grain have sown barley and millet. It is easier to grow barley and millet. In addition, they can be grown in all climates. However strong Turks such as the Oghuz had more economical opportunities. They were eating wheat in Anatolia. Even though kitchens of Turks are basically indifferent; they be separated from each other in terms of their comminitiy's forces and used materials. It is certain that both wheat and millet are first turned into flour by grinding with various tools. Besides the flour the "gavut-qavut or gavurga" obtained from roasted wheat grains is also one of the main food .

imkânları fazla idi. Anadolu'da onlar, buğday yiyorlardı. Bu demektir ki diğer Türklerin mutfakları da, temelde bir olmakla birlikte, toplulukların güçleri bakımından ve kullanılan materyale göre, birbirlerinden ayrılabiliyorlardı. Gerek buğdayın gerekse darının çeşitli vasıtalarla öğütülerek önce un haline getirildiği muhakkaktır. Undan başka buğday tanelerinin kavrulmasıyla elde edilen "gavut-qavut ya da gavurga" da ana yiyecekler arasındadır.[8]

Yemek, Türklerde sosyal düzeni kuran bir sembol gibiydi. Türk toplulukları, tarih boyunca sosyal bir düzen ve disiplin çerçevesinde gelişmişlerdir. Çünkü Türk toplulukları çevrelerine karşı varlıklarını koruyabilmek için, birer askeri birlik olarak oluşmuşlardı. Halkın bir araya geldiği yer ise, toylar ve ziyafetlerdi.[9] Hanların veya beylerin, halka yemek yedirme ve ziyafet çekme zorunluluğu vardı. Bu Türk tarihinde, vazgeçilemez bir gelenek olarak kalmaktadır. Halkın, kendisine toy veya ziyafet çekmemiş bir Han ile Beyden, şikâyet etme hakkı bile vardır. Büyük Selçuklu Sultanı Melikşah'ın Türkistan akınında, Türkler, *"biz onun bir lokma yemeğini yemedik"* diye, Melikşah'tan hem şikâyetçi olmuşlar ve hem de bundan dolayı, O'na kırgın durmuşlardı. Türkmenler ile Orta Asya'daki Kazaklarda sınıf yoktu. Bununla beraber onlar arasında da, bir üstünlük ve tabakalaşma görülüyordu. Bu da, ziyafetler ile toylarda meydana geliyordu.[10]

Türklerin "ülüş" dedikleri törelerine göre, topluluk halindeki yemeklerde, herkes kızartılmış bir koyunun, istediği yerinden yiyemezdi. Herkesin, koyunun neresinden yiyeceği, önceden belli idi. Bu da, atalardan gelen bir mirasla oluyordu. Yani ataların hizmet ve bahadırlık derecesi, topluluk tarafından tanınıyor ve bu yolla devam ettiriliyordu. Tabii olarak torunlar da, kendi hizmet ve bahadırlıkları yolu ile bu ülüş veya pay haklarını, yükseltebiliyorlardı. Kötü bir hareket yapıp, cezalandırılmış olanlar ise, bu ülüş veya pay haklarını kaybediyorlardı. Ziyafet veya toylardaki bu haklarını kaybetmiş olanlar, mera ve otlak haklarını da kaybetmiş oluyorlardı. Görülüyor ki Türklerde yemek, yalnızca yenen ve insanların karınlarına girip, onları doyuran bir madde değildi. Yemek topluluk düzeniyle, disiplin ve onurları da kuran, bir vasıta ve sembol oluyordu. Yoksa herkesin atası soylu ve herkes aynı düzeyde idiler. Ancak hizmet ve onurla, insanlar arasında da bir derecelenme oluyordu.[11]

XI. yüzyılda, başta Karahanlı ve Selçuklu sarayları olmak üzere, çeşitli Türk hükümdar ve beylerinin aşçıbaşılarının denetimlerinde mutfaklarının varlığı bilinmektedir. Ayrıca her Türk evinin bir odasının günümüzde olduğu gibi mutfak olarak tanzim edildiğini ve evin bu kısmına, yemek pişirilen yer anlamında aşlık-aşane denildiğini görüyoruz.[12] Aşane kelimesi zamanla terk edilmiş onun yerini mutfak kelimesi almıştır. Mutfak sözü Arapça matbah'dan gelmektedir.

XI. yüzyılın aşlığında yani mutfağında kullanılan çeşitli eşyalardan bardak, bıçak, selçi biçek (yani "aşçı bıçağı"), etlik (et asılmaya mahsus çen-

Food was like a symbol establishing the social order for Turks. Turkish communities developed in the framework of a social order and discipline throughout the history. Because, in order to protect their assets against their environment theTurkish communities were formed as a military unit. The places for the people where they came together, have been ceremonies and banquets. Khans and lords had to give food and banquets to the public. This remains as an indispensable tradition in the Turkish history. The public has even the right to complaint when a Khan or Lord has not given them ceremonies or banquets. The Turks complained about Melik Shah by stating that "they haven't had a bite of food from him" during the Turkestan inflow of the Great Seljuk Sultan Malik Shah and therefore were offended against him. The Turkmen and the Kazakh in Central Asia did not have classifications. However also among them a superiority and stratification was seen. And this happened at banquets and ceremonies.

According to the traditions the so-called "ülüş" of the Turks, not everyone was allowed to eat from any part of a roasted sheep at community meals. It was in advance clear from which part everyone should eat. And this happened due to an ancestral inheritance. So the service and gallantry level of their ancestors was recognized by the community and continued in this way. Surely the grandchildren were able to upgrade their "ülüş" or shares with their services or gallantries. Those who were penalized because of a bad action were losing these "ülüş" or share rights. Those who had lost these rights at the banquets and ceremonies had also lost their pasture and grazing rights. So it appears that food is not only for eating and filling the bellies of the people, a feeding item for Turks. Food was an instrument and symbol establishing the community order, discipline and dignity. Otherwise everyone's ancestors were noble, and everyone at the same level. So grading among the people was only through service and honor.

The presence of cuisines under the control of chef cooks of the Turkish monarch and lords in the XI century, particularly the Karahanli and Seljuk palaces, is known. In addition we can see that in every Turkish house a room has been arranged as a kitchen and that this part was called "aşlık-aşane" in terms where food was cooked. The word "aşane" has been abandoned gradually and replaced by the word kitchen. The word "mutfak" (=kitchen) is originating from the Arabic word "matbah".

The names of various object used in the kitchen of the XI century of the metal kitchenware such as cups, knives, "selçi biçek"(i.e. "cook knife), broiler (hook for hanging the meat), "ıwrık (pitcher), tewsi (tray), buckets, sheet, spits, "soku (ie mortar) and "susgak" (pannikin); and various soilware as the cube as well as wooden kitchenware such as comc disc, kasun, vat, salt cellar, dough wood (dough wood) and even leatherwear such as wallet (wallet), tulkuk (water bag), bags (wallet) and leather bottle are today known with the same names and considering the village kitchens it shows that there are no big changes in various kitchenware used by the Turks despite the long time.

gel), ırwık (ibrik),[13] tewsi (tepsi), kova, saç, şiş, soku (yani havan) ve susgak (susak) gibi madeni mutfak eşyasının; çeşitli toprak eşyadan küp'ün, ayrıca çanak çömçe, kaşuk, tekne, tuzluk, yasgaç (yasdıgaç)[14] gibi ağaçtan yapılma mutfak eşyasının; hatta sanaç (dağarcık), sarnıç (su tulumu), tagar (dağarcık) ve tulkuk (tuluk) gibi deri eşyanın bugün de aynı adlar ile bilinmesi, özellikle bugünkü köy mutfakları göz önünde bulundurulduğunda, geçen uzun zamana rağmen Türklerin kullandıkları muhtelif mutfak eşyasının adlarında bile büyük değişikliklerin olmadığını göstermektir.[15]

XI. yüzyılda Türklerden bazıları sofraya tergi diyorlardı. Bundan alınarak sofra kurmaya tergi urmak deniliyordu. Bazı Türk illeri ise tepsi (tewsi) kelimesini bugünkü gibi hem tepsi hem de sofra anlamına kullanıyorlardı. Bugün de bazı yörelerimizde büyük tepsilerin sofra olarak kullanılışına bakılırsa, aynı usulün Türklerde öteden beri varlığı anlaşılmaktadır. Türkler, bugün olduğu gibi, ekmek ve yemek kırıntılarının, yere dökülmemesi için sofra yaygısı da kullanıyorlardı.[16] Ziyafet sofralarının hazırlanması konusunda yapılması gerekenler hakkında ise Yusuf Has Hacib şunları söylemekte:

"Evin barkın, sofran ve tabakların temiz olsun. Odan minderlerle döşenmiş, yiyecek ve içeceklerin de seçkin olsun. Yine, gelen misafirlerin arzu ile yiyebilmeleri için, yiyecek ve içecekler temiz ve lezzetli olmalıdırlar. Yemekte, yenilecek ve içilecek şeyler birbirine denk ve bol olmalıdırlar. Misafirin içeceği asla eksik tutulmamalı ve biri biter bitmez diğeri hemen hazır bulundurulmalıdır. Çeşitli içeceklerden ister fuka, ister mizab, istersen cülengbin (gül balı, reçel) ve cülab (gül şerbeti) ikram et. Yemek ve içecek faslı bittikten sonra ise çerez ve meyve ver. Kuru ve yaş meyvenin yanında çerez olarak simiş de bulunmalıdır. Gücün yeterse ipekli kumaşlar armağan et. Mümkün ise diş kirası da ver ki gelenlerin ağzı kapansın".[17]

Hayvanlardan elde edilen besin maddelerinin başında, hiç şüphesiz onların eti gelmekteydi. Türkler, et ihtiyaçlarını erkeç, oğlak, at, deve, kuzu, koyun, koç, keçi, tavuk gibi kendi besledikleri hayvanlar ile tavşan, kuş, geyik ve balık gibi av hayvanlarından temin etmekteydiler. Kendi besledikleri hayvanlardan da genellikle erkeklerini kesmekteydiler. Onlar, koyundan koçu, deveden buğrayı, attan aygırı, keçiden de erkeci tercih etmekteydiler. Fakat yine de Türkler için en mak-

In the XI century some of the Turks called the diner table "tergi". Deriving from this laying the table was called "tergi urmak". Some of the Turkish provinces used the word tray (tewsi) as today both for tray as well as table service. When we look at the fact that big trays are nowadays used as tables in some regions it can be understood that this procedure of the Turks has been present for a long time. The Turks used, as it is today, tablemat to avoid bread and food crumbs on the floor. Yusuf Has Hacib says the following about things to do with regard to banquet preparation:

"Keep your house and home, table and dishes clean. Provide that your room is furnished with cushions and that you have distinguished food and beverages. Again, the food and beverages must be clean and delicious so that your guests will eat with desire. At dinner food and beverages must match each other and be plentiful. The drink of the guest must never be insufficient and the next should be immediately available as soon as the previous is finished. Serve various beverages whether fuka, mizab or whether cülengbin (rose honey, jam) and cülab (rose syrup. Serve cookies and fruit once food and drink part is finished. In addition to fresh and dry fruit also Simis must be available as snack. If you can afford please give silk fabrics as present. If possible give also tooth rent which will bow their mouth".

The main nutrient obtained from animals is without doubt their meat. The Turks obtained their meat need from self-fed animals such as billy goat, goat, horse, camel, lamb, sheep, rams, goats, and hunting animals such as rabbits, birds, deer and fish. They often slaughtered the males of their feeding animals. They preferred the ram from the sheep, the male camel from the camels, the stallion from the horses and the male goat from the goats. But still the most acceptable meat for the Turks was sheep and male goat in the summer and horse and young colt in the winter.

It was told that the oil obtained from the colt was good for stomach diseases. Furthermore the Turks believed that billy goat was also important for the health. So that they expressed this belief in the proverb "male goat meat will be medicine and

Geleneksel Türk sofrası

bul et, yazın koyun ve erkeç, kışın ise at ve taze tay etiydi. Taydan elde edilen yağın mide hastalıklarına iyi geldiği söylenmekteydi.[18] Ayrıca Türkler erkeç etinin de sıhhat konusunda önemli olduğuna inanırlardı. Öyle ki onlar bu inançlarını *"erkeç eti ilâç olur, keçi eti yel olur"* atasözü ile ifade etmekteydiler.

Et, hem taze olarak günlük hem de konserve haline getirilerek, ilerdeki ihtiyaçlar için kullanılmaktaydı. Et günlük ihtiyaçlarda ya ateşte kızartılıp kavrularak (kebap, kavurma) ya da yahni (etli yemek) yapılarak yenmekteydi. İleride yenmek için ise, et tuzlanıp kurutulmaktaydı. Türkler kurutulmuş ete "kak et-eti kaklamak" derlerdi. Bu, etin bir bakıma konserve yapılması demekti. Bu usul, tamamen bir Türk buluşuydu. Başka milletler bu usulü yani etin konserve haline getirilerek yenmesini Türklerden öğrenmişlerdi. Türkler, pastırma ve sucuk yapmasını da biliyorlardı. Onlar, özellikle etlik için ayırdıkları hayvanlarını sonbaharda kesip, etini bazı baharatlarla karıştırarak kurutmaktaydılar. Böylece meydana getirdikleri pastırmayı bir yerde saklayarak, ilkbaharda yemekteydiler. Hemen hemen her Türk atlısının yanında azık olarak bir et parçası bulunurdu. Tarihî kayıtlara göre, Türkler, tuzlanmış bir et parçasını bir beze sararak, eyerlerinin altına koymaktaydılar. Burada ezilen et, atın harareti ile içten yanarak, bir süre sonra âdeta pişmekteydi. Böylece hazır hale gelmiş olan bu et parçası ihtiyaç halinde yenmekteydi.[19]

Hayvanlardan elde edilen besin maddelerinden biri de süttür. Süt, pişirilerek içilip, yenildiği gibi, ondan çeşitli besin maddeleri de yapılıp yenmekteydi. Bunların en önemlileri yoğurt, peynir, lor, kaymak, yağ ve kımız gibi yiyecek ve içecekler idi.

Eski Türk toplumunun en temel gıda maddesi yoğurt idi. Yoğurt, "kor" adı verilen yoğurt mayası veya bir parça yoğurt artığının pişirilmiş sütün içine konmasıyla elde ediliyordu. Tıpkı sütten olduğu gibi yoğurttan da çeşitli besin maddeleri yapılmaktaydı. Bunlar, ayran, yağ, peynir ve çökelek idi. Yoğurttan yapılan peynire "kurut" (kuru yoğurt) denmekteydi. Kurut, genellikle yağı alınmış yoğurdu kurutmak suretiyle elde edilmekteydi.[20]

Eski Türk insanının sağlam, dayanıklı ve sağlıklı oluşunda, sütün ve yoğurdun başlıca rolü vardı. Süt, kemiklerin gelişmesini sağladığı gibi yaşlılık döneminde de kemik erimesini önlüyordu. Bir Türk buluşu olan yoğurt ise, âdeta bir antiseptik idi. Vücuda giren her mikrobu ya öldürüyor ya da etkisiz hale getiriyordu. Ayrıca, sindirimi kolaylaştırmak ve vücuttaki fazla yağları eritmek suretiyle de, insanın daima sağlıklı kalmasını sağlıyordu.

Ekşimiş ayran tadında olan kımız, insanın dilini uyuşturacak kadar sert bir içki idi. Fakat son derece besleyici bir özelliğe sahipti. Hem vücudun direncini artırıyor hem de mideyi ferahlatıyordu. Türkler, bu içkiyi hem bol bol kendileri içiyorlar hem de konuklarına ikram ediyorlardı. Batı Kazakistan, Kafkasya ve kısmen Anadolu'da yaşayan Nogay Türklerinde içecek olarak Nogay Çayı tüketilmekteydi.[21]

goat meat wind".

Meat was used for daily needs as well as canned for the needs in the future. Meat for daily needs was either roasted on fire (kebab, roasting) or stewed (meat dish) and consumed. The meat was salted and dried to eat in the future. The Turks called the dried meat "kak meat - meat kaklamak". This, in a sense, meant canned meat. This way was a completely Turkish innovation. Other nations had learned this procedure, canning the meat, from the Turks. Turks knew also and sausage making. They especially slaughtered the animals they had reserved for meat in the autumn and dried the meat by mixing with some spices. Storing this produced cured ham they could eat in in the spring. Almost every Turkish horseman had a piece of meat with him. According to historical records the Turks put a salted piece of meat wrapped in a cloth under their saddles. The squeezed meat was burning inside due to the fervor of the horse and was nearly cooked after a while. This piece of meat was ready for eating in case of need.

Bir Türk buluşu olan yoğurt

One of the other nutrients obtained from the animals is milk. Milk could be drank by cooking it, as well as eating it by making various foodstuffs from it. The most important of these foodstuffs and beverages was yoghurt, cheese, cottage cheese, cream, oil and koumiss.

The most basic foodstuff of the ancient Turkish community was yoghurt. Yoghurt was obtained by adding yoghurt yeast the so-called "kor" or a piece of yoghurt in the cooked milk. Just as with the milk also from the yoghurt there were obtained various nutrients. These were buttermilk, butter, cheese and curd. The cheese made from yoghurt was called "kurut" (dried yoghurt). Kurut was generally derived from drying the defatted yoghurt. .

Milk and yoghurt had a major role in the fact that ancient Turkish people were strong, durable and healthy. Milk which provided development of the bones also prevented osteoporosis in old age. Yoghurt, which is a Turkish invention, was nearly an antiseptic. It kills all microbes entering the body or deactivate these. In addition it ensured to remain healthy by facilitating the digestion and melting the excess oil in the body.

Koumiss tasting like sour buttermilk was a stiff drink numbing the human tongue. But it had a highly nutritious feature. It increases the body's resistance and refreshes the stomach. Turks were drinking a lot and also served it to their guests. Nogai tea was consumed as a beverage by the Nogai Turks living in West Kazakhstan, the Caucasus and partially in Anatolia .

Temel gıda maddelerinden, süt

TÜRKİYE SELÇUKLULARINDA TATLI KÜLTÜRÜ

Türk-Arap ve Fars Mutfaklarının Buluşması

Toplumların beslenme alışkanlıkları, hayat tarzları ve kültürleriyle yakından ilgilidir. Hayat tarzı ve kültürlerin değişimi siyasi sınırların değişimi kadar hızlı gerçekleşmedi. Bu ise farklı diller ve devletlerin ortak kültür içerisinde yoğrulmalarına sebep olmuştu. Nitekim bu yavaş değişimin sonucu olarak orta çağlar boyunca bütün yakın doğu ve Türk-İslam dünyasında büyük bir kültür coğrafyası meydana gelmişti. Bu kültür coğrafyası her ne kadar çeşitli sahalardan ve bazı bölgesel ayrılıklardan meydana gelmiş olsa da oluşturdukları sosyal ve siyasi teşkilatlarda büyük benzeyişlerin olduğu görülmekteydi.[22] Bu yüzden benzerlik gösteren kültür coğrafyalarını ve özelde tatlı kültürünü Türk-Arap ve Fars kültürleriyle beraber değerlendirmek gerekmekteydi.

Nitekim Abbasi halifeleri İran kisralarının düzenlediği yemek yarışmalarına devam ederek ve İran seçkinlerinin sevdikleri yemekleri kayıt ettirerek kendi saraylarında Fars mutfağını yaşatmışlardı.[23] Diğer taraftan Türklerin yakın şarka gelmeleri ile birlikte yemek kültürlerinde bir takım etkileşimler ve çeşitlenmeler oldu. Böylece Türk, Arap ve Fars mutfaklarının buluşmasıyla İslam dünyasında zengin bir mutfak kültürü oluşdu.[24]

Hayvansal ve Bitkisel Ürünlere Dayalı Beslenme

Buğday unundan ve hurmadan yapılan ekmek İslamiyet öncesinde bile Güney Arabistan'da çok beğenilen bir mamuldü. Pirinç unundan yapılan ekmek ise daha çok gelir düzeyi düşük halk tarafından tercih edilirdi.[25] Çin yıllıklarından Hunların buğday ürettiklerini öğrenmekle birlikte, Göktürklerin ve Uygurların ihtiyaç duydukları buğdayı Çin'den vergi ve hediye olarak temin ettiklerini görmekteyiz.[26]

Bilindiği gibi mutfak eğilimleri ve geleneklerinde daha çok batıdan doğuya değil, doğudan batıya etkileşim gerçekleşmişti. Anadolu coğrafyasında beslenme ve mutfak kültürü bitkisel ve hayvani gıdalara dayanmaktaydı.[27] Süt genellikle inek, keçi ve koyundan elde edilirken, kırmızı et olarak oğlak, kuzu, koyun, deve ve dana eti kullanılmaktaydı. Bölgede hayvancılığın yapılması et ve süt ürünlerinin tüketilmesini sağladı. Buğday, arpa, pirinç, darı tarımının yapılması bu yönlü beslenme eğilimini artırdı. Beslenmede temel belirleyici ise buğdaydı.[28] Bu ise Buğdaya bağlı yemek kültürünün gelişmesini sağladı.

Anadolu'da hayvani ve bitkisel ürünlere dayalı beslenme, tatlı kültürünü de bu yönde geliştirdi. Meydana getirilen tatlıların ana malzemelerinde bu yönde mecburi tercihler tesirli oldu.

DESSERT CULTURE OF THE TURKISH SELJUKS

Meeting of the Turkish-Arab and Persian cuisines

The eating habits of the societies are closely related with their lifestyles and their cultures. The change of the lifestyles and cultures did not change as fast as the political boundaries. This has led that different languages and states impacted in a common culture. In fact a major cultural geography had resulted in the near east and the Turkish-Islamic world during the Middle Ages as a result of this slow change. Although this cultural geography had been occurred from various areas and some regional divisions even though it could be seen that there were big similarities in the formed social and political organizations . It was therefore necessary to evaluate the similar cultural geographies and in special the dessert culture together with the Turkish-Arab and Persian cultures.

Thus the Abbasid caliphs continued with the cooking competitions organized by the Iranian Shah's and kept the Persian cuisine alive in their own palaces by recording the favorites of the Iranian elites. . On the other hand a number of interactions and variations happened in the food culture when the Turks came to close orient. So a rich culinary was created in the Islamic world through the meeting of the Turkish, Arabic and the Persian cuisine .

Nutrition Based on Animal and Vegetable Products

Bread made from wheat flour and date was even before Islam very popular in South Arabia. Bread made of rice flour was preferred mostly by low-income people . Having learned from the Chinese almanacs that the Huns have grown wheat, we see that the Gokturks and Uighurs provided their wheat needs from China as tax and gift .

As is well known the interaction of the culinary trends and traditions took place from east to west rather then from west to east. The nutrition and culinary culture in Anatolia was based on vegetable and animal foods . While milk was usually obtained from cows, goats and sheep, the goat, lamb, sheep, camel and veal was used as red meat. Performing animal husbandry in the region provided the consumption of meat and dairy products. Wheat, barley, rice, millet cultivation has increased the tendency to feeding in this way. The key determinant in nutrition was wheat. This improved the development of the food culture connected to wheat.

Nutrition based on animal and vegetable products has also developed the dessert culture in this direction. The main ingredients of the created desserts were in this direction mandatory choices effective.

Tatlı Malzemeleri

Bal: Beslenmedeki temel ihtiyaçlarını et ve buğday merkezinde gideren insanlar bunlara ilaveten şartlarına göre yeni tatlar aramışlardı. Bu tatlar en kolay ulaşılabilme durumuna göre sıralandığında çok bulunanlar sıklıkla kullanılmıştı. Bu tatların başında ise bal gelmekteydi. Bal, Ortaçağ Anadolusunda kolay ve ucuz bulunan bir üründü. Seyyah İbn-i Battuta Anadolu seyahatinde Kastamonu'ya on iki arkadaşı ile birlikte uğradığını ve burada kırk iki gün kaldığını, buranın ucuz bir memleket olduğunu ifade ederken, ucuza aldığını zikrettiği gıdalardan birisi de baldı.[29] Dönem hakkında bilgi alabileceğimiz kaynaklardan olan Yunus Emre ise, şiirlerinde baldan örnekler getirmiş,

Yunus bu sözleri çatar

Sanki balı yağa katar

Halka metaların satar

Yükü cevherdir tuz değil[30]

dizeleriyle en doğruyu insanların en çok tanıdığı bal ile örneklendirerek ifade etmişti. Mevlana'nın eserlerinde ise tadın derecesini, denge ve uyumu, şifayı izah ederken bal örnekleri sıklıkla kullanılmıştı.

- Sirke satma da kanaat yüzünden bal denizine garkolmuş binlerce can gör.[31]

- Sütün balın güzelliği gönlün onlara aksiyle hâsıl olur; her güzele güzellik, gönülden gelir.[32]

- Rab bal arısına vahy etti ayeti gelince onun vahiy evi tatlılarla doldu.[33]

- Bal ırmağında arının içine kaynak etti, o ırmağı bedendeki hastalıkları gidermek için akıttı.[34]

- Bal arıları da dağlarda, kovanlarda, ağaçlarda, baldan şeker ambarları doldururlar.[35]

- Sütle bal gibi birbirleriyle uzlaşsınlar; şekerle helva gibi birbirlerine katılsınlar, vefa göstersinler, birleşsinler.[36]

- Gönlünde din zevki beliren kişiye dünya balı lezzetli gelir mi hiç.[37]

Dessert Supplies

Honey: *The people who resolved their basic needs centrally in meat and wheat searched additionally for new tastes according to their conditions. Sorting these desserts according to easiest accessibility the most found were used frequently. The foremost of these desserts was honey. Honey was cheap and easy to find in medieval Anatolia. While traveler Ibn Battuta stated that he had visited Kastamonu along with his twelve friends and stayed here forty-two days, he mentioned that this was a cheap place, honey was one of the foods he had bought cheap . Yunus Emre who is one of the sources to get information about that period has given examples in his poems about honey,*

Yunus says these words

Just like adding honey to oil

Sells goods to the people

His burden is ore not salt

With these lines he has expressed that the people knew the most truth by instantiating them with honey. In the Works of Mevlana (Rumi) honey samples are often used when explaining the degree of taste, balance and harmony, healing..

- Don't sell vinegar and see thousands of lives drown in the sea of honey

- The beauty of milk and honey is seen with one's heart's reflection on them, beauty to each beautiful comes from heart

- When the verse of God revealed the honeybee, his house became full of desserts

- He sourced to the bee in the honey river, and that river was flown in order to the remove the diseases from the bane.

- The honeybees fills their sugar warehouse in mountains, in hives, from honey

- Let them compromise in peace like milk and honey, let them integrate like sugar and halavah let them show loyalty, unite.

- For whom has the joy of religion the honey of the world does not seem delicous

Çeşitli Meyve Şurupları: Bitkisel ürünlerle meşguliyet çeşitli ağaçlardan ve tahıllardan şuruplar ve şekerler elde etmeği öğretmiştir. Mevlana'nın,

Pekmez içinde ne kaynatılırsa pekmez lezzetini alır.

Havuç, elma, ayva ve ceviz pekmezde kaynatılsa,

Hepsinden de pekmez lezzetini alırsın.[38]

beyitlerinde geçen pekmez ifadelerinden Konya'da tatlıların pekmezle tatlandırıldığı kanaatini uyandırmaktadır. Dönemin yazarlarından Eflaki, Konyadaki Meram bağlarından söz etmektedir.[39] Üzüm üretimi sadece Konya'da

Various Fruit Syrups: *Occupancy with vegetable products has taught to obtainsyrups and sugars from trees and cereals. In the couplets of Mevlana,*

Whatever is boiled in molasses obtains the flavor of molasses,

when carrot, apple, quince and walnut is boiled in molasses

You will get the flavor of molasses

değil Anadolu'nun birçok yerinde oldukça fazladır. Ekonomiye de önemli bir katkı sağladığı görülmektedir.[40] Alâaddin Keykubad'ın Konya'ya girişini anlatan tarihçiler burada muattar şerbetlerin içildiğinden bahsetmektedirler.[41] Gül suyu, nar, incir, üzüm, kayısı vb. lerinden hoşaflar ve şerbetler yapılmakta, ikram edilmekte veya dükkânlarda satılmaktadır.[42]

Bana hastayım dediğin geceden beri binlerce şifa veren

Şerbet, sevgililerle, esirgemelerle kaynayıp coşuyor.[43]

ifadelerinden büyük mutasavvıf Mevlana'nın da şerbeti şifa veren bir iksir olarak gördüğü anlaşılıyor. Şeker şerbeti bal şerbetine göre daha pahalıya mal edildiğinden halka açık büyük törenlerde seçkin konuklara şeker şerbeti, avama ise bal şerbeti sunulmaktadır.[44]

Hurma, Badem, Antep Fıstığı, Ceviz, Fındık, vs.: Anadolu topraklarında çok çeşitli meyve yetiştirilmekteydi. Meyvelerin ucuz ve bulunabilir olması, yaygın olarak kullanılmasını artırmaktaydı. Anadolu'ya çeşitli zamanlarda gelen seyyahlar bahçeler, sulama sistemleri ve çeşitli bölgelerde yetişen badem, erik, fıstık, ceviz gibi meyvelerden söz etmişlerdir. Alâaddin Keykubad'ın Konya'ya girişini anlatan tarihçiler burada badem şekeri, fındık, fıstık dağıtıldığından bahsetmektedirler.[45] Ortaçağ Anadolu mutfağında yapılan tatlılarda, bu meyvelerin iç malzemesi olarak kullanıldığı görülmekteydi. Mevlana'nın eserlerinde geçen

-Her kim hürmet ederse hürmet görür. Her kim şeker getirirse badem helvası yer.[46]

-Onun cevizlerle, bademlerle, şekerlerle yoğrulmuş badem helvası hem dilimi, damağımı tatlılaştırır hem gözlerime nur verir.[47]

ifadelerinden cevizle ve bademle yoğrulmuş helvadan bahsedilmekteydi. Meyvelerin tatlı iç malzemesi olarak kullanılması sadece Anadolu'ya has bir durum değildir. Nitekim Abbasi Saray Mutfağında Hurma, Badem, Antep Fıstığı, Ceviz, Fındık gibi yiyeceklerin tatlılarda iç malzeme olarak kullanıldığı bilinmektedir.[48]

Şeker: En önemli şeker kaynağı olan şeker kamışı, buğdaygiller familyasının ürünü olan bir tahıldır. Şeker kamışı ve çeşitli meyvelerden başka buğday, darı, pirinç ve arpa nişastasından şeker şurubu çıkarılabilmektedir.[49] 14. yüz yılda Mısır'a seyahat eden İbn-i Battuta buğdaydan çıkarılan bir şuruptan söz etmektedir.[50] Güney Asya ve Pasifik adalarından yola çıkan şeker kamışı 5. yüz yılda İran'a 7. yüzyılda ise Araplar tarafından Mısır'a, Kuzey Afikaya'ya, Rodos, Sicilya ve İspanya'ya ulaşmıştır. Orta Asya şehirlerinde 8. yüz yıldan itibaren şeker işleme teknolojisi hızla ilerlemiş günlük hayata girebilecek bollukta üretilmeye başlamıştır. Araplarla çok yönlü ilişkileri olan ve ipek yolunda önemli rol oynayan Türkler erken devirlerden itibaren

from all .

About molasses it raises the convection that desserts are flavored with molasses in Konya. Eflaki, author of that period refers to the Meram vineyards in Konya . The grape production is not only in Konya but also in many parts of Anatolia quite high. It is observed that the contribution to the economy is significant. The historians telling the entrance of Alaaddin Keykubat in Konya tell that aromatic sorbets were consumed here. Compote and sorbets are made from rose water, pomegranate, figs, grapes apricots and similar, served or sold in stores. .

Sorbet with thousands of cures is boiling with lovers and protection

since the night you said to me that you were sick .

From these expressions it is understood that also the great Sufi Mevlana sees sorbet as a healing elixir. As the sugar syrup was more expensive than the honey syrup the elite guests of the big feasts were treate with sugar syrup and the common people were treated honey syrup.

Dates, Almonds, Pistachios, Walnuts, Hazelnuts, etc.: *Wide variety of fruits were cultivated on the lands of Anatolia. As the fruit was cheap and easy to find, the use increased widely. Pilgrims coming in various timesto Anatolia have spoken about the gardens, irrigation systems, and the fruits such as the almonds, plums, and peanuts as walnuts grown in various regions. The historians telling about the inflow of Alaaddin Keykubat in Konya tell that here were distributed almond candies, nuts, and peanuts. It was seen that these fruits were used as ingredients in the dessert in the Middle Ages Anatolian cuisines. In the expressions of Mevlana*

- Who respects sees reverence. Anyone who brings sugar will eat almond halavah. .

- Her almond helva kneaded with walnut, almond, sugar sweetens my tongue and palate and gives light in my eyes .

it was mentioned about halavah kneaded with walnut and almond. Using fruits, as the inner ingredient for desserts is not only unique to Anatolia. In fact, it is known that food such as Dates, Almonds, Pistachios, Walnut and Hazelnuts have been used as inner ingredient in the kitchen of Abbasid Palace .

Sugar: *Sugar cane, which is the most important source for sugar, is a grain product from the Poaceae family. Sugar syrup can beside sugar cane and various other fruits also obtained from wheat, millet, rice and barley starch . Ibn Battuta who traveled to Egypt in 14. Century mentions about a syrup extracted from wheat . The sugar cane departing from South Asia and the Pacific Islands reached Iran in the 5th century and reached in Egypt, North Africa, Rhodes, Sicily and Spain by the Arabs in the 7th century. Sugar processing technology developed rapidly as of 8th century in Central Asia cities and began to be produced*

şekerle tanışmışlardır. 8. yüzyılda Buhara ve Harezmden Çin İmparatoruna hediye olarak beyaz şeker yollanmıştır.[51] Dönemin en meşhur şeker merkezi İran'ın Güney batısında bulunan Huzistan bölgesidir. 640 yılında Huzistan'ı fetheden Araplar buradaki şeker teknolojisini Akdeniz'e yaymışlardır. Böylece şeker sanayi Mısırda yükselmeye başlamış ve buranın adı şekerle birlikte zikredilir olmuştur. Mevlana Celaleddin Rumi, Divân-ı Kebir'inde;

-A çarşı taciri, Mısır'dan şeker geldi; şeker gibi tatlı Yusuf, ansızın çıkageldi seferden.[52]

-Şimdicek aşk duduları kanat açtılar; çünkü Mısır'dan kantarlarla şeker gelmede.[53]

ifadeleriyle şekerin merkezine işaret ederken,

"Canım aşk Mısır'ında o kadar çok şeker yemiş ki feryadımdan, neyin özünde şekerler bitmiş."[54] ifadeleriyle de Mısır'daki şekerin çokluğuna değinmiştir. Mısır'ın bu konudaki şöhretine Gelibolulu Mustafa Ali ise,

Aksa Mısır'ın şekeri bahr olsa

Gelse İstanbul'a gayet bulsa[55]

dizeleriyle Mısır'ın şekerini denize benzetmiş her yere buradan aktığına işaret etmiştir.

XI. yüzyılda şeker ancak zenginlerin ulaşabildiği bir besin olmalı ki zamanın bilgesi Yusuf Has Hacib;

-İster şeker, ister arpa, darı yemiş olsun, doyup yatan sabah aç kalkar[56]

demekle önemli olanın maddeten zenginlik değil gönül zenginliği olduğunu ifade ederken şekere ulaşmanın pek de kolay olmadığına vurgu yapmaktadır.

Abbasi ve Selçuklu saraylarında şekerin bol miktarda kullanıldığı görülmektedir. Halife El- Muktedi Billâh ile Selçuklu Hatunu Mah Melek'in izdivaçlarında eşi ve benzeri görülmemiş bir ziyafet verilmiştir. İbnü'l- Esir bu ziyafette 40 bin batman şeker harcanıldığını kaydetmektedir.[57] Diğer taraftan Türkiye Selçuklu tarihçisi İbn Bibi, Sultan I. Alâeddin'in düğününü anlatırken insanlık tarihi boyunca görülemeyecek derecede şeker dağıtıldığını anlatmaktadır.[58]

Un-Yufka: Araplara Türkçe öğretmek için Kaşgarlı Mahmud tarafından sözlük olarak hazırlanan Divân-ı Lügatü't-Türk'te ziraat ile ilgili meslekler zikredilirken ekmek pişirme ve satma işlerinden bahsedilmektedir. Diğer taraftan aynı eserde evlerde hamur açmak için kullanılan tahtalar ve oklavalardan bahsedilmektedir. Bu durumda Türklerin XI. yüzyıldan itibaren oklava ile hamur açtıkları anlaşılmaktadır.[59] Yoksulluğun gerektirdiği mecburiyetle ekmeklerini saç üzerinde pişiren Türkler, besledikleri sürülerden ürettikleri et ve süt ürünlerini, sebze ve meyveleri katlamak suretiyle farkında olmadan yeni ürünler elde ederek karınlarını doyurmuşlardır. Tereyağında kızartılıp katlanan yufkaya verilen bu isim gözleme veya katmer olarak nitelendirilebilir.[60]

in abundance enough to enter the daily life. The Turks met the sugar in early periods due to their multi-faceted relations with the Arabs and their important role on the Silk Road. White sugar was sent as a gift to the Emperor of China from Bukhara and Khowarizmi in the 8th century. The most famous sugar region of that period is Khuzestan in the south west of Iran. The Arabs who have conquered Khuzestan in 640 have disseminated the sugar technology from here in the Mediterranean. So the sugar industry began to rise in Egypt and the name of this place started to be called together with sugar. While in the Divân-ı Kebir of Mevlana Celaleddin Rumi with the expressions;

- bazaar trader, sugar arrived from Egypt; Yusuf, sweet as sugar, came suddenly from his expedition .

- Love gududus have opened their wings nowadays as sugar is coming from Egypt with steelyards .

is pointed to the center of the sugar,

"My love has eaten so much sugar in Egypt of love that the sugar in the core of the flute was finished because of my sreech." this statement indicates the abundance of sugar in Egypt. The fame of Egypt for sugar was also mentioned in the following poem of Gelibolulu Mustafa Ali (Mustafa Ali from Gallipoli),

Let the sugar of Egypt flows and turn into a sea

And comes flows to İstanbul

At the XI century the sugar was a nutrition which could only be reached by rich people that the wise men Yusuf Has Hacib said that;

- You either eat sugar, or barley or corn or berry, one who was satiated in the night wakes up hungry

By saying this he indicates that the important richness is the spiritual one while baklava is hard to reach.

Yağ: Türk-Arap ve Fars kültürlerinde süt ve ondan elde edilen tereyağı, toplum hayatında çok önemli yere sahiptir. Türkler, yoğurttan yapılmakta olan tereyağını kullanmaktadırlar.[61] Tereyağı Araplar için de kıymetli bir malzemedir. Tereyağının rafine edilip kaynatılmasıyla sadeyağı elde edilmektedir. Cahız, karnı tok olan kişiyi ağırlamanın zor olduğunu anlatmak için "Has tereyağı gözünün önündeyken tok olduğunda köpek bile yanından geçer" ifadesiyle tereyağı örneğini kullanarak hayır denilemeyecek gıda olarak belirliyor. Tatlıların yapımında başta tereyağı olmak üzere kuyruk yağı, susam yağı, badem yağı, fıstık yağı kullanılabilmiştir.[62]

Tatlı Çeşitleri

Helva: Şeker, un ve yağ'dan yapılan bir çeşit tatlı olarak ifade edilen helva, Abbasi[63] ve Selçuklu mutfaklarının vazgeçilmez tatlarındandır. İrene Melikof, Mevlana zamanında helva törenleri yapıldığından bahsetmektedir.[64] Helva, çeşitleri ile birlikte Mevlana'nın eserlerinde sıkça zikredilmektedir.

-Her kim hürmet ederse hürmet görür. Her kim şeker getirirse badem helvası yer.[65]

-Onun cevizlerle, bademlerle, şekerlerle yoğrulmuş badem helvası hem dilimi, damağımı tatlılaştırır hem gözlerime nur verir.[66]

Gülbeşeker: Gül yaprakları ve şekerin karıştırılmasıyla elde edilen tat, Mevlana'nın eserlerinde bu isimle anılmıştır. Değişik kaynaklarda gül reçeli olarak ifade edilmekle birlikte, Mevlana'nın bahsettiği Gülbeşeker'in macun olması muhtemeldir.[67]

Osmanlıda helvacı

It is seen that a large amount of sugar has been used in the Abbasid and Seljuk Palaces. An unprecedented banquet was given during the marriage of Caliph al-Muktedi Billah and Seljuk Lady Mah Melek. Ibn al-Esir has noted that 40 thousand Batman sugar was consumed. On the other hand describes the Seljuk historian Ibn Bibi that sugar has been distributed as never seen throughout the history while telling the wedding about Sultan 1.Alaeddin .

Tereyağ

Flour - Dough: *Bread baking and selling works have been mentioned under professions related to agriculture in the dictionary Divân-ı Lügatü'Türk prepared by Mahmud of Kashgar to teach Turkish to Arabs. On the other hand planks and rolling pins used at home for dough are mentioned in the same work. It can be in this case understood that the Turks have used roller pins for dough as of the XI century. The Turks who were obliged to bake bread on sheets due to poorness, have without realizing obtained new products by folding the vegetables and fruits and meat and milk products from their animals and filled their stomachs. The pastry fried in butter and folded can be qualified as pancakes or griddlecakes .*

Butter: *Milk and the butter obtained from it has a very important place in the community of the Turkish-Arab and Persian cultures. Turks use the butter being made from yoghurt. Butter is also a valuable product for the Arabs. Clarified butter is obtained by refining and boiling of butter. Cahız who has used the butter sample in his expression " even a dog will pass the special butter when it is satiated " to tell how difficult it is to host a person who is not hungry to specify that butter is a food not to be able to say no against it. Particularly butter, tail fat, sesame oil, almond oil, peanut oil has been used in making dessert .*

Dessert Varieties

Halavah: *Halavah being expressed as a kind of dessert, made from sugar, flour and butter is one of the indispensensabke desserts of the Abbasid and Seljuk cuisines. Irene Melikof mentioned that halavah ceremonies were made during Mevlana time. Halavah is together with its varieties often mentioned in the works of Mevlana.*

- Who respects sees reverence. Anyone who brings sugar will eat almond halavah. .

- Her almond helva kneaded with walnut, almond, sugar sweetens my tongue and palate and gives light in my eyes .

Gülbeşeker: *The dessert obtained by mixing rose petals and sugar is men-*

Pelte: Türkçe "Pelte", Arapça "Faluzec",[68] Farsça "Paluze" şairlere ilham vermiş bir tatlıdır. Bal, şeker, nişasta, badem den yapılan koyu kıvamlı bir tatlıdır. Halk mutfağında badem yerine nişasta kullanılmıştır.[69] Mevlana Divân-ı Kebir'inde

Öyle tatlar var sende, öylesine tatlısın ki,
Yağlıya- ballıya boş vermişsin
Kendi yağınla kavrul, kendi balınla tatlan,
Zaten Paluzesin, tattan, lezzetten ibaretsin sen[70]

Güllaç: XIII. yüzyıla ait Arapça bir yemek kitabında rastlanılan tarifte şam fıstıklı ve içi doldurularak yapıldığından bahsedilmektedir. Arapça tariflerde ince ekmek olarak ifade edilen güllaç "güllü aş" 'tan bozma olup farsça'ya ise gülanç olarak girmiştir. 14. Yüz yılda Moğol devrine ait Çince bir ansiklopedide ise "gülaci" adıyla bir tarif bulunmaktadır.[71]

tioned with this name in the works of Mevlana. Although it is expressed in various sources as rose jam, it is likely that the Gülbeşeker mentioned by Mevlana is a paste .

Pelte: *Turkish "Gel", Arabic "Faluzec" Persian "Paluze" a sweet that has inspired poets. It is a viscous dessert made from honey, sugar, starch, and almonds. Starch has been used instead of almonds in folk cuisines . Mevlana states in its Divân-ı Kebir*

You've got so tastes, you are so sweet,
You've by-passed oily-honey,
Broil with your own oil, sweeten with your own honey
You are already Paluze, you are just taste and flavor

Güllaç: *In the recipe encountered in an Arabic cookbook from the XII century it is mentioned that it is made with pistachios and filled. Güllaç, which is*

Kadayıf: X. yüzyıldan beri kayıtları bulunan bir Arap tatlısıdır.[72] Kadayıf XIII. yüzyıl Anadolu'sunda bilinmektedir. Mevlana'nın eserlerindeki benzetmelerde sıklıkla bahsedilmektedir. Şöyle ki,

"O vefakâr, o yoksul şeyhe evlat ölümü kadayıf gibi gelmişti.[73]

"Haydin, şarap geldi küpten dışarıya;

kadayıf için, pelte için bedeninizi bulaştırmayın".[74]

Aşure: Dünyanın birçok yerinde karşımıza çıkan aşure İslam dünyasında yılın ilk ayı olan Muharrem'in onuncu gününün adıdır. Bu günde buğday yemeği yapıp dağıtmak geleneği Nuh'un gemisiyle ilgili bir hikâyeye dayandırılmaktadır. Buna göre Aşure gemi karaya oturunca kalan bütün erzak bir araya getirilerek pişirilen ve gemidekilerin beraber yedikleri yemek olarak anlatılmaktadır. İslam dünyasında gerek Şii gerekse Sünni çevrelerce yapılagelmiştir.[75]

Sütlaç: Sütlü aş veya sütlü pirinç denilen tatlıya ilk olarak XV. yüzyıla ait tıbbi kitaplarda ve Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde rastlanılmaktadır XI. yüzyıla ait kaynaklardan Divân-ı Lügati't-Türk'te ise benzer bir tatlı "Uwa" ismiyle tarif edilmektedir.[76]

Zerde: Pirinç, bal, pekmez veya şeker, safran ve yağdan meydana gelen tatlı Binbir Gece Masalları'nda ve Mevlana'nın eserlerinde zikredilmektedir.[77]

Baklava: Türk-Arap ve Fars topluluklarının yaşadıkları coğrafya onları büyük oranda tarım ve hayvancılığa bağlı hayata zorlamıştır. Benzerlik gösteren bu kültürler birbirleriyle etkileşimlerde bulunmuşlar, ellerindeki malzemeleri geliştirerek paylaşmışlardır. Buğdaydan unu, undan hamuru, hamurdan katlarını elde eden bu kültür buluşması, hamur katlarının arasına fındık, fıstık, bal, badem, ceviz, kaymak vs. koymak suretiyle yeni ürünler elde etmişlerdir. XI. yüzyıla ait kaynaklardan Türklerde hamurun katlama usulünün bilindiği öğrenilmektedir.[78] Abbasi sarayında da yufka ile yapılan benzer tatlıların olduğu bilinmektedir. Faludec ve Levzinec tatlılarında iç malzemesi olarak badem, Antep fıstığı, hurma kullanılmaktadır.[79] XIII. yüzyıla ait kaynaklardan olan Mevlana'nın Divân-ı Kebir'inde "Samsa Baklavası"[80] isminde bir tatlıdan söz edilmektedir. Farsça üçgen anlamında "Senbûse" den olan Samsa XIII. yüzyıldan beri üçgen şekilli bir börektir.[81]

described as thin bread in Arabic recipes is coming from "food with rose" and entered the Persian as gülanç. In a chinese encyclopedia from the Mongol reign in the 14th century there is a recipe available called "gülaci" .

Kadayıf: *An Arabic dessert being recorded since X. century. Kadayıf is known in XIII Anatolia. It is often mentioned in the comparisons of the works of Mevlana. Namely,*

"Kids death was as a kadayıf for that faithful, poor sheikh.

"Come on, wine came from the cube;

Do not mush your body for kadayıf, for gel" .

Aşure: *Faced in many parts of the world Aşure is the name of the tenth day of Muharrem, which is the first month of the year of the Islamic world. The tradition to make a distribute wheat food on this day is based on a story about Noah's ship. Accordingly it is told that Aşure (Ashura) is a food made from all remaining stuffs when the ship seated ashore and that all at board ate from this meal. This has been made by both Shiite and the Sunnis in the Islamic world. .*

Sütlaç (Rice pudding): *The dessert called milky or milky rice is encountered in medical books from the XV century and the poems of Kaygusuz Abdal. A similar dessert is described with the name "uwa" in the source Divân-ı Lügati't-Türk from the XI century .*

Zerde: *The dessert made from rice, honey, molasses or sugar, saffron and oil is mentioned in the Arabian Nights Tales and the works from Mevlana .*

Baklava: *The geography where Turkish-Arab and Persian communities lived has forced them largely to a life related with agriculture and animal husbandry. These cultures showing similarity has had interactions with each other and shared their material while improving. This cultural encounter who obtained flour from wheat, dough from flour, layers from dough has achieved new products by putting hazelnuts, peanuts, honey, almond, walnut, cream etc. between dough layers. From the sources of XI century it has been learned that the Turks knew the dough folding method as well. It is also known that similar dessert were made with filo pastry in the Abbasid Palace. Almond, pistachio and dates are used as inner material for Faludec and Levzinec desserts. In the Divân-ı Kebir of Mevlana, which is one of the sources of the XIII: century is mentioned about a dessert named "Samsa Baklava". Samsa is a triangle-shaped pastry since XIII: century from "Senbuse" which means triangle in Persian. .*

Levni'nin minyatüründe Osmanlı pazarı

CHAPTER ONE
BİRİNCİ BÖLÜM

OSMANLI'DA YEMEK KÜLTÜRÜ

OTTOMAN FOOD CULTURE

OSMANLI'DA YEMEK KÜLTÜRÜ**

Bir devletin, bir halkın, bir yörenin ya da bir bölgenin mutfağı denilince, o ülkenin, halkın veya yörenin kendine özgü, en tipik, en sevilen ve en sık yapılan yemekleri anlaşılır. Geniş anlamda kültürün, yani insanların yaşama tarzlarının en kalıcı, en geç değişen, en direngen parçalarından biri olan mutfağın çeşitliliği ve zenginliği farklı kültürlerin birbirini etkileyerek bir arada veya art arda gelmeleri oranında artar.

Bu açıdan, Türk mutfağı, dünya mutfakları arasında önemli bir yere sahiptir. Türk mutfağı içerisinde de İstanbul mutfağının ayrı bir yeri vardır. İstanbul mutfağı tarihi birikimiyle ülkenin çeşitli bölgelerinin yerel mutfaklarına göre büyük çeşitlilik gösteren bir zenginliktedir. Binlerce yıllık geçmişiyle, Roma, Bizans, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerini yaşamış olan İstanbul mutfağı, aynı zamanda üç imparatorluğun başkent mutfağı olarak da imparatorluk veya ülke sınırları, hattâ sınır ötesinde damak zevkine hitap eden, ince ve güzel lezzetli ne varsa, onları da alıp benimsemiş ve böylece de dünyanın en zengin mutfaklarından biri haline gelmiştir.[82]

Fethettiği yerlere kendi kültürünü götürürken onların kültürlerinden, bu arada mutfaklarından da etkilenen Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti İstanbul'un ünlü saray ve konak mutfaklarının, buralara imparatorluğun dört bir yanından akan en kaliteli gıda malzemesinin yanısıra, Türk mutfak sanatının tüm inceliklerini taşıyan yönü tartışılmaz.

İstanbul mutfağının her şeyden önce bir saray ve payitaht mutfağı olarak Türk aşçılık sanatının en gözde ve nadide örneklerini sunduğu açıktır. Ama bu, Anadolu'nun birçok merkezinde değerli yerel mutfakların varlığının göz ardı edilmesi de demek değildir ve İstanbul mutfağı onların tümünden de esinlenmiştir.

İstanbul mutfağı tereyağı ile zeytinyağının, etle balığın, hamurla sebzenin, tatlı ile ekşinin uyumlu birlikteliğinin bir ürünüdür. Özellikle sütlü tatlılarda doyulmaz bir incelik ve lezzete ulaştığı söylenebilir. İster en nadide, ister en kanıksanmış, en bol çıkan malzemeden hazırlanmış olsun, sofraya gelen yemekler hem doyurucu, hem hafiftir, hem de göz zevkine seslenir.

Bizans'ın ardından çok daha güçlü, çok daha zengin bir devletin ortaya çıkışı ve giderek artan refah, Osmanlı

OTTOMAN FOOD CULTURE**

When we say a cuisine of a country, a people, an area and a region, it is actually referred to the foods that are mostly liked, cooked, indigenous and typical to that country, region and people. Being one of the most long lasting, resistant and durable parts of people's living styles and culture in general meaning, cuisine's richness and variety raises along with the different cultures coming together or in sequence by interacting each other.

Therefore, the Turkish cuisine has an important place among world cuisines. The İstanbul cuisine also has a distinguished part of the Turkish cuisine. İstanbul cuisine, thanks to its historical development, has much variety compared to the different regions of the country. Passing through Rome, Byzantine, Ottoman and Republic eras throughout its history of thousand years, İstanbul cuisine has adopted everything which is delicious, fine and good taste in and beyond the country boundaries as the cuisine of the capital three empires and therefore, become one of the richest cuisines of the world.

Apart from the famous cuisines of the palaces and mansions of İstanbul, the capital of the Ottoman Empire which took its culture to the lands they conquered and was affected by the native culture and cuisine in these lands, and the top quality food stuff, originating from all parts of the empire, the elegancy of the Turkish cuisine is indisputable.

It is clear that as the cuisine of the capital, İstanbul cuisine presents the most special and rare samples of the Turkish cooking art. But, this does not mean the exclusion/ignorance of the other cuisines in Anatolia. İstanbul cuisine has been affected by all these cuisines.

İstanbul cuisine is the output of harmonized combination of butter and olive oil, meat and fish, pastry and vegetables. It can be said that it has reached the fineness and taste especially in the milk desserts. Whether it is made of the rarest ingredients or the most common, the food/dish coming on the table is always nutritious and eye pleasing.

When the appearance of far more rich and powerful state after Byzantine Empire and the ever increasing wealth transformed the new capital of the Ottoman Empire into one of the first metropolitans of the world and the most valuable and the top quality food stuff flooded into the city like the people from

Baklava üretiminde kullanılan ham maddeler

İmparatorluğu'nun yeni başkentini dünyanın ilk metropollerinden birine dönüştürürken, ülkenin her yöresinden, insanlar gibi gıda malzemelerinin de her türü, en değerlisi ve en iyisi buraya yığılmıştır. İpek ve Baharat yolları, asırlarca Osmanlı Devleti'nin denetimi ve kontrolü altında kalmıştır. Akdeniz ve Karadeniz'in ürünleri büyük bir uluslararası ticaret merkezi olan İstanbul'a akmıştır.

Osmanlı İstanbul'u, mutfağa gerekli malzemeyi imparatorluğun, hattâ dünyanın dört bir yanından sağlardı. XVI. yüzyıldan başlayarak, Karadeniz'den, Trakya'dan koyun ve kuzu; Derne'den, Varna'dan yağ ve pekmez; Trabzon, Urfa ve Halep'ten sadeyağ; Mısır'dan pirinç, mercimek, şekerkamışı şekeri, tarçın, karanfil, fülfül, amber-i ham, demirhindi, lohusa şekeri; Rusya'dan kelleşekeri; Malatya'dan pirinç ve kayısı; Bursa'dan kestane; Selanik'ten badem ezmesi; Antep'ten fıstık; Odessa'dan böreklik un; Karadeniz bölgesinden ve Dobruca'dan kuzu; Balkanlar'dan kaşar; Erzurum'dan tulumpeyniri; Rusya'dan havyar ve tuzlu balık; Edremit, Midilli, Yunt Adası ve Girit'ten en saf zeytinyağı; Kayseri'den pastırma; Afyon'dan, Tekirdağ'dan sucuk; Kızanlık'tan tulumpeyniri; Yemen'den kahve; Bağdat ve Medine'den hurma; İzmir'den üzüm ve incir; Sakız Adası'ndan mastika; Ankara'dan armut; Kastamonu'dan üryani eriği; İstanbul'un bahçelerinden, tarlalarından en güzel sebzeler salatalar, meyveler; Boğaziçi ve Marmara'dan en taze ve nadide balıklar; Eyüp'ün kaymağı, Kanlıca'nın yoğurdu, Vefa'nın bozası ve şırası, Beykoz'un paçası, Sarıyer'in böreği hep İstanbul'da tüketilirdi.

Baharata gelince, Bizans döneminden beri, Mısır Çarşısı'nın bulunduğu bölge, Hindistan'dan, Mısır'dan, Suriye'den gelen binbir çeşit baharatın satış merkeziydi. İstanbul kaynak suları yönünden de çok zengindi: Çamlıca, Kayışdağı, Taşdelen, Yakacık, Fındık Suyu, Beykoz, Elmalı, Kavacık, Çırçır, Karakulak, Hünkâr Suyu vb. bunlardan sadece birkaçıydı. Bursa'nın Keşiş Dağı'ndaki ırmaklarda yaşayan balıklar yalnız saray için tutulurdu. Her şeyin en iyisi önce saraya, sonra halka satılırdı.[83]

Çeşitli mutfaklardan esinlenip onları incelterek benim-

all parts of the world. The Silk and Spice Road were under the control of the Ottoman Empire for long years. The products of Mediterranean and Black Sea flooded into İstanbul.

The Ottoman İstanbul provided all the necessary stuff from all parts of the country and even from the world. Starting from the XVI century, sheep and lamb from Black Sea and Thrace; butter and molasses from Derne and Varna; oil from Trabzon, Urfa and Aleppo; rice, lentils, sugar cane sugar, cinnamon, cloves, fulfulde, amber-i raw, tamarind, slabs of sugar, flavored with spices and dyed red, from Egypt, sugar loaf from Russia, rice and apricot from Malatya, chestnut from Bursa, almond butter from Thessaloniki, peanut from Antep, pastry flour from Dobruca, lamb from Black Sea region and Dobruca, cheddar from Balkans, tulum cheese from Erzurum, caviar and salt fish from Russia, the purest olive oil from Edremit, Crete, Yunt Island and Mytilene; cured spice beef from Kayseri, Turkish pepperoni from Tekirdağ and Afyon; tulum cheese from Kazanlık, coffee from Yemen, date from Baghdat and Medine, grapes and figs from İzmir, gum mastic from Chios, pear from Ankara, thin-skinned plum from Kastamonu, the best salads, fruit from the gardens of İstanbul, the rarest and freshest fishfrom Bosphorus and Marmara, cream from Eyüp, yoghurt from Kanlıca, boa and worth from Vefa, lamb's feet from beykoz, borek from Sarıyer were always consumed in Istanbul.

As for the spice, the place on which the Spice Bazaar has been established was always a bazaar of the thousands kinds of spice coming from India, Egypt and Syria. İstanbul was also very rich in terms of spring waters: Çamlıca, Kayışdağı, Taşdelen, Yakacık, Fındık Suyu, Beykoz, Elmalı, Kavacık, Çırçır, Karakulak, Hünkar Suyu etc. were just some of them. The fish living in the rivers in the mountain Keşiş in Bursa were just caught for the Palace and always the best ones of all things were sold to the Palace at first then to the people.

It is hard to restrict the İstanbul cuisine which has adopted refining them and been affected by variety of cuisines. Turkish Foods-A Food Pamphlet of XVIII century, prepared by Nejat Sefercioğlu, enables us to

semiş İstanbul mutfağını sınırlamak zordur. Nejat Sefercioğlu tarafından hazırlanan Türk Yemekleri- XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi, imparatorluk dönemi İstanbul'unun en ünlü yemekleri konusunda fikir sahibi olmamızı sağlamaktadır:

Çorbalar: Nohud-âb, balık çorbası, tarhana çorbası, ciğer çorbası.

Hamur İşleri: Lokum, yumurtalı lokum, lalanga, peynir lalangası, kabak böreği, akıtma, pırasa böreği, peynir lokması, süt böreği, sakız böreği, soğan böreği, tavuk böreği, tatlı lokum, peynir höşmerisi.

Helvalar, Kadayıf ve Diğer Tatlılar: Kadayıf, fırancalalı kadayıf, katife, saray kadayıfı, kaymaklı kadayıf, beyaz kadayıf, ev kadâyıfı, kadayıf micmerî, yufkalı kadayıf, terkib-i nuriyye, kaymak baklavası, sütlü ve şekerli muhallebi, pirinç baklavası, yağlı saray ekmeği, helva-yı asude, reşidiyye helvası, helva-yı sabuni, helva-yı hakani, gaziler helvası, helva-yı me'mûniyye, helva-yı gülabiyye, helva-yı ishakiyye, yengemduymasın helvası, güllaç paludesi, kavun baklavası, yağsız kadayıf, kurabiyye, revani, kadıngöbeği.

Kebaplar, Külbastılar: Tavuk kebabı, süt kebabı, kırma tavuk kebabı, kuşbaşı kebabı, tavşan kebabı, uskumru balığının kebabı, kılıçbalığı kebabı, yılanbalığı kebabı, güveç balığı, fırın kebabı, ciğer kebabı, ciğer külbastıları.

Yahniler, Dolmalar, Pilavlar, Sebzeler: Yahni, beyaz yahni, kırmızı yahni, yahnilerin ulusu (tavuklu), kılıçbalığı yaka yahnisi, paça yahnisi, tavşan yahnisi, tarak yahnisi, kavun dolması, mülebbes (patlıcan) dolması, bazincan kayganası, kıyma püryani, susuz köfte, yağsız pilav, sade pilav, tarakpilavı, bazincanlı pilav, marmarine (ıspanaktan), herise (keşkeklik buğdaydan), kabakbastı, çilbur, ciğer yahnisi, isfanah, şeyhü'1-mûsî (Halep usulü patlıcan dolması), şalgamdan mamul, incik yahnisi, papaz yahnisi, uskumru balığı yahnisi.

Salata ve Turşular: Marul salatası, havyar, Rus turşusu, sardalye, hıyar turşusu, kabak turşusu, kombosta (Boşnak usulü lahana turşusu), şalgam turşusu, sarımsak turşusu, biber turşusu, bazincan turşusu, turşu-yı mahlût (karışık turşu), balık turşusu.

Hoşaflar: Vişne, kayısı, erik, elma, armut, üzüm, portakal, taflan (karayemiş), nar, şamfıstığı, çamfıstığı, incir hoşafları.

Tatlısı, etlisi bol olan, balık yemeklerinin de bulunduğu bu mutfakta zeytinyağlılar yok gibidir. Ancak gerileme süreci içinde, imparatorluğun toprak kayıpları yüzünden İstanbul'a göç etmek zorunda kalan bu bölge Müslüman ve Türkleri özellikle Kafkaslarda, Balkanlarda, Yunanistan'da ve Ege Adaları'nda öğrendikleri veya kendi geliştirdikleri yemekleri İstanbul mutfağına kazandırmışlardı. Kısacası, son dönemlerde imparatorluk daralırken, Türk mutfağı bunun tersine daha da zenginleşmişti.[84]

Kayısı hoşafı

have an idea about the famous foods of the Imperial İstanbul.

Soups: *Nohud-ab, Fish Soup, Tarhana Soup, Liver Soup*

Pastry: *Turkish Delight, Turkish Delight with Egg, Lalanga, Cheese Lalanga, Zucchini Pastry, Akıtma, Leek Pastry, Cheese Donut, Milk Pastry, Gum Pastry, Onion Pastry, Chicken Pastry, Sweet Turkish Delight, Cheese Halavah.*

Halavahs, Kadayif and Other Desserts: *Kadayıf, Kadayıf with Francala, Katife, Palace Kadayıf, Kadayıf with Milk Butter, White Kadayıf, Hand made Kadayıf, Kadayıf Micmer, Terkib-I nuriyye, Baklava with Milk Butter, Sweet and Milky Muyardebi, Rica Baklava, Oiled Palace Bread, helva-yı asude, Rişidiyye halavah, Helva-yı sabuni, helva-yı hakani, Veterans Halavah, Haşva-yı me'muniyye, helva-yı gülabiye, helva-yı ishakiyye, May-my-sister-in-law-not-hear halavah, gullac paludesi, Melon Baklava, Oil-free kadayıf, kurabiyye, revani, kadıngöbeği.*

Kebabs and Chops: *Chicken kebab, milk kebab, crushed chicken kebab, of meat cubes, rabbit kebab, tuna kebab, swordfish kebab, eel kebab, oven kebab, liver kebab, liver chops.*

Stews, Stuffed Vegetables, Rice, Vegetables: *stew, white stew, red stew, the chicken stew, swordfish stew, leg stew, rabbit stew, scallop chowder, stuffed cantaloupe, stuffed eggplant, dessert made with eggs, minced meal, dried meatball, oil-free pilaf, rice with scallops, plaine pilaf, marmarine (spinach), herise (wheat), zucchini chops, çilbur, liver stews, isfanah, şeyhü'l musi (stuffed eggplant in Aleppo Style), swede turnip, shinbone stew, mackerel stew.*

Salads and Pickles: *Lettuce Salad, Caviar, Russian Pickles, Sardina, Pickles, Zucchini Pickles, Kombosta (Cabbage Pickles in Bosnian Style), turnip pickles, garlic pickles, pepper pickles, bazincan pickles, mixed pickles, fish pickles.*

Compotes: *Cherry, apricot, plum, apple, pear, grape, orange, cherry laurels (laurel), pomegranate, pistachio, pine nuts, figs compotes.*

Olive oil dishes are almost none in this cuisine, which have ample desserts, meaty foods and fish dishes. However, during the decline era, because of the land losses of the empire, the Turks and the Muslims of these areas, forced to migrate to İstanbul, added İstanbul cuisine the foods they invented and learned in Caucasia, Balkans, Greece and Agean İslands. In brief, as the empires shrank, Turkish cuisine, in contrast, far more developed.

Osmanlıların XIX. yüzyılda Batı ile ilişkilerini ilerletmeleri sonucu mutfak kültürümüz de Avrupa'dan etkilenmeye başladı. İlk önceleri sofra adabında yenilikler, daha sonraları sini yerine masa, minder yerine sandalye, ortak kullanılan tencere yerine herkesin kendine ait kullandığı tabak ve beraberinde çatal, bıçak ve su takımları saraylarda kullanılmaya başlandı.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde, Saray mutfağı kadar gösterişli olmasa da halk mutfağı da lezzet ve çeşit bakımından çok zengindi. Misafirperver bir yapıya sahip olan halk, hazırlanan yemekleri misafirlerine beğendirebilmek için çok çaba göstermişler ve bunun için özel lezzetler ortaya çıkartmışlardı.[85]

Ayrıca Türk mutfağı denince sadece İstanbul mutfağı akla gelmemelidir. Osmanlı döneminde, devletin sahip olduğu bütün coğrafya ve bugünkü Türkiye Cumhuriyeti sınırları içindeki Rumeli ve Anadolu da zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Bu zengin kültür pek çok yazarın, seyyahın, şairin, surname, seyahatname ve destan gibi eserlerine konu olmuştur. Özellikle tarihimiz açısından önemli bir yere sahip olan Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde hemen hemen her bölge ve yöre ile ilgili yemek bilgileri verilmiştir.

Evliya Çelebi, Bitlis'in yiyecek ve içecekleri ile ilgili olarak XVII. yüzyılda yaklaşık yedi bin kişiye on gün süre ile verilen ziyafette yenilen yemekler hakkında şu bilgileri vermektedir. "Beyaz ekmeği, beyaz lavaş yufkası, pamuk gibi beyaz çağıl ekmeği (darı ununda yapılan bu ekmeğe halk arasında gılgıl ekmeği adı verilmektedir), kahke denilen halka çöreği, katmer çöreği mâhiyesi, baklavası, keklik böreği ışkını,[86] mastabâ çorbası, otlu peyniri, kaymağı, gömeç balı, keklik kebabı, keklik pilavı meşhurdur". Nar şerbeti, ûşile (avşile) şerbeti, revâs şerbeti, müselles şer'iyesi, kaysı cellâbı, baldıran şerbeti meşhur ve memduhtur"[87]

Yine 15. yüzyılda Abdî isimli bir şair tarafından yazılan Câmasb-nâme'de Türklere has olan zengin bir sofra kültürü, şölen ve düğünler ayrıntılı bir şekilde tasvir edilmekteydir. Öyle ki, Câmasb-nâme'de yemeklere şu beyitlerle rastlanmaktadır.

Herse vü keşkek erişte sîkbâc
Kalye vü tolu siniler tutamac

Kalye pirünç ü boranı müstevâ
Bir çanağı on kişi ancak sava

Geldi muhmûrlar içün sirkelü baş
Nâr rengi turşılar hem ekşi aş

Sofralara getirilen ve sofraların vazgeçilmez bir unsuru olan meyve ve baharat nev'inden yiyeceklere de yer verilmektedir:

As a result of Ottoman's improving relations with the West, our food culture started to be affected by Europe. At first, novelty in food manners, afterwards, table instead of trays, chair instead of cushion, self used plates instead of shared pot along with fork, knife and water set were started to be used in the palace.

During the Ottoman Empire, even if it was not as gorgeous as the palace cuisine, common cuisine was also very rich in terms of taste and variety. Having a very hospitable manner, people struggled to please their guests by foods and developed many special tastes.

Moreover, when said Turkish Cuisine, it should not be understood only as İstanbul Cuisine. The whole land owned by the state and Rumelia and Anatolia, now in the boundaries of the Turkish Rebuplic, has a very rich food culture. This rich culture has been subject to the writings, sagas and travel books of many explorers, poets. Especially, in the Evliya Celebi Travel Book which has a very special place in our history, information about the foods of almost every region and vicinity has been provided.

Regarding the foods of Bitlis, Evliya Çelebi gives the following information about the foods and beverages consumed in a feast, continuing for ten days." White bread, white lavash phyllo, çağıl bread as white as cotton, white bread (this bread made from millet flour is called Gilgil among the people), ring donut called Kahke, griddle cakes, baklava, partridge pie, Mastaba soup, herbed cheese, cream, Gomec honey, partridge kebab, rice with partridge, pomegranate syrup, ûşile (avşile) syrup, revas syrup, müselles şeriye, kaysı cellabı and hemlock syrup are famous."

Moreover, in Camasb-name, written by a poet called Abdi in the 15th century, rich dining culture, feasts and weddings particular to Turks are described in detail. So that, foods are placed in the following verses:

Herse, mutton, noodle and whey,
Kalve and tutmach on the tray.

It is such a bowl that has rice, kalve and boran
Which could only be eaten by ten men

Pickles pomegranate colored;
Sour and vinegar tops for the drunk arrived

Fruit and spice-kind foods, which are brought to the table and the indispensable part of the tables , are also mentioned.

Baklava hamuru

Alma vü armud ü üzüm kayısı
Koz ile hem kestanenün eyisi

Fındık u fıstık u bâdâm şeftelü
Tut u hurmâ vü enâr tatlu şulu

Kavun üzüm ü hıyar karpuz ile
Şîşeler şerbet tolu kar buz ile

Alma vü amrud enâr ü kayısı
Yaş yimüşün ne ki vardur eyisi

Geldi mahmûrlar içün sirkelü baş
Nâr rengi turşılar hem ekşi aş

Geldi turşılar kamu her ekşiden
Kodı bir bir anları hep yahşıdan

Apple, pear and grape and apricot
the best of chestnut

Nut, pistachio and almond and peach
date and pomegranate both sweet and juicy

water melon, grape, cucumber and melon
with bottles of syrup full of snow and ice

Applei pear, pomegranate and apricot
The best of all the wet berries

Here cometh the vinegar for sleepy heads
sour food within pickles of red

The pickles cameth all sour
They selected them one by one among nice ones

Tasviri yapılan sofralarda yemeklerden başka içecekler de bulunmaktadır. Bu içeceklerden biri, süci, bâde, mey adlarıyla da karşımıza çıkan şaraptır. Diğer bir içecek türü ise şerbettir. Bunlar taze vişne, erik, emrud, Ali Fakih eriği, bardeşe eriği, rezâkî üzümü, emrud kurusu, enâr, taflan hoş-âbı gibi çeşitlerdir.

Beverages are also present apart from the foods on the dining tables, which are described. One of the beverages is wine that we encounter under the names of süci, bade, mey. The other kind of beverage is syrup/şerbet. These are the sorts of fresh sour cherry, plump, emrud, Ali Fakih plump, bardeşe plump, rezaki grapes, dried emrud, enra, taflan hoş-abı.

Getürüben orta yire kodılar
Şerbeti içüp yimişden yidiler

They put them in the front
And drunk the syrup and ate the berries

Kim yimişden yirdi kim şerbet içer
Bülkıyâ şâh sâseyinde hoş geçer

Some eat berries some drink syrup
The feast of Bulkiya Şah was very nice

Sonuç olarak, kökleri çok eskilere dayanan, zenginlik kaynaklarını geniş bir coğrafyaya yayılmasından alan ve çeşit zenginliği olan Türk Mutfak kültürü dünyanın en büyük mutfakları arasında yer almaktadır. Türkiye'de yerel mutfakların özgün etkilerini içinde barındıran köklü ve çok yönlü bir mutfak kültürü yaşamaktadır. Geleneksel olarak sofralarda yer alan yemekler, çorba, etli yemekler, zeytinyağlı sebzeler, salata ve tatlılardır. Sofrada çabuk yemek yemek, bir tabaktan birlikte yemek, yemeğe başlamadan besmele çekmek ve yemek sonunda sofra duası yapmak gibi alışkanlıklar geçmişten günümüze kadar devam etmiştir. Bu gün bile hala bu alışkanlıkların devam ettiği görülmektedir.[88]

As a result, Turkish Food Culture, whose roots going back to very old times, getting its sources of richness from spreading around a very vast geography and having a richness of variety, is one of the largest cuisines of the world. Deep-rooted and versatile food culture comprising of local cuisines' unique effects lives in Turkey. Foods, traditionally present on the dining tables are soup, meaty foods, olive oiled vegetables, salads and desserts. Dining manners like Eating fast at dining, eating together from one plate, basmala before eating and meal pray at the end have continued still.

Osmanlı Mutfağı ya da Osmanlı Saray Mutfağı

Osmanlı Mutfağı denilince, Osmanlıların hâkimiyet alanlarındaki her mutfak kültürünün geniş bir kombinasyonu akla gelmektedir. Bu çerçeveye Arap dünyası, Kuzey Afrika, Balkanlar, Kuzey Karadeniz, Anadolu, Ege Adaları, Kafkasya ve Acem coğrafyasının hatırı sayılır bir kısmı dahil edilebilir. İşte Osmanlı mutfağı, bu geniş coğrafyadaki kültürlerin bir kısmından etkilenerek ortaya çıkan, ama büyük oranda Türk unsurunun birikim ve alışkanlıklarına göre şekillenen bir yapıyı ifade etmektedir. Bu arada genelde Osmanlı mutfağı, özelde saray mutfağı kültürünün oluşmasında Orta Asya'dan gelen alışkanlıklar, göçler sırasında Arap ve Fars kültüründen etkilenme, Anadolu'da yetişen ürünlerle tanışma veya Rum mutfağının etkisinden bahsedilebilir.[89]

Saray mutfağı, Osmanlı İmparatorluğu'nun gelişme ve büyümesine paralel olarak büyük bir gelişme göstermiş, saray ileri gelenlerinin bir sofra etrafında toplanması, devrin en büyük sosyal hareketlerinden biri olmuştur. Böylece aşçıların bütün yaratıcılıklarını ve becerilerini gösteren çok zengin ve lezzetli yemek çeşitleri ortaya konmuştur. Sultanlar ile devlet büyükleri, yabancı misafirleri, elçileri, saraya gelen konukları doyurmak ve ziyafet vermek amacı ile aşçılarına çeşitli yemek tarifleri geliştirttikleri bilinmektedir.[90]

Yemeğin yapıldığı, saklanıp korunduğu yer anlamında kullanılan mutfak kelimesi halk ağzında mutbak şeklinde de kullanılmaktadır. Arapça yemek pişirilen yer anlamına gelen matbah, Türkler tarafından mutfak şeklinde çok eski zamanlardan beri telaffuz edilirdi. Üstelik Anadolu'ya gelmeden önce de mutfak yerine aşlık, aşevi, aşdamı ve aşocağı gibi kelimeler kullanılırdı.[91] Türkler, Osmanlı Saray mutfağına ise Matbah-ı Âmire demişlerdir. Bunun yerine Matbah-ı Hümâyûn da denilmiştir.[92] İlk saray mutfağı Bursa'daki ikametgah mahallinde tesis edilmiş ise de buna ait bilgiler günümüze ulaşmamıştır. Ancak Edirne'deki sarayın İstanbul'un payitaht olmasından sonra da padişahlar tarafından sık sık kullanılmasından dolayı, buradaki mutfaklar hakkında bilgi edinmek mümkündür. Öyle ki Edirne Sarayı'ndaki Matbah-ı Âmire, Sarây-ı Cedid'dekine (Topkapı Sarayı) benzer bir şekilde teşkilatlandırılmıştır. Topkapı Sarayı inşa edilirken mutfaklar ikinci avlunun sağ tarafında kurulmuş ve bu alanı tamamen kaplamıştır.[93]

Topkapı Sarayı'nın ikinci avlusunun sağ tarafında kurulan Matbah-ı Âmire (Saray mutfakları) çeşitli birimlerden teşekkül etmiştir. Matbah-ı Âmire aslen bir mutfak değil; bünyesinde çeşitli mutfaklar, helvahane, kiler, fırınlar ve diğer kuruluşları barındıran idarî birimin adıdır.[94] Matbah-ı Âmire, Kubbealtı'nın karşısında, avlunun Marmara cephesini boydan boya kaplayan bir komplekstir. Osmanlı hanedanının Topkapı sarayında yaşadığı zaman boyunca her gün, iki ayrı öğün için ortalama 3-5 bin kişilik yemek; ulûfe günle-

Ottoman Cuisine or Ottoman Palace Cuisine

When said Ottoman Cuisine, a broad combination of every food culture under the Ottoman reign comes to the mind. The Arab World, North Africa, Balkans, North Black Sea, Anatolia, Agean Islands, Caucasia and a considerable part of Persian lands can be included into this frame. Therefore, the Ottoman Cuisine means a structure, emerged by being affected by some of these cultures but shaped largely by Turkish nation's culture and habits. Moreover, in the forming of the Ottoman Cuisine in general and palace cuisine in particular, habits from the Middle Asia, being affected by Persian and Arab culture during migrations, meeting with the products grown in Anatolia and the effect of Rum cuisine can be mentioned.

In parallel to the development and expansion of the Ottoman Empire, Palace cuisine developed very much, the gathering of the palace officials around a dining table became one of the biggest social actions of the era. So, very rich and tasty variety of foods, showing all the talents and creativity of the cooks, were made. It is known that sultans and high officials made their cooks improve themselves with receipts for the feast or to host the guests, ambassadors.

The word of mutfak, which is used to state the place where the food is cooked and preserved, is pronounced as mutbak by the commons. Matbah, meaning the place of cooking, had been pronounced as mutfak since very old times by the Turks. Furthermore, before coming to Anatolia, words such as "aşlık, aşevi,

Topkapı Sarayı Mutfağı

rinde 10-15 bin askere çorba, pilav ve zerdeden oluşan kuşluk taamı, ramazanın onbeşinci gününe mahsus baklava alaylarında yine en az 10-15 bin askere yetecek miktarda yüzlerce tepsi baklavanın hazırlandığı birimdir.

Divan Meydanı boyunca, 175 metre uzunluğunda 30 metre eninde 5.250 metrekarelik bir alanı içine alan Matbah-ı Âmire; üç büyük mutfakla Helvahane, Sabunhane, Reçelhane, Kalayhane, Yağhane, Tuzhane'yi, iki mescidi, bir kütüphaneyi, bir hamamı, Vekilharç Dairesini, mutfak personeli ile aşçılara ait oda ve koğuşları kapsamaktaydı. İç sokak boyunca deniz tarafında Helvahane, mutfaklar, Aşçılar Mescidi, Yağhane ve Kilar-ı Âmire; avlu tarafında Vekilharç Dairesi, aşçı koğuşları ve hamam vardı.[95]

Bu arada XIX. yüzyılda Osmanlı hanedanlığına ev sahipliği yapmış olan sırasıyla Beşiktaş Sahil Sarayı (veya eski Çırağan Sarayı), daha sonra Beşiktaş Sarayı yerine yapılan Dolmabahçe Sarayı ve Yıldız Sarayı mutfakları Topkapı Sarayı'ndaki mutfak yapısıyla benzerlik göstermektedir.[96]

Topkapı Sarayı'nda mutfaklar Fatih Sultan Mehmet Döneminde dört kubbeli olarak yapıldı. Zamanla değişikliklere uğrayan Topkapı Sarayı mutfaklarındaki bilinen ilk değişiklik, Kanûnî Sultan Süleyman döneminde yapılarak mutfağa altı kubbeli bir kısım daha ilave edildi. II. Selim zamanında meydana gelen bir yangından sonra Mimar Sinan tarafından tamir edilerek on altı baca daha eklendi.[97]

1574'deki bu olaya çok üzülen II. Selim, Kaptan Paşayı, Yeniçeri Ağasını, İstanbul Ağasını yeni mutfağın yapımıyla görevlendirmiştir. Mimar Sinan da eski mutfağa uygun şekilde "resimler" hazırlayarak Matbah-ı Âmire'yi kısa sürede ve öncekinden daha kullanışlı bir şekilde, sıravari, on kubbeli, ayrıca Divan Meydanından iki metre kadar daha yer alıp ve aşçılar için koğuş eklemek suretiyle yeniden yapmıştır.[98]

aşdamı and aşoçağı" are used. The Turks called the Ottoman Kitcen as "Matbah-I Amire". Instead of this, "Matbah-I Hümayün" was also used. The first palace kitchen was formed in the living area in Bursa but the information about that could not be conveyed to the present. But, because of Sultans' frequent use of Edirne Palace after İstanbul's becoming the capital, it is possible to get information about the palace kitchen. "Matbah- Amire" in the Edirne Palace was even structured similarly to Saray-ı Cedid's. While the Topkapı Palace was built, the kitchens were established on the right side of the second yard and covered the whole area.

"Matbah-I Amire", established on the right side of the second yard, was constituted by several sections. "Matbah-I Amire" was not actually a kitchen but a managing section including varied kitchens, halavahhouse, cellar, ovens, and other sections. "Matbah-I Amire" is a complex, covering the yard's edge on the side of Marmara Sea across Kubbealtı. As long as the Ottoman Dynasty lived in the Topkapı Palace, everyday, food for 3-5 thousand people, soup for 10-15 thousand soldiers on the salary day, morning meal comprised of pilaf and dessert, hundreds trays of baklava on the Baklava day on the 15 day of Ramadan, enough for 10-15 thousands soldiers were made.

175 meter in length, 30 meter in width and covering 5.250 square meter area along Divan Square, "Matbah-I Amire" contains three big kitchens, Halavahhouse, Soaphouse, Jamhouse, Tinning House, Oil House, Salt House, two masjids, one library, one Turkish bath, steward rooms, rooms for kitchen staff and cooks. Along the inner street on the sea side, there were Halavahhouse, kitchens, Cooks' Masjid, Oil House, Big cellar, steward rooms on the yard side, cooks' rooms and Turkish bath. Also, the kitchens of the Beşiktaş Coast Palace (or old Çırağan Palace), Dolmabahçe Palace, built in the place of Beşiktaş Palace, and Yıldız Palace, respectively hosting Ottoman Dynasty show similarities to the kitchen structure in Topkapı Palace.

The kitchens in Topkapı Palace were built as four-dome during the reign of Mehmet the Conqueror. The first known change in the Topkapı Palace kitchens, subject to some changes in time, was made during the reign of Suleyman the Magnificent by adding six-dome section in the kitchen. After a fire during the reign of Selim II, the kitchen was repaired by Sinan the Architect and sixteen chimneys were added.

Being very sad by this fire in 1574, Selim II assigned The Captain, Janissary Commander and İstanbul Commander to the building of the new kitchen. Sinan the Architect rebuilt the Matbah-Amire in a short time even more useful than the previous one by preparing pictures, convenient to the old kitchen, in a structure of sequential, ten-dome and adding two meters from the Divan Square and adding rooms for cooks.

There was Matbah-I Amire all alongside of the Alay Square between the Mid Door and Babüssade when the sultans lived in Topkapı Palace. Jean Thevenot,

Levni'nin Surnamesi'nde Topkapı Sarayı ve Sarayı Mutfağı.

Padişahlar Topkapı Sarayı'nda otururlarken, Ortakapı ile Babüssaâde arasındaki Alay Meydanı denilen sahanın sağ tarafında boydan boya Matbâh-ı Âmire vardı.[99] Jean Thevenot, 1655-1656'da Türkiye adlı kitabında saray mutfağının bulunduğu yeri "Birinci avludan daha az büyük olan ve kare şeklindeki, tamamı 200 adım uzunluğunda ikinci bir avluya geçilir, onun çepeçevre etrafında kurşunla kaplı, mermerden çok sayıda sütunun desteklediği avlu şeklindeki bir galeri yer alır; sağ kolda bu galerinin arkasında, avlunun bir ucundan diğer ucuna kadar sıralanmış dokuz kubbe görülür, hepsi de kurşunla kaplıdır. Bunlar mutfaklardır"[100] şeklinde anlatır. İşte bu mutfaklar bölümünün üç kapısı vardır. [101] Bunlardan birincisi kilâr-ı âmire, ikincisi has matbah, üçüncüsü helvahâne kapısıdır. Kiler kapısından girişte sağ tarafta vekilharç dairesi bulunuyordu. Hemen karşısında kiler ve yağhâne, yağhânenin yanında bulunan iki katlı bina Aşçılar Camii idi. Bunun hemen yanında mutfaklar vardı. Bunlar on kubbe ve on konik külâhla örtülü idi. Mutfakların sonunda Şekerçiler Mescidi de denilen Helvahâne Mescidi yer alıyordu.[102] Büyük matbahların önünde de Matbâh-ı Âmire memurlarının daireleriyle aşçı ve tablakâr koğuşları vardı.[103]

Matbâh-ı Âmire'nin binaları on ayrı gözden oluşmaktaydı.[104] Bunların sekizi hizmet ettikleri sınıflara göre ad alan (Has, Divân, Ağalar vb.) mutfak binalarıydı. Geriye kalan iki göz ise Helvahaneye tahsis edilmişti.[105]

XVII. yüzyılın başında, Venedik balyosu Ottaviano Bon, Saray Mutfağının; "Sultan", "Valide Sultan", "Sultanlar" (Hasekiler), "Kapuağası", "Divan Üyeleri", İç oğlanları", "Saray hademeleri", "cariyeler", "Divan memurları" için servis veren 9 ayrı birim halinde çalıştığını yazar.[106]

Jean Baptiste Tavernier, Nouvelle Relation de L'intérieur (1675) adlı kitabında saray mutfağı hakkında şu bilgileri verir:

Topkapı Sarayı Mutfağı Helvahane bölümü.

in his book "Türkiye in 1655-1656" described the place on which the kitchen was established as "second yard, which is slightly smaller, square in shape and 200 feet long, is reached from the first yard; and there is a yard-shape gallery, supported by columns made of marble and covered with lead; nine domes lined up across the yard can be seen on the right side behind this gallery and all of the domes are covered with lead. These are the kitchens." There are three doors of this kitchens section. One of them is Kilar-I Amire, the second one is Has Matbah, the third one is Halavahhane. There was the steward room on the right side at the entrance from the Cellar Door. There was Cellar and Oilhouse just the opposite and the two-storey building next to the Oilhouse was Aşçılar Mosque. Very next to this, there were the kitchens. These are covered with ten domes and ten cones. At the end of the kitchens, there was Şekerciler Masjid, also called as Şekerciler Masjid. In front of the Big Matbahs, there were rooms of Matbah-I Amire officials and wards of the cooks and carriers(tablakar).

The buildings of Matbah-ı Amire were formed by ten different sections. Eight of them were the kitchen buildings which were named according to the classes they served(Has, Divan, Ağalar etc.). the other two sections were Halavah houses.

At the beginning of the XVII century, Ottoviano Bon, the Venice Ambassador, wrote that Palace Kitchen operated under 9 different units serving "Sultan", "Sultana", "Hasekis", "Chief White Eunuch", "Council Ministers", "İç Oğlanlar", "Palace Stewards", "Maidens", "Council Officials".

In his book named Nouvelle Nouvelle Relation de L'intérieur (1675), Jean Baptiste Tavernier provides the following information about the palace kitchen.

"... On the right side, there are palace kitchens behind the gallery where the janissaries line up. Each kitchen is under the management of private officials. While there were ten kitchens before, seven of them serve now. Each of the kitchens has their own head and there is a chief cook managing 400 cooks. The kitchen, cooking for the Padishah is named as the Has Mutfak (Private Kitchen). The kitchen which serves to the Sultans, mother, wives, sisters and daughters is called as the "Valide Sultan Mutfağı"(Mother Sultan Kitchen). The Kitchen which is named as Kızlarağası Mutfağı serves to the Harem and Harem Agas serving in the Harem. The fourth one serves for the Kapıağası and subordinates. Moreover, Council Officials are served from this kitchen. The fifth kitchen is for Chief Treasurer and subordinates. The sixth one is for Chief Cellarer and his team, seventh one is for Palace Chief and subordinates. Gardeners(Bostancı) and other outer sections(ocak) cook their own food separately. Beef is not used in the palace kitchen. It is said that 500 sheep from the special meadows from the İran boundaries are slaughtered every day for the Palace Maids. The amount of oil, rice, which will be used, is very high compared to seasons. The Dessert Kitchen (Helvahane) is at the start of the kitchens as divided into five-six divisions. Many kinds of desserts, sherbets and pickles are prepared by 400 cooks registered here."

Matbah-I Has(Private Kitchen) which is in the Matbah-I Amire is the most

"...Sağ tarafta, Divan günlerinde yeniçerilerin sıralandığı galerinin arkasında, sarayın mutfakları bulunur. Mutfakların her biri özel görevlilerin denetimindedir. Eskiden dokuz bölüm mutfak varken, şimdi yedi bölümü hizmet veriyor. Her mutfağın kendine mahsus bir başı, hepsinin üstünde de 400 aşçıyı idare eden bir aşçıbaşı vardır. Padişaha yemek pişirilen mutfağa Has Mutfak deniyor. Sultanlara, yani padişahın annesine, hanımlarına, kız kardeşlerine ve kızlarına mahsus olan ikinci mutfak, Valide Sultan Mutfağı olarak anılır. Kızlarağası Mutfağı denen üçüncüsü, hareme ve haremde hizmet eden harem ağalarına aittir. Dördüncüsü, kapı ağası ile maiyetindekilere servis verir. Ayrıca Divan görevlilerine de buradan yemek çıkmaktadır. Beşinci mutfak hazinedarbaşı ve maiyeti içindir. Altıncısı kilercibaşı takımına, yedincisi ise saray ağası ve maiyeti içindir. Bahçelerde çalışan bostancılar ve diğer dış ocak mensupları kendi yemeklerini kendileri ayrıca pişirirler. Saray mutfağına sığır eti girmez. Saray hizmetkârları için, İran sınır boylarındaki en seçkin otlaklardan getirilen sürülerden her gün 500 civarında koyun kesildiği söylenmektedir. Mevsimlere göre sarf olunacak yağ, pilavlık pirinç miktarları da çok fazladır. Tatlı Mutfağı (Helvahane) beş altı bölüme ayrılmış olarak mutfakların en başındadır. Buraya kayıtlı 400 helvacı tarafından türlü tatlılar, şerbetler ve turşular hazırlanır."[107]

Matbah-ı Âmire'nin içinde yer alan Matbah-ı Has, saray halkının yemeklerinin yapıldığı mutfakların en önemlisiydi. Kaynaklarda sadece padişahın yemeklerinin pişirildiği mutfak olarak tanımlanan Matbah-ı Has'dan haseki sultan ve odalıklara da yemek tahsis edildiği bilinmektedir. Padişahın yemeği ise matbah-ı has içinde "kuşhâne" ismindeki bir bölümde pişirilirdi.[108] Bu kuşhane mutfağı biri Topkapı'da diğeri Edirne sarayında olmak üzere iki taneydi. Topkapı sarayındaki bu mutfak harem dairesi içindedir.[109]

Midhat Sertoğlu'na göre sarayda padişahların şahsına mahsus yemeklerin pişirildiği mutfağa "kuşhane", aşçıbaşına ise "kuşçubaşı" denirdi. Sertoğlu'na göre saray mutfağında Üstadan-ı matbah-ı hâs denilen 17 usta, Hülefa-i matbah-ı hâs diye anılan 12 kalfa, has matbah bölükleri, bölükbaşıları ve bölük halkı olan çırak ve yardımcı çalışırdı. Mutfak hizmetkârları arasındaki ilişkiler hiyerarşiye dayanırdı. 300 civarındaki aşçının uzmanlık alanları tatlıcılar, pilavcılar, kebapçılar, perhizciler, hamurcular v.b. şeklinde değişikti.[110]

Matbah-ı Ağayân adlı mutfakta saray ağalarının yemekleri pişirilirdi. Bu arada Ağalar mutfağından yemek alanların dışında müstakil mutfaklara sahip olan ağalar da vardı. Öyle ki, Matbah-ı Dârüssaâde veya Kızlarağası mutfağı, Dârüssaâde ağası ile birlikte haremde hizmet gören harem ağalarına ve kethüdâ kadına mahsustu. Kapıağası mutfağı da denilen Matbah-ı Ağa-i Bâbüssaâde adlı mutfakta ise adı geçen ağa ve maiyetinin yemekleri pişirilirdi. Bu mutfağın ayrıca divan memurlarına yemek vermekle de yükümlü olduğu bilinmektedir. Ayrıca, kilercibaşı, hazinedarbaşı ve saray ağası mutfaklarında ait oldukları ağalara ve maiyetlerine yemek çıkardı.[111]

important among the kitchens where the palace dishes were cooked. Although it is described as the kitchen, which the foods only for Padishah are cooked, it is known that foods were allocated for Haseki Sultan and Special Maids from the Matbah-I Has. The food of the Padishah was cooked in section called as "Kuşhane" in Matbah-I Has. There were two "Kushane Kitchen", one in Topkapı and the other in Edirne Palace. This kitchen in the Topkapı Palace is in the Harem.

According to Midhat Sertoğlu, the kitchen in which the foods for the Padishah was called as "Kuşhane" and the chief cook as "Kuşçubaşı". According to Sertoğlu, 17 masters, named as Üstadan-I Matbah-I Has(Private Kitchen Master), 12 foremen, named as Hulefa-I Matbah-I Has(Private Kitchen Asistants), Private Kitchen Divisions, Division Chiefs, apprentices who were the division subordinates and maids used to work in the Palace Kitchen. The relations among the kitchen maids were based on hierarchy. The specialty of about 300 cooks is different such as dessert cooks, pilaf cooks, kebab cooks, diet experts, pastry cooks etc.

The foods for the palace Aghas were cooked in the kitchen named Matbah-I Ağayan. Apart from Agas taking their foods from this kitchen, there are other Agas having separate kitchens. Such as, Matbah-I Darüssaade and Kızlarağası Kitchen were particular to Darüssaade Chief and Harem Chiefs serving in the Harem and Women Chamberlain. Matbah-I Aga-I Babüssaade, which was also called Kapıağası Kitchen, is the place where foods for mentioned Chiefs and their subordinates. It is known that this kitchen was also charged with providing foods to Council Officials. Moreover, in the kitchens of the Chief Cellarer, Chief Treasurer and Palace Chief, foods for these Chiefs were cooked.

Matbah-I Divan (Council Kitchen), used to meet the needs for food of the

Topkapı Sarayı Mutfağında kullanılan araç-gereçlerden bazıları.

Matbah-ı Divan, Divân-ı Hümayûn'da görev yapan paşalarla üst düzey görevlilerin yiyecek ihtiyacını karşılamaktaydı. Divân'da görevli alt seviyeli memurlar, yemeklerini Kapıağası (Bâbüssâde Ağası) mutfağından almaktaydılar.[112] Matbah-ı Gılmân-ı Enderûn ise, saraydaki iç oğlanlarının yemeklerinin pişirildiği yerdi.[113]

Osmanlı sarayında saray aşçıları içinde tatlıcılar ayrı bir sınıf oluşturuyordu. Helva, macun, şurup gibi her türlü tatlıyı hazırlamakla görevli bu kesime "helvacıyan-ı hassa" adı verilirdi. Helvahane'nin en yüksek amiri helvacıbaşı idi.[114]

Helvahane Matbâh-ı Âmire'nin bir kısmını oluşturuyordu. Saray içinde has mutfağın yanında bulunan helvahânede her türlü tatlılarla reçeller, şuruplar, macunlar yapıldığı gibi turşular ve ilaçlar da burada hazırlanırdı. Hatta esanslar helvahanede yapılırdı.[115] Ayrıca helvahanelerde gül, menekşe, ıtır, tarçın, pespase, kara günlük, yasemin, hanımeli, karanfil, zambak, gece safası hulâsalarından el sabunları, çörek otu hulâsasından çamaşır sabunu, saçların uzaması, kepeklerin önlenmesi için ıtır, karbonat ve zeytinyağı karışımından hamam sabunları yapılıyordu.[116] Burada her sene nevruz şenlikleri sırasında, 8 ila 12 çeşit arasında değişen macunun yapılıp dağıtılması gelenek haline gelmişti. 1608-1767 tarihleri arasını kapsayan Helvahâne Defteri'nden, bu kuruluşta 186 çeşit ilacın yapıldığı tespit edilmiştir.[117] Yılda bir kez ilkbaharda, hekimbaşı ile hekim ve eczacıların tariflerine göre büyük kazanlarda nane, darı, fülfül, havlican, gül, gelincik macunları hazırlanıyordu. Saray ve mutfak geleneğinde, bu macunların yapıldığı geceye "ot gecesi" denilirdi. Bu gece boyunca hayalbaz, hokkabaz ve incesaz takımları helvahane hademelerine oyunlar sergiliyorlardı. Hekimbaşıların padişaha ve devlet ileri gelenlerine geleneksel olarak sundukları nevruziye macunu da helvahanede hazırlanıyordu.[118] Helvahanenin içinde bir bölüm oluşturan reçelhânede ise çok çeşitli reçeller yapılıyordu.[119]

Matbah-ı Âmire'ye bağlı yan kuruluşlardan ilk ikisi, Kilâr-ı Âmire ve Fırın-ı Âmire'dir. Sarayda biri Birûn diğeri Enderun'da olmak üzere iki kiler bulunmaktaydı. Enderun'daki kiler (İç Kiler) Matbah'a bağlı bir kuruluş değildi. Kilercibaşının nezâretindeki bu kilerde değeri yüksek olan şeker ve baharat gibi mallar saklanmaktaydı. Birûn'daki kiler (Kilâr-ı Âmire) ise, Matbah-ı Âmire'ye bağlı bir birimdi ve burada özellikle dayanıklı tüketim maddeleri depolanıyordu. Kilâr-ı Âmire binası, ikinci avlunun sağ tarafında, Matbah-ı Âmire kompleksi içinde inşâ edildi.[120]

Osmanlı'da düğün ve bayramlarda ziyafet sofraları kurulurdu

Pashas and High Officials of the Supreme Council. The lower rank officials of the Supreme Council used to have their foods from Kapıağası (Babüssaade Chief) Kitchen. Matbah-I Gılman-I Enderun(Slave School Kitchen) is the place where the foods for the İç oğlanlar were cooked.

Dessert Cooks among the palace cooks constituted a different division. The division who were responsible for the preparation of all kinds of desserts such as Halavah, paste, syrup, were called as "halavahcıyan-I hassa"(Private Halavah Cooks). The highest chief of Halavah house is Halavahcıbaşı(Halavah House Chief).

Halavah House made up a part of the Matbah-I Amire. Just as many kinds of desserts, jams, syrups, pastes were prepared in the Halavah house which is next to the Private Kitchen in the Palace, pickles and medicines were also prepared here. Even essences were made in Halavah House. Moreover, hand soaps were made of the extraction of rose, violet, rose geranium, soda, pespase, styrax, jasmine, honeysuckle, pink, lily, evening primrose, cinnamon, laundry soap from the extraction of black cumin, hair growing and anti-dandruff from rose geranium, bath soaps from the mixture of carbonate and olive oil. It became a tradition to be cooked and distributed 8 to 12 pastes during Nawruz Festivals every year. 186 different medicines were discovered to be produced from the Halavah House Registry Book covering the years from 1608 to 1767. Once a year in spring, pastes of mint, corn, fülfül, havlican, rose, red poppy were prepared in large cauldrons according to the receipts by Chief Doctor, doctors and pharmacists. The night that these pastes were cooked was called as "Herbal Night" in the Palace and kitchen tradition. As long as this night, dreamer, illusionists and orchestra performed their shows for the Halavah House maids. Navruziye Paste, presented to the Padishah and other High Officials traditionally by the Chief Doctors, was also prepared in Halavah House. Many kinds of jams were also prepared in Jam House (Reçelhane), which was a different section in Halavah House.

The first two divisions, which are subordinate to the Matbah-I Amire, are Kilar-I Amire(Palace Cellar), and Fırın-I Amire (Palace Oven). There were two cellars one of which was in Birun and the other in Enderun. The Cellar in Enderun(Inner Cellar) was not subordinate to Matbah. High-value products such as sugar and spice were preserved in this cellar, which was under the management of Chief Cellarer. The Cellar in Birun(Palace Cellar) is subordinate to Matbah and here, especially the durable consumer products. The Palace Cellar building was built on the right side of the second yard in the Matbah-I Amire Complex.

Bâb-ı Hümâyûn ile Orta Kapı arasında sağ tarafta ise, saray halkının temel gıda maddesi olan ekmek ihtiyacını karşılayan has ve harcî fırınlar vardı. Has fırında başta padişah olmak üzere üst rütbeli devlet görevlileriyle hânedana mensup kimseler için ekmek yapılırdı. Bu fırında en iyi malzeme ve en kaliteli buğday kullanılırdı. Harcî fırında ise has ekmeğin yanında biraz daha düşük kalitede olan fodula ekmeği pişirilirdi. Yani bu fırında genellikle alt seviyeli memurların yiyeceği olan harcî ekmek imal ediliyordu.[121] Bu fırınlarda ayrıca nân-ı pide, nân-ı pîç, nân-ı mirahurî, nân-ı kirde, nân-ı imâm gibi diğer ekmek türleri ile çeşitli poğaça, börek ve simitler de pişiriliyordu. Baklava v.b. hamur tatlıları da bu has ve harcî fırında pişirilmekteydi.[122]

Has fırının idarecileri hasekmekçibaşı ve kethüda idi. Daha fazla ekmekçilerin istihdam edildiği fodula fırınında ise iki ekmekçibaşı ve bir kethüda bulunmaktaydı. Fodula ekmekçibaşılarının birincisine "büyük" diğerine küçük" denildiği gibi ilki "evvel" ikincisi "sânî" diye de adlandırıldıkları görülülür. Her üç ekmekçibaşı, idari işlerinin yanı sıra saraya giren ve tüketilen unun hesaplarını tutmakla da görevli idiler.[123]

Matbâh-ı Âmireye bağlı diğer kârhaneler yaptıkları işlere ve çalışanlarına göre isimlendirilmiş olup, bunlardan, Kasap işletmesi (Kârhâne-i Kassâbîn) etlerin, Yoğurtçu işletmesi (Kârhâne-i Mastgerân) süt ve süt ürünlerinin tedariki ve pişirilmeye hazır hale getirilmesinden, Tavuk işletmesi (Kârhane-i Mâkiyân) tavukların hazırlanmasından sorumluydu. Bu arada sebzehâne, sarayda kullanılan bakır kapların kalaylanması işini yapan Kalaycı işletmesi (Kârhâne-i Kal'igerân), Mumcu işletmesi (Kârhâne-i Şem'gerân) sayılabilir.[124]

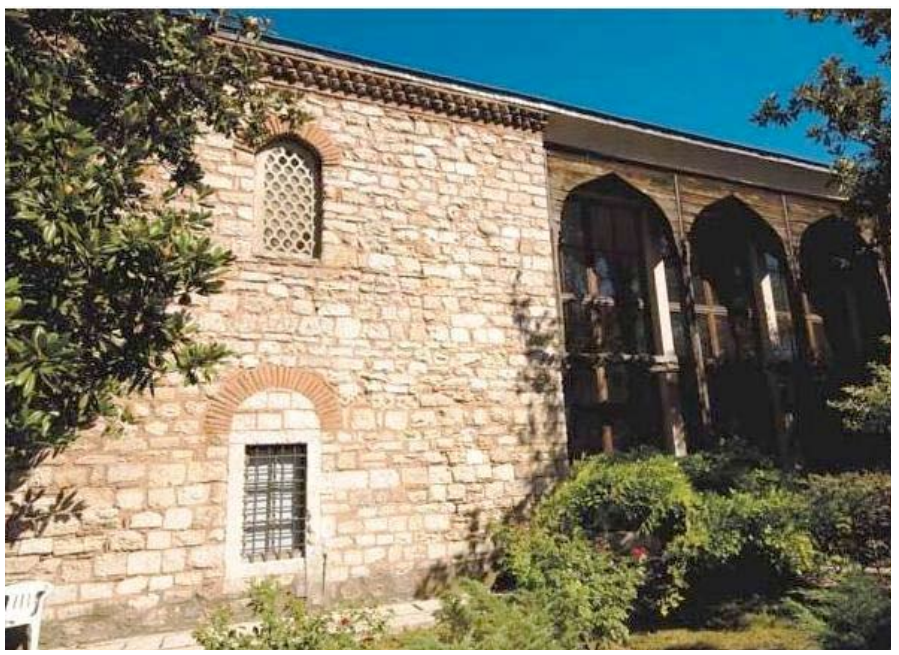
Ayrıca Matbah-ı Âmire'nin su ihtiyacını karşılayan mutfak sakalarının

On the right side between Bab-ü Hümayun (Padishah Door) and Orta Kapı(Mid Door), there were Private and External Bakeries, which met the need for bread, the basic food stuff of the palace habitants. Bread primarily for Padishah, high government officials and dynasty members were cooked in the Private Bakery. The best supplies and wheat were used in this bakery. In the external Bakery, apart from the private bread, fodula bread, which was of a little bit lower quality, was also baked. That is, harci bread which was the food of the lower officials, was made in this Bakery. Moreover, other breads such as nan-I pide (Flat Bread), nan-I piç, nan-I mirahuri, nan-I kirde, nan-I imam and different pastries, boreks and bagles were baked in these Bakeries. Pastry-desserts like Baklava were also baked in these private and harci bakeries.

The managers of the Private Bakery were Hasekmekçibaşı(Private Bread Production Chief) and Chamberlain. There were two Bread Production Chiefs and a Chamberlain in the fodula bakery, in which mostly the bread cooks were employed. While one of the Bread Production Chiefs was called as "Big" and also it was seen that the other "Little" and also one of them was called as "Antecedent" and the other as "Successor". All three bread Production Chiefs were also charged with registering the coming and consumed flour in addition to the administrative affairs.

The other workplaces under Matbah-I Amire were named according to their works and employees and Butcher Atelier(Karhana-I Kassabin) is responsible for meats, Yoghurt Atelier (Karhana-I Mastgeran) for supply and preparation of milk and dairy products for cooking, Chicken Atelier (Karhana-I Makiyan) for preparation of chickens.

Also, Vegetable house, Tinning Atelier(Karhane-I Kal'igeran),responsible for the



Topkapı Saray'ında bulunan Matbah-ı Amire'ye bağlı yan kuruluşlardan Kilar-i Amire (solda) ve Fırın-ı Amire (sağda)

(Sakayân-ı Matbah-ı Âmire) kullandığı sakahâne, sebzelerin depolandığı sebzehâne ve soğutucu olarak kullanılan kar ve buzun saklandığı berfhâne-yi emanete bağlı diğer kuruluşlar olarak saymak mümkündür.[125]

İşte Osmanlı Topkapı Sarayı'nda bulunan Matbah-ı Âmire; içinde matbahlar, helvahâne, kiler, fırınlar ve diğer kârhâneleri barındıran idari bir kurum olarak karşımıza çıkmaktadır.[126] Ayrıca Saray-ı Atik'de de Helvahane binası bulunmaktaydı.[127]

Bu kuruluşların tamamı İstanbul'da bulunuyordu. Matbaha bağlı olduğu halde, İstanbul dışındaki tek işletme Bursa'daki Simid Kârhânesi'ydi. Sarayın has un ihtiyacının karşılandığı Bursa'da tesis edilen bu kuruluşta görevli simitçiler, buğdayın temin edilmesi, depolanması, kalburlatılması, öğütülmesi, elekten geçirilmesi ve İstanbul'a gönderilmesine kadar bütün safhalarda hizmet görüyorlardı. Simit işletmesinin hizmet binası, Bursa'daki Saray-ı Âmire içindeydi.[128]

tinning of the copper utensils, Waxing Atelier (Karhane-I Şem'geran) can be exemplified. Moreover, the other ateliers such as Water Bearer House that kitchen water bearers used, meeting the water need of Matbah-I Amire, vegetable house where the vegetables were kept and Berfhane-yi Emanet, which was used as the cooler and the ice and snow were preserved in can be counted as subordinate ateliers.

That is, Matbah-I Amire appears as an administrative institution including kitchens(matbah), halavah house, cellar, bakeries and other ateliers. Furthermore, there was a Halavah House building in Saray-I Atik.

All these institutions were in İstanbul. The only atelier which was subordinate to the Matbah out of İstanbul is the Bagel Atelier(Simid Karhanesi) in Bursa. The Bagel producers, charged in this atelier which was established in Bursa and met the private flour need of the Palace, served in all the phases from the supply, storage, sifting, milling and sending of wheat to İstanbul. The Bagel Atelier service building was in the Saray-I Amire in Bursa.

Mutfaktaki Görevliler

İdarî bir birim olan Matbah-ı Âmire'den Matbah-ı Âmire Emini sorumlu idi. Eminler, Dergâh-ı âlî çaşnigir, çavuş ve müteferrikalarından seçilirdi. Bunlar Divân-ı Hümâyûn hocaları rütbesine haizdi ve iç kilercibaşı denilen, padişaha arz verme yetkisine sahip olan ağaya bağlıydı. Enderun'daki Kiler Odası'nın âmiri olan iç kilercibaşı, aynı zamanda mutfak personelinin tamamının nazırı konumundaydı. Personel alımları onun talebiyle yapılır, maaş artışları ile ölüm, çıkma (bir çeşit terfi) ve firardan kaynaklanan kadro boşalması neticesinde yapılan terfiler onun arzıyla gerçekleşirdi.[129]

Buralara alınacak görevlilerin seçiminde, mutfak personelinin yakınlarına öncelik tanınmakla birlikte, terfi ve görevlendirmelerde liyakate büyük önem verilirdi. Mesela, 18 Ağustos 1792 tarihli bir belgede hafız-ı kütüblük[130] ve Helvahane hocalığı yaparken vefat eden Salih isimli görevlinin eşi dilekçe ile kocasının görevinin oğluna intikalini istemiş fakat kadının bu talebi oğlunun bu göreve layık olmadığı gerekçesiyle reddedilmiştir. Konu ile ilgili belge şöyledir:[131]

Cevab verile

Şevketlü kerâmetlü mehâbetlü kudretlü velinimetim efendim

Müteveffa Atıf Efendinin hafız-ı kütüblüğü ve saray-ı atikde Helvahane Hocalığı cihetlerine mutasarrıf iken bu defa vefat eden Salih nam kimesnenin ciheteyn-i mezkûreteyn yetimine verilmek istid'âsıyla zevcesinin arz-ı hali takriz-i çakeranem ile lede'l arz bu misullü hidmetlü cihetlerin şurût-ı evlada verilmek ise ve mukaddem inhaları hilaf ise şurût üzere evladına verile yok eğer cihet-i ilmiyete evlada verilmek kanun değil ise sahıbi arz-ı hale cevab verile deyu hatt-ı Hümâyûnları şeref-i afiyeten sudur olmaktan nâşi şurût-ı sual olundukta bu makûle hizmetli cihetler mahlulı vukuunda rü'yete muktedir evladı var ise lede't tahkik nazırı arzıyla evladına verilmek ve idareye kudretli evlad yok ise verilmeyub müstehakkına verilmek iktiza eylediği derkenar olunub yetimin keyfiyetini taharri olundukda üç yaşında olduğu ihbar olunmaktan naşi ber muceb ve derkenar ve babası cihetinin idaresine liyakatı olmayub evlada verilmek iktiza etmemekle sahibeten arz-ı hale cevab verileceği mahat-ı ılm-i âlileri buyuruldukda fermân şevketlü kerâmetlü mehâbetlü kudretlü veli nimetim efendim padişahım hazretlerinindir.

Mutfak personelin disiplininin sağlanması ve cezai müeyyidelerin uygulanması emin ve yardımcılarının görevleri arasındaydı. Aynı zamanda mutfak emini saray mutfaklarının iaşesini düzenli biçimde sağlamak ve tedarik edilen erzakın dağıtımını organize etmekle de yükümlüydü. Üstelik kurumun gelir ve giderlerine de nezaret ederdi. Hazineden mutfağa tahsis edilen parayı genellikle emin alır ve gerekli alımlar ve yapılan diğer harcamalar için ilgili kişilere ödemeyi yapardı. Eminler, görevde bulundukları her bir hicri yıl için defterdarlığa hesap vermek zorunda idi. Bundan dolayı Eminler,

The Employees in the Kitchen

Matbah-I Amire, which was an administrative institution, was the responsibility of Matbah-I Amire Emini(Palace Kitchen Keeper). Emins(Keepers) were chosen from Çaşnigir, Sergeants and Servants(Müteferrika). These had rank of the Supreme Council Professors and subordinate to Aga having the authority to present to Padishah and named as Domestic Chief Cellarer. Domestic Chief Cellarer, Chief of the Cellar Room in Enderun, was at the same time the chief of all the kitchen staff. Hiring was executed by his demand and salary rise, promotion as a result of the vacancy caused by death, çıkma (a kind of promotion) and escape was executed by his offer.

In the selection of the personnel to be employed here, even though the acquaintances of the kitchen staff were given priority, merit was given high importance in promotion and assignment. For example, in a document dated August 18, 1792, wife of a staff, who was named as Salih and passed away while working as Hafız-I Kütüb(Master of Books) and Halavah House Professor, demanded the transition of his husband's jobs to her son but this was rejected on account of that his son was not eligible for this job. The document regarding this issue is like this:

Awaiting response

(addressing the sultan) Glorious, generous and almighty majesty

The wife of the deceased man named Salih wrote a statement demanding that library business that Atıf Efendi (R.I.P) had run and halvah house business be given to her orphaned kid. According to the rules, if these important tasks are to be given to the offspring of the deceased and the woman's desire is unsuitable to the rules, the related tasks and salary(of the deceased) must be given to her offspring, if there is no such regulation, in order to answer the woman, questions about the description of the rules were asked.

If the deceased has an offspring to follow these important tasks, they must be given to him/her. If not, they must be given to somebody else. Atıf Efendi's orphan's situation was examined and found out that he was 3 years old. Since he had no competencies to run his father's business, it was decided by the grand vizier that the response must be given to the woman. The last decision belongs to the almighty, glorious and generous sultan.

The proctor of the kitchen staff and the execution of punishments are among the responsibilities of Chief and his deputies. At the same time, Chief of the Kitchen was responsible for the supply of food of the palace kitchens and organization of the distribution of supplied foods. Furthermore, he supervised the revenues and expenditures of the institution. The chief generally took the money allocated from the Treasury to the kitchen and paid people for the necessary purchases

her yıl için ayrı olarak tutturduğu muhasebe defterlerine kurumun gelir ve giderlerini kaydettirirlerdi.[132] Bundan başka matbah kâhyası veya matbah emini muavini ile biri büyük masraf kâtibi diğeri küçük masraf kâtibi olmak üzere iki kâtip ve matbah-ı âmire kilercisi ile maiyyeti usta ve kalfalar da vardı. Sarfedilen bütün zahire ve mutbak malzemesinin tedariki matbah eminine aitti.[133]

Aşçıbaşı ise, has mutfakta usta ve bu mutfağın başı idi. Aynı zamanda tüm mutfak personelinin zabitiydi. Üstelik pişirilen yemeklerin kontrolü, mutfak personelinin maaş ve giyeceklerinin teslim alınıp dağıtılması ve mutfak sofra malzemelerinin muhafazası sorumluluğu dâhilinde idi.[134]

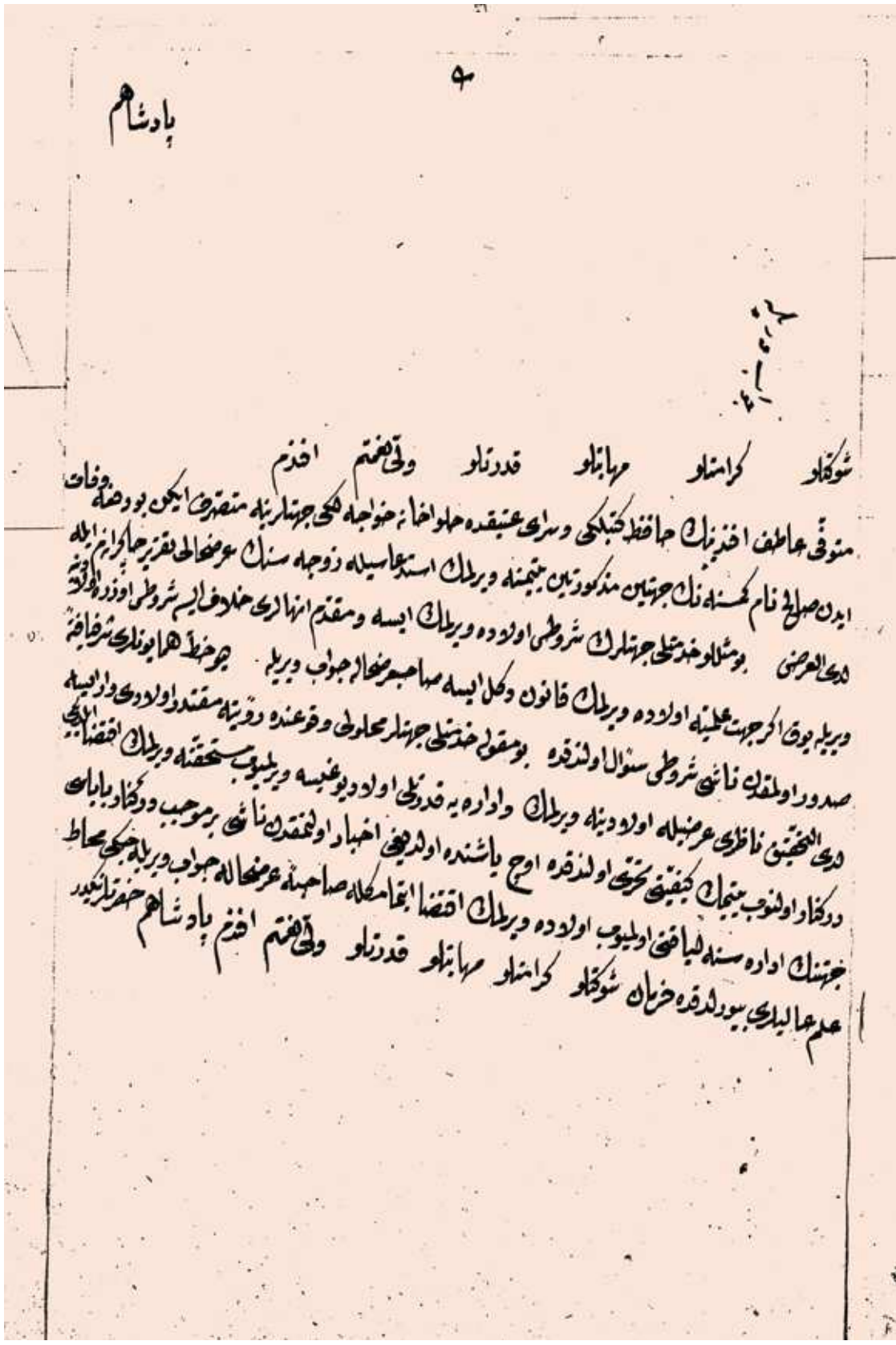
Matbah-ı Âmire'de çalışan aşçıların yanı sıra nefs-i Hümâyûn yani padişahın zatına mahsus pişen yemekler için on iki ahçı ile Serçini denilen baş pişirici de vardı.[135]

Bir de Yeni saray, Eski saray, Galatasaray mutfaklarına lâzım olan zahireleri temin etmek amacıyla buralara tayin edilen Pazar başı adı verilen memurlar vardı.[136]

Ayrıca hizmet ettikleri alanla örtüşen adlar alan kilerciler, ekmekçiler (Bunlar kendi aralarında pişirici, hamur karıcı ve elekçi olarak üç ayrı bölük idiler), kasaplar, tavukçular, kar ve buz hizmeti gören buzcular, şifalı bitki toplayan aşşâblar, kimlerden seçildiği belli olmayan müteferrikalar, ölen aşçı ustalarının çocukları olan ve düşük bir günlükle çalışan eytâm ve Beykoz değirmeninde aş buğdayı döğen bir buğday döğücüyü de saymak mümkündür.[137]

Mutfaklarda çeşitli görevleri ifa eden memurlar farklı miktarlarda düzenli maaş alırlardı.[138] Mutfakla ilgili binalarda görev yapan memurların vefatı durumunda, bunların sahip oldukları mallar ve mirasının kime veya nereye kalacağı hususu ayrıca belirlenmişti. Bu durum farklı saraylara ve buralardaki binalara göre de değişiklik arz ediyordu. Mesela, Sultan III. Selim dönemine ait 15 Mayıs 1807 tarihli bir hatt-ı Hümâyûna göre, Saray-ı Cedid yani Topkapı Sarayı'ndaki Tabbahın-ı Hassa, Kiler-i Âmire, Helvahane Ocağı çırak ve ustalarından vefat edenlerin malları kimsesizlerin techiz ve tekfinine[139] ve İstanbul'daki diğer hayır işlerine ayrılırdı. Anadolu ve Rumeli taraflarındaki saraylardaki binalarda görevli olan memurların vefatı durumunda ise mallarının kullanımı İstanbul Beytülmal Eminliği'ne bırakılması kararlaştırılmıştı.[140]

Velhasıl, aşçı, helvacı, yamak ve tablakâr zümrelerinin vardiya usulüyle çalıştıkları Matbah-ı Âmire, yüzyıllar boyu bir yemek fabrikası gibi hizmet vermiştir.[141] İşte bu müessesede başaşçıbaşı, aşçıbaşılar, ocakbaşı, kalfalar, hassa mutfağı ustaları, kebapçı, tatlıcı, hamurcu, pilavcı, balıkçı, perhizci, ustalar, elekçiler, ekmekçiler, sakalar, vekilharç, yoğurtçubaşı, kasapbaşı, kilerciler, anbar neferleri, kalaycıbaşı, masraf kâtibi, baklavacı, buzcu, pirinççi, mumcu, aşçılar bölükbaşısı, çinici, sebzeci, hasırcı, helvacıbaşı, turşucu vb vb. ünvanlara sahip kimselerin görev yaptıkları görülmektedir.[142]



18 Ağustos 1792 tarihli bu belgeye göre helvahane hocalığı yaparken vefat eden Salih isimli görevlinin eşi dilekçe ile ölen kocasının görevinin işini oğluna intikalini istemiş.

Osmanlı Saray Mutfağı'nda kullanılan araç-gereçlerden bazıları

and other expenditures. Therefore, the chief had to account to the financial office for each hijri year when he was in charge. So, Chiefs made the revenue and the expenditures of the institution in the ledgers for each year separately. In addition, there were kitchen bailiff or deputy kitchen chief, two clerks, who were one of them big/superior expenditure clerk and the other little/inferior expenditure clerk, and cellarer of Matbah-I Amire and subordinates, masters and foremen. Supply of all consumed cereals and kitchen stuff was the responsibility of the kitchen chief(Matbah Emini).

The Chief cook was master in the private kitchen and the head of this kitchen. At the same time, he was the official of all the kitchen staff. Besides, the check of the cooked meals, the receive and distribution of salary and clothes of kitchen staff and the preservation of kitchen dining stuff were the responsibility of the Chief.

Beside the cooks in Matbah-I Amire, there were twelve cooks and a chief cook named as Serçini (Nefs-I hümayun), cooking directly for the Padishah.

In addition, there were officials called as Bazaar Chief (Pazar Başı), who is responsible for the supply of cereals necessary for the kitchens in New Palace, Old Palace and Galatasaray Palace.

Furthermore, Named according to the areas they served, cellarers, bread producers(these are three divisions as cooks, mixers and silters), butchers, chicken cooks, icemen, serving for snow and ice, aşşabs, collecting medicinal herbs, müteferrikas, who are unknown among whom they were chosen, eytam, who were the children of the dead cooks and employed on a little wage and a wheat miller, who milled the wheat in Beykoz Mill, can be count.

The officials doing the different duties in the kitchen were paid regularly at different amounts. In the cases of death of officials working in the buildings of the kitchen, where and to whom their wealth and fortune would be inherited was separately determined. This situation varied according to the different palaces and buildings. For example, according to a Royal Order(Hattı Hümayün) dated May 15, 1807, the fortune of the dead apprentices and masters working in Tabbahnı Hassa, Kiler-I Amire, Halavah House in Saray-I Cedid(Topkapı Palace) was allocated to the fitting of orphans and other charities in İstanbul. It was determined to be passed to Beytülmal (Treasury) in the cases of death of officials working in the buildings of the palaces in Anatolia and Rumelia.

In sum, Matbah-I Amire where groups of cooks, halavah producers, apprentices and servants worked, served like a food factory for centuries. It was seen that employees having titles of Chief headcooks, headcooks, fire chief, foremen, masters of private kitchen, kebab cooks, dessert cooks, pastry cooks, pilaf cooks, diet experts, masters, sifting men, bread cooks, water bearers, stewards, chief yoghurtmaker, chief butcher, cellarers, cellar guards, chief tinner, expenditure clerk, baklava maker, iceman, riceman, candle maker, chief of cooks group, ceramist, greengrocer, caner, chief halavah maker, pickle maker etc. worked in this institu-

Mutfakta Kullanılan Sofra Gereçleri

Osmanlı dönemi mutfağında tahta, bakır, pirinç, emaye, toprak, porselen, cam gibi materyallerden yapılan araçlar kullanılırdı. Bunlara saray ve konaklarda kullanılan altın, gümüş komple yemek takımları, ibrik-leğen, fincan, tabak, çanak, şamdanlar ve yemek konulduğu zaman zehirli olup olmadığını gösteren selodan Çin porselenleri de eklenebilir.[143]

Bu arada Osmanlı saray mutfağı ihtiyaçlarının bir kısmı İstanbul çevresinden tedarik edilirken malların büyük çoğunluğu taşradan getiriliyordu. Taşıma sırasında da çok çeşitli malzemeler kullanılıyordu. Bunları sandık, fıçı, kilim, hasır, çul, kelter, harar (büyük çuval), çuval, küfe, zembil, sepet, sandık, kafes, gazavi, varil ve tulum şeklinde saymak mümkündür. Matbah-ı Âmire'de doğrudan mutfak ve yemek ile ilgili olmayan sepet, bogasi, heybe, kürek, dirhem, keylçe gibi yardımcı eşyalar da kullanılıyordu.

Mutfakta kullanılan araç ve gereçler bakır, tunç, pirinç, platin gibi madenlerden yapıldığı gibi, ağaç, toprak, kemik, taş ve demir gibi hammaddelerden de imal ediliyordu. Bakır dışında mutfakta altın, gümüş ve porselen kap-kacaklar da kullanılıyordu. Saray mutfaklarında kullanılan kap-kacakların bazı yıllarda bizzat saray ağası tarafından tedarik edilen bakırdan imal ettirildiği bilinmektedir. Öyle ki, 1615'te yüksek miktarda bakır satın alınmış ve bunun 7515 kilogramından sahan, tabak, tepsi, tencere, tava, sini kepçe güğüm, kapak, maşraba, kavanoz gibi malzemeler üretilmiş ve bunlar Matbah-ı Âmire, Helvahane, Enderun, Darüssaâde ve diğer bazı hizmet gruplarına dağıtılmıştır.[144]

Yukarıdaki örnekte de görüldüğü üzere sarayda kullanılan kap-kacakların çoğu bakırdandı. Hatta padişahın üzerinde yemek yediği sinilerin çoğu da bakırdandı. Bunun dışında padişahın sofra olarak kullandığı bir gümüş bir de som altından sinisi de vardı.[145] Vezirler ise gümüş sinileri sofra olarak ancak elçilere ziyafet verilirken kullanabilirlerdi.[146]

Osmanlı halkı ise yemeğini yerde oturarak yerdi. Yerde serili olan halı ya da örtü üzerine çepeçevre otururlardı. Masa kullanmazlardı. Hali vakti yerinde olanlar ise yere yuvarlak bir deriden sofra yayarlardı. Üzerine tahta senit veya kalaylanmış bir bakır sini; sininin üzerine iki veya üç kap yemek, ekmek, kaşık koyarlardı. Masa örtüsü kullanmazlardı. Ancak yemek bir ziyafet ise, dizler üzerine yayılan uzun yekpare bir örtü yani peşkir alınırdı.[147]

Antoine Galland günlüğünde (1672-1673), "Sultan ve sadrazamın yemeğini 20 okkalık tepsiler üzerine yerleştirilen gümüş tabaklarda, tüm yüksek mevkii sahipleri gibi yeniçeri ağasının da yemeğini, herhangi bir zehirle temasa girdiğinde kırılan yeşil seramik kaplarda yediğini belirterek masa örtülerinin altın işlemeli kırmızı saten kumaştan olduğunu, gümüş işlemeli peçetelerin sofranın etrafına serpildiğini, zenginlerin sofrasındaki kaşıkların genellikle ceviz ağacından, gergedan boynuzundan ve kuş gagasından yapıldığını anlatır."[148]

The Tableware Which is used the Kitchen

During the Ottoman Empire, tableware made of materials like wood, copper, brass, enamel, soil, porcelain were used. The complete tableware which was made of gold and silver, used in mansions and palaces, pitchers, tubs, cups, plates, pots, chandelier and Chinese porcelains, showing whether the food was poisoned or not when put inside can be added to these.

Some of the needs of Ottoman Palace Kitchen were met from the neighborhoods of İstanbul, most of the needs were supplied from the provinces. Many kinds of materials were used in carrying, too. These can be counted as crates, drums, rugs, wicker, sackcloth, Kelter, Harar (big bag), bag, basket, basket, baskets, crates, cages, gazavi, barrels and tulum(a kind of bag). Accessory equipments like basket, bogasi, saddle, paddle, dirhams, keylçe which were not directly related to kitchen and foods were also used in Matbah-I Amire.

While the utensils and equipments used in the kitchen were made of materials like copper, brass, bronze, platinum, these were made of raw materials like wood, soil, bone, stone and iron as well. Apart from the copper ones, golden, silver and porcelain pots and pans were also used in the kitchen. At some years, it is known that the utensils and equipments used in the kitchen were manufactured from the copper supplied by the Palace Chief. Such as, high amount of comer was bought in 1615 and utensils like plates, flat plates, pots, trays, pans, metal trays, ladles, kettle, lids, stoup, jars were made from 7515 kilograms of it and these were distributes to the Matbah-I Amire, Halavahhouse, Enderun (Palace School), Darüssaade, and other service groups.

As seen in the example above, most of the utensils and equipments were made of crop. Most of the metal trays on which the Padishah ate his meal were even copper. Apart from that, there were a silver and a golden tray that Padishah used as table. But the Viziers could use the silver trays as table only the time of feasts organized for Ambassadors.

Ottoman People, though, ate their meals, sitting on the flour. They sat around on a carpet or covering spread on the flour. They did not use table. Affluent people laid a round leather small table. They put azimuth or tinned copper tray on it; two or three plates of food, bread and spoon on the tray. They did not use tablecloth. But, if there was a feast, a long one-piece sheet spreading till knees was used.

Antoine Galland, in his diary (1672-1673), told that "Padishah and Grand Vizier ate their meals in silver plates on 20-oke trays and like all other high officials, Janissary Chief ate his meal on green porcelain plates which broke as soon as it got in touch with a poison and the table cloth was golden studded red satin, silver studded napkins were lain on, the spoon on the tables of the affluent were made of walnut tree, rhino horn and bird bill."

Large and deep copper plates for pilaf, lamb and kebab, trays for baklava,

Saray mutfağında pilav, kuzu ve kebap için lengerlerin, baklava, börek ve kadayıf için tepsilerin, mücver, yumurta, balık ve yağ kızartmak için tavaların kullanıldığı bilinmektedir. Helva yapımı için altı yuvarlak helvahane adı verilen tencereler, ekmek kadayıfı ise kapakta pişirilirdi. Ayrıca mutfaklarda bakır kapaklı sahanlar, tencereler, kazanlar, çorba tasları, tavalar, sefer tasları, tepsi ve siniler bulunurdu. Kahve pişirilmesinde cezve, ibrik ve güğümler de kullanılan bakır mutfak eşyaları arasında idi.

Etin parçalanması vs. için et satırı, kemik satırı, kıyma satırı, küçük satır, kıyma tahtası da kullanılmaktaydı. Mutfaklarda aşçı bıçağı, kilerci bıçağı, kurban bıçağı ve mutfak bıçağı gibi farklı isimlerle anılan bıçaklar da vardı. Bakır kevgir, kepçe, reçel kevgiri, lokma kevgiri, çorba kepçesi, tahta kepçe gibi kepçe ve kevgirlerin çeşitli türlerini görmek mümkündü. Ayrıca hamur tezgâhı, oklava, merdaneler, tunç havan, tahta havan, mermer havan vardı. Üstelik kahve öğütmek için özel kahve değirmenleri bulunurdu. Pirinç süzmek için kalbur, şerbet, yoğurt süzmek için kıl ve ipekten yapılmış elekler, bumbar hazırlamak için özel işlevli bir huni de Osmanlı saray mutfağı gereçleri arasında idi. Varil, küp güğüm ve ibrik su taşımada ve saklamada, içi çift hazneli bakır veya pirinç yuvarlak çaydanlık biçiminde karlıklar kar saklamak için kullanılırdı. Güğüm ya da bakraçlarda yoğurt ve sadeyağ, kavanoz ve şişelerde kahve, pirinç, tahta kutularda tuz, küfelerde sebze, vişne ve soğan, sepetlerde ekmek ve üzüm taşınır ve saklanırdı.[149]

1880'lerden sonra saray mutfaklarına yabancı araç ve gereçler de alınmaya başlandı. Bunlar arasında Kaserol, marmid denilen tencere ve tavalar, çikolata ibriği, vidalı fırın kalıpları, omlet tavası sayılabilir. Ayrıca 19. yüzyıl sonlarında Osmanlı sarayında tüketimine başlanılan çay ile ilgili olarak da semaver, çay ibriği, çay takımları, dondurma ve balık kâğıtları gibi kullanılmaya başlandı.[150]

pastry and kadayif, pans for vegetable patty, egg, fish and frying oil were known to be used in Palace kitchen. Halavah was cooked in pots called as Halavahhane, which was round-bottom and bread kadayif was cooked in the lid. There were flat plates with copper lids, pots, cauldrons, soup plates, pans, dinner buckets, trays and metal trays in the kitchen. Coffee pot for making coffee, kettles were among the other copper kitchen equipments used.

Meat chopper, bone chopper, minces chopper, small chopper, chopper board for meat rendingwere also used. There were knives named with different names like cook's knife, cellarer knife, knife of sacrifice and kitchen knife etc. in the kitchen. It was possible to see the different kinds of colanders and scoops as copper colanders, scoops, jam colanders, donut colander, soup scoop, wooden scoops. Moreover, there were pastry counter, roller, rolls, bronze garlic press, wooden garlic press, marble garlic press. In addition, special coffee mills were also available for coffee milling. Griddle for silting rice, silters made of hair and silk for silting sherbet and yoghurt, special-funciton funneş for preparing tuffed mutton intestines were among the equipments of the Ottoman Kitchen. Barrel, cubic kettleand pitcher for water bearing and preservation, snow holder in shape of two-section brass or copper round teapot for keeping snow were used. Yoghurt and plain butter in kettles or buckets, coffee, rice in jars and bottles, salt in wooden boxes, vegetables, cherry and onion in crates, bread and grapes in baskets were carried and preserves.

After 1880s, foreign utensils and equipments were started to be used in he palace kitchens. Among these, pots and pans called Kaserol and Marmid, chocolate kettle, screwed oven moulds and omelet pan can be counted. Furthermore, samovar, tea kettle, tea sets for tea which was started to be consumed in the Ottoman Palace at the end of 19th century, ice-cream and fish papers were started to be used .

Tatlıhanede Kullanılan Sofra Gereçleri

Tatlıhanede veya evlerde baklava yapılırken kullanılan araç-gereçlerin başında baklava tepsisi gelmektedir. Erken İslam devrinde genellikle süs eşyası olarak kullanılan tepsiler bilahere içleri düz olarak sofralarda kullanılmaya başlamıştır.[151] Baklava, börek, simit gibi gıdaları pişirmek için kullanılan kenarlı, yayvan tepsiler genelikle bakırdan yapılır, gümüş, ağaç gibi malzemeler de kullanılarak yapılanları mevcuttur. XIX. yüzyılda Avrupa malı İstanbul manzaralarıyla süslenmiş teneke tepsiler moda olmuştur.[152]

Bakır kevgir, kepçe, reçel kevgiri, lokma kevgiri, tahta kepçe gibi kepçe ve kevgirlerin çeşitli türleri de kullanılmakta idi. Ayrıca hamur tezgâhı, oklava, merdaneler, badem, ceviz vs. iç malzemelerini dövmek için kullanılan tunç havan, tahta havan, mermer havanlar vardı.

Süzgeç, pâlâvan, kevgir adlarıyla da bilinen kevgir süzmek için kullanılan delikli mutfak kabıdır. Uzun saplı yuvarlak uç kısmı deliklidir. Genellikle bakırdan yapılır. Kaynayan sıvıların üzerindeki köpüğü almak, yağda kızaran suda haşlanan şeyleri süzerek çıkarmak için kullanılırdı.

Hamur tezgâhı, ekmek tahtası, mesnet ya da hamur tahtası denilen aletin yaygın olarak kullanılan adı yastıağaç 'tır. Üzerinde hamur açılan pürüzsüz bir yüzeyi ve ayakları olan bir tahtadır. Dört köşeli ya da yuvarlak olabilmektedir.

Havanlar kullanım alanına göre malzeme, şekil ve büyüklük olarak değişebilmektedir. Et dövmek için taş havan, sarımsak için ağaç havan baharat için tunç havan kullanılırdı. XVII. Yüzyılda bir okka ile on beş okka arasında değişen ağırlıkta pirinç havanlar satılmaktadır.

Merdane, iki ucunda sapı bulunan kalın oklavaya denir. Kindirek, çıçır, cendere, oklava şeklinde de isimlendirilebilmektedir. XVI yüzyıla ait bir saray muhasebe defterinde şimşirden yapılan bir merdaneden söz edilmektedir.[153]

Oklavalar ise umumiyetle şimşir, dişbudak veya kavak ağacı dallarından yapılırdı. Divân-ı Lügati't-Türk'te çançu ya da yugurgaç[154] adıyla zikredilen oklava, hafif şişkin uçlarına doğru incelen bir değnek olarak Anadolu Türkmenlerinde de çok eski dönemlerden itibaren kullanılmıştır.

XVII. yüzyılın ortasından itibaren, demirciler baklava yapmak için hazırlanmış olan ince bir demir alet satıyorlardı. Metal eşya satan dükkânlar ise baklava ve börek malzemelerinin öğütülmesi için küçük değirmenler (el değirmeni) üretmişlerdir.[155]

Baklava keseceği ya da bıçağı da denilen baklava değirmeni, dökme tunç veya pirinçten yapılan bir mutfak aletidir. Sapının bir ucunda dönen bir dişli çark diğer ucunda da yarım küre şeklinde bir parçası vardı. Dişli çark, baklava veya börek kesmek için, yarım küre şeklindeki dibi de fincan böreği, ay baklavası gibi şeyleri kesmek için kullanılırdı. En eski kaydı XVII. yüzyıla aittir.[156]

The Tableware which is used the Dessert House

The primary equipment used in dessert house and houses while making baklava was baklava tray. The trays used as decoration purposes in the early Islamic period, were started to be used in the meals as flat-bottomed. Edged and flat trays used to cook foods like baklava, börek were generally made of copper and there were some made of silver and wood. In the 19th century, the tinplate trays decorated with Istanbul views came into vogue.

Different kinds of colanders and scoops like copper colander, scoop, jam colander, donut colander, wooden scoop were also used. Moreover, there were pastry counter, roller, rolls, bronze garlic press, wooden garlic press, marble garlic press used for mashing of almond, walnut etc.

Colander, known as filter, palavan, and kevgir is pierced equipment used for filtering. The round end of the long grip was pierced. It is generally made of copper. It was used to take the foam out on the boiling liquids, taking the things, which were fried in oil and boiled in water out by draining.

The common name of the equipment which was called pastry counter, bread board, mesten or pastry board is yastıağaç. This has its one side smooth, for dough rolling and legs.

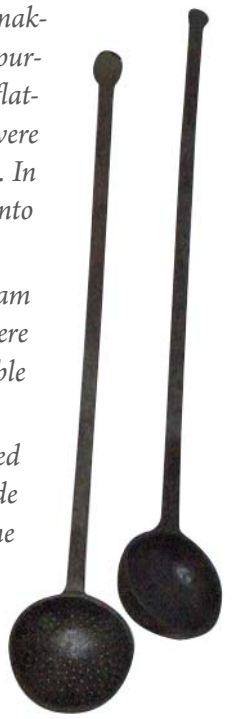
The presses can differ in material, shape and size in accordance with its area of use. Stone press for meat mashing, wooden press for garlic, bronze press for spice were used. In XVII century, brass presses were sold ranging from one oke to fifteen oke.

Thick roller with grip on its two edge is roll(Merdane). It can be named as Kindirek, çıçır, cendere and roller(roll). A roll made of buxus was mentioned in a palace ledger from XVI century.

Rollers were generally made of branches of buxus, ash tree or poplars. The roller, mentioned as çançu or yugurgaç in Divan-I Lügatit Türk, was used by Anatolia Turkmens as a staff which was tumescent and thinning till the end since the very old times.

Since the mid of XVII century, ironmongers used to sell a thin iron equipment prepared for making baklava. The stores selling metal equipments manufactured small mills (manuel mills) for the milling of baklava and borek ingredients.

Baklava mill called also as baklava cutter or knife was made of cast bronze and brass. There was a rolling gear wheel at one edge and a part in shape of a semi globe. The gear wheel was used for cutting baklava and borek and the bottom in shape of a semi globe for cutting cup borek, moon baklava etc. the oldest record was in XVII century.



Osmanlı Mutfağında Tatlıhanede kullanılan araç gereçler

Osmanlı'da Yemek Yeme Usul ve Adetleri ile Sofra Gelenekleri

Diğer ülkelerde olduğu gibi Osmanlı Devleti'nde de padişahların yemek yemeleri bir takım kaide ve merasimlere bağlıydı. Eskiden, Osmanlı saraylarında iki öğün yemek yeme geleneği vardı. Biri sabah-öğle arası kuşluk zamanı, biri de ikindi namazından sonra güneş batımına yakın yenen akşam yemeğiydi.[157] Bu iki öğün yemek yeme Osman Gazi (1299-1324) zamanından kalma bir adetti. Osman Gazi, ikindi namazından sonra, dairesinde kaç kişi varsa hepsi ile birlikte oturup yemek yerdi. Daha sonra II. Murad (1421-1451), on kişinin bir sofrada yemek yeme protokolünü getirdi. XVI. yüzyıldan sonra sabah kahvaltısı, öğle ve akşam yemeği olmak üzere günde üç öğün yemek yenmeye başlandı.[158]

Fatih'e kadar gelen padişahlar başkaları ile yemek yerlerdi. Fatih'ten sonra gelenler ise tek başlarına yemek yemişlerdir. Padişahların tek başlarına yemek yeme kuralı Sultan Abdülaziz dönemine (1861-1876) kadar devam eder. Fatih, Kanunnamesinde "Cenabı Hümâyûnum yalnız taam ederler" dediği için padişahlar tek başlarına yemek yemeye başladılar. Fatih Sultan Mehmet ise önceleri, âlimlerle birlikte yemek yerdi. Öyle ki, İstanbul ve Edirne saraylarında, konaklarda, yollarda daima yanında protokol gereği bulunması gereken kişilerle ve davet edilen âlimlerle birlikte konuşarak yemek yemeyi tercih ederdi. Merasim ve düğünlerde dahi bilginleri yanından ayırmazdı. Daha sonra yalnız başına yemeyi tercih etmesinin nedenlerinden biri de bilginler arasında sen sağına, ben soluna oturdum gibi bazı hoş olmayan tartışmalardan kaynaklandığı söylenir.[159]

Sultan III. Murad'ın (1574-1595) birçoğu üç-dört yaşında olan çok fazla çocuğu vardı. Her gün padişaha nefis yemekler sunulduktan sonra, kalanlar otuz büyük tepsiye konur, her biri dörder tas hoşafla şehzadelere gönderilirdi. Her biri için ayrı sofralar kurulurdu.

Padişahlar, yemek yemeyi istedikleri zaman Kapıağasına iletirlerdi. O da bir hadım göndererek aynı emri sofracıya söyler ve yemekler padişahın masasına getirilirdi. Padişah bağdaş kurarak sofraya oturur, önüne giysilerini korumak için çok değerli bir peşkir konurdu. İkinci bir peşkir sol koluna konurdu ve bununla ağzını ve parmaklarını silerdi. Diğer şehzadelere yapıldığı gibi yiyecekleri parçalanıp hazırlanmaz, o kendisi yapardı. Önünde bir sofra örtüsü bulunurdu ve sofrasında her zaman birkaç çeşit çok güzel taze ekmek bulunurdu. İki tane kaşık konur bunlardan bir tanesi ile çorba, ikinci kaşıkla da susuzluğunu gidermek için şerbet veya hoşaf içerdi. Yemekleri teker teker tadar ve bitirince tabaklar önünden alınırdı. Masasında tuz kullanmaz ve meze de bulunmazdı. Et yedikten sonra mutlaka baklava veya buna benzer bir tatlı yerdi. Yemek bitince ellerini altından yapılmış bir leğen içinde ve değerli taşlarla süslü bir ibrik kullanarak yıkardı.[160]

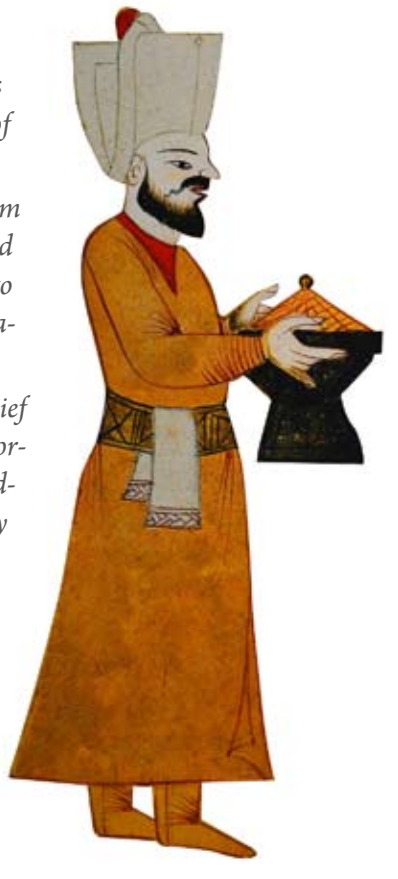
Ottoman Eating Manners and Traditions and Meal Traditions

As it was in other countries, the eating of the Padishah in Ottoman Empire was dependent on some rules and rituals. Before, there was the tradition of eating twice a day in the Ottoman palaces. The first one is in the late morning (Kuşluk Zamanı) between the morning and noon and the other is dinner, eaten after Salatul Asr(İkindi namazı, afternoon prayer) close to sunset. This eating twice a day was a tradition, remaining from the reign of Osman Ghazi(1299-1326). Osman Ghazi used to eat in his room after Salatul Asr, together with all the people in the room. Afterwards, Murad II(1421-1451) started protocol of the eating of ten people. After XVI century, eating three times a day as breakfast, lunch and dinner was started.

Padishahs until Mehmet the Conqueror ate their meals together with others. Padishahs after Mehmet the Conqueror started to eat alone. The rule of Padishah's eating alone continued until the reign of Abdülaziz (1861-1876). As Mehmed the Conqueror told that "My Sultans eat alone." in his Code of Law, Padishahs started to eat alone. In earlier times, Mehmed the Conqueror used to eat with the scholars. Such that, he preferred to eat talking with scholars invited and people in the protocol in İstanbul and Edirne Palaces. He did not set the scholars apart even during the ceremonies and weddings. Afterwards, it was said that among the reasons why he preferred to eat alone was unpleasant arguments among scholars regarding that some sat at the right side of the Padishah and the others sat at the other side.

There were many children of Murat III, most of whom were three-four years old. After excellent foods were presented to Padishah, the rest was put on thirty big trays and sent to the princes with four bowls of compote on each. Different tables were laid for each.

When Padishah wanted to eat, they used to tell the chief white eunuch. He, then sent a caretaker and told the same order to the table setter and the foods were brought to the Padishah's table. Padishah sat cross-legged at the table, a very precious towel was laid on to put the Padishah's clothes. The second towel was put on the left side and he cleaned his hand mouth with it. The foods of the Padishah were not cut and prepared like other princes and he made it on his own. There laid a tablecloth in front of him and there were always several kinds of very tasty fresh breads at the table. Two spoons were put at the table and he used



Osmanlı Sarayında yamak sofraya yemek götürüken

Osmanlı saray aşçısı

Fatih Sultan Mehmed için hazırlanan yemeklerden bazıları şunlardır: tavuk kızartması, lapa, peynirli pide, yumurta, ıspanaklı pide, baş ve paça, mantı, borani, çorba, börek, korukla ekşili çorba, bal, muhallebi, zerde, kaymak, baklava, me'mûne helvası, sütlü kadayıf, pekmez ve boza, nardenk, naneli üzüm şerbeti, ayrandır.[161] Kuru ve yaş meyvelerden ise armut, nar ve badem tercih ettiklerindendir.[162] Zaten Fatih Sultan Mehmet'in sarayında yapılan baklavanın ilk kaydı, 1473 senesine ait Matbah-ı Âmire defterlerinde geçmektedir. Yalnız baklavanın yufkası dışındaki malzemeleri hakkında bilgi verilmemiştir. XVI. yüzyıla ait kayıtlardan ise saray halkı için hazırlanan Ramazan baklavasına ceviz, bal ve sadeyağ konulduğu anlaşılmaktadır.[163]

Şehzade Beyazıd ve Mustafa Çelebilerin Edirne'de yapılan sünnet düğünlerini (1456) anlatan Âşık Paşazade, Fatih'le ilgili olarak şöyle bir bilgi veriyor: "Evvelâ Âlimler davet olundu. Padişah dahi devletle tahtına oturdu. Padişah'ın karşısında da Mevlâna Şükrullah yer aldı. Onun yanında da Hızır Çelebi oturuyordu. Emrolundu. Hâfızlar Kur'an okudular. İzin verildi, hoş sesliler methiyeler, gazeller okudular. İzin verildi, yemek örtüleri çekildi ve nimetler yenildi".

Sultan İkinci Beyazıd'ın gerek kendisinin ve gerek saray halkının güneş batmadan evvel sofradan kalkmak üzere akşam yemeğine, öğle namazına yetişebilmek için de uygun bir zamanda gündüz yemeğine oturdukları biliniyor. Sabah namazının kılınmasından sonra da herkesin bir miktar bal, kaymak, peynir yemeleri âdetinin konulduğu, ismi meçhûl bir yazma eserde görülmüştür. İkindi namazından iki saat sonra akşam yemeğinin yenilmesi âdetinin o devirden kalmış olması muhtemeldir.

Sultan İkinci Beyazıd'ın Boğdan Seferinde savaşa kendi askerleriyle birlikte katılan Kırım Hanı ile Eflâk Voyvodası'nın Akkerman'da padişahla aynı sofrada birkaç kere yemek yedikleri tarih sayfalarına geçmiştir.

Kanunî Sultan Süleyman döneminde Sadrazam İbrahim Paşa'nın düğününde, padişah, mükellef bir alayla Paşa'nın sarayına gelmiş, büyük ve çok tantanalı bir şekilde hazırlanmış salonda, başta Şeyhülislâm olmak üzere büyük âlimleri huzuruna kabul etmiş, her birini teşrifat sırasına göre birer yere oturtmuştu. Zamanı gelince de hazır bulunanlar için sofralar açılmış, nefis yemekler yenilmişti.

Osmanlı Padişah sofrası

the first one to have soup and the other to have sherbet or compote to slake. He tasted the foods one by one and when he was done, the dishes were taken out in front of him. He did not use salt and there were no appetizers. After eating meat, Padishah had always baklava or a similar dessert. After the meal ended, Padishah washed his hands in a golden washbasin, using a kettle decorated with precious stones.

Some of the foods prepared for Mehmet the Conqueror were fried chicken, masscuite, flat bread with cheese, egg, flat bread with spinach, head and legs, Turkish ravioli (mantı), borani, soup, borek, sour soup with sour grape, honey, milk pudding, saffron and rice dessert, heavy cream, memune halavah, milky kadayif, molasses and boza, nardenk, minted grape sherbet and ayran. Among dried and fresh fruits, pear, pomegranate were his preferences. Actually, the first record of baklava in Mehmet the Conqueror's palace was in the registers of Matbah-I Amire. But, no other information about the ingredients of baklava except for phyllo was provided. But, from the records of XVI century, it was understood that walnut, honey and plain butter were added to the Ramadan Baklava prepared for the palace community.

Aşık Paşazade, telling the circumsion feasts of Prince Beyazıd and Mustafa Çelebi in Edirne, provided such information about Mehmet the Conqueror: "Firstly, scholars were invited and Padishah sat on the state throne. At the opposite the Padishah, there was Mevlana Şükrullah. Next to him, Hızır Çelebi sat. It was ordered and the scholars recited the Koran. It was permitted. Melodious people read ghazals and encomiums. It was permitted and table clothes were laid and foods were eaten."

Both Beyazıd I and the palace community of that era were known to sat at table for dinner to finish before the sunset and sat for lunch to catch the Noon prayer. That after the finish of Morning prayer, tradition of eating some honey, heavy cream and cheese was discovered in a written book whose writer was unknown. It is possible that the tradition of eating the dinner two hours later from Salatul Asr has remained from that era.

During the expedition of Beyazıd I on Bogdan, Crimean Khan and Voivodina of Wallachia, attending the war with their soldiers were known to have meal several times with Padishah in Akkerman.

During the reign of Suleyman the Magnificent, Padishah went to the Palace of İbrahim Pasha with

Oldukça yüklü altın harcanarak yapılmış olan böyle bir düğüne gelen padişahın önüne yemekler, altın tepsiler üzerinde altınla kaplı sahanlar içinde getirilmiş olduğu şüphesizdir. Kaşıklar ise som altınla, sofra örtüleriyle peşkirlerin incilerle süslenmiş bulunduğu da muhakkaktır.[164]

Çorba, tatlı, hoşaf gibi sıvı yemekler ve pilavlar da kullanılan kaşığın dışında, çatal ve bıçağın Osmanlı saray sofralarında kullanılması XIX. yüzyılın sonlarına doğrudur. Çatal ve bıçak kullanılmadığı için sağ elin üç parmağı yalanmadan yemek yeme makbuldü. Parmak uçları yağlanırsa, el bezleri kullanılırdı. Yemek yerken dizlere peşkirler serilir, daha sonra yemek servisi başlardı. Yemek bittikten sonra hiyerarşiye göre eller yıkanır ve kurulanırdı.

Sofrada, çorba vb. sulu yemekler içilirken ses çıkarmak yemek yerken şapırdatmak, dişleri karıştırmak, elini sofraya silmek, ekmek kırıntılarını çevreye saçmak, hırsla yemek yemek, saray sofra adabına aykırı ve saraylılarca ayıp sayılırdı. Ayrıca, ortaya konan yemeğe ulu orta dalınması, sahana el uzatıldığında, kendi önünden başka taraftan almak, siniye yemek dökmek ve damlatmak da iyi karşılanmazdı.[165]

Sofraya gelen yemeklerin hepsi tüketilmez, mutfağa bomboş yollanmazdı. Çünkü hizmetkarlar da bu yemekten yiyeceklerdi. Bu nedenle, sofranın en yaşlısı zamanı gelince hizmet edenlere işaret verir, sahanlar kaldırılırdı. Eski kadınlar, mutfak kadar sofralarına da özen gösterirlerdi. Sofranın hazırlanması, yemeklere bir sıra ve düzen verilmesi konusunda çok titizlik gösterirler ve saray kurallarına çok bağlı kalırlardı. Sofrada konuk varsa önce ev sahibi yemeğe başlar, fakat yemekten konuktan önce kalkmazdı. Saraya çeşitli nedenlerle gelen davetlilerin yemek hizmetine bakmak çeşnici ve kilerci kalfaların göreviydi. Davetlilere sofra kurmak, kilerci kalfalar tarafından hazırlanan salata ve meyve gibi yiyeceklerin servisini yapmak çeşnici kalfaların işiydi. Yemeğin başlamasından bitişine kadar çeşnici kalfalar davetlilerin karşısında hazır bir şekilde beklerlerdi.[166]

Michel Baudier, padişah sofrasını ise şöyle betimler: "...Padişah, yazın günde dört kez sofraya oturur, kışın ise daha az yer. Yer sofrası olarak kullanılan som gümüş büyük bir tepsinin önüne bağdaş kurarak oturur. Kıymetli taşlarla bezenmiş som altından sofrayı ise senede üç dört kez kullanır. Yemek sırasında, dizlerinin üstüne nakışlı bir peçete yerleştirir, daha küçük bir peçete de sol elinden sarkar. Sofrada, sultan için özel olarak Bursa'da yetiştirilen seçkin buğdaydan, yine özel olarak beslenen keçilerin sütüyle yoğrularak yapılan üç değişik nefis ekmek çeşidi bulunur.

Aşçılar, şafak öncesi işbaşı yapar. Diz çökmüş hizmetkârlar altın sahanlardaki yemekleri döner bir masaya koyarlar. Otuz sahan içinde otuz türlü et yemeği bulunur. Padişah bıçak kullanmaz, eti ekmek gibi elleriyle parçalara bölerdi. Masada tuz kullanılmaz, yemeklere baharat katmak hekimlerce yasaklanmıştı.

Güvercin kebabı, padişahın en sevdiği yemektir. Genelde, kendisine

Osmanlı saray aşçısı

a gorgeous cortege in the wedding of İbrahim Pasha, received scholars primarily the shaykh al-islam in audience in a very big and magnificently decorated room, seated each of in accordance with protocol. When the time was up, tables were laid for the attendants and excellent foods were served.

It was beyond doubt that the foods were brought for Padishah in golden covered bowls on golden trays in this wedding organized by spending remarkable amount of money. It was certain that spoons were decorated with gold, and tablecloth with pearls.

Except for the spoon used for liquid foods like soup, dessert, compote and pilaf, the use of fork and knife in the Ottoman palace meals was at the end of XIX century. As fork and knife were not used, eating with three fingers of right was acceptable. If the fingertips were in oil, hand napkins were used. When eating, towels were lain on knees, then the food service started. When the meal was finished, hands were washed and dried in accordance with hierarchy. It was thought as inappropriate according to Palace eating manners to smack, pick teeth, clean hands with table cloth, scatter the bread crumbs, devour and condemned by the palace community. Moreover, lacing into the plate in the middle, eating from other places except for the side before you, spill the meal on the tray were not acceptable.

The foods were not consumed totally and the plates were not sent totally empty to the kitchen. Because, servants would also eat that food. Therefore, the eldest in the table gave servants a signal and the plates were removed. Old-time women took care of the table as much as their kitchens. They showed great attention to preparation of the table, regulation and order of foods and remained adhered to the palace rules. If there was a guest, the host used to start eating but the host did not leave the table before the guest. Taking care of the food service of the guests coming to the palace was the responsibility of apprentices of taster and cellarer. Setting the table for the guests, service of the foods like salads and fruit which were prepared by the apprentices of cellarer was the duty of apprentices of taster. From the beginning of the meal till the end, the taster apprentices waited opposite the guests.

Michel Baudier describes the table of Padishah as such as: Padishah eats four times a day in the summer but eats less in winter. He sits cross-legged in front of a big sterling silver tray, used as flour table. Padishah used the solid golden tray decorated with precious stoned several times a year. While eating, He placed an embroidered napkin on their knees. Smaller napkin hung down from his left hand. Three different tasty breads, which were made of special wheat grown in Bursa and kneaded with milk for Padishah were present in the table.

Cooks started working before the sunset. Servants kneeling down put the foods in golden plats in a spin table. There were thirty kinds of meat food in thirty plates. Padishah do not use knife, they tear the meat like bread with their hands. They do not use salt at the table, adding spice to the foods was banned by the doctors.

üstünde on iki güvercin bulunan bir tepsi sunulur. Bunu kızartılmış veya haşlanmış piliç, kuzu ve koyun etleri izler. Sofrada konuşulmaz, iletişim işaretlerle sağlanır. Bu yüzden sağır-dilsizlerin ve cücelerin yemek esnasında padişahı eğlendirmesi âdet olmuştur. Padişaha değişik meyve suları, limon suyu ve şekerle yapılmış bir içecek sunulur.

Sofrada meze alışkanlığı yoktur. Yemek bir hamur tatlısıyla biter. Masada ayrıca çok sevilen Milano peyniri bulunur. Padişahın kahvaltısı meyvelerden oluşur.[167]

İngiliz seyyah Fynes Moryson, 16. yüzyılda İstanbul'u ziyareti sırasında gözlemlediği İstanbul'un Müslüman sakinlerinin yemekle ilgili âdet ve davranışlarını ise şöyle anlatır: "...Yemeklerini halı üzerinde bağdaş kurarak ve evden çok açık havada, nehir kıyısında ve bahçede, çimen üzerinde yemeği tercih ederler. Yere otururak yemek yedikleri için masaları çok alçaktır. Ellerini silmek için de uzun bir peşkir kullanırlar... Etleri elle parçalanabilecek kadar yumuşaktır. Yemeklerinin çeşidi azdır. Herkes çepeçevre oturup tek bir kaptan yemek yer. Çatal ve bıçak kullanmazlar. Yemeğe dua ile başlar ve yerken hiç konuşmazlar. Gerçi yiyecekleri, etleri pek boldur, av kuşları ve başka hayvanlar da bulunur, fakat balık yemezler. Zahire İngiltere'dekinden bol ve daha iridir... Yahudiler gibi, domuz eti yemezler. Hali vakti yerinde olanlar bile aynı kaptan yer, tabak kullanmazlar. Anadolu ve Suriye'de beslenen koyunların eti çok lezzetlidir. Geyik, karaca, keçi eti de boldur. En bol meyveler arasında kayısı, kokulu kavun ve helvacı kabağı sayılabilir.

Maydanozlu pirinç çorbasını, yahniyi, paçayı, kabak tatlısını, turşuları, yoğurdu, aşureyi, severler. Zengin konaklarda, yiyecek çeşitleri arasında balık da vardır. Çörekler, pideler, simitler, poğaçalar, kremalı börekler, marmelatlar yaygındır.[168]

Ayşe Osmanoğlu'nun Babam Sultan Abdülhamid isimli kitabı, II. Abdülhamid dönemi saraydaki yemek kültürü hakkında bilgiler verir:

"...Kilercibaşı Osman Bey önde, ikinci Kilerci Hüseyin Efendi ile üçüncü ve dördüncü kilerciler arkada olmak üzere sepetli çantalar içine koydukları sofra takımlarını alırlar ve sırma cepkenli, büyük şalvarlı Tablakârbaşı da başına büyük bir tabla koymuş olduğu halde hep beraber Kiler-i Hümâyûn'dan çıkıp yemek odasının yanındaki taşlığa gelirlerdi. Burada tablayı açılır kapanır bir masanın üstüne koyup sofrayı hazır ederlerdi. Yemek tabakları porselen olup etrafları kırmızı beyaz altın yaldızlı ve markalı idi. Su takımları da kırmızı markalı idi. Beyaz markalıları da vardı. Bunlar bakara mamulatı idi. Annesi Tirimüjgân Kadınefendi'den kalma altın tuzluk daima önüne konurdu. Onu sofrasında mutlak isterdi. Çatal bıçak takımları altındı. Öğle yemekleri saray usulü üzere saat on birde, akşam yemekleri de beşte yenirdi. ...Kilercibaşı, emektarlardan Sırrıcemal Kalfa'ya tablayı teslim eder, kendisi de yemek müddetince nöbet odasında beklerdi. Babam ben dünyaya gelmeden önceden başlayarak saltanatının sonuna kadar annemle beraber yemek yemiştir.

Pigeon kebab was the favorite food of the Padishah. Generally, a tray on which there were twelve pigeons is presented to Padishah. This is followed by fried or boiled chicken, lamb or sheep meat. Signals and signs are used for communication, as there is no speech during the meal. Therefore, it has become a tradition the deaf-mute to entertain Padishah. A drink made of different fruit, lemon juice and sugar, is presented to Padishah an midgets.

There was not a appetizer custom at the table. The meal ends with a pastry dessert. Milan Cheese which was liked very much was also on the table. The breakfast of Padishah is comprised of fruit.

Fynes Moryson, an English traveller, tells about the customs and manners of eating of İstanbul residents that he observed during his trip to İstanbul in 16th century. "… They prefer to eat on a carpet, sitting cross-legged outside in fresh air, on the riverside, in the garden on the grass. As they eat sitting on the floor, their tables are very short. They use a long towel to clean their hands. Their meat foods are soft enough to be torn by hand. The meal courses are few. Everybody eat from one plate sitting around. They do not use fork and knife. The meal starts with pray and they do not talk while eating. Actually, their foods and meat are very abundant, there are wildfowls and other animals, but they do not eat fish. Cereals are more abundant and bigger than England. They do not eat pork like Jews. Even the affluent eat from one bowl and do not use separate plates. The sheep, raised in Anatolia and Syria were very tasty. Meat of deer, roe and goat is very plentiful. Among the most abundant fruit are apricot, cantaloupes and vegetable marrow."

They like rice soup with parsley, stew, leg meat, nut pumpkin, pickles, yoghurt, noah's pudding. Among the kinds of foods in rich mansions, there are fish. Cookies, flat breads, bagels, pastries, borek with cream and jam are widespread.

The book"Babam Sultan Abdülhamid"(My Father, Sultan Abdülhamid) By Ayşe Osmanoğlu, provides information about the food culture in the palace. "… Chief Cellarer Osman Bey in front, secondary cellarer Hüseyin Efendi and third and fourth cellarers behind, they took the table sets that they put in the baskets and they all with Tablakarbaşı(Chief Servant) in silver thread jupe and a big shalwar with a big tray on his head come to the Taşlık(kind of a hall) next to the dining hall, going out of Kiler-I Hümayun(Royal Cellar). Here, they prepared the meal on a pull-out table. The plates were porcelain, red and white gilded and marked. The water sets were red marked, too. There were also white marked ones. These were bakara products. The golden salt shaker that was inherited from his mother Trimüjgan Hatun stood in front of him all the time. He definitely wanted it on his table. The cutlery sets were golden. The lunch had at eleven o'clock and dinner at five o'clock in accordance with palace customs. Chief Cellarer, used to submit the tray to veteran Sırrıcemal Kalfa, he waited in the watch room as long as the meal. My father always ate with my mother from the time before I was born till the end of his reign.

Yemek hazır olur olmaz bir hazinedar gelip anneme "Efendimiz istiyor" derdi. Annem de derhal gider, babamla beraber sofraya otururdu. Babam listedeki yemeklerden hangilerini seçiyorsa onları getirirdi. Sırrıcemal Kalfa'nın maiyetinde Feleksû kalfa dahi hizmet ederdi. Öğle yemeğinde rafadan yumurta veya tereyağda pişmiş yumurta yahut omlet; koyun külbastısı veya kotlet pane; balıklardan mezgit veya gelincik balığı; bazen börek; tatlılardan kaymaklı kadayıf, sütlaç veya muhallebi, alafranga tatlılardan şarlot. Akşam yemekleri daima hafifti: Et suyu, bazı çorbalar ve yemişlerden ibaretti. Yemişler arasında da çilek, kavun, karpuz ve şeftaliyi tercih ederdi. Yemekten sonra yine kilerciler gelip sofrayı toplarlardı. Kalan yemekleri nöbet odasındaki bendegân ve musahipler yerdi."[169]

Harem dairesinde, Valide Sultan'ın, hanım sultanların, hasekilerin, hazinedar ustaların, birinci derecede gözde olanların her birinin ayrı sofraları vardı. Bunlar kendi mensuplarının hizmetiyle yemeklerini yerlerdi. Padişahlarla harem dairesi arasında yemek hususunda hiç bir münasebet yoktu.[170]

Sultan II. Abdülhamid

Sarayda sofralara yemekleri aşçı nöbetçi denilen kızlar getirirlerdi. Yıldız Sarayı'nda aşçı nöbetçisi ve oda nöbetçisi diye iki hizmet grubu vardı. Bu gruplardaki kızlar birer hafta nöbetle çalışırlardı ki bunların adı nefer'di.

Sultanlara, saraylılara, cariyelere, mabeyinci efendilere, ağalara mevsimine göre en nadide yiyecekler kapaklı tepsiler içinde taşınırdı. Servise hazır saray sofrası olan ve hizmetkârların (ayvaz veya tablakâr) başında bulunan "tabla"ların üstünde yer alan tepsilerde 6 kişilik yemek bulunurdu.

Dağıtılan yemeklerin çeşidi mevsime bağlı olmakla birlikte, tepsiler içinde taskebabı, orman ve testi kebapları, külbastı, kadınbudu köfte, köfteli pilav, pilav-zerde, hünkârbeğendi, imambayıldı, karnıyarık, baklava, saray lokması, dilberdudağı, ekmek kadayıfı, tavukgöğsü gibi yiyecekler olurdu.[171]

Osmanlı Devleti'nde misafirlerin ve devlet büyüklerinin önüne değerli sinilerle yemek konulurdu. Nitekim 20 Ocak 1568 yılında Piyale Paşa'ya gönderilen bir hükümde bu açıkça ifade edilmektedir. Şöyle ki:

"Piyâle Paşa'ya hüküm ki, Hazîne'de gümüş sini vardır ki, elçi geldikde vüzerâ önüne yemek onunla kona gelmişdir. Ol sini Hazîne'den ihraç olunup gönderilmek emredip buyurdum ki, vusûl buldukda Hazînedârbaşı ve Şehremini ile Hazîne(ye) varılıp, ol sini(yi) çıkarıp gönderesin."[172]

Nitekim Harborne ve Barton isimli İngiliz seyyahların Türklere dair anılarında, sofraya getirilen haşlama ve kebap, kuzu, tavuk ve kuş eti, pilav, bakliyat ve tatlılardan oluşan yemek türlerinin yüzden fazla olduğu ifade edilmektedir.[173]

As soon as the meal is ready, treasurer came to my mother and told "The Sire summons you". My mother went immediately and sat with my father. They brought what food my father chose from the list. Feleksu Maid among Sırrıcemal Kalfa subordinates also served. For the lunch, soft boiled egg or egg fried in butter or omelet, sheep chops, or breaded veal cutlet, whiting fish, rockling fish, sometimes borek, kadayif with heavy cream form desserts, rice and milk pudding, charlotte russe from european desserts. The dinner was always light; broth, some soup and fruit. He preferred strawberry, cantaloupe, watermelon and peach among fruit. After the meal, again the cellarers took the table out. The leftover was consumed by bendegans and musahips in the watch room.

There were separate tables of Sultana, wives of Padishah, hasekis, treasurer masters and favored ones in the Harem. They ate their meals by the service of their staff. There was no connection between Padishahs and Harem in the case of meals and foods.

Stewardesses called as cook on duty brought the foods to the table in the palace. There were two groups as cook on duty and room guard. The stewardesses in these groups worked one week in turn and their names were nefer(private).

The rarest and best foods in accordance with the season were carried in lidded trays to Sultanas, Palace residents, concubines, chamberlains and chiefs. There was six serves on the trays ready for the service, which were on the boards on the heads of the maids(Food Carriers).

Even though the courses of the foods which were distributed depended on the season, there were diced lamb with potatoes and rice, kebab cooked in a sealed clay pot, lamb stew with mixed vegetables, meatballs with rice dipped in egg batter and fried, broiled meat, meatballs with rice, pilaf-zerde, sultan's delight, lamb stew served on mashed eggplant, split aubergines with tomatoes and onions, split aubergines with meat filling, baklava, palace donut, lip shaped sweet pastry, bread, shredded wheat, white pudding in the trays.

In Ottoman Empire, the food were served in precious trays to the guests and high officials. For example,, this was clearly stated in an order sent to Piyale Pasha on January 20,1568. "It is ordered to Piyale Pasha that there is a silver tray in the treasury and this has been used for serving to ambassadors and Viziers. At the time of needs, Chief Treasurer and Mayor shall be sent to treasury and the tray shall be sent."

Moreover, in the memories belonging to English travellers named Harborne and Barton the kinds of foods comprised of boiled and roasted lamb, chicken, bird meat, pilaf, pulses and desserts were stated to be over one hundred.

CHAPTER TWO
İKİNCİ BÖLÜM

BAKLAVA KELİMESİNİN ETİMOLOJİK KÖKENİ

ETYMOLOGICAL ORIGIN OF THE WORD BAKLAVA

BAKLAVA KELİMESİNİN ETİMOLOJİK KÖKENİ***

Baklava kavramının etimolojisi hakkında bu güne kadar çeşitli tezler ortaya atılmıştır. Priscilla Mary Işın, "baklava" kelimesinin ilk olarak Kaygusuz Abdal'ın şiirlerinde geçtiğini, "karnıyarık" adıyla "sarığıburma baklavasının XIII. Yüzyıla ait bir Arapça yemek kitabında tarif edildiğini ifade etmektedir.[174] Aynı yüzyılda Mevlana Celaleddin Rumi'nin Divân-ı Kebir adlı eserinde baklavanın "samsa baklavası" olarak zikredildiğini de görmekteyiz.[175]

Diğer yandan ABD'de Los Angeles Times gazetesinin yemek editörü olan Charles Perry, baklavanın her şeyiyle bir Türk tatlısı olduğunu ve kökeninin Orta Asya'ya dayandığını söyler. Perry tezini, kat ve yufka kelimelerinin Türkçe olmasına dayandırıyor. Gerçekten de Anadolu'da "yuga" olarak telaffuz edilen yufka kelimesi "ince" anlamında da kullanılır.[176]

Oklava, baklavadaki vazgeçilmez rolünden dolayı bu yeni tatlıya isim babalığı yapmıştır. Baklava kelimesinin etimolojisi konusunda değişik teoriler vardır. -lağu ve -legü ekleri üzerindeki çalışmasında Türkolog Dr. Mustafa S. Kaçalin, oklavanın "ok" köküne dayanması gibi, baklavanın dilimlerinin de balığa benzemesinden buna "balıklava" denilmiş ve bu kelimenin sonradan "baklava" olarak kısaltılmış olabileceğini öne sürüyor.[177]

Hatta yüzlerce yıl Türk hâkimiyetinde kalmış olan Kırım'ın Balaklava şehrinin adının da coğrafi yüzeyinin baklavaya benzemesinden dolayı konulduğu, halen bölgede yaşayan Türklerce ifade edilmektedir.

Havuç dilimin kesilişi

ETYMOLOGICAL ORIGIN OF THE WORD BAKLAVA

Various theories have been raised regarding the etymology of baklava word until now. Priscilla Mary Işın, mentioned that the word "baklava" was first voiced in the poems of Kaygusuz Abdal and also stated that "sarığıburma (gripping the turban in turkish)" baklava were first described with the name of "karnıyarık" in an arabic cookery book of XIII century . In the same century we see that in the book named Divan-ı Kebir of Rumi baklava is mentioned as "samsa (multi-flaked pastry with syrup in turkish) baklava" .

On the other hand Charles Perry, the food editor of Los Angeles Times of USA, states that baklava is a Turkish sweet pastry to the core and that its origins goes back to Middle Asia. Perry base his argument to the fact that the words "kat (fold in turkish)" and "yufka (phyllo in turkish)" are Turkish origin words. Indeed yufka which is spelled as "yuga" in Anatolia is also used in the meaning of "ince (thin in turkish)" .

Roller (dough roller in turkish) had become the eponym of baklava thanks to its indispensible role in baklava making. There are various theories regarding the etymology of baklava. Turcologist Dr. Mustafa S. Kaçalin, who is known with his study on the suffixes of –lağu and legü, suggests that just like the origin of the word roller comes from the root "ok (arrow in turkish)" baklava word might have come from the word "balık (fish in turkish)" as the diamond pattern of baklava reminds of fishes and thus it is called "balıklava" and than this word might have shortened to "baklava" .

It is also mentioned by many Turkish people living in the city Balaklava of Crimea of which had been under Turkish rule for many centuries had been given its name due to the fact that the geographical surface of the city looks like a baklava pattern.

American Altai linguistic Paul Buell has the idea that this word could have been originated from mixture of the Mongolian word bakala (fold in mongolian) and Turkisih suffix –va..

In Byzantium Empire this sweet pastry was called "kopti" which had the meaning of "have been cut". They were making this pastry by folding two thick phyllos with pestled walnut, honey and sesame between the phyllos .

In many locations of Anatolia "katmer" is the name of a phyllo bread made by applying cream or butter inside but in Urfa it is the name of baklava. Katlama (folded phyllos in turkish) which is still popular in Middle Asia is still made by folded phyllos. Dürüm (wrap in turkish) is recorded in Divânü Lûgati't-Türk as "türmek (to wrap in turkish)". This means that the phyllo becomes wrap by being rolled, becomes gözleme (pancake in turkish) by being folded and becomes baklava or pastry by being piled .

Amerikalı Altay dilleri uzmanı Paul Buell ise, bu kelimenin, Moğolca "katlamak" anlamına gelen bakala ile Türkçe fiilden isim yapma eki -va'dan meydana gelebileceğini düşünüyor.

Bizans Devleti'nde ise bu tatlıya kesilmiş anlamında kopti denirdi. Bu tatlı, aralarında havanda dövülmüş ceviz, bal ve susam bulunan iki kalın yaprak yufkadan oluşmaktaydı.[178]

Anadolu'nun birçok yerinde "katmer", arasına kaymak ya da yağ sürülerek katlanmış yufka ekmeği iken, Urfa'da baklavanın adıdır. Orta Asya'da da günümüzde yaygın olan katlama yine kat kat yufkadan yapılmaktadır. Dürüm de Divânü Lûgati't-Türk'te "türmek" olarak kayıtlıdır. Yani yufka, yuvarlanarak dürüm, katlanarak gözleme, kat kat istiflenerek baklava veya börek haline gelir.[179]

Kadayıf gibi birçok hamur tatlısı Ortaçağ Arapça yemek kitaplarında bulunmasına rağmen, yukarıda bahsi geçen "karnıyarık" dışında, baklavanın ne kendisine ne de adına rastlıyoruz. Diğer taraftan İranlılar, baklavaya "kat kat" anlamına gelen laberla diyorlardı. 15. yüzyılda İranlı şair Bushak'ın Divân'ında geçen bu kelime, Türk mutfağının o dönemde İran mutfağını etkilediğini gösteren örneklerdendir.[180]

Despite many sweet pastries like kadayıf (a turkish sweet pastry made with shredded dough and syrup) were recorded in Medieval Arabic cookery books, we could not come across the baklava neither as a content nor as a referral other than the above mentioned "karnıyarık". On the other hand Persians had named baklava as "laberla" which means "kat kat (laminated in turkish)". Bushak, a Persian poet of 15th century used this word in his Divân and this indicates that Turkish cuisine was influential on Persian cuisine at that time .

Osmanlı Mutfağında Hazırlanan Tatlılar ve Baklava

Osmanlılarda doğumdan ölüme her olayda tatlı yenilmesi, dağıtılması bir gelenekti. Türklerde en küçük bir olay bile tatlı yemeye vesile olurdu.[181] Bu yüzden tatlı ve şekerli yiyecekler Osmanlı saray mutfağında önemli bir yer tutardı.[182] Öyle ki, Saray helvahanesinin İstanbulca meşhur sübyesi, reçelleri, murabbası (marmelatı), şekerlemeleri, sütlü frenk aşuresi, kaymaklı meyva tatlıları, dökme ve tel kadayıfları, helvaları, badem heriresi, kadıngöbeği ve revani tatlıları, saray ve kâk lokmaları, vişne, berdeşe, armut, şam fıstığı, çam fıstığı, taflan, nar, incir, kayısı hoşafları, tepsiye yayılmış on beş-yirmi kadar baklava yufkasının üzerine tatlı kavun ezmesi yayılarak fırında pişirilen ve üzerine şeker ekilip yenilen kavun baklavası ve baklava dilimine benzediği için pirinç baklavası adını alan ve pirinçle yapılan bir muhallebi olan[183] tatlı damakları çatlatacak nefasette idi.[184]

Reçelhanede reçel yapımında kullanılan elma, armut, ayva, kiraz, vişne, turunç, kızılcık, muşmula, şeftali ve çağla badem reçeli gibi aşina olunan çeşitlere karşılık; kavun, karpuz, ceviz, hünnap, limon, kabak, patlıcan, turunçgillerden bir meyve türü olan mürekkeb, ağaç kavunu ve limon-ı Frengi (Turunçgillerden bir meyve türü) gibi gıda maddelerinin çok çeşitli olması da hayret vericidir.[185] İşte bu sayılan tatlıların hamur işi olanları hariç hepsi ile turşular ve içecekler saray helvahanesinde imal edilmekte idi.[186]

Hamur işi olanların ise ekmekçiler tarafından hazırlanıp fırınlarda pişirildiği bilinmektedir. Bu arada ramazan ayı, bayram günleri, yeniçerilere ulûfe dağıtımının yapıldığı günlerde pişecek baklava yufkasının açılması ve baklavanın pişirilmesi işinde ihtiyar kadınlar (pîrezenân) görevlendirilmekteydi.[187]

Osmanlı saray mutfağında çok çeşitli tatlı yapılmasına rağmen sarayda en fazla tercih edilen tatlı bazen yalnızca baklava bazen de rikak baklavası idi. Baklava iftar, bayram ve ziyafet sofralarının vazgeçilmezleri arasında idi.[188] Fatih Sultan Mehmet dönemi Gider defterleri incelendiğinde saray mutfağında pişirilen başlıca çorbalar ve yemeklerin dışında yumurta, zeytin, turşu, pekmez, bal, kadayıf, lalanga, aşure, yoğurt, ayran, kaymak, muhallebi, balkabağı, boza, nar, kara erik ve üzüm şerbetleri, yemeklik hayvansal yağ, susamlı ekmek, ince pide ve baklavaya yer verildiği görülmektedir.[189]

Yine, Kanûnî Sultan Süleyman'ın oğulları Sultan Bâyezid ve Sultan Cihangir'in 1539 yılında yapılan ve on üç gün süren sünnet düğününde Ok Meydanı'nda koşu yapılmış ve bu koşuda verilen ziyafette "dane-i pirinç, memuniye, muhallebi, tavuk kebabı, tavuk çorbası, börek, kuzu kebabı, has çörek (yüz elli çift) ile birlikte baklava da"[190] ikram edilmiştir. Aynı zamanda baklavanın, ulûfe ödemelerinin yapıldığı günde ve ramazan ayının on beşinde Hırka-i Şerîf ziyaretinin ardından yeniçerilere dağıtıldığı da bilinmektedir.[191]

Baklava and Other Pastries Prepared in Ottoman Cuisine

Eating and sharing pastries in all important events from birth to death was a tradition among Ottoman people. Even the most insignificant events could be an occasion for Turkish people to eat sweet pastries . Therefore sweet pastries and desserts had essential portion in Ottoman royal cuisine . So much that the famous pastries of İstanbul Candy House of the Palace such as sübyesi, jams, marmelades, candies, milky frenk pudding, fruit desserts with cream, cast kadayıf and shreded kadayıf, halavahs, almond herire, kadıngöbeği (round doughnut with syrup), baked semolina, saray and kak doughnuts, sourcherry, berdeşe plum, pear, pistachio, cherry laurel, pomegranate, fig and apricot compotes, melon baklava which is made by cooking fifteen-twenty melon pestle applied baklava doughs and rice baklava which is actually a milk based dessert made with rice were excellent in flavour for people who taste them .

It is amazing that some of the fruits used in marmelade house were familiar such as apple, pear, quince, cherry, sourcherry, bergamot, cranberry, medlar, peach and green almond whereas some of not so familiar fruits are also used such as melon, water melon, walnut, jujube, lemon, pumpkin, aubergine, mürekkeb, citron, grapfruit . All of these mentioned desserts other than the pastries and the pickles and beverages were being produced in palace halavah house .

The sweet pastries are known to be prepared by the bread makers and cooked in the ovens. In special times such as Ramadan month, religous hollidays and salary payment days of janissary soldiers pîrezenân (old women in turkish) were assigned for rolling the baklava dough and bake the baklava .

Athough many different desserts were baked and cooked in Ottoman palace kitchen, the most popular of all were baklava or rikak (thin in arabic) baklava. Baklava was also an indispensible delicacy among iftar, bairams and feast tables . When the expenditure items of the era of Fatih Sultan Mehmet (the Conqueror) it is seen that the following items of egg, olive, pickle, molasses, honey, kadayıf, lalanga (a turkish dessert like pancake), noah's pudding, yoghurt, buttermilk, cream, pudding, squash, boza (fermented milk), pomagranate, black plum and grape syrups, cooking grease, bread with sesame, thin pitta and baklava are recorded along with main soups and meals cooked in palace kitchen .

In the circumcision feast of the sons of Kanuni Sultan Süleyman (the Magnificient) namely Sultan Bayezid and Sultan Cihangir which was held in 1539 and took thirteen days a running race, was held in Ok Meydanı (a historical square) and in the feast of this race baklava was served along with "rice, memuniye (a desert with halavah), chicken kebab, cupcakes (one hundred and fifty pieces)"" . It is also known that baklava was served to the Janissary soldiers at the date of their monthly salary payments and fifteenth day of Ramadan after the visit to Hırka-i Şerif (the holy coat of İslam Prophet) .

Ayrıca Amasya'da Sultan Bayezid imareti kayıtlarında da bugün bilinen baklava'nın en eski tariflerine rastlanmaktadır. Öyle ki, Amasya'da baklava dokuz kat yufka hamurundan oluşuyordu. Her tabakaya 150 dirhem (462,9 g.) sadeyağ ve 200 dirhem (617.2 g.) bal sürülüyordu.[192] Rikak baklavasının yufkaları sadeyağla kızartılıyor, yeniçerilere sunulanında tatlandırıcı olarak büyük miktarda bal ve çok daha az oranda şeker kullanılıyor ve içine badem katılıyordu.[193]

Sulo Bozis, İstanbul Lezzeti adlı kitabında Baklavayı, İstanbul'un en meşhur ve sevilen tatlılarından biri olarak anlatır. Sonra devam eder. Baklava şerbetli tatlılar kategorisine girer. İçindeki dolgu malzemesine veya şekline göre değişik adlar alır: burma, vezirparmağı, kadıngöbeği, bülbülyuvası, dilberdudağı gibi.[194]

Doğu'da Tatlıcılık adlı çalışmasında Unger, Türklerin tatlıya olan düşkünlüklerini şu cümleler ile anlatır: "Müslümanların tatlıya karşı gösterdikleri özel ilgi peygamberlerinden ötürüdür (...) Buna göre lokmayı Peygamber mührünün sembolü olarak gören Müslüman, aynı zamanda şekerleme ve helvaya da önem verir (...) Türkler şekerleme ile bütün tatlıları kastederler. Bunun için, bunları imal edenlere şekerlemeci veya tatlıcı denir".[195] Unger her ne kadar ayet ve hadislerle bu konuya değinmiş olsa da, gerek Kuran-ı Kerim, gerekse sahih hadis kaynaklarından bu bilgiyi te'yid etmek imkanı yoktur. Binaenaleyh Unger'in ifadelerinin doğru olmadığını belirtmek gerekir.[196]

Baklava'nın kaliteli olması, kullanılan baklava yufkasına, yağına ve şekerlenmesine bağlıdır. Yufka bir gül yaprağı kadar ince olmalıdır.[197]

Yuvarlak bakır bir tepsi için yaklaşık 40 yufka gereklidir. İç malzemesi ceviz, şamfıstığı veya kaymaktır. Baklava'nın ağızda erimesini sağlayan, yağa eklenen kuzu böbreği zarının yağıdır. Pişirilmesi ve şerbetin yapımı da önemlidir.[198]

Sulo Bozis, İstanbul Lezzeti adlı kitabında Rum evlerinde yapılan baklavanın hazır ince yufkadan ve bol şerbetli vasat bir baklava olduğunu belirtirken, günümüze değin baklavacılarda satılan veya İstanbul'un Konyalı, Pandeli gibi iyi lokantalarında servis edilen baklavanın el yapımı yufkadan, az şerbetli ve ağızda nefis bir tat bıraktığını söyler.[199]

The imaret (poor house in turkish) of Sultan Bayezid in Amasya is the place where the oldest recipe of baklava was found. The baklava was made by nine phyllo doughs in Amasya. Each layer was applied 150 dirhams (462,9 g.) clarified butter and 200 dirhams (617.2 g.) honey . The phyllos of rikak baklava was broiled in clarified butter and in the version which was served to janissaries more honey and less sugar was added and almond was also contained .

Sulo Bozis, tells about baklava in her book "İstanbul Lezzeti (the Delicacy of İstanbul)" as the most famous and beloved dessert of İstanbul. She continues to decscribe baklava among the desserts with syrup and tells that it takes different names such as burma (twisted in turkish), vezirparmağı (the finger of ministry in Turkish), kadıngöbeği (round baklava), bülbülyuvası (the nest of nightingale in Turkish), dilberdudağı (the lips of the belle in turkish) .

Unger, in his study named "Doğu'da Tatlıcılık (Sweet Pastry in East)" explains the affection of Muslims to dessert by these words: "The reason of the affection of Muslims to dessert is because of their prophets (...) A Muslim who sees the delicacy as the sign of the seal of the Prophet also gives importance to candy and halavah (...) Turks means all the desserts by candies. Therefore dessert producers are called candyshops or confectionery" . Unger mentions of many verses of Qur'an and hadiths from the Prophet, yet it is not possible to verify these from Qur'an or Hadith sources, therefore the statements of Unger can not be taken exactly .

Quality of baklava depends of the baklava phyllo, oil and sugar appliance. The phyllo shall be as thin as a rose petal .

40 phyllos are needed for a round copper tray. The internal ingredients are walnut, pistachio or cream. What makes baklava to give a feeling like melting in the mouth is oil of lamb kidney membrane which is added to the oil of baklava. Baking and syrup methods are also important .

Sulo Bozis, in her book İstanbul Lezzeti furthermore states that the baklava baked in Greek houses are made from ready thin phyllo and that it is a average dessert with lots of syrup however the baklava of İstanbul which is served in quality restaurants like Konyalı or Pideli is made of hand made phyllo with less syrup and has a very good taste in the mouth .

En lezzetli baklavalar taş fırında pişer

Baklava şerbetine lezzet katan limon

The Provision of the Components and Suplies used for Baklava

As in the couplet of Abdî ib Câmasb-nâme, "The baklavas were rich in oil and honey / The blessings were pastry" it is understood that previously baklava was desirable as it was rich in oil and honey . The other main components and supplies of this baklava type which is rich in oil and honey is buckwheat flour, egg, wheat starch, semolina, salt, clarified butter, milk, walnut, almond, peanut meat, honey, sugar and water.

Where were Honey and Sugar Coming from for Baklava?

Honey which is an indispensible component for desserts, in particular for baklava at Ottoman Era was delivered from all quarters of the empire and brought to Balkapanı (honey guild in turkish) in Tahtakale. The merchants delivering oil, honey, cheese, pastrami and etc are bound to Galata oil guild and Tahtakale honey guild. Unless there was an urgent need other merchants were not allowed to deliver such supplies to İstanbul. The supplies traded by Galata oil guild and İstanbul honey guild merchants were generally coming from Eflak and Bogdan (Romania) and from Silistre, Rusçuk, Ziştovi, Niğbolu, Prevadi, İbrail, İsmail, Kili and Akkirman . The Ottomans used to deliver the quality honeys directly to the palace . Honey coming from East, in particular from Hakkari was among them . The Ottoman palace kitchen was also demanding and purchasing the honey of Gallipoli, Malkara, Hayrabolu, and Edirne .

Quality is given priority in provision of the supplies to Ottoman palace. The supplies were labelled as alâ (best), hâlis (pure) and güzîde (distinguished) and such supplies were being purchased without looking at the prices. The honey needed by the palace and was specifically provided from Malkara, Gelibolu, Eğriboz, Eflak, Boğdan, Atina, Sofya, Prevadi, Niğbolu, Şumnu, Hazergrad, Çernovi, Trabzon (Hemşin), Saruhan, İzmir, Edirne, Hayrabolu and Creta. The Ottoman rulers were so sensitive on provision of the honey that they were demanding big portion of the tax collected from Eflak and Bogdan as honey. The Ottoman rulers were not permitting the export of supplies such as honey, wheat, wood and cattle unless the need of the palace was met . The Ottoman rulers were using the methodsof irsaliye (dispatch) and ocaklık (guild) . By this way the palace was not depending on İstanbul market .

The market price of sugar was so high that it was only for rich people in XIII century . Therefore sugar entered into the kitchens only after XIV century and it took a long time to be accessible for masses. By the XV century it was still a luxury supply . Only rich and wealthy people could afford it. It was not a cheap

Baklava İçin Kullanılan Malzemeler ve Erzakların Temini

Abdî'nin Câmasb-nâme'sindeki, "Baklavalar yağı balı bol idi/İşde nimetler yiyecek ol idi" beyitinde belirtildiği gibi baklava tatlısının bal ve yağının bol olmasının makbul olduğu görülmektedir.[200] İşte bol yağlı ve bol ballı tercih edilen baklavanın diğer temel malzemeleri ve içine katılan erzaklara gelince sert buğday unu, yumurta, buğday nişastası, irmik, tuz, sadeyağ, süt, ceviz, badem, fıstık içi, bal, şeker, su şeklinde saymak mümkündür.

Baklava İçin Bal ve Şeker Nereden Geliyordu?

Osmanlı Döneminde tatlıların ve özellikle de baklavanın vazgeçilmez malzemelerinden biri olan bal, imparatorluğun dört bir yanından getirilir ve Tahtakale'deki Balkapanı'na taşınırdı. İstanbul'a yağ, bal, peynir, pastırma vs. zahire getiren tüccarlar Galata yağ kapanı ve İstanbul bal kapanına bağlı tüccarlardı. İhtiyaç olmadığı sürece bu kapanlara bağlı tezkireli tüccarlardan başkasına bu nevi zahirenin İstanbul'a getirilmesi izni verilmemekteydi. Galata yağ kapanı ve İstanbul bal kapanı tüccarlarının ticaretini yaptığı zahireler umumiyetle Eflak ve Boğdan'dan, bunların yanı sıra Silistre, Rusçuk, Ziştovi, Niğbolu, Prevadi, İbrail, İsmail, Kili ve Akkirman kaza ve iskelelerinden temin edilmekteydi.[201] Osmanlı kaliteli balları ise doğruca saraya taşırdı.[202] Doğu'dan, örneğin Hakkari'den gelen bal bunlar arasındadır.[203] Bu arada Osmanlı sarayı, Gelibolu, Malkara, Hayrabolu, Edirne ballarını da sürekli talep etmekte ve ihtiyacını karşılamakta idi.[204]

Osmanlı sarayına mal alınırken niteliğe önem verilirdi. Alâ, hâlis, güzîde sıfatlarıyla malların kalitesi belirtilir ve bu nitelikte olan mallar nerede varsa fiyatına ya da maliyetine bakılmaksızın temin edilmeye çalışılırdı. Sarayın ihtiyacı olan ve önceden hangi bölgeden getirileceği belirlenmiş olan bal, Malkara, Gelibolu, Eğriboz, Eflak, Boğdan, Atina, Sofya, Prevadi, Niğbolu, Şumnu, Hazergrad, Çernovi, Trabzon (Hemşin), Saruhan, İzmir ve havalisi, Edirne ve Hayrabolu ve Girit'ten temin edilirdi.[205] Osmanlı yöneticileri, şekerin pahalı ve az bulunduğu ve şekerin yerine tatlı yapımında daha çok tercih edilen ve bazen de beraber kullanılan balın temininde titiz davranarak, Eflak ile Boğdan'dan gelen balın büyük bir kısmını belli vergilerin karşılığı olarak istemekteydi. Osmanlı idarecileri, kendi talepleri karşılanmadan bal, buğday, kereste ve sığır gibi malların ihracını serbest bırakmazdı.[206] Bu arada Osmanlı Devleti balın temininde irsaliye[207] ve ocaklık[208] adı verilen yöntem kullanırdı. Bu şekilde sarayın İstanbul piyasasına bağımlı olmasını önlemiş oluyordu.[209]

Şeker, XIII. yüzyılda en varlıklı kimselerin erişebileceği kadar yüksek bir fiyatla satılmaktaydı.[210] Bu yüzden olsa gerek şeker, mutfaklara XIV. yüzyıl-

Baklavaya şerbet verilirken

dan itibaren girmeye başladı. Geniş kitlelere ulaşması ise uzun zaman aldı. XV. yüzyıla gelindiğinde hala lüks bir tüketim maddesidir.[211] Yalnız zenginlerin ve hali vakti yerinde olanların ulaşabilecekleri bir metâ idi. Çok ucuz bir nesne olmadığı için de sadece eczahanelerde "tadlanma ve şifa verici" bir madde olarak satılmaktaydı. Mısır Sultanının Fransa Kralı VII. Şarl'a yaptığı bir ziyaretten şekerin bu dönemde ne kadar önemli bir meta olduğu anlaşılmaktadır. Öyle ki, Sultan, Kralı memnun etmek için ona, o zamanlar çok büyük bir miktar olan 50 kilogram şeker hediye etmiş ve hakikaten Krallara yaraşan bu hediye ile de büyük bir muvaffakiyet elde etmiştir. XVII. yüzyılın ortalarında şeker bütün dünyada tanınmasına rağmen hala lüks bir besin maddesi olarak durumunu koruyordu. Kilitli, anahtarlı kıymetli altın veya gümüş kutularda saklanıyor ve XIX. yüzyıla kadar yalnız eczahâne ve hususi dükkânlarda satılıyordu.[212]

İşte Osmanlı topraklarında ve dünyada şekerin yavaş yayılması ve değeri, üretimin sınırlı olmasından kaynaklanmış olsa gerektir.[213] 1850'den sonra, şeker fiyatı önemli ölçüde düşünce, tüketimi ve tercihi de buna paralel arttı. Öyle ki, şeker 1650'de ender, 1750'de lüks bir maddeyken, 1850'de gerçek bir ihtiyaç maddesine dönüşmüştür.[214]

Bu arada Osmanlı mutfağında şeker ve bal sadece şerbet, hoşaf gibi içecekler ve bazı yemeklerin yapımında değil asıl tatlı yapımında kullanılmakta idi. Şeker tatlı yapımında kullanılan lüks ve pahalı bir malzemeydi. Bal, pekmez ve kuru meyveler ise özellikle halk mutfağında tatlı yapımında kullanılan tatlandırıcılardı. Zenginlerin tüketimi ile sınırlı olan şeker, XIX. yüzyılda Osmanlı saray mutfağında da büyük miktarlarda tüketilmekte idi. Saray mutfakları ve helvahaneye toz şeker (şeker-i gubar) ve kelle şekeri (şeker-i minar) olmak üzere iki çeşit şeker alınırdı.[215]

İşte Osmanlı saray mutfağında baklavalar bazen şeker ile bazen de bal ile yapılmakta idi. Bazı durumlarda da bal ile şekerin belli oranlarda beraber kullanıldığı bilinmektedir. Öyle ki, Divân-ı Hümâyûnun sarayda toplandığı günlerde vezirlere ve diğer divan üyelerine sunulan yemekler arasında bulunan baklava, paluze, me'muniye, aşure, zerde, gözleme ve muhallebi şekerle yapılmıştır.[216]

Osmanlı mutfaklarında özellikle tatlı yapımında kullanılan şekerin bir kısmının, XV. yüzyılın sonlarında dönemin uluslararası ticaret merkezi olan Bursa'dan alındığı tahmin edilmektedir. Kanunî döneminde ise şeker ihtiyacının önemli bir kısmı Arap[217] ve Şam vilayetinden karşılanıyordu. 1573 tarihinden itibaren ise Mısır şekerinin sarayın ağırlıklı olarak ihtiyacını karşıladığı görülmektedir.[218] Mısır'dan gelen şeker Avrupa şekerinden daha ucuz ama daha düşük kaliteli olmakla birlikte, tüketimde birinci sırayı almakta idi.[219] Şeker senede iki defa İskenderiye'ye giden kalyonlar tarafından getirilirdi.[220] Mısır'ın fethiyle şeker, 1571 tarihinden itibaren Mısır irsâliyesi olarak getiriliyordu. Yine Kıbrıs Adası'nın fethinden itibaren buradan da düzenli olmamakla birlikte beylerbeyi irsâliyesi olarak şeker alınıyordu.[221]

XVI. yüzyılın sonlarında Mısır, Kıbrıs ve Trablusşam'da üretilen şekerin önemli bir kısmı İstanbul'a gelmekte idi. Buna rağmen başkentte akide

şekeri imalatındaki artış şeker piyasasını altüst etmiştir. Şekerin girmediği mutfaklarda ise bunun yerini bal ve kuru meyveler özellikle de kuru üzüm almakta idi. Şeker sarayda yüksek miktarda tüketilmesine rağmen XVII. yüzyılda bile balın yerini alamamıştır. Öyle ki, Padişah ve hanedan halkı ile yüksek rütbeli bürokratların -kiler hakkında rakamlara dayanan bilgiler elde edilememekle birlikte-, Dergâh-ı Âli yeniçerilerinin baklavalarına katılan tatlandırıcılar içinde şekerin oranı yalnızca %0.20'ler düzeyindedir. 1641'de yeniçeriler için yapılan baklavada 2.440 kıyye un, 120 kıyye badem, 695 kıyye sadeyağ, 1000 kıyye bal ve yalnızca 18 kıyye şeker kullanılmıştır.[222]

Yine XVIII. yüzyılın başlarında ramazan ayında yeniçeriler için yapılan baklava sadece bal ile tatlandırılmıştı. Bu durumu bir kaç şekilde izah edebiliriz: Birincisi, şeker bu dönemde lüks bir tüketim maddesidir. İkincisi de Osmanlı devletinin mali durumu ile açıklanabilir. Çünkü Osmanlı Devleti XVIII. yüzyılın başlarına Karlofça Antlaşmasını imzalayarak çıkmıştı. XVII. Yüzyılın sonlarında uzun süren Osmanlı Avusturya savaşları Osmanlı ekonomisini olumsuz yönde etkiledi. Bu dönemde Osmanlı tahtında Sultan III. Ahmed (1703-1730) bulunuyordu. 1703-1718 arası dönemde Karlofça Anlaşması'yla kaybedilen toprakların geri alınması yani istirdad politikası izlendi. Bu durum ise Osmanlı toplumunun alım gücünü etkilemiş ve pahalı olan şekere ilgiyi daha da azaltmış olabilir. Üçüncü olarak da şekerin kıymetli bir malzeme olmasından kaynaklanan karaborsa amaçlı stokçuluk girişimleridir.

Nitekim 22 Mart 1582 tarihli bir belgede bu konudan bahsedilmekte ve şeker fiyatlarının çok yükseldiğinden şikâyet edilmektedir. Belgeden anlaşıldığına göre şeker, alım satımı karlı bir alış veriş malzemesiydi. Bu iş koluyla alakasız kişiler, şehre gelen şekeri ellerinde stok yaparak akide şekeri yapımında kullanıyorlardı. Bilindiği üzere Osmanlı Devlet teşkilatında her esnaf istediği yerde dükkân açamazdı. Çünkü dükkân sayısı Loncalar tarafından belirlenmekte idi. Loncalar mevcut dükkânların haricinde ihtiyaca binaen yeni dükkân açılabilmesine izin veriyordu. Bundan başka kaçak olarak o iş kolunun bulunduğu sokağın haricinde dükkân açılırdı ki buna "Koltukçu" denilirdi. Bunlar tespit edilip kadıya şikâyet edilir ve kapatılırdı. Ama devletin buna müdahalesi hemen mümkün olamadığı için bu durum şeker fiyatlarının yükselmesine sebep oluyordu.[223]

Şeker Akîde Edildiği Cihetle Fiyatının Arttığına Dâir:

İstanbul Kadısına hüküm ki, sâbıkan mahrûse-i mezbûrede kadısı olan Mevlânâ Zekeriyâ-damet-fezâiluhu südde-i saâdet'ime mektub gönderip mahrûse-i mezbûrede şekerciler hırfetinin ehl-i hıbresi ve Yiğit Başıları ve sair ehl-i vukufları meclis-i şer'e gelip mahrûse-i mezbûrede koltukçu çoğalıp şehre gelen şekeri onlar alıp akîde[224] etmekle şeker ziyâde bahâya çıkıp ve kıyyesi yirmi otuz Akçada iken kırkbeş ve elli Akçaya olmuşdur deyû min-ba'd, koltukçular men' olunmak rica ediklerin arz etmeğin men' olunmak emredip buyurdum ki, vardıkda bin-ba'd koltukçuları men'edip men-ba'd kadîmden olagelene, Emr-i Şerifime muhalif iş olmakdan hazer edesin. (Kâtib-i Kadimî oğlana verildi) Fî 26 Safer 990/22 Mart 1582.[225]

Osmanlı'da yemek kazanlarının taşınması

oka of sugar .

Again the baklava baked for janissiaries in a Ramadan in the beginning of XVIII century was sweetened only with honey. We can explain this by a few reasons: firstly sugar was a luxury supply then and secondly the fiscal status of Ottoman Empire was not good at those times because Ottoman Empire signed the Treaty of Karlowitz. The long lasting Ottoman – Austria wars by the end of XVII century had affected Ottoman economy negatively. During this period the throne was held by Sultan Ahmed III (1703-1730). Between 1703-1718 istirdad (recovery) policy for the lost territories were followed. This might have affected the purchasing power of people and might have reduced the interest for sugar. A third reason might be stockpiling acts as sugar was being a precious supply.

As a matter of fact in a document dated in 22nd of March, 1582 this issue was mentioned and it was complaint about the increase in sugar prices. As it is written in the document the sugar was a profitable supply to purchase and sell. People who are irrelative to business were making stockpile of the incoming sugar and used for making hard candy. As it is well known the artizans could not open their stores wherever they want in the boundaries of Ottoman Empire because the number of stores were determined by guild order. The guild order might permit new stores only if there was a need for one. Sometimes temporary stores were opened in places other than guild assigned and these stores were called "koltukçu (under the counter)" and were complained to the kadı (local judge) and get them closed. But the state can not intervene them immediately therefore the sugar prices were keeping rised.

I announce my decision to cadi of Istanbul.

Formerly an Istanbul cadi, virtious Mevlana Zekeriya, sending a mail to my capital which is of happiness, requested that masters of confectionery, brave men and some other wise men come to the religious court and stated that there were some men who bought and sold sugar immorally and illegally and then made rock candy thus sugar price went up jumping from 20-30 akches(those times' currency) to 45-50 and therefore he requested that those men be banned. I order you ban these men.

Don't you reject my orders, I warn you. (handed into the clerk) March 22 1582

Baklava İçin Tereyağı Nereden Geliyordu?

Osmanlı sarayında zeytinyağı, beziryağı, susam yağı, kuyruk, böbrek ve iç yağı gibi çeşitli yağlar yer almasına rağmen beslenmede ağırlıklı olarak tereyağı ve yıl boyunca bozulmadan kalabilmesi için eritilen sadeyağ kullanılmaktaydı. Yemek yapımında kullanılan sadeyağ sarayda en fazla tüketilen yağdır. XV. yüzyıl sonlarında sadeyağın büyük oranda İstanbul pazarından alındığı anlaşılmaktadır. Toplam tedarikin yüzde 30'u da taşradan karşılanmaktadır. Yağ temin edilen kazalar ise Bursa, Edirne, Ankara ve Filibe'dir. XVI. yüzyılın ikinci çeyreğinden itibaren yağ temin edilen bu kazalara Kefe de dâhil edildi. Kefe'den ise Matbah-ı Âmire için doğrudan yağ alımı XVII. yüzyılın ilk yıllarında başladı.[226]

Kefe'den temin edilen sadeyağ Karadeniz'de çalışan gemilerle taşınmaktaydı. Yine, Anadolu'nun güneyindeki bölgelerden, Doğu Akdeniz'deki şehirlerden ve Mısır'dan tedârik edilen mallar da denizyoluyla İstanbul'a nakledilmekteydi. Deniz taşımacılığında kalyon, karamürsel, burtun, iğrib gibi gemiler kullanılmaktaydı. Daha muhkem bir gemi çeşidi olan kalyon, özellikle Mısır'dan getirilen mallar için tercih ediliyordu.[227]

XVII. yüzyılın başlarında saraya havale olarak yağ gönderen kazalar Şumnu, Hezargrad ve Çernovi gibi Rumeli kazaları ile Karakeçili yağının sağlandığı Bursa'dan ibarettir.[228]

XVII. yüzyıl başlarından itibaren sadeyağ tedarik bölgeleri Kefe, Yunanistan'da Tırhala'ya bağlı Maçin köyü ile aynı bölgedeki Talende'nin Rado/Radoviç köyüdür. Bunun yanı sıra bazı dönemlerde, Kuzey Karadeniz'deki Azak ile Rumeli'deki Vostica ve Tımışvar kazalarından alınıyordu. XVII. yüzyılın ortalarından itibaren padişahlar sık sık Edirne'ye göç ettiklerinde, sadeyağ tedariki Rumeli'deki çok sayıda kazadan yapılıyordu.[229] Bu arada düzenli olmamakla birlikte saray için Balıkesir'den de sadeyağ satın alınıyordu.[230]

Sade yağ (tereyağı)

Osmanlı Saray mutfağında yemek ve tatlı yapımında kullanılan tereyağının büyük bir kısmı ise Kefe'den, Karadeniz yolu ile Boğdan ve civarından getiriliyordu.[231] Osmanlı sarayı, Kefe'den gelen tereyağının en önemli tüketicisiydi. Öyle ki, XVII. yüzyılın başlarında Kefe'de toplanan bazı vergiler, saray halkının her yıl tükettiği büyük miktarda tortusu alınmış tereyağının bedelini ödemek üzere ayrılmıştır.[232] Bu arada Kuzey Karadeniz'den saraya gıda maddesi alınan tek yer Kefe'dir. Sarayın sadeyağ ihtiyacının önemli bir kısmı, hayvancılığın yaygın olduğu bu bölgeden karşılanıyordu.[233]

Where was the Butter coming from for Baklava?

Although Ottoman palace has a wide range of oils and fats such as olive oil, lineseed oil, sesame oil, tail fat, kidney oil and suet for nutrition mostly butter and clarified butter were being used as they can remain unspoiled for one year. The clarified butter used in cooking was the most popular oil in the palace. It is understood that clarified butter was provided mostly from İstanbul market. By the end of XV century 30 percent of the total provision was provided by provinces. The provinces from which the butter was provided was Bursa, Edirne, Ankara and Filibe. After the second quarter of XVI century these provinces were added by Kefe. Direct butter provision from Kefe had started in the first years of the XVII century for Palace Kitchen .

The clarified butter which was being provided from Kefe was shipped via boats sailing in Black Sea. Again the supplies dispatched from the southern regions of Anatolia, from the cities of Eastern Mediterrenean and Egypt were being brought to İstanbul by seaway. The vessels used in marine transportation were galleon, karamürsel, burtun and iğrib. Galleon, being more solid vessel type, was preferred for supplies coming from Egypt .

The provinces where the butter was being provided in the beginning of XVII century were Rumelian provinces such as Şumnu, Hezargrad and Çernovi and Bursa .

Starting from the beginning of XVII century the clarified butter were provided from Kefe region, Maçin village of Greece and Rado/Radoviç village of Tandele which is in the same region. The butter was also being provided from Azak in Northern Blacksea and Vostica and Tımışvar provinces within Rumelia in some periods. Starting from the midst of XVII century Padishahs tended to travel to Edirne therefore the clarified butter supply was being provided from many provinces within Rumelia . Meanwhile clarified butter was being provided from Balıkesir for palace kitchen albeit irregularly .

Most part of the butter used in Ottoman palace kitchen for making of food and dessert were coming from Kefe, Bogdan and vicinities via Blacksea marine way . The Ottoman palace was the greatest consumer of the butter coming from Kefe. So much that some of the taxes collected from Kefe was allocated for the payment of butter which was popular among the palace people. By the way Kefe was the only place in Northern Blacksea where the supplies for palace kitchen was provided from. Most part of butter need of the palace was supplied from this region where animal breeding were extensively performed .

For instance as it is understood from an order sent by Süleyman the Magnificient to the rulers of Kefe, the butter merchants were travelling to Kefe and collected and stockpiled butter from people while there was a butter crisis in İstanbul. The order of the padishah touches this concern and order the stocks of the butter merhants to be shipped to the vessels and sent to İstanbul. Again in the

Baklavaya tereyağı verilişi

Mesela, Kanuni Sultan Süleyman döneminde Kefe'deki idarecilere gönderilen bir hükümden anlaşıldığına göre, yağ ticareti ile uğraşan toptancıların Kefe'ye giderek halktan yağ topladıkları ve depoladıkları anlaşılmaktadır. Bu sırada İstanbul'da da yağ sıkıntısının olduğu anlaşılmaktadır. Gönderilen hükümde bu sıkıntı belirtilerek, toptancıların satın aldıkları yağları stok etmelerine müsaade etmeksizin bir an önce gemilere yüklemeleri ve İstanbul'a göndermeleri hususunda idarecilerin elinden geleni yapmaları istenmiştir. Yine hükümde, gemilere ne kadar yağ yüklenildiğinin kaydedilmesi ve kayıt belgelerinin (temessük kağıdı) tüccarların eline verilmesi de ayrıca istenmiştir.

Konu ile ilgili hüküm şöyledir:

"Kefe'den Yağ Celbine Dâir:

Kefe Beyi'ne ve Kadısı'na ve Nazırı'na hüküm ki, hâliyen ba'zı matrabazlar anda mukaddem varıp re'âyâdan yağ cem' edip der-mahzen etmek ile mahrûse-i İstanbul'da yağ bâbında müzâyaka olup buyurdum ki, vusûl buldukta bu bâbda her biriniz bi'z-zat mukayyed olup onın gibi matrabazlara yağ der-mahzen etdirmeyip ticâret içün narh-ı rûzî üzere aldırıp dahi gemilere tahmîl edip, her gemiye yağ ne sa'y ile alındığın yazıp ellerine temessûk verilip muaccelen mahrûse-i mezbûreye irsâl edesin. Husus-ı mezbûr mahall-i ihtimamdır. Ona göre mukayyed olup vâfir ve müstevfi yağ göndermek bâbında dakîka fevt etmeyesin. Fî 4 Zilhicce 967/26 Ağustos 1560."[234]

Sultan III. Murad döneminde 18 Mart 1592 tarihinde Kefe Beylerbeyi ve kadısına yazılan bir hükmü incelediğimizde, hem dönemin ekonomisi içerisinde yağın kilogram fiyatları hakkında hem de, yukarıda bahsedildiği gibi Kırım Hanlığı'na tabi bölgenin gelişmiş bir hayvancılık sektörü hakkında bilgi edinilmektedir. Bahsedilen tarihte hem Osmanlı Devleti hem Kırım Hanlığı siyasi ve askeri güç olarak en muhteşem dönemlerini yaşamaktadırlar. Bundan mütevellit şu hususu ifade etmek gerekir; İstanbul ve sarayın yağ ihtiyacını karşılayabilecek kapasitede bir hayvancılık sektörü geniş bir tarım arazisi, gelişmiş bir ekonomi ve bunları idare edecek muktedir bir yönetim gerektirmektedir. Kırım Hanlığı gerek toprak büyüklüğü ve gerekse yukarıda belirtilen hususlar açısından bu özellikleri ihtiva etmektedir.

same order it was ordered for the ships to record the amount of the butter loaded to the ships and to give the registry papers to the merchants.

The provision regarding the issue is as follows:

"About fething oil from Kefe:

The Prince of Kefe, judge and minister, this is my order to you:

Since some trickster've come to the city and bought the oil the folk has produced and locked it into the dungeon, now we lack oil. My orders are: Every one of you must personally deal with this issue, prevent them from locking it up, buy the oil with the current price and load them onto the ships, write with what efforts it was bought from the folk and give them receipt, deliver the oil to İstanbul as soon as possible. Follow my orders and be quick.

August 26, 1560"

When we examine an order written to Kefe Ruler and judge by Sultan III. Murat on the date of 18th of March, 1592 we can have information on kilogram prices of the butter of those times and also the animal breeding sector of the region which was ruled by Crimea Khanate. In the said times both Ottoman Empire and Crimea Khanate were having their most glorious days. Here we need to express at this moment that; an animal breeding sector big enough to meet the butter need of İstanbul and palace shall have a wide aggricultural land, a developed economy and a strong government to rule these all. Crimea Khanate includes all these characteristics by means of land size and above mentioned issues.

Baklava için tereyağı Kefe ve Boğdan'dan geliyordu

Aşağıda tam metni verilen hükme bakıldığında şu hususlar dikkati çeker:

-Kefe'de o an mevcut 2.800 tulum yağ bulunmaktadır ki, bu rakam o günün şartları için oldukça büyük oranda stok olduğunu gösterir.

-Bir okka yağın birim fiyatı 12 akçedir.

-Bölgeden tedarik edilen yağın önemli olduğu bizatihi Osmanlı Sultanı'nın Kırım Hanı'na Name-i Hümâyûn yazmasından anlaşılmaktadır. Öyle ki XVI. Yüzyılın en muktedir sultanı, yağ için özel olarak ricada bulunmaktadır.

-Osmanlı Sultanı tüccarlara yüksek rakam ödeyerek yağın fiyatının artmasının fakirleri zor durumda bırakacağı endişesiyle bu hususta önlem alınmasını istemektedir. Bu durum Sultanın tebasına olan hassasiyetini göstermesi bakımından dikkate şayan bir örnektir.

Bahsedilen hükmün transkribe edilmiş hali şöyledir:

İstanbul'a yağ göndermesi için Kefe beylerbeğisine yazılan hüküm

Kefe beylerbeğisine ve kadısına hüküm ki hâliyâ vilâyeti Kefe'de bilfiil iki bin sekiz yüz tulum yağ mevcud olub Âsitane-i saadetime irsâli mühimmatdan olmagin eskiden olan yağlar şimdiye degin cari olan narh ne ise ol narh üzre bey' olunub hâliyâ mevcud olan iki bin sekiz yüz tulum yağ on ikişer akçe üzre bey'olunmak fermânı şerifim olub olbabda Kırım Hanı cenabı emaret meabı eyalet nisab Gazi Giray Han damet maalihüye dahi namei Hümâyûnum gönderilmiştir. Buyurdum ki... vardukda bu babda siz dahi gereği gibi mukayyed olub zikrolunan iki bin sekiz yüz tulum yağı vakıyyesi İstanbul'da on ikişer akçeye bey'olunmak üzre aldırub bir akçe ziyadeye aldırmıyasın ve aslâ te'hir ve tevakkuf etmeyüb vakti ve zamanı ile gemilere tahmil etdirüb mahmiye-i İstanbul'a irsal itmekden hâli olmıyasın zikrolunan yağ İstanbul'da on ikişer akçeye bey'olunub bir akçe dahi ziyadeye ruhsat virilmez tüccar taifesine ana göre aldırub ziyadeye aldırmıyasın ve fukaraya teaddi ve tecavüz olunmakdan dahi ihtiraz üzre olasın Fi 4 Cemaziyelâhir 1000.[235]

Galata yağ ve İstanbul bal kapanı tüccarları üretim bölgelerinden ne kadar ve ne cins zahire getireceklerini önceden ya kadı huzurunda ya da dilekçe ile Divan'a başvurarak taahhüt etmekteydiler. Böylece Kapan tüccarının hangi cins zahire getireceği önceden belirlenmekte ve bir nevi ihtisaslaşma sağlanmaktaydı. Mesela, don ve çerviş yağı getiren tüccar sadeyağ ve bal getirememekteydi. Bunun yanında kapan tüccarlarının hangi mahallerden zahire mubayaa edeceği de belirleniyordu. Tüccarların birbirlerinin mahallerine giderek mubayaada bulunmaları yasaktı.

Kapan tüccarlarının satın aldıkları sade, don ve çerviş yağları büyük ve küçük baş hayvan toplayan ve bunları mezbahanelerde kestiren, "sürekçi" adı verilen celepler sayesinde mümkün oluyordu. Sürekçiler belirli mevsimlerde sürülerini belirli yerlere getirerek kestiriyor, hâsıl olan don, çerviş ve sadeyağlarını kapan tüccarına satıyorlardı.[236]

When the below given text is read, the following issues attracts the attention of us:

-At that moment there were 2.800 bags of butter which is a huge amount for a stock for such times.

-The price of an oka butter was 12 coins.

-The importance of the butter provided from the region can also be understood from the fact that an Imperial Order was sent to the Khan of Crimea. Which shows that the strongest ruler of XVI century was asking for a favor for butter.

-The Ottoman Sultan was in concern for the poor people as the prices of butter to be paid to the merchant would increase. This is also a good example for a ruler to show his sensitivity to take care of his people.

The transcribed version of the said order is as in the following:

The written order to Kefe Prince to deliver oil to İstanbul:

This order is given to Kefe Prince and his judge:

The current 2800 tubes of oil must be urgently delivered to my capital. The oil previously collected must be sold with the valid and current price and the current 2800 tubes must be sold by 12 akches. This order has been sent to Gazi Giray Han of Crimia

This is my order: When you arrive at Kefe, deal with this issue with great importance, buy the related 2800 tubes of oil of 1 okka(1283 gr) by 12 akches, not even 1 more akche. Load them onto the ship on time without any delay. This related oil must be sold by 12 akches of 1 okka. Make sure that merchants buy it by this price, nothing more. Make sure that the poor are safe from injustice and oppression in case somebody tries to sell it more than 12 akches.

March 18 1592

The merchants of Galata butter guild and İstanbul honey guild were committing the amount and type of the supply from the production areas in advance by stating in the presence of Kadı or by applying to the Divan. Therefore the supply to be brought by the guild merchant was determined in advance and thus expertise was provided. For instance the merchant who was trading tallow and çerviş butter could not bring clarified butter and honey. And also it was pre-determined that from which regions the guild merchant would purchase supply and also it was forbidden for the merchants to go and purchase from each others regions.

The guild merchants were purchasing the clarified, tallow and çerviş butters from "herders" who collect cattles and sheeps and have them cut in the slaughter houses. The herders were leading their hordes to certain places in certain seasons and the generated tallow, çerviş and clarified butters to the guild merchants .

Baklava Unları Nereden Geliyordu?

Osmanlı Devleti'nde baklava yapımında buğday unu kullanılmakta idi. Osmanlı sarayının has un[237] ihtiyacı Güney Marmara'dan karşılanmaktaydı. Bursa'dan başlayıp Balıkesir'e kadar uzanan verimli arazide yetişen buğdaydan elde edilen un ile üst seviyeli saray mensuplarının tüketimine sunulan has ekmek yapılıyordu. İstanbul sarayına buğday tedarikinin düzenli bir şekilde sağlanmasından Bursa'da bulunan mutfağa bağlı simitçiler gurubu sorumluydu. Düzenli olmamakla birlikte Balıkesir'den de buğday satın alındığı görülüyordu.[238]

Un elde edilen buğday, saray için XV. yüzyılın sonlarında Bursa'dan ve İstanbul piyasasından elde ediliyordu. XVI. yüzyılda has buğday, tamamına yakını Bursa ve çevresinden, fodula buğdayı[239] ise, çoğunluğu Balkanlar'dan olmak üzere, Güney Marmara, Trakya ve bazı dönemlerde de Güney Karadeniz'den sağlanmaktaydı. Has buğdayın havalattan gelen kısmı yetersiz kaldığında, İstanbul piyasasına müracaat ediliyordu. Fodula buğdayının havâlattan gelen miktarı yetersiz kaldığında da daima İstanbul piyasasından ilave alımlar gerçekleştirilmekteydi. Has buğday, Bursa'daki anbarlarda toplanıyor, şehirdeki değirmenlerde öğütüldükten sonra İstanbul'a getiriliyordu. Buna karşılık, fodula buğdayı, öğütülmeden İstanbul'a getiriliyor ve peyderpey İstanbul'daki değirmenlerde öğütülüyordu.[240]

Bu arada İstanbul'da Bizans döneminden itibaren XIX. yüzyılın ortalarına değin, beygir koşularak döndürülen küçük semt değirmenleri de çalışmakta idi. Ancak kentin un gereksinimi daha çok Trakya ile Anadolu'dan getirilen ve Unkapanı'nda dağıtılan unlarla karşılanıyordu. İstanbul'a özgü ilkel at değirmenleri ise 1870'ten sonra giderek işlevini yitirmiş, sonuncusu 1940'lı yıllarda kapanmıştır.

İstanbul ve çevresinde değirmen döndürecek güçte akarsuların olmaması, küçük akarsuların da bentlere ve su kemerlerine bağlanması nedeniyle burada su değirmeni geleneği oluşmamıştı. Eyüp, Galata, Üsküdar ve Kadıköy Yeldeğirmeni sırtlarında bulunan değirmenler de nüfus yoğunluğu olan İstanbul'un gereksinimini karşılamaktan uzaktı. Bu arada İstanbul'a, Trakya'dan, Eflâk ve Boğdan'dan, Akdeniz limanlarından da düzenli olarak kervan ya da gemilerle un sevk edildiğini tespit edilmektedir. Aynı zamanda Çorlu, Lüleburgaz, Vize ve Marmara-Ereğlisi değirmenlerinde öğütülen unların büyük bölümünün de yine İstanbul'a gönderildiği bilinmektedir. Bununla birlikte İstanbullular, kentte ve Bilad-ı Selase'de atla döndürülen değirmenlerde aşurelik bulgur, baklava ve börek unu v.b. öğüttürdükleri gibi fırıncılar da işyerlerinin arkasındaki kendi değirmenlerinde ekmeklik un öğütmekteydiler. Osmanlı yönetimi, fırınların ve bağlı değirmenlerin ara vermeksizin çalışmasını istediği gibi dışarıdan un ve tahıl getiren kapan hacılarından da vergi almayarak kentte ekmek sıkıntısı çekilmemesini sağlamaya çalışıyordu.[241]

Öyle ki, İstanbul'a un sevkiyatı ihtiyaca göre şekilleniyordu. Zahire ihtiyacının fazla olduğu dönemlerde İstanbul'a un getirilmesine izin verilmekte, aksi takdirde un ithali yasaklanmaktaydı. Ülkenin değişik yerlerinden İstanbul'a un getirilmekle birlikte, en fazla unun geldiği yer Tekirdağ'dır. Ardından Silivri gelmektedir. Zahire ihtiyacının az olduğu yıllarda ise un ithali sınırlandırılıyordu. Bunun birinci nedeni, İstanbul'daki değirmenlerin atıl

Where does Wheat coming for Baklava?

The wheat flour was used in Ottoman Empire for baklava making. The wheat flour need of the Ottoman palace was supplied from Southern Marmara region. The flour of the wheat of the wide fertile lands starting from Bursa to Balıkesir and special bread was baked from the wheat flour of this area. The bagel guild which were affiliated to the kitchen of Bursa were responsible for regular supply of the wheat to İstanbul palace. Albeit irregular wheat was purchased from Balıkesir from time to time .

The wheat from which the flour is obtained was coming from Bursa and İstanbul market by the end of XV century. In XVI century the special wheat was taken from Bursa and vicinity whereas fodula wheat was taken from Balkanlar, Southern Marmara, Thrace and from Blakcsea region from time to time. When the dispatched special wheat was not enough additional procurement was made from İstanbul market. When the dispatched fodula wheat was insufficient additional procurement was made from İstanbul market. The special wheat was piled in the warehouse of Bursa and then it was brought to İstanbul after being grinded within the mills of the city whereas fodula wheat was brought to İstanbul without being grinded and it was being grinded in the mills of İstanbul .

Meanwhile there were small mills working via carthorses within quarters since Byzantium until the midst of XIX. century. However the wheat need of the city was met more with the flours dispatched from Thrace and Anatolia and distributed from Unkapanı. The basic horse mills became out of function after 1870 and the last one was closed in 1940.

In İstanbul there were no watermills because there were no rivers which provide sufficient power to run the mills and the small creeks were connected to the reservoirs and water bridges. The watermills near Eyüp, Galata, Üsküdar and Kadıköy Yeldeğirmeni slopes were far from meeting the need of İstanbul which was very overpopulated. It is also known that the wheat was being delivered to İstanbul from Thrace, Eflak and Bogdan and Mediterrenean ports via caravans or ships. At the same time most of the wheat grinded in the mills of Çorlu, Lüleburgaz, Vize and Marmara-Ereğlisi were known to be sent to İstanbul. The bread houses from where İstanbul people were also providing noah's pudding wheat, wheat for baklava and pastry were grinding bread flour at the back yard of their stores. Ottoman administration demanded the bakehouses to work uninterruptedly and also they kept the visiting pilgrims who brought wheat and grains to the city exempt from taxes in order to prevent bread scarcity in the city .

The dispatch of wheat to İstanbul was getting shaped by the need. When there were excess demand for supply the wheat import was permitted and export was prohibited. Wheat was brought to İstanbul from various place of the country but mainly from Tekirdağ and Silivri afterwards. The main reason for this is that the administration did not want the mills to be inactive and secondly they wanted to prevent flour grinding from different types of wheats and grains. The main

kalmasına sebep olmamak, ikincisi ise, karışık hububattan un imal edilmesinin önüne geçmekti. Aslında genel uygulama İstanbul'a un naklinin yasak olmasıydı. Ama İstanbul'da un ve zahire sıkıntısı çekildiğinde geçici olarak bu yasak kaldırılmaktaydı. Hatta bu dönemde birçok iskelede sayısız değirmen dahi kurulmaktaydı. Özellikle İstanbul'daki büyük yangınlardan sonra birçok değirmen ve fırın zarar gördüğü için bu durumda un ithali zorunlu hale gelmekteydi. Öyle ki, 1756 senesinde İstanbul'da çıkan yangında birçok değirmenin yanması üzerine devlet, Yalova'dan dahi ihtiyaç fazlası unların İstanbul'a gönderilmesini istemiştir. Ayrıca yanan değirmenler yeniden yapılıncaya kadar, Galata'da Saray-ı Hümâyûn, Dergâh-ı Âli yeniçerileri ve Selatin camileri ile İmaret-i Âmire'lerinin fodula fırınlarına tahsis kılınan Değirmendere ve Kazıklı iskelelerindeki değirmenlerin bir kısım unlarını, İstanbul fırıncılarına vermeleri emredilmiştir.

Yine 1782 senesinde İstanbul'da çıkan büyük bir yangında çok sayıda değirmen ve fırın yanmış, halk ekmek sıkıntısına düşmüştür. Bunun üzerine Osmanlı yönetimi Tekirdağ iskelesine bağlı kazalarda ve köylerde mevcut olan unun derhal İstanbul'a gönderilmesini talep etmiştir.

İstanbul'a un ithali yasaklandığı dönemlerde eğer İstanbul'a kaçak un sevkiyatı yapılır ve bu devlet tarafından tespit edilirse, un ithalinin yapıldığı bölgelerde ihtiyaçtan fazla bulunan değirmenlerin taşları kırdırılmakta ve kapatılmaktaydı. Öyle ki, 1801 senesinde İstanbul'a kaçak un gönderen Silivri'deki 14 değirmen taşı kırdırılmış, ayrıca Tekirdağ'da 10 ve Büyükçekmece'de 2 değirmen kapatılmıştır. Yine Tekirdağ'dan kaçak un geldiği tespit edildiğinde, bu bölgedeki ihtiyaç fazlası değirmenlerin ambarlarında bulunan zahirenin derhal İstanbul'a gönderilmesi istenmiştir.[242]

Özetlemek gerekirse, İstanbul'da yaşayan insanların günlük ekmek ihtiyacı için gerekli buğday, un v.s. temini, devletin en önemli işlerindendi. Buğday devlete ait ambarlarda depolanır, satış fiyatı devlet tarafından saptanırdı. İmaretler, ulema, kışlalar ve kent fırınlarının ihtiyaçları olan un, Unkapanı'ndan temin edilirdi.[243]

XVII. Asırda İstanbul Tarihi adlı kitabında Kömürciyan, ekmek, baklava vb. yapımında kullanılan unun temini hakkında şu bilgileri verir:

"Kefe, Kırım, Varna, Köstence, Kili, Akkirman, İbrail, İsmail, Beştepe, Karaharman, Sünker, Kızılca, Balçık, Arnavud Galas, Tulça, Kavarna, Burgaz, Tuzla ve Gelagra'dan gelen buğday yüklü gemiler, yüklerini Unkapanı rıhtımında boşaltırlardı. Bu buğdaydan yapılan un ile yüz on kadar fırında halkın ekmeği pişirilir. Ayrıca çörek, kata, kadayıf, baklava, simit, gevrek, peksimed, lavaş, çakıl fodula, Halep ve Şam böreği, gözleme, fırancala ve yağlı ve yağsız taze kuru lokma da yapılırdı. Kısaca büyük konaklar, eski ve yeni padişah sarayları için yapılan Hünkârın has ekmeğinin buğdayı dışında ekmek buğdayı Unkapanı'ndan temin edilirdi."[244] der.

İstanbul'da yıllarca yaşamış olan ünlü Rum düşünür Skarlatos Vizantios üç ciltlik Konstantinupolis (1851-1867) isimli eserinde, Fethiye Camii civarında, yolun her iki tarafında un değirmenleri bulunduğunu yazmaktadır. Unkapanı etrafındaki un ambarlarının İstanbul fırınlarına günlük ihtiyacı karşılamak için her gün 10.000 kilo un yolladıklarını belirtir. Üstelik fırıncıların en az bir aylık ekmek üretimi için gerekli unu depolarında bulundurmak zorunda olduklarını da söylemektedir.[245]

practice was to prevent wheat to be dispatched to İstanbul. But when there was a need for supply in the city this prohibition was revoked temporarily. Even in those times many mills were established in the ports. Especially after the big fires in İstanbul many mills and bakehouses were harmed therefore the import of wheat had became and obligation. So much that after many mills had been burnt down in the fire of İstanbul in 1756 the rulers asked Yalova to send the surplus wheats and also order the mills of Değirmendere and Kazıklı ports in Galata which were allocated for fodula bakehouses of Saray-ı Hümayun (the palace), Janissary of Dergah-i Ali (central state janissaries) and for Selatin mosques to provide a portion of their flours to the İstanbul bakers.

Again in a great fire occured in 1782 in İstanbul many mills and bakers were burnt down and people were again in scarcity of bread. Thereon the rulers demanded the wheats within the districts and villages of Tekirdağ port to be sent immediately to İstanbul.

In other times when illegal wheat shipment to İstanbul was detected by the state the stones of the mills where the excess wheat import was made were broken or closed. So much that 14 mill stones in Silivri, 10 in Tekirdağ and 2 in Büyükçekmece were closed as they were sending wheat as contraband. Again when it was deteceted that contraband wheat came from Tekirdağ the surplus supply within these mills were ordered to be sent to İstanbul immediately .

To sum up the supply of wheat, flour etc. which were the daily needs of people of İstanbul was among the most important tasks of the state. The wheat were stocked in the state warehouses in winter and the sales were determined by the people. The wheat which were needed by the İmarets, scholars, barracks and city bakers were provided by Unkapanı .

Kömürciyan in his book named XVII century, the History of İstanbul provides the following information regarding supply of flour which was used in making of bread, baklava etc.:

"The vessels loaded with wheat, coming from Kefe, Kırım, Varna, Köstence, Kili, Akkirman, İbrail, İsmail, Beştepe, Karaharman, Sünker, Kızılca, Balçık, Arnavud Galas, Tulça, Kavarna, Burgaz, Tuzlaande Gelagra were unloading their loads in Unkapanı docks. The bread of people were baked with the flour grinded from this wheat. And also pastries such as donut, kata, kadayıf, baklava, bagel, cracker, hard biscuit, thin bread, gravel fodula, Aleppo and Dimascus pastries, pancake, french roll and dry and wet snack with or without oil were being baked. Shortly the flour for the bread to be baked for people other than the flour used in Padishah Bread baked by big mansions and the old and new padishah palaces were dispatched from Unkapanı ."

The famous Greek philosopher Skarlatos Vizantios writes in his three volume of book named Konstantinupolis (1851-1867) that there were two flour mills in both sides of the road near Fethiye Mosquee. He wrote that the flour warehouses near Unkapanı were sending at least 10.000 kg of flour to the bakers of İstanbul to meet the daily need. And also it is said that the bakers should have store flour which will keep it at least one month in their stores .

Devlet Her Sene Yeniçerilere Baklava Pişirilmesi İçin Odun Veriyordu

The State was Providing Fireood to the Janissaries to Bake Baklava

Osmanlı Devleti hersene baklava pişirmeleri için Yeniçerilere odun veriyordu.

Bilindiği gibi Osmanlı Sultanı askere baklava ikram etmeyi gelenek haline getirmişti. Tabiatıyla binlerce tepsi baklavanın hazırlanması için pek çok malzemenin temini gerekiyordu. Bu ihtiyaçlardan biri de fırınlarda gerekli odunun temini idi.

Osmanlı döneminde İstanbul Ağası sarayın odun ihtiyacını karşılamakla mükellef idi. Acemi oğlanları ihtiyaç halinde İstanbul çevresindeki ormanlardan İstanbul Ağası'nın gözetiminde odun keserlerdi.

İstanbuldaki Acemi Ocağı, Yeniçeri ağasına bağlı olmakla beraber buranın âmir ve mesulü olan zat, yani ocağın ağası İstanbul ağası diye anılırdı. Yeniçeri ağası ve sekbanbaşı sefere gittiği zaman İstanbul'un asayişiyle de meşgul olurdu. Bu görevi sırasında acemi neferleriyle zaman zaman kola çıkar, Eminönü'ne gelen at gemilerini, Öküzambarı'nı denetler, İstanbul kaymakamının başkanlığında toplanan divana katılırdı.[246] Acemi Ocağı yayabaşı ve bölükbaşılarının azli ve nasbı, acemilerin gidecekleri yerler ve bilhassa saray mutfağının odununu temin meselesi, onun selâhiyeti ve mesuliyeti altında cereyan ederdi.[247]

Saray ile Matbah-ı Âmire'nin yaz kış ihtiyacı olan odunlar civar ormanlardan kestirilerek esnaf ve tüccarlar vasıtasıyla gemilerle İstanbul'a getirilir ve bu odunların bir kısmı belirlenen fiyat (narh) karşılığında satın alınırdı. Artan odunlar da ahaliye dağıtılırdı. İstanbul Ağası'nın bu işte kullandığı askerlerden bir kısmı eski odalarda, bir kısmı da sarayda Yalı Köşkü ile Sepetçiler Kasrı'nda ve üçüncü bir kısmı da Karaköy'deki binada idi. Topkapı Sarayı'ndakiler İstanbul Ağası'nın gerek getirttiği, gerek tüccardan satın aldığı odunların naklinde istihdam edilirdi. Karaköy'dekilerin vazifesi de odun yüklü gemileri Boğaz'da karşılayıp içlerine atlayarak Karaköy'e getirmek ve orada saray ve matbah için gerekli olan odunu ayırmaktan ibaretti.[248]

Rütbe bakımından sekbanbaşının altında, zağarcıbaşının üstünde olan İstanbul ağası doğrudan yeniçeri ağasına karşı sorumluydu. Ağa Divanı'ndaki yeri sekbanbaşının alt tarafındaydı. Gerek Dîvân-ı Hümâyun toplantılarından sonra yenilmesi mûtat yemekte, gerekse ramazanın yirminci akşamı sadrazamın yeniçeri ileri gelenlerine verdiği iftarda sekbanbaşı, zağarcıbaşı, tur-

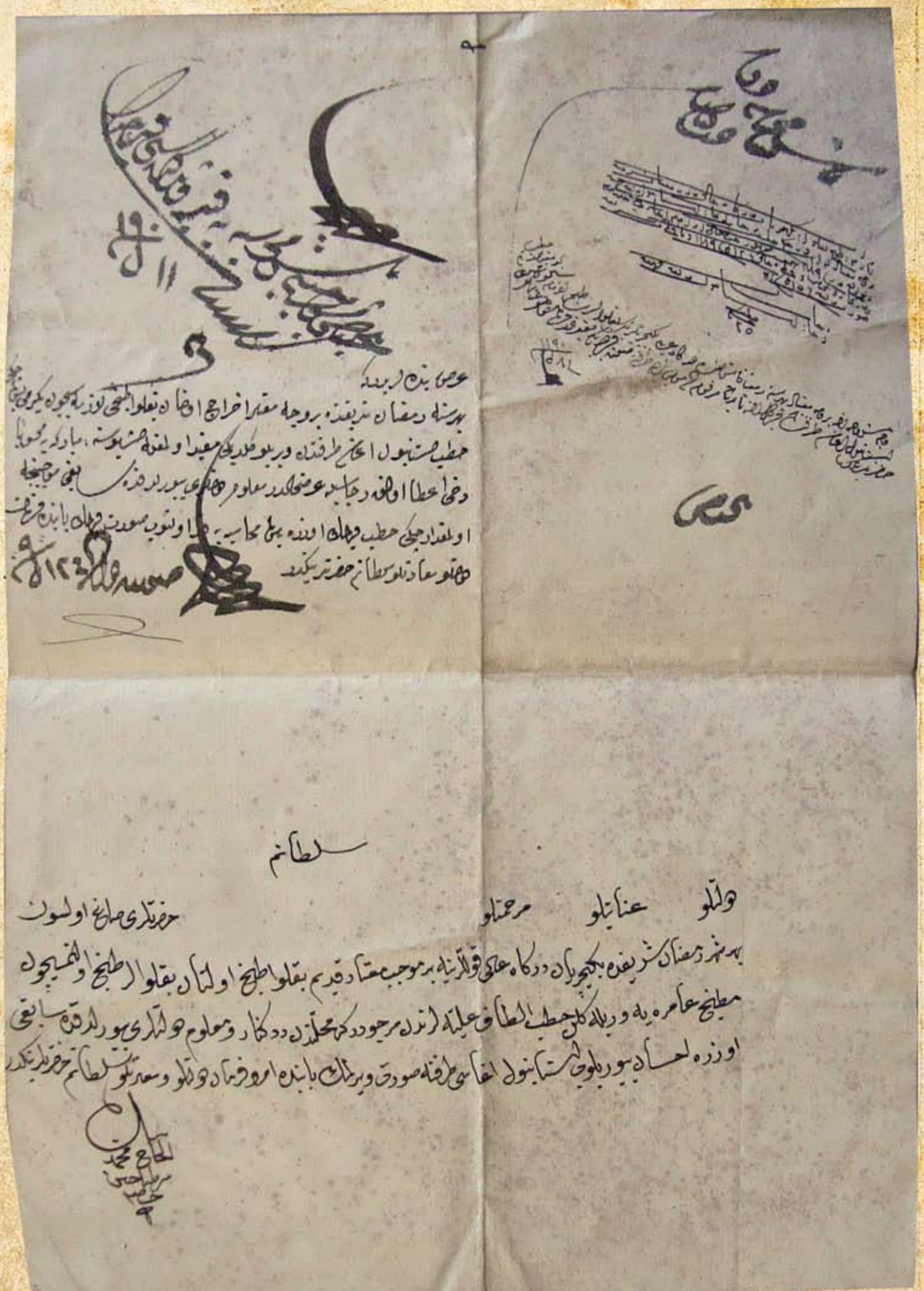
As it is well known the Ottoman Sultan made it a tradition to treat baklava to soldiers. Naturally many components should be provided to make thousands of baklava trays. One of these supplies was firewood needed by the bakehouses.

In Ottomans İstanbul Chief had the responsibility to meet the firewood need of the palace. The junior janissaries were chucking wood under the surveilliance of İstanbul Chief.

İstanbul Recruit Guild was affiliated to the Janissary Chieftain however the person in charge for the guild is known as İstanbul Chief. The İstanbul Chief was dealing with the public order when Janissary Chief and Sekban Chief were headed to the campaign. During his task he was on patrolling from time to time with his recruits and he was inspecting the horse ships coming to İstanbul and Cattlehouse and joining the divan gathered under the presidency of İstanbul kaymakam. . The assignment and dismissal of the pedestrian chief and squad chiefs and especially the task of supplying firewood to the palace kitchen was an issue under his power and responsibility .

The firewoods required by the Palace and Palace Kitchen were cut through the vicinity forests and brought by artizans and merchants via ships to İstanbul and some portion of these firewood were purchased for in exchange for its price. The remaining firewoods were distributed to the people. The soldiers who were assigned by İstanbul Chief for this task were coming from old chamgers, some of them were in Yalı Mansion and Sepetçiler Mansion in the Palace and some of them were in the Karaköy Building. The ones in the Topkapı Palace were employed in carrying the firewoods which are either dispatched or purchased by İstanbul Chief. The task of the ones in Karaköy was to meet the ships with wood in the Bosphorus and to guide them to Karaköy and to seperate the wood required for the palace and the kitchen .

İstanbul Chief was under Sekban Chief and over Hound Master and he was directly responsible to the Janissary Chief. His place in Chieftains Divan was under the Sekban Chief. He was positioned in the dinners given in Divan-i Hümayün meetings and in the invitation of Grand Vizier in twentieeth dinner of



24 Kasım 1776 tarihli bu belgeye göre, Ramazan ayında alışıla geldiği üzere baklava pişirilmekte ve yeniçerilere dağıtılmaktadır. Bunun için gerekli odun ihtiyacının İstanbul Ağası tarafından temin edildiği görülen yazışmanın saray aşçıbaşısı konrolünde yapıldığı da belgeden anlaşılıyor.

Kaynak:
BOA, C.SM. 127/6354

nacıbaşı ve ocak imamının bulunduğu sofrada otururdu. Yeniçeri Ocağı'nın kaldırılmasından sonra İstanbul ağasının unvanı "Hatab Emini"ne çevrilmiş, bir süre sonra bu görevli de yerini İhtisab nazırına bırakmıştır.[249]

Yukarıda da ifade edildiği gibi Yeniçerilere dağıtılacak baklavanın pişirilmesi için gerekli odun ihtiyacının temini için her yıl düzenli olarak ilgili birimler arasında yazışmalar yapılır ve gerekli odunun alınması için izin talep edilirdi. Üstelik ne kadar odunun alınacağı da bir standarda bağlanmıştı. Yeniçerile dağıtılacak baklavanın pişirilmesi için 25 çeki (her çeki yaklaşık 225 kg.) yani yaklaşık 5.650 kg. odun alınırdı.

Bu konuyla ilgili bilgileri arşiv belgelerinde görmek mümkündür. Mesela, 1717,[250] 1736,[251] 1740,[252] 1760,[253] 1762,[254] 1764,[255] 1773,[256] 1776,[257] 1780,[258] 1789,[259] 1797[260] ve 1803[261] yıllarına ait odun talebi ile ilgili arşiv belgeleri buna örnek gösterilebilir.

Bu belgelerde her Ramazan-ı Şerif'te baklava pişirilmesinin mutad olduğu yani gelenek haline geldiği, pişirilen baklavanın yeniçerilere ve diğer ocaklılara dağıtıldığı, bunun için gerekli olan odun ihtiyacının ise İstanbul Ağası marifetiyle temin edildiği görülmektedir. Konuyla ilgili yazışmaların da saray aşçıbaşısı kontrolünde yapıldığı anlaşılmaktadır. Bunlardan 24 Kasım 1776 tarihli olan belgenin çevirisi şöyledir:

Arz-ı bendeleridir ki

Beher sene ramazan-ı şerifinde ber vech-i mu'tad ihrac olunan baklava tabhı lâzimesi içün yirmi beş çeki hatab İstanbul ağası tarafından verilegeldiği mukayyed olmakla iş bu sene-i mübârekeye mahsûben dahi i'ta olunmak ricasıyla arz-ı haldir malûm-ı devletleri buyrulduk da sâbıkı mucibince ol mikdar çeki hatab verilmek üzere baş muhasebeye kayd olunub suret verilmek babında fermanın devletlü saâdetlü sultânım hazretlerinindir.

Devletlü inâyetlü merhametlü Sultânım hazretleri sağ olsun

Beher sene ramazan-ı şerifde yeniçeriyân dergâh-ı âli kullarına ber muceb mu'tad-ı kadim baklava tabh olunan baklavalar tabh olunması içün matbah-ı âmireye verilegelen hatab eltaf-ı aliyelerinden mercûdurki mahallâtdan derkenar ve ma'lum-ı devletleri buyurulduk da sâbıkı üzere ihsan buyurulub İstanbul ağası tarafına sureti verilmek bâbında emr ü ferman devletlü ve saâdetlü sultânım hazretlerinindir.

Bende

El-hacc Mehmed

Sertabbahin-i hassa

Vech-i meşrûh üzre ber vech-i mu'tad beher sene ramazan-ı şerifde dergâh-ı âli yeniçerilerin baklavaların tabhı lüzumu içün bu misillü? hatab İstanbul ağası tarafından verilegelen tarihi merkumede mumâileyh tarafına (….) verildiği mukayyeddir. Ferman devletlü inâyetlü sultânım hazretlerinindir. Fî 1190.[262]

Ramadan together with Sekban Chief, Hound Master, CraneMaster and Guild İmam. After the closure of Janissary Guild the title of İstanbul Chief was turned to "Hatab Emini" and this task was assigned to the Minister of Order .

As it is expressed above the necessary correspondence were made between the offices to supply the firewood need required for baking of baklava and permission was asked to provide the required firewood. And there was a standard for how much wood would be provided. A total of 5.650 kg firewood which is comprised of 25 çeki (an old measurement for 225 kg) was provided for the baking baklava for the Janissary each year.

It is possible to see the relevant information in the archive documents. For instance the archive documents related with the firewood demand for the years of 1717 , 1736 , 1740 , 1760 , 1762 , 1764 , 1773 , 1776 , 1780 , 1789 , 1797 and 1803 can be shown as examples.

In these documents it is written that it is a tradition to bake baklava in Holy Ramadan and that these baklava were distributed to the janissaries and other guild members and the required firewood was provided via İstanbul Chief. The correspondence related with this are done under the control of Palace Head Cook. The transcription of one of these documents with the date of 24th November 1776 is as following:

This my request, the humble servent of yours:

I request that in every Ramadhan, as a tradition followed in each year, 25 çeki (weight of 250 kilos) is given by İstanbul Agha for baklawa making and since it is registered in the official books , necessary calculations be made for baklawa this year too. If our majesty desires, the related çeki will be given and registered to the chief financial officer and will be received document in return. The order is of our majesty.

May the power and health be with our glorious and generous sultan.

In every year, baklawa is made for the janisseries as our aduld tradition. It is our request to our generous sultan who has bestowed logs for our kitchen (they can collect it from the neighbourhood?) that if he accepts, an order can be given to İstanbul Agha (with an official document) to supply.*

The decision belongs to our almighty and generous majesty.

Me Your servant Hacı Mehmet,

The cook of palace

(With a previously request) as a tradition, every year baklava is made and given to jannisseries during Ramadhan. In order to bake it, the logs have been provided by İstanbul Agha to the mentioned person and it is recorded.

The decision belongs to our almighty and generous majesty.

Fî 1190 .

Baklavanın İç Malzemeleri Nereden Geliyordu?

Baklava'nın dolgu malzemelerinden biri olan badem, Anadolu'da ve bazı adalarda yetiştiriliyordu. Burada yetişen bademler ülke tüketimini karşılayamıyordu. Bu dönemde Halep fıstıkları ise herkesin alamayacağı kadar pahalıydı. Anadolu'dan ve Şam'dan gelen fıstık İstanbul'da çok makbuldü. Bunlardan yemekler ve nefis şekerlemeler ve tatlılar yapılırdı.[263] Ayrıca fıstık, badem, fındık, ceviz gibi türlü türlü kuruyemişler, Yemiş İskelesi'nin iç tarafında bulunan 100'den fazla dükkândan temin ediliyordu.[264]

Mesela, 1768/1769 yılına ait bir arşiv belgesinde şeker ve badem gibi ürünler yeniçeri baklava harcı içinde zikredilmişti.[265]

Osmanlı Sarayı'nın iâşesi, genel olarak İstanbul ve taşradan karşılanıyordu. İstanbul piyasasından yapılan alımlar ise; pazarlar, bakkallar, kapanlar ve yakın çevredeki üreticilerden temin ediliyordu.[266] Neredeyse tüm Osmanlı coğrafyasından satın alınan malların İstanbul ve saraya taşınmasında ise hem karayolları hem de su yolları (nehir ve deniz) kullanılıyordu. Karayolu taşımacılığında kullanılan araçlar, yolların ve arazinin durumuna göre bölgeden bölgeye değişmekteydi. , Edirne-İstanbul arasındaki geniş ve kaldırım taşı döşeli yolda arabalar kullanılırken diğer birçok bölgeden mallar İstanbul'a getirilirken at, katır ve develer tercih ediliyordu. Karayolu taşımacılığı maliyetli olduğundan, Osmanlı Devleti, suyolu taşımacılığının mümkün olmadığı yerlerden ikamesi mümkün olmayan malları yani Amasya'dan misk elması, Osmancık'tan kebere turşusu gibi nitelikli malları tedarik etmeye özen gösteriyordu.[267]

Osmanlının son döneminde yetişmiş Hadiye Fahriye tarafından yazılan ve Osmanlıca olarak yayınlanan "Tatlıcıbaşı" adlı yemek kitabında, "Hamur Tatlılarına İç" başlığı altında baklavanın iç malzemeleri ile ilgili oldukça güzel ve detaylı bilgiler bulunmaktadır. Şöyle ki:

"Baklava ve bu çeşitten olan hamur tatlılarına konulacak iç ceviz, fındık, badem, fıstık, kaymak, çayır peyniri, sütlü muhallebidir. Yapılacak baklavanın ismi kullanılan iç malzemesine göre belirlenir. Mesala cevizli baklava, fındıklı baklava, bademli baklava, fıstıklı baklava, kaymaklı baklava gibi.

Bunların hamurları aynı şekilde yoğrulur. Yufkaları aynı şekilde açılır. Tepsiye konması da aynı şekilde olur. Sadece yufkaların ortasına konulan için cinsinden ayrılır. Kaymaklı bak-

Where were the Ingredients of the Baklava Coming from?

Almond which is one of the ingredients of Baklava was growing in Anatolia and in some iselands. The almonds growing here could not meet the almond need of the country. Pistachio of Aleppo was so expensive that not everybody could afford it at those times. The pistachio coming from Anatolia and Dimascus were very popular in İstanbul. These were used in dinings and delicious candies and pastries. And also dried nuts such as peanut, almond, nut and walnut were being provided from more than 100 shops located in the inner side of Yemiş (Berry) Port.

For instance the products such as sugar and almond were being mentioned within the ingredients of baklava for Janissaries according to an archive document dated 1768/1769 .

The catering of Ottoman Palace was generally met from İstanbul and the country. The purchases from İstanbul market was provided from bazaars, stores, guilds and near producers . In transportation of the supplies provided from nearly entire Ottoman geography to İstanbul and Palace both land roads and marine roads (river and sea) were used. The land transportation means were depending on the situation of the roads and lands. Cart horses were preferred in the stone paving wide roads between Edirne and İstanbul whereas horse, mule and camels were preferred in other routes. As the land transportation was expensive Ottomans were only trading non-replaceble supplies such as Amasya misk apple or Osmancık kebere pickle .

Hadiye Fahriye, a late period Ottoman author, provides proper and detailed information in her book "Confectionery Master" which published in Ottoman, regarding the ingredients of baklava under the title of "İngredients for Sweet Pastries". Whereas:

"The ingredients for Baklava and similar sweet pastries are as following: walnut, nut, almond, peanut, cream, soft cheese and milky pudding like in the examlples of baklava with walnut, baklava with nut, baklava with almond, baklava with pistachio and baklava with cream.

The doughs of these are kneaded in the same manner. The phyllos are rolled

Antep Fıstığı'nın
seçilip ayıklanması

lavadan başkasında yufkalar tepsiye serilirken konulur. Kaymaklı baklavada ise piştikten sonra konulur ki bu konuya ileride değinilecektir. Baklavaya konulması düşünülen iç malzemesini hazırlamak zor değildir."

Cevizli İç: Yeterli miktarda ceviz içini biraz şeker ile beraber havanda güzelce döğerek ve içine arzu edildiği takdirde biraz döğülmüş tarçın ilave ederek yapılır. Mesela yirmi yufkalı baklava yapılmak arzu ediliyor ise iç onuncu yufkanın üzerine serpilip üstüne diğer yufkalar konulur.

Baklavanın içinin bol olması veya olmaması isteğe göre ayarlanabilir. Konulacak cevizin mikdarı arzuya göre değişebilir. Fakat on dirhem cevize bir dirhem şeker hesabiyle şeker koymak yeterlidir ki bu içe ayrıca bir lezzet vermek içindir. Yoksa baklavanın üzerine dökülen şurup yeterli olduğundan içe şeker koymak çok gerekli değildir.

Fındıklı İç: Fındık içini beş ile on dakika ılık suda ıslatıp ince kabuklarını çıkarmak daha uygundur. Çünkü fındığın ince kabukları cevizinkinden daha kalın olduğundan iç lezzetini biraz bozabilir. Kavrularak ince kabukları çıkarılmış fındık içini kullanmak hem kolay hem lezzetlidir. On dirhem için iki dirhem şeker ilave edilerek havanda iyice döğüldükten sonra istenildiği takdirde biraz döğülmüş tarçın ilave edilip karıştırıldıktan sonra ceviz içi gibi yufkaların arasına serilir.

Bademli İç: Bademleri on dakika kadar ılık suda ıslatıp ince kabuklarını çıkarmak gereklidir. Çünkü bademin iç kabuğu fındık kabuğundan kalın ve serttir. On dirhem için iki dirhem şeker ve biraz tarçın ilave edip havan da güzelce döğülerek kullanılır.

Fıstıklı İç: Şam fıstığı bulunmadığı takdirde çam fıstığı yukarıda tarif edildiği şekilde şeker ve tarçın ilavesiyle döğülür ve yufkaların arasına serilir.

Çayır Peynirli İç: Taze çayır peyniri, lor peyniri, süt kesmiği gibi şeyler baklava içi yapılmak istenildiği takdirde yeterli miktar alınarak on dirhem için iki dirhem toz şeker ilave edilip güzelce ezilir. Bazen bu içe bir yumurta kırılır, güzelce karıştırılarak yufkalar arasına bir küçük parmak kalınlığında serilir. Sonra üzerine diğer yufkalar konularak kesilip pişirilir ve şekeri haşlanır.

Yalancı Kaymaklı İç: Bazı zamanlarda kaymak bulunamaz veya çok pahalı olur. Kaymağın hiç bulunamadığı zamanlarda baklava içi olarak yalancı kaymak meydana getirilir.

Yalancı kaymağın meydana getirilişi, yarım okka süt alınıp temiz bir kapta pişirilir. Bir taşım kaynadıktan sonra bir çay fincanına bundan biraz alınarak on dirhem kadar ince pirinç unu ve iki dirhem kola konularak bu sütle ezilir. Sonra ateş üzerindeki sütü karıştırarak fincandaki malzeme yavaş yavaş ilave edilir.

Elli dirhem kadar şeker ilave edilip bir taşım kaynatılıp ateşten alınır. Bu şekilde sütlü şekerli bir muhallebi yapılmış olur. Bu muhallebiyi kaymak yerine yufkaların üzerine bir parmak kalınlığında sürüp üstüne diğer yufkaları koyarak kesmek ve fırına vermek gerekir. Sonra yukarıda tarif edildiği üzere şekeri haşlanarak yenir.[268]

in the same manner. And their placement to the tray are in the same manner. Only the ingredients to be put inside the phyllos are different. Other than the baklava with cream they are put into the phyllos while they are placed to the tray. In baklava with cream the ingredients are put after the baklava is baked and this will be touched upon later. To prepae the ingredients for the baklava is not a hard task to do."

İngredients with walnut: Sufficient amount of walnut is pestled with sugar and then added with a pinch of pestled cinnamon. If the baklava will be 20 phyllos the ingredients is put inside the tenth phyllo and the other phyllos are put on it.

Having a dense ingredients or not is somethinh which can be arranged. The amount of the walnut to be stuffed depends on your desire. The calculation for sugar is to put one dirham sugar for ten dirham of walnut and this is for giving a delicacy to the ingredients because the syrup to be poured on baklava is more than enough.

İngredients with nut: It is proper to keep the nut within warm water for five or ten seconds then husk its peel. Because the thin peel of nut is thicker than walnut and this can spoil its delicacy. Using nut meat which is blasted is both easy and more delicous. Two dirham sugar is added for ten dirham of nut and then pestled together and places within the phyllos just like walnut ingredients with a little addition of pestled cinnemon if desired.

İngredients with almond: The almonds shall be kept in warm water for ten minutes than be peeled. Becase the inner shell of the almond is thicker and harder than nut shell. Two dirham sugar is added for ten dirham of nut and then pestled together and places within the phyllos just like walnut ingredients with a little addition of pestled cinnemon if desired.

İngredients with pistachio: If it is not pistachio pine nut can be used and pestled together with sugar and cinnemon as described above and laid between the phyllos.

İngredients with soft chees: Ten dirhams of fresh soft cheese or quark cheese or milk curd can be pesteled with two dirhams of sugar. Sometimes and egg is added into this mixture and it is laid between the phyllos in a pinkie thickness. Then the other phyllos put on it and then baked and syrupped.

İngredients with fake cream: Sometimes cream is not available or expensive. When there is no cream the ingredients for baklava is made with fake cream.

In order to make a fake cream half oka milk is poured into a clean holder and poached. After its boiled a while ten dirhams of thin rice flour and two dirhams of cola is put into a tea pot and pestled with this milk. Then the milk on the fire is stirred and then the ingredients in the cup is added slowly.

Fifty dirhams of sugar is added and boiled for a while and taken back from fire. Then by this way a sweet pudding is made. You need to apply this pudding on to the phyllos in a finger thickness than put on the other phyllos and cut them and afterwards you can bake it. Then the sugar is baked and eaten as described above .

Baklavanın Pişirilmesi ve İkram Törenleri

Türk toplumunda baklava, diğer geleneksel fırında yapılan yemekler gibi dört yerde pişirilebilmekteydi. Ev fırını, mahalle fırını, evlerdeki ocaklar ve tandır.

Ev halkının sabırsızlıkla beklediği baklava pişirilmeye hazır hale gelince evin hanımı tarafından bahçedeki fırına verilir. Tabiatıyla fırın meşe odunlarıyla önceden yakılarak baklavanın pişmesi için en uygun ısıya kavuşturulur. Tepsiler fırına sürülür ve kapağı kapatılır. Bu esnada çocuklar heyecanla çıkacak olan muhteşem nimeti fırının başında beklerler. Evin hanımı ara sıra kontrol etmek için kapağı açtıkça eriyen kaymaklar ve çıtır çıtır kızarmakta olan yufkalar az sonra gelecek olan lezzetin habercisidir.

Mahalle fırınlarında heyecan daha yoğundur. Mahallenin hanımlarının her biri büyük bir marifetle hazırladıkları tepsilerin fırında pişmesini beklerken koyu bir sohbete dalarlar. Bu fırınlar aynı zamanda sosyal hayatta önemli bir toplanma mekânlarıdır. Burada mahalle sakinlerinin dertleri, hastalıkları, tasaları paylaşılır. Pişmekte olan baklava gibi tatlı anılar canlanır, neşeler ve güzel haberler de sohbete konu olur. Gelinler kaynanalarını çekiştirir, kaynanalar bekâr oğullarına veya kızlarına münasip bir kısmet ararlar. Tüm bunlar olurken fırındaki tepsiler kızarmaya devam eder.

Mary Işın'a göre, XVI ve XVII. yüzyıla ait yazmada, ocak üzerinde pişirme usulü şöyle anlatılmaktadır: "Tepsi kapakla örtülerek sacayak üstünde ateşe konuluyor ve altı kızarıncaya kadar ara sıra sallandırılıyor, sonra çevirerek diğer tarafı pişiriliyor".[269]

Baklavanın tandırda pişirilmesi ile ilgili bir örneği de Evliya Çelebi'den verelim:

"Ta'rif-i ni'met-i me'külât: Cümleden baklava-yı Belgrad Rûm ve Arab u Acem'de meşhûrdur kim sûr-ı azîm ziyâfetlerinde kanlı araba tekerleği kadar bin kat güllâc ve hâs un yufkasından tereyâğı ve bâdem ile bir gûne baklavadır kim yerde tennûr (tandır) içinde pişerler. Ol kadar büyükdür kim furuna sığmaz ve bir baklavayı üçyüz âdem yese doymaz. Tâ bu mertebe büyük ve lezîz ve kalındır, ammâ üstüne bir penez akçe bıraksan baklavaya batar. Tâ bu mertebe bir baklavası olur. Ve bâdemli ve darçın ve karanfilli ve za 'ferânlı lezîz zerdesi bir diyârda olmaz".[270]

Yukarıda kısaca hazırlık merhalelerinden bahsettiğimiz baklavanın ikramı da, lezzeti ve şanına layık bir merasime tabi idi. Baklavanın zaman zaman sadece hane halkı için hazırlandığına şahit olsak da, bu muhteşem lezzeti haiz tatlı, genellikle özel gün ve gecelerin ikramı idi.

Binlerce yıllık bir birikime sahip olan Türk-İslam kültüründe, dini ve milli pek çok özel gün ve geceler mevcuttur. Nevruz,[271] hıdırellez,[272] ramazan geceleri, ramazan ve kurban bayramları, mübarek üç aylar ve kandil ge-

Baking of Baklava and Treating Ceremony

In Turkish society baklava could only be baked in four different places just like other cooked foods which are house oven, quarter bakehouse, stoves in the house and floor furnace.

When the baklava which is awaited by household people without patience is ready to be baked and put into the oven by the lady of the house. Naturally the oven is preheated with pieces of oak and have been increased to the proper heat. The trays are given to the oven and the lid is closed. The kids, meanwhile awaits the amazing benefaction in front of the oven. As the lady of the house opens the lid of the oven the melting creams and crunchy soundsof baking phyllos are the sign of the pleasure to arrive.

The excitement is higher in the neighbourhood ovens. The ladies of the neighbourhood starts a chatting while waiting their baklava to be baked in the oven. These ovens are also a social network locations of daily life. In those gatherings the concerns, diseases and worries of the neighbourhood people is shared. The joyful moments like the baklava which is being baked in the oven and cheers and good news are also shared. The brides criticize their mothers in law, the mothers are searching a proper bride or groom for their daughters or sons. The baklavas in the oven keeps getting baked while all these are happening.

According to Mary Işın, in a manuscript which belongs to XVI orXVI century the baking on oven is explained so: "The tray is covered with lid and then it is put on the fire and it is shaken from time to time until the bottom is fried and then the other side is turned and baked ".

Lets give another example for baklava being baked in floor furnace from Evliya Çelebi: "Ta'rif-i ni'met-i me'külât: Cümleden baklava-yı Belgrad Rûm ve Arab u Acem'de meşhûrdur kim sûr-ı azîm ziyâfetlerinde kanlı araba tekerleği kadar bin kat güllâc ve hâs un yufkasından tereyâğı ve bâdem ile bir gûne baklavadır kim yerde tennûr (tandır) içinde pişerler. Ol kadar büyükdür kim furuna sığmaz ve bir baklavayı üçyüz âdem yese doymaz. Tâ bu mertebe büyük ve lezîz ve kalındır, ammâ üstüne bir penez akçe bıraksan baklavaya batar. Tâ bu mertebe bir baklavası olur. Ve bâdemli ve darçın ve karanfilli ve za 'ferânlı lezîz zerdesi bir diyârda olmaz ".

The treat of baklava of which we shortly mention above to its preparation stages was also ceremonial and deserving to its delicacy and glory. Altough we have witnessed that from time to time baklava was only prepared for household people this gloriously delicous pastry was generally a treat for special days and nights.

In the thousands years of Turkish-İslam culture there were many special days and nights whic are national or religious. Nevruz , hıdırellez , Ramadan nights and greater eid, the holy there months and blessed nights. The first of these ceremonies made in these special days and nights baklava and also halavah bagel, dried fruits and nuts are treated.

Taş fırının iç görünüşü

celeri bunlar içerisinde sayılabilir. Bu gün ve gecelerde yapılan merasimlerde en baş sırayı baklava almakta olup, yanı sıra helva, simit, kuruyemiş vs. de ikram edilmekteydi.

Bunlardan, mahalle halkının kış gecelerinde eğlence maksadıyla yaptıkları helva sohbetlerinin, tüm mahallelinin katıldığı büyük toplantıların yanı sıra sadece kadınlar arasında da yapıldığı bilinmektedir. Bu sohbetlerin masrafı, eğlenceyi tertip eden kimse tarafından karşılandığı gibi, bazen de kadınlar arasında yapılan günlerdekine benzer, münavebeli olarak düzenlenirdi.

Bu eğlencelerde bazen sadece keten helva veya gaziler helvası ikram edilir, bazen de tatlı tuzlu yemekler, hindi dolmaları, börekler, gözlemeler, revaniler, kadayıflar, baklavalar, içi kaymaklı, bademli Tokaloğlu kayısı tadılan yenir, şerbet ve İstanbul'da kışa mahsus bir içecek olan boza içilirdi.[273]

Halkın tertiplediği bu helva sohbetlerinin yanı sıra Osmanlı Saray erkânının katıldığı helva sohbetleri de çok meşhurdu. Mesela, Sultan III. Ahmet döneminde padişah bizzat kendisi sarayda helva sohbetleri düzenler, devlet büyükleri ile bu şölenlerde görüşülürdü. Bu toplantılarda sohbetler, gümüş tepsiler içinde sunulan helvalar yenirken yapılırdı. Dönemin en

The halavah chattings among them is known to be made among ladies along with the big gatherings in where the whole neighbourhood were attending. The costs of these chattings was met by the people who organize the meetings and it can also be organized as alternation.

In these amusements sometimes only cotton candy or veteran's halavah were treated and sometimes dinings, roast stuffed turkeys, pastries, pan cakes, baked semolinas, kadayıfs, baklavas, Tokaloğlu apricot with cream and almond were eaten and syrup and boza which was a winter beverage for İstanbul were drunken.

Along with these halavah chattings organized by the people also the halavah chattings of Ottoman Palace people was famous. For instance during Sultan III. Ahmet the padishah was himself organizing halavah chattings and the high officials were met in these gatherings. The chattings in these meetings were made during the halavah presented in silver trays were eaten. The most famous poets of time were especially invited into these halavah chats and the poets were presenting their best poems to the visitors .

İstanbul people whether rich or poor were preparing for the iftar dinings. The tablewares and trays were overhauled and made ready for the visitors. For instance the iftar tables were held in Selamlık during the Sultan Abdulmecid.

Baklava'nn fırına verilişi

meşhur şairleri bilhassa bu helva sohbetlerine davet edilir, şairler bu esnada en güzel şiirlerini misafirlere sunarlardı.[274]

Ramazan ayına girmeden zengin fakir İstanbul halkı, iftar yemekleri için hazırlık yapardı. Sofra takımları, siniler elden geçer, davetliler için hazır hale getirilirdi. Mesela Sultan Abdülmecid devrinde iftar sofraları Selamlıkta kurulurdu. Lakin bütün levazım haremden verilir, hatta iftariye tepsisi büyük davetlerde mutlaka haremden çıkardı. İftariyelerin çeşitleri varsa da, fazla eksik şeyler tekellüf olduğu için sade ve güzel olanı makbuldü.[275]

İftar yemeği iki bölümden oluşurdu, ilk bölümde bir tür kahvaltı yenirdi, iftariyelik diye anılan küçük bakır kaplar içinde hünnap, portakal, incir, gül reçelleri, balkan kaşarı, kirlihanım, dilpeyniri, balık yumurtası, pastırma, sucuk gibi yiyecekler bulunurdu. Oruç, zemzem veya hurmayla açıldıktan sonra iftariyelikler yenerek sofradan kaldırılır, akşam namazına geçilirdi. Namazdan sonra esas yemekler başlardı. Önce çorba içilirdi. Eski İstanbul halkı, ramazanda işkembe çorbası içmeyi çok sevdiğinden birçok kişi iftardan önce ellerinde büyük kâselerle, işkembeci önlerinde kuyruk oluştururlardı. Çorbadan sonra pastırmalı yumurta, ardından bir et yemeği, iki türlü sebze, pilav, börek nihayet kadıngöbeği veya baklava yenerek yemek faslı bitirilirdi.

Eski İstanbul'da iftar yemeklerini bitiren en önemli tatlı, easasen bir baklava çeşidi olan kaymaklı güllaçtı. Mevlanakapı ile Silivrikapı arasında imal edilen güllaçlar, Yemiş İskelesi veya Asmaaltı'na getirilir, renkli kâğıtlara sarılarak satılırdı.[276]

Ramazan ayında bazı esnaf zümrelerine de baklava ikramı yapılırdı. Günümüzde menfi bir anlam ifede eden dalkavukluk ve dalkavuklar Tanzimattan evvelki devirde ise, kâhyaları, nizamnameleri ve narhları olan bir esnaf zümresi idi. Topkapı Sarayı arşivinde Birinci Mahmut devrine ait kime hitab ettiği belli olmayan bir arzuhal bulunmuştur ki bu arzuhalde dalkavuklar her yıl Ramazan-ı Şerif geldiğinde kendilerine çeşitli ikramların yapıldığını kaymaklı baklava bile yediklerini belirtirler. Şöyle ki:

Devletlü, inâyetlü, merhametlü efendim,

Kimsesiz dalkavuk kullarınızın arzuhalidir: Her sene Ramazan-ı Şerif geldiğinde, İstanbul'da, davetli davetsiz iftarlara gideriz; ulemanın, ricali devletin ve sair büyüklerin, mevki sahiplerinin sofralarında çeşitli nefis yemekler, şerbetler, türlü türlü reçeller, tavukgöğüsleri, elmaspareles, helvalar, kaymaklı baklavalar, ekmek kadayıfları, süzme aşureler, hoşaflar yer ve içeriz; üstüne göbek tütünü ve kahve ile ikram görürüz. Lâkin içimizde bazı terbiyesizler bulunup edebe uymayan hareket ve tavırlarıyla velinimetlerimiz efendilerimizi gücendirmekte, zararı da hepimize dokunmaktadır. Dalkavukluk sağlam bir nizama bağlanmazsa cümlemizin açlıktan öleceğimiz aşikârdır. Kadîm nizam ve kanuna göre yeniden bir nizama bağlanmasını, uygunsuzların içimizden tard edilmesini, tavır ve hareketlerimizin ona göre ıslahını, bu sayede de devletlü, inâyetlü, merhametlü efendimizin duâsını almak bizim için en büyük saadet olacaktır.

However all the supplies were provided by the hareem, even the iftariye tray was brought up certainly from the hareem for major events. There were types of the iftariye trays however too many kinds were deemed as false display therefore the plain and nice ones were acceptable. .

The iftar dinner was consisted of two parts. In first part some sort of breakfast was served and in small copper cups which are called iftariyelik foods such as jujube, orange, fig, rose jams, balkan yellow cheese, zinnia, long stripped cheese, roe, pastrami, sausage were served. When the fast was broken with zam-zam and date then the iftariyelik items were eaten and removed from the table than the table were going for evening prayer. The main courses were served aferwards. First soup was served. Old Istanbul people liked to drink tripe soup therefore many people were forming queues in tripe-soup services with large cups at their hands. After the soup the omlette with pastrami, meat dish, two types of vegetable dishes, rice and pastry were served and finally the iftar was finished with kadıngöbeği dessert or baklava. The most popular dessert finalizing the iftars in old İstanbul was güllaç which was indded a type of baklava. The güllaç deserts which were baked between Mevlanakapı and Silivrikapı were brought to Yemiş Port or Asmaaltı and sold by wrapping with colorful papers .

Some tradesmen were also treated baklava during Ramadan. Dalkavuks (flattered in turkish) unlike their negative meaning in modern days were a tradesmen section which represents butlers and having code of practices and price lists before Tanzimat era. In Topkapı palace archive a petition was found in which the dalkavuks say that they were being treated many gitst even baklava with cream each year in Ramadan month. Where as:

Our glorious, generous and merciful sultan,

This is a modest and humble request of your servants:

Each year during Ramadhan, we go to the feast whether invited or not and consume delicious food in the official religious officers, statesmen's tables, many jams, baklavas, shredded wheat in sirup, noah's pudding, compote and so on. We also have tobacco and coffee afterwards. However, there some rugged and wild men behaving badly thus notoriously damaging our and our majesty's honour. Unless sycophancy(as a job) is made solid and concrete, we all flatters will starve to death. We'd like to see it is bond to traditional law and religious law, the rugged ones are kicked out and Şakir Agha whose behaviours are well-known to us will be appointed.

The decision belongs to our almighty and generous majesty.

Flatterers of the sultan

The key to the ruling of Ottoman Empire in four continents for many years was the grandeur of its economic, political and military power. However what gave glory and dignity to the Ottomans was indeed their protecting of the rights of all the poors, orphans, widows and homeless living within the borders of the empire without distinction of religion, language, gender, nation, sect and ancestry and earning their benediction. The rich people, bureaucrats, state officials and relatives

reketleri hepimizin makbulü olan Şakir Ağanın cümlemize kâhya tayin olunmasını ve eline memuriyetini bildiren bir kıt'a ruhsatname ihsan Duyurulmasını niyaz ederiz. Emir ve fermân devletli inayetli efendim Sultanım hazretlerinindir. Dalkavuk kulları.[277]

Osmanlı Cihan Devleti'nin asırlar boyunca dört kıtada hüküm sürmesinin sırrı, devletin ekonomik, siyasi ve askeri gücünün büyüklüğüdür. Lakin Osmanlıyı asıl yüce kılan ve şanını yedi cihana duyuran başka bir sır vardır ki o da, dini, dili, cinsiyeti, milliyeti, mezhebi, nesebi fark etmeksizin devlet içerisinde yaşayan her bir fakirin, yetimin, dulun vs. kimsesizlerin hakkını koruyup gözetmesi ve onların hayır dualarını almasıdır. Bu maksatla, hali vakti yerinde olan zenginler, devlet yetkilileri ve yakınları tarafından dünyada eşine az rastlanır vakıf müesseseleri kurulmuştur.

Mesela Fatih Sultan Mehmedin kurdurduğu İmarethanede, bütün medrese talebesine, hocalarına, camide, darüşşifada da tabhanede vazifelilere, buranın her türlü hademesine, Darüşşifa ve Tabhanede yatanlara, kervansarayda kalanlara, velhasıl külliyeye dahil herkese yemek pişerdi. Ayrıca, fakir zevgin fak etmeksizin her isteyen burada karnını doyurabilirdi. Yemekleri çorba, et, sebze ve pilâvdı. Tatlı olarak zırva ve ekşi aş verilirdi. Bunlar kuru meyve, şeker, nişasta ve pirinçten yapılmış tatlılardı. Ramazanlarda, bayramlarda ve kandillerde börek ve baklava yahut diğer hamur tatlıları çıkardı. Kabak zamanı -zihni açtığı için- talebeye kırk gün etli kabak pişerdi. Kabak tadı verdi sözü bundan kalmadır. Ekmek yerine, özsüz undan yapılmış fazla mayalı fodla denilen bir cins pide verilirdi. Bazı İmaretlerde özel günlerde, Ramazan ve Bayramlarda etli pirinç pilavı (dane), zerde, zırbaç (zırva), komposto, turşu, yoğurt, baklava, mevsimine göre çeşitli meyveler ikram edilmektedir. Zaman zaman çorba yerine kuzu paçası hazırlandığı da olmaktadır.[278]

Bugün hala Bulgaristan'da yaşayan soydaşlarımız arasında özellikle dinî gün ve kutlamalarda baklava yeme geleneği dinamik bir biçimde yaşamaktadır.

Özellikle Ramazan Bayramı öncesinde baklava yapımı bir hafta önceden başlar. Pişirilmesi için özel fırınlara gönderilir. Bu günlerde fırınların önü çok kalabalık olur. Tepsilerin karışmaması için üzerlerine kime ait olduğuna dair işaretler konur, isimler yazılır.

Bayram namazından sonra büyüklerini ziyaret etmeye gelenlere, yakın akraba ve konu komşuya baklava ikram edilir. Hatta gayri Müslim Bulgar komşulara bile baklava götürülür. Uzakta oturan tanıdık Bulgarların bayram günleri baklava yemeğe geldikleri olur.[279]

Özel günlerde yapılan davetlerde yemek sırası şöyledir: Çorba, sebzeli et yemeği, kapama, börek, tatlı (revani, süt ve yoğurt tatlısı, kadıngöbeği, baklava), kıymalı yaprak sarması, yoğurt, üzerine de ünlü Türk Kahvesi.[280]

Sultan Abdülmecid tarafından yaptırılan Dolmabahçe Sarayı'nın selamlık bölümü.

Ramazan ayında iftar sofraları burada kurulurdu.

Selamlıktaki iftar yemeği baklavayla son bulurdu.

had founded the foundations with this purpose which are very rare in the world.

For instance in the imarethane established by Mehmet the Conqueror meals were served for everyone in the complex, including for students and scholars in madrasah, for guesthouse personnel, all kinds of personnel and patients in the hospital and visitors of karavansaray. Also everyone could have eat there without any distinction of poor or rich. The meals were soup, meat dish, vegetable dish and rice. For dessert they were servig zirva dessert and ekşi aş. These were desserts made of dried fruits, sugar, starch and rice. In Ramadans, bairams and religous nights pastry and baklava or other sweet pastries were served. When it is time for courgette the students were served courgette with meat for forty days as it was belived that courgette was good for mind. Instead of bread they were serving a kind of pita called fodla which is baked with substractless flour with high yeast. In some imarets in special days, Ramadans and Bairams the meal could be rice with meat (dane), rice with saffron (zerde), compote, pickle, yoghurt, baklava, and seasonal fruits. From time to time itlamb feet instead of soup .

Today baklava tradition is still alive among our kin living in Bulgaria in religious days and celebrations.

Baklava preparations were started one week before espeically before Ramadan Bairam. It was sent to special bakers in order to be baked. Signs and letters put on the trays in order to prevent any mistakes on whose tray they were.

The visitors, relatives and neighbours coming after bajram prayer to see their eldest were treated baklava. Even non-muslim bulgarian neighbours were treated baklava. It was also seen that distant bulgarian friends came to visit in bajrams to eat baklava.

The course of the meal was as follows for special days: Soup, vegetable and meat dish, lamb stew with onions, pastry, desserts (revani, milk and yoghurt dessert, kadıngöbeği, baklava), stuffed vine leaves with minced meat, yoghurt and Turkish Coffee .

OSMANLI DEVLETİ'NDE ALAYLAR ve BAKLAVA ALAYI

Grekçe "allagion" (maiyet askeri)[281] sözcüğünden Türkçeleşen alay deyimi, Osmanlı Devleti'nde tören anlamında da kullanılmıştır. Osmanlı Devleti'nin başkenti İstanbul'da yapılan resmi alaylar; dini, askeri ve folklorik nitelikli idi. Bu alaylar aynı zamanda halkın izleyebildiği törenlerdi. Öyle ki, padişahın katıldığı "selamlık alayı" ya da "alay-ı Hümâyûn"; geçit törenleri olan "alay gösterme"; işkollarının gösterileri olan "esnaf alayı"; sefere çıkış törenleri olan "alay-ı azîm" bunlardan birkaçıdır. İstanbul'un fethinden sonra ise bazı yeni törenler, alaylar kapsamında protokole girmiştir. Bunlar; cülus (tahta çıkma) töreni, cülus bahşişi ve alkış alaylarıdır.

Osmanlı Devleti döneminde İstanbul'da düzenlenen ilk büyük alay ise, fethin ertesi günü (30 Mayıs 1453) II. Mehmed'in İstanbul'a girişi münasebetiyle yapılan zafer alayıdır. Bu arada Fatih Sultan Mehmet zamanında ilk kez kanunname ile İstanbul'da yapılacak alayların ilkeleri ve protokolü belirlendi. Aynı zamanda dinsel bir görev niteliğinde algılanan Ramazan[282] ve Kurban Bayramları alayları bundan sonra sarayın ve padişahın görkemini ve gücünü dışa yansıtıcı programlar haline dönüştürüldü.

XVI. yüzyıla gelindiğinde ise alay geleneği gittikçe yerleşerek başka birçok etkinliği de kapsamına aldı. Bu süreç XVII. ve XVIII. yüzyıl boyunca bir takım yenilik ve değişikliklerle devam etti. Niteliklerine göre farklı kadroların katılımı ile uygulanan ve İstanbul halkının izlemesine imkân tanınan alayların odağı padişah olup, dini, askeri ve siyasi amaçlı idi. Bunları; her hafta cuma günleri yapılan selamlık resm-i âlisi de denen selamlık alayı, kutsal gün ve gecelerde yapılan mevlid alayı, padişahların, haftada bir defa, mevkib-i Hümâyûn adı verilen görkemli tören birlikleriyle saraydan çıkarak bir camiye gidip cuma namazı kılmaları, yılda iki kez yapılan bayram alayı, Ramazan ayının 15. günü Hırka-i Saadet ziyareti, tahta çıkan padişahın

Osmanlı'da baklava alayı

PROCESSIONS IN OTTOMANS and BAKLAVA PROCESSION

The Turkish word of "alay" comes from "allagion" in Greek and were used as procession in Ottoman Empire. The official proccessions made in İstanbul was religious, military and folklore in nature. The processions were open to people. Among them there were "selamlık procession" or "imperial procession" in which the Padishah was attending, and "procession show up" which was march pasts; "artizan processions" of tradesmen; "procession of might" which was used in starting campaigns. Some new ceremonies were entered into the protocl under scope of processions. These are cülus (enthronement), cülus bonus and applauding processions.

The first great procession organized in Ottomans were the Procession of Victory which was held in the next day (30th of May, 1453) of the conquest of İstanbul by Mehmet the Conqueror. The principles and protocol of the processions to be held in İstanbul was firstly organized by Mehmet the Conqueror by code of laws. The processions of Ramadan and Sacrifice Holidays which were also taken as religous tasks then turned into programs to reflect the glory and power of the Padishah for out of the Empire.

When it comes to XVI century, the procession ceremony settled well and started to include many other events. This process continues in XVII and XVIII century with some renewals and changes. The focus of the processions which were held by different participants according to their nature and of which could be watched by the people were of religous, military and political purposes. These are selamlık procession which is also called as selamlık resm-i ali which were made every friday, mawlid procession which were made in holy days and nights, friday prayers of the Padishahs which involces a procession with glorious procession troops which were named mavkib-i Hümayun, the visit of Hırka-i Saadet which were paid on 15th day of each Ramadan, sword ceremony of the enthroning Padishah in sword girding in Eyüb Sultan Shrine, Kadir Procession which were made in

Eyüb Sultan Türbesi'nde kılıç kuşanması için düzenlenen kılıç alayı, kutsal gün ve gecelerde yapılan kadir alayı, her yıl Receb ayının 12. günü düzenlenen surre alayı, sancak-ı şerifin saraydan çıkartılıp savaşa giden sadrazama teslimi için düzenlenen tören, İstanbul'dan Edirne'ye ya da sefere gidiş, seferden dönüşte yapılan törenler şeklinde saymak mümkündür.

Osmanlı Devleti'nin resmi yönü ikinci sırada kalan özel törenleri de vardı. Bunlar; yukarıda bahsedilen alayları izlemelerine olanak verilen elçilerin gösterdikleri alaylar, tahta çıkan padişahın annesinin valide sultan olarak Eski Saray'dan Yeni Saray'a (Topkapı) törenle gelişinde yapılan "valide alayı", padişah kızının veya kız kardeşinin evlenip damat sarayına gidişinde uygulanan "cihaz alayı" veya "gelin alayı", padişahın çocuğu doğduğunda yapılan "beşik alayı", ölen padişah için yapılan "cenaze alayı"dır.[283]

Halkı daha az ilgilendiren üçüncü düzeydeki alaylar ise, alay-ı yevm-i sâlis denen, bayramın üçüncü günü sadrazamın törenle Eyüb Sultan Camii'ne namaza gitmesi, yeni sadrazamı ziyaretler, çıkma denen yöntemle saraydan ayrılıp dış göreve giden silahdar ve rikabdar ağalar için düzenlenen törenler ile yeniçerilerin baklava alayıdır. Bu alaylar kısa programlı idi.

Alayların ilginç bir yanı da "alkış"tı. Son dönemlerde "alkıç" da denen bu gelenek, alkışlama değil, dua idi. Alayın türüne göre bir aşçıbaşının yönettiği alkışçılar korosu, belirli noktalarda, mesela, padişah atına binerken, attan inerken, camiden çıkarken,

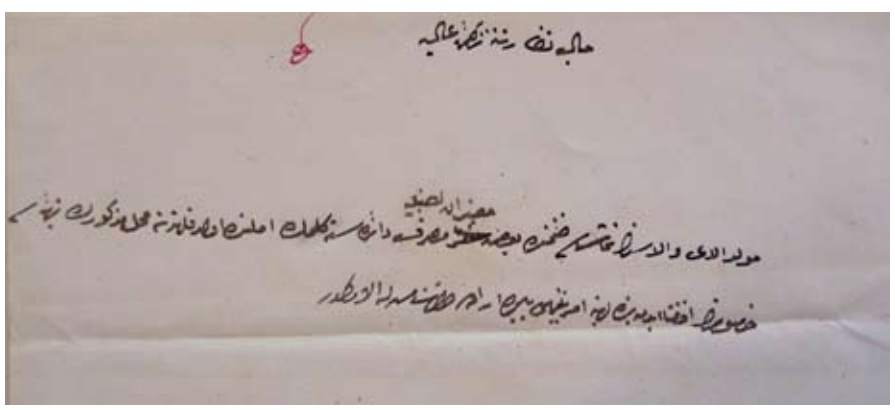
- Aleyke avnullah, uğrun açık olsun ikbâlin efzun, padişahım devletinle bin yaşa!

- Maşallah, mağrur olma padişahım senden büyük Allah var!

- Uğrun hayır ola, yaşın uzun ola, Hak tealâ, Efendimize ömürler vere.

- Devletinle bin yaşa! v.b. duaları yinelerdi.[284]

Bu alaylar her kesimden insanın dikkatini çekmekteydi. Bu ilgi sadece Osmanlı vatandaşlarına özgü değildi. İstanbul'da bulunan bazı yabancı uyruklu kişilerin de alaylara katılmak ve izlemek istedikleri oluyordu. Mesela, 8 Kasım 1856 tarihinde bazı yabancı şahıslar mevlid alayına katılmak için izin talep etmişlerdi.[285]



holy days and nights, Surre procession which were made in 12th day of Receb month, the ceremony which were held in order to hand over of the sancak-ı şerif (holy flag) to the grand vizier who is riding a war campaign and the ceremonies of marching of the campaign from İstanbul to Edirne or return of the campaign from Edirne to İstanbul.

There were some special ceremonies of secondary importance officialy in Ottoman State. These were the processions of the ambassadors who were allowed to witness the above mentioned processions, "valide (mother of the Padishah) procession" which were made in the celebration of the new enthroned padishah's mother for being the Sultana by a procession from the Old Palace to the New Palace (Topkapı), "cihaz (dowry) or bride procession" which were made in celebration of sister or daughter of the Padishah to become bride and mıve to the court of her husband, and the "craddle procession" which were made in the birth of a child of the Padishah and "funeral procession" which were for the death of the Padishah.

Sultan Abdülmecid'in kılıc alayı

The third level processions which were interesting people less were, alay-ı yevm-i salis (third day procession) which was the ceremony for the Grand Vizier to go to prayer in Eyüb Sultan Mosque in the third day of bajram, the visits for the new grand vizier, the ceremonies held for the armorer masters and steed masters who were leaving the palace for the outer post tasks via a ceremony called "çıkma" and the baklava procession of the janissaries. These processions were short programmed.

An interesting part of the processions was "applause". This tradition which was also called as "alkıç" in the recent times was not applausing but praying. According to the type of the procession the chorus of applausers were voicing the following statements in certain spots such as while the Padishah was getting on a horse or dismounting from the horse or coming out of the mosque,

-Aleyke avnullah, be your luck is open, your future is rich, long live my padishah!

-Maşallah, don't be proud my padishah, God is greater than you!

-Be your luck is favorable, be your life is long, let our God give our Master long life.

-Long live with your state! .

These processions were taking the attention of the people of all kinds. This was not only for Ottoman citizens. Foreign nationals wanted to attend and watch the processions from time to time. For instance some foreign nationals asked for permission to participate the mawlid procession on 8th of November, 1856 .

Yabancı şahısların mevlid alayına katılmak için izin talebi

Baklava Alayı

Halkı daha az ilgilendiren üçüncü düzeydeki alaylar grubuna giren baklava alayı,[286] debdebeli biçimde saltanat makamının ve askerin halk indinde alkış ve itibarının tasdikine neden olan bir olaydır. Üstelik gösteri ve eğlenceyi seven İstanbul halkının ramazan ortasında seyre koştuğu geçit törenlerinden biridir. Ortaya çıkışını Cevdet Paşa, "Tarih-i Askerî-i Osmanî" adlı eserinde XVII. yüzyılın sonu ve hatta XVIII. yüzyıl olarak belirtir.[287]

Yavuz Sultan Selim'in, 1516-1517 Suriye-Mısır seferinde ele geçirilen kutsal emanetler İstanbul'a getirildi. Bunlar bir süre Harem Dairesi'nde saklanarak daha sonra Hasoda'ya kondu. Bunlar arasında bulunan ve Hz Muhammed'in Ka'b bin Züheyr'e hediye ettiği bürde (hırka), "peygamberin halifesi olmanın simgesi" kabul edilerek özel bir çekmece içinde korumaya alındı. Ayrıca saraya özgü bir iç törenle de her yıl ziyaret edilmeye başlandı.[288]

Hırka-i Şerif ziyaretine özel önem verilmekteydi. Bu konu ile ilgili belgelerde bu merasim için "âdet-i müstahsene" yani çok güzel adet tabiri kullanılıyordu. Tören programı dikkatle hazırlanır ve uygulanırdı. Mesela, 2 Nisan 1860 (11 Ramazan 1276) tarihinde Hırka-i Şerif ziyareti ile ilgili sunulan izin dilekçesi ve padişahın olur iradesi şöyleydi:

Atûfetlü efendim hazretleri

Âdet-i müstahseneden olduğu vecihle iş bu şehri ramazan-ı şerifin on beşinci cumartesi günü hırka-i şerife-i hazret-i risalet penahi ziyareti ba-saaadet-i resm-i alisinin icrası istizanına dair cânib-i teşrifattan terkim olunan müzekkere tertib pusulasıyla beraber menzur-ı maal-i mevfur Cenâb-ı hilâfetpenâhî buyurulmak için takdim kılınmış olmağla ol babda her ne vecihle emru fermân hazret-i şâhâne müteallik ve şeref sudur buyurulur ise muktezayı alisi icra olunacağı beyanıyla tezkire-i senaveri terkım kılındı efendim. fi 10 ramazan sene 1276

Ma'rûz-ı çâker-i kemineleridirki

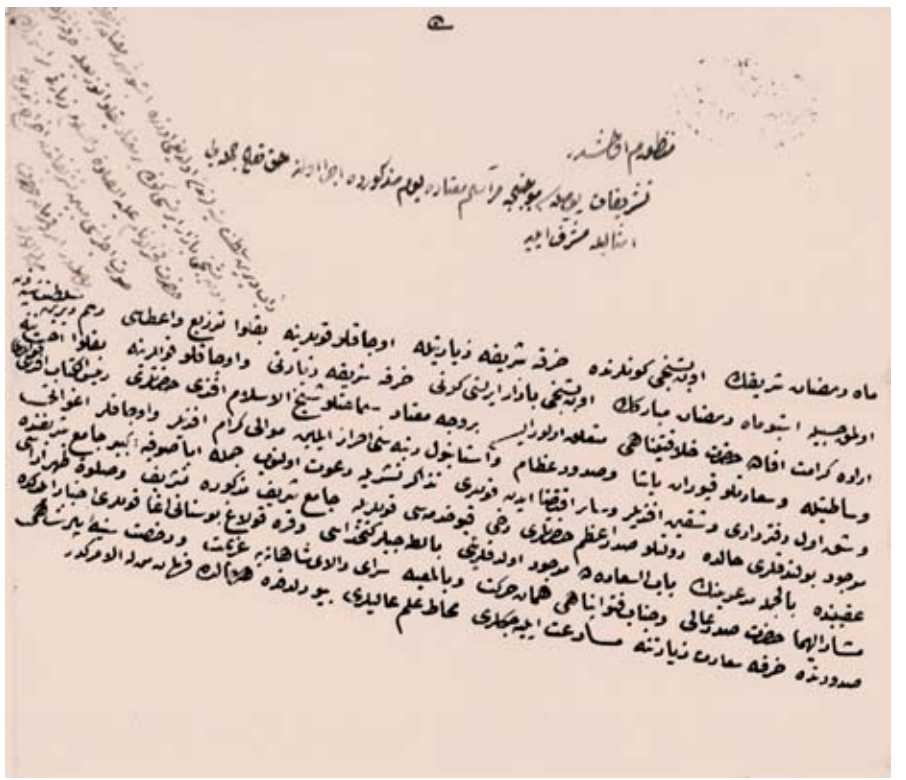
Hâm-ı pirây-ı ihtiram olan iş bu tezkire-i samiye-i Sadâretpenâhîleriyle zikr olunan müzekkere ve pusula manzur-ı ali hazret-i mülükaneye buyurulmuş ve resm-i ali-i mezkûrun bende-i teala yevm-i mezkûrda saat beş kararlarında icrası müteallik ve şeref sudur buyrulan emru irâde-i seniyye-i Cenâb-ı tacdari muktezayı münifinden olarak maru'l beyan müzekkere ve pusula yine savb-i sami-i âsafanelerine iade kılınmış olmakla ol babda emru fermân hazret-i men lehü'l emrindir. fi 11 ramazan sene 76

Baklava Procession

Baklava procession was among the third procession group which is taking less attention of the people. This procession was an event which leads the appraisal and applause of the sovereignty and military in a grandiose manner. And also it is among the processions of which people of İstanbul like to see in the midst of Ramadan. Its occurence is given as the end of XVII century and even XVIII century according to Cevdet Paşa in his piece of art named "Tarih-i Askerî-i Osmanî (The History of Ottoman Military)" .

The artifects called holy relics which were secured during Syria-Egypt Campaign of Sultan Selim the Stern during 1516-1517 and brought to İstanbul. These were firstly kept in Hareem Chamber and then transferred to Speicial Room (Hasoda). The Coat which is tought to be gifted to Prophet Muhammed by Ka'b bin Züheyr were deemed as the symbol of being the "khalife of the Prophet" and taken under preservation in a special drawer. And also an internal visit ceremony within the palace were initated for each year .

The visits of Hırka-i Şerif were given special importance. This ceremony was called as "adet-i müstahsene" which means very beautiful tradition. The ceremony program was carefully prepared and implemented. For instance the petition of permittance regarding visit of Hırka-i Şerif dated on 2nd of April, 1860 (11 Ramadan 1276) and the approval of thee Padishah was like in the following:



2 Nisan 1860 tarihinde Hırka-i Şerif ziyareti ile ilgili sunulan izin dilekçesi

Bu amaçla, her yıl ramazan ayının 12. günü Hasodalılar, tekbir ve salât'üselâm getirerek Hırka-i Saadet'in içinde bulunduğu sandukayı, Revan Köşkü'ne taşıyıp iki gün boyunca Hasoda'yı gülsuyu ile silip yıkarlar, buhurlar yakarlar, dairenin direklerini cilalarlardı.[289] Merasimden önceki gece padişah, süngerlerle Hırka-i Saâdet'in bulunduğu sandukayı ve dolapları silerdi. Ramazanın 14. günü kutsal emanetler tekrar buraya getirilirdi.[290] Ziyaret gününden bir gün evvel vezirlere kethüda bey tarafından davet tezkireleri gönderilirdi.

Şeyhülislamın gönderdiği defter gereğince İstanbul kadısına, ulemaya, Nakibü'l-Eşrafa ve Selâtin Şeyhlerine mektubi kaleminden tezkireler yazılır, bu tezkireler Divân-ı Hümâyûn çavuşlarıyla gönderilirdi.[291]

Mesala Sultan II. Mahmud döneminde 1815 yılında Hırka-i Şerif ziyareti ile ilgili Hatt-ı Hümâyûndan, bu ziyaretler esnasında Ocaklılara baklava dağıtma geleneğinin çok eski bir adet olduğu vurgulanmaktadır. Eskiden beri Ramazanda gerçekleştirilen önemli ziyaretlerden olan Hırka-i Şerif ziyareti belli bir usule göre gerçekleştirilirdi. Ocaklılara baklava dağıtılması ise bu törenin önemli ritüellerindendi. 15. gün ise padişah sabah namazını Hırka-i Saâdet dairesinde kılardı.[292] Ramazan'ın on beşinci günü gerçekleştirilen Hırka-i Şerif ziyaretine ve baklava dağıtılmasına Şeyhulislam, Reisülkütttab, Kaptan Paşa, Sadrazam, İstanbul rütbesini taşıyan yüksek rütbeli kadılar, Ocaklı Ağaları vs. davet edilirdi. Davetliler Ayasofya camiinde öğle namazını eda ettikten sonra Babüssaade'ye gelirler. Bunların gelişi Baltacılar Kethüdası[293] ve Karakulağ Bostan Ağası[294] tarafından saraya haber verildikten sonra Padişah ve maiyeti de Hırka-i Saadet Dairesine gelir ve tören başlardı. Hırka-i Şerif ziyareti ve ziyaret ve esnasında baklava ikramının nasıl icra edileceği belirtilmişti. Şöyle ki:

Manzûrum olmuşdur

Teşrifat pusulası mucibince merasim-i mutade yevm-i mezkûrda icra oluna Hak Teâlâ cümleyi emsaliyle müşerref eyleye

Re'b-i dirin saltanat-ı seniyyelerinden olduğu üzere iş bu şehri ramazan-ı şerifin on beşinci pazartesi günü ber mutad baklava tevzi'iyle hırka-i şerif hazret-i fahru'l enam aleyhissalatı vesselam ziyareti merasiminin suret-i icrasını mübeyyin teşrifattan ihrac ettirilen pusuladır emru fermân hazreti men lehü'l emrindir.

Mâh-ı ramazan-ı şerifin on beşinci günlerinde hırka-i şerife ziyaretiyle ocaklu kullarına baklava tevzi ve i'tası resm-i dirin-i sultaniyeden olmak hasebiyle iş bu mah-ı ramazan-ı mübarekin on beşinci pazartesi günü hırka-i şerife ziyareti ve ocaklu kullarına baklava ihsanına idare-i keramet ifade-i hazret-i hilafet penahi müteallik olur ise ber vech-i mutad semahatlu şeyhu'l İslam Efendi hazretleri reisu'l kuttab efendi kulları vesatatiyle ve saadetlü kaptan paşa ve sudur-ı izam ve İstanbul rütbesini ihraz eyleyen mevali-i kiram efendiler ve ocaklar ağavatı

Our merciful sultan majesty,

As being one of our great traditions, on each Ramadhan Month of 15th, Saturday the visit to our prophet's sweater, and its offficial request of visit has been prepared and left to his majesty's desire. Whatever our majesty desires, that shall be done without a doubt and delay.

April 10 1860

This my request, the humble servent of yours:

This warrant and note by this official certificate by the grand vizier has been laid to the taste of the sultan. The warrant and note stated above has been given back to the grand vizier. The order is of the sultan.

fi 11 Ramadhan year 76

With this purpose each year on the 12th day Hasoda (Special Chamber) Personnel was moving the case of the Hırka-ii Saadet to Revan Mansion with takbirs and salats and they were cleaning the Special Chamber with rose water for two days and use censers and polish the pillars of the chamber . The Padishah was cleaning the case and cupboard of Hırka-i Saadet the night before the cermony with a sponges. The holy relics were brought back to the chamber on 14th day of Ramadan . A few days before the visit the viziers were sent invitations by chamberlain.

As per the book send by Shaykh Al-İslam the invitiation were written to İstanbul kadi, to scholars, to Nakibü'l-Eşraf and to Selatin Shayks and these invitations were sent via Imperial Council chiefs .

For instance it is understood from an Empiral Letter of 1815 regarding the visit to Hırka-i Şerif that treating baklava is a very old tradition. The visit of Hırka-i Şerif which had been among the most important visits for a very long time were practiced according to a certain ritual. Treating baklava to soldiers was an among the important rituals. In the 15th day the Padishah was practising morning pray in Hırka-i Saadet Chamber . Shaykh el-İslam, , Reisülküttab, Chief Admiral, Higher İstanbul Kadis, Soldier Chiefs were invited to this ceremony. The invitees were coming to Palace Gate (Babüssaade) and after their arrival was informed to the Palace by Baltacılar Kethüdası and Karakulağ Bostan Ağası the Padishah and his subordinates came to the Hırka-i Saadet chamber and the ceremony was starting afterwards. The procedure for Hırka-i Şerif visit and baklava treat during the visit was determined. Wheras:

I have received/seen it (the sultan writing in response to a petition)

The tradition as the ceremonial warrant and note requires to be acknowledged in the stated date. May Allah (God) honour anyone to attend.

As one of our ancient traditions, making and giving baklava and visiting our

Kuş Gözü

prophet's sweater on 15th of Ramadhan is the note. The order is of the sultan. As one of our ancient traditions, making and giving baklava and visiting our prophet's sweater on 15th of Ramadhan, this year's 15th of Ramadhan will be done via Shayk al-İslam, Minister of Foreign Affairs, The Admiral, and important statesmen, high judges and jannisary Officers and will be given invitations to them. While they all will be waiting at Hagia Sophia Mosque, the Grand Vizier will make the scene with sultan's household troops. Following the noon rituel, Bostancı Sergeant Agha and Baltacılar Chamberlain will announce that these Importent people are ready at Babüssaade Gate, the most important gate of Topkapı Palace. Right after The Grand Vizier and Shayk al-İslam will enter into the palace and with the permission of the sultan they will visit the prophet's sweater.

The order is of the sultan.

Again a similar ceremony was executed nine years after that date in 1824. The procedure hereby was stating that the Grand Vizier would practise noon pray with his subordinates in Hagia Sophia Mosque (Ayasofya) and than would go to the Palace and all the managers, scholars and soldier chiefs who were a part of the protocol would gather in the palace square and that the ceremony would start with the arrival of the Padishah. Whereas:

Hereby this note states that all the attendence must be done in the day and time stated.

This is the note about this year's tradition of making and delivering baklava and visiting the prophet's sweater on 15th of Ramadhan which is Tuesday. It is upto the decision of the sultan. The order is of the sultan.

Since these activities have been traditions and very important, if the sultan desires, via Shayk al-İslam, Minister of Foreign Affairs, The Admiral, and important statesmen, high judges and jannisary Officers will be given invitations to them.

While they all will be waiting at Hagia Sophia Mosque, the Grand Vizier will make the scene with sultan's household troops. Following the noon rituel, Bostancı Sergeant Agha and Baltacılar Chamberlain will announce that everyone will be going to Enderun and with the sultan's permission, the prophet's sweater will be visited.

The order is of the sultan.

After the Padishah and his subordinates arrive to Hırka-i Saadet Chamber the silvered case would open with golden key. The stripes of the packs embroidered with silver threads and pearls over seven fold of silk velvet were being undone. Afterwards the second case was opened by the golden key of the Padishah. During this time silahtar, çuhadar, rikabdar, dülbentdar chief, key and peşgir chiefs, special room personnel and palace imams were in presence. In the opening

ve şakk-ı evvel defterdarı ve şakkîn efendiler ve sair iktiza eden kulları tezakir neşriyle davet olunub cümle ayasofyayı kebir camii şerifinde mevcut bulundukları halde devletlû sadrazam hazretleri dahi kapu hademesi kullarıyla cami-i şerif-i mezkûra teşrif ve salatı'z-zuhr edası akıbinde bi'l cümle med'uyunun babu's-saade'de mevcud olduklarını baltacılar kethüdası ve karakulağ bostanı ağa kulları ihbar eyledikde müşarun ileyha hazret-i sadr-i âli ve Cenâb-ı fetva penahi heman hareket ve bi'l maiyye saray-ı valayı şâhâneye azimet ve ruhsat-ı seniyye-i padişahî sudurunda hırka-i saadet ziyaretine müsareat eyleyecekleri mahat-ı ilm-i âlileri buyuruldukda her halde fermân men lehü'l emrindir.[295]

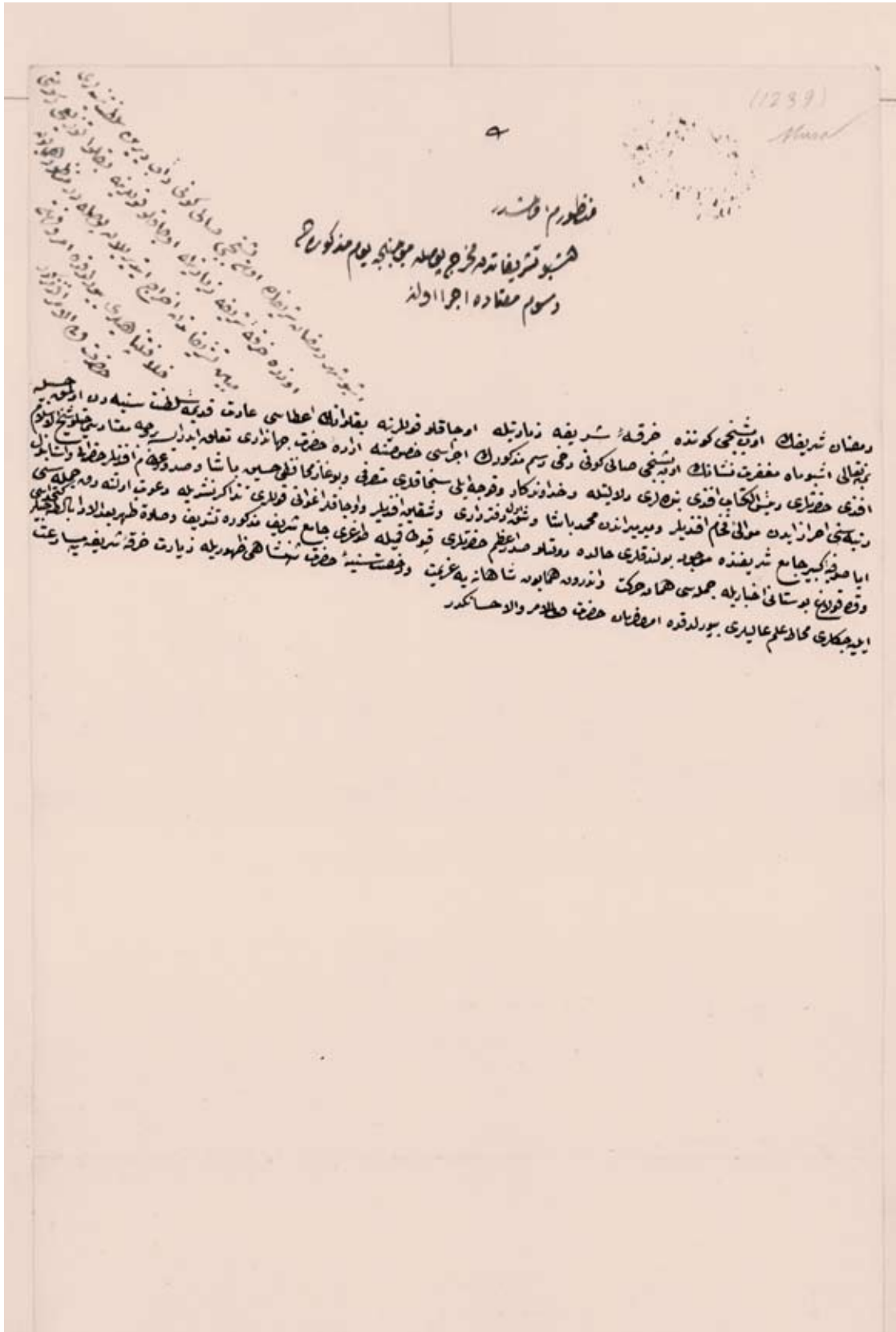
Yine bundan dokuz sene sonra 1824 tarihinde benzer bir tören icra edilmişti. Burada da Sadrazam maiyetiyle birlikte Ayasofya Camii'ne gelerek öğle namazını kılacağı ve sonra saraya geçeceği, önceden yapılan çağrı uyarınca protokole dahil tüm yöneticiler, din bilginleri ve ocak ağalarının saray meydanında toplanacakları ve Padişahın gelmesiyle de törenin başlayacağı ifade edilmişti. Şöyle ki:

İş bu teşrifattan mahreç pusula mucibince yevm-i mezkûrede rusûm-ı mu'tâde icra oluna.

İş bu ramazan-ı şerifin on beşinci Salı günü re'bi dirin-i saltanat-ı seniyyeleri üzere hırka-i şerife ziyaretiyle ocaklu kullarına baklava tevzii rüsûmunu mübeyyin teşrifattan ihrac ettirilen pusuladır manzur-ı hümâyûn-ı hilâfetpenâhîleri buyuruldukda emr-i fermân hazret-i men lehü'l emrindir.

Ramazan-ı şerifin on beşinci gününde hırka-i şerife ziyaretiyle ocaklu kullarına baklavanın i'tası adet-i kadime-i saltanat-ı seniyyeden olmak hasebiyle nebiyi teâlâ iş bu mah-ı muğafferet-i nişanın on beşinci Salı günü dahi resm-i mezkûrun icrası hususuna irâde-i hazret-i cihandari taalluk eder ise ber vech-i mutad semahatlu şeyhü'l-islam efendi hazretleri Reisü'l-küttab efendi bendeleri delaletiyle ve hudavendigar ve kocaili sancakları mutasarrıfı boğaz muhafızı Hüseyin paşa ve sudur-ı izam efendiler hazeratı ve İstanbul rütbesini ihraz eden mevali-i feham efendiler ve mir-i mirandan mehmed paşa ve şakk-ı evvel defterdarı ve şekayık efendiler ve ocaklar ağavatı kulları tezakir neşriyle davet olunarak cümlesini Ayasofyayı kebir cami-i şerifinde mevcud bulundukları halde devletlü sadrazam hazretleri kapu takımıyla doğru cami-i şerif-i mezkûre teşrif ve salât-ı zuhr ba'del eda baltacılar kethüdası ve kara kulağ bostanı ihbarıyla cümlesi heman hareket ve Enderun-ı Hümâyûn-ı şâhâneye azimet ve ruhsat-ı seniyye-i hazret-i şehinşahi zuhurıyla ziyaret-i hırka-i şerifeye müsaraaat eyleyecekleri mahat-ı ılm-ı âlileri buyuruldukda emru fermân hazret-i veliyyü'l emr ve'l ihsanındır.[296]

Padişah ve maiyetindekilerle diğer davet edilenlerin Hırka-i Saâdet[297] Dairesine gelmesinden sonra, gümüş yaldızlı sandukalar altın anahtarla açılırdı. Yedi kat ipek kadife üzerine som sırma ve incilerle işlenmiş bohçaların şeritleri çözülürdü. Bundan sonra ikinci mahfaza padişahın yanında bulunan altın anahtarla açılırdı. Bu esnada silahtar, çuhadar, rikabdar, dül-



bentdar ağa, anahtar ve peşgir ağaları, hasodalılar, saray imamları da hazır bulunurlardı. Hırka-i Saâdet sandukasının açılışında, güzel sesli müezzin ve çavuşağaları Kur'an-ı Kerim okuyarak ziyarette bulunanların ayrı bir manevi haz almalarını sağlarlardı.[298]

Hırka-i Saâdet sandukası açıldıktan sonra bunun içindeki "bürde-i saadet" çıkarılırdı. Evvela, padişah tarafından sembolik bir biçimde bürdenin (hırkanın) bir yeni veya yaka düğmesi altın tas içinde zemzemle yıkanır, amberli ateşdanla kurutulurdu. Bundan sonra sırma işlemeli bir yastık üzerine konur ve protokoldekiler içeriye alınırdı.[299] Önce padişah, sonra işaret ettiği kimseler sıra ile Hırka-i Saâdete yüzlerini ve gözlerini sürerlerdi. 1825'ten sonra hırkanın bir bölümünün ıslatılması ve hırkaya yüz sürülmesi âdetleri bırakılmıştır. Hırkaya yüz sürme direk yapılmayıp önceden hazırlanan ve üzerlerinde Seyyid Şeyhülislam Arif Hikmet Bey'e ait olan "Hırka-i hazret-i Fahr-i resüle/Atlas-ı çerh olamaz pây endâz/Yüz sürüp zeyline takbîl ederek/Kıl şefî'-i ümeme arz-ı niyâz."[300] Beyitlerin yazılı olduğu tülbentler, Hırka-i saâdete örtülmesi ile gerçekleştirilmiştir.[301] Böylece hırkanın daha fazla hırpalanması önlenmiştir. Öpülen tülbentler de günün anısına gelen ziyaretçilere dağıtılmıştır. [302] Ziyaret günü, devlet protokolü saraydan ayrıldıktan sonra Vâlide Sultan'ın öncülüğünde harem halkı da Hırka-i Saâdeti ziyaret ederdi. Padişah bu ziyarete de nezaret ederdi. Padişah, merasim bitince bizzat sandukayı kilitlerdi. [303]

İşte dini yanı ağır basan bu törenden sonra; saray mutfaklarında hazırlanan ve yeniçeri, sipahi, topçu ve cebeci gibi kapıkulu ocakları askerinin her on neferine bir tepsi hesabıyla hazırlanan baklava sinileri[304] futalarına sarılmış olarak Matbah-ı Âmire önündeki revaka dizilirdi. Baklava alaylarında tepsileri taşıyan Karakullukçular bellerine dolama üzerine pûşî kuşak sararlardı.[305]

İlk tepsi; bir numaralı yeniçeri olan padişah adına Silahdar Ağa ve maiyetine Pâlûdecibaşı tarafından teslim edildikten sonra,[306] her ortadan iki nefer asker gelerek, kendi bölüklerine ait baklava tepsilerini, futalarının düğüm yerinden yeşil boyalı sırıklara geçirirlerdi. Bütün asker baklavasını aldıktan sonra işaret edilir, Orta Kapı açılır, yeşil sırıklara geçirilmiş baklava tepsileri dışarı çıkarılırdı. Orada her bölüğün (orta) ustası, sakası, mütevellisi, odabaşı ve karakullukçusu ve bayraktarı bölüğün önüne düşerek baklavacılar da arkadan gelerek gürültülü ve şenlikli bir alayla Divanyolu boyunca caddenin iki yakasına sıralanmış halkın arasından alkış ile nâralar atarak kışlalarına giderlerdi. İşte bu törene baklava alayı deniliyordu. Ertesi gün boş tepsi ve futalar iade edilirdi.[307]

Yeniçeri askerleri

of Hırka-i Saadet case muezzins and sergeant chiefs with beautiful voices were singing Qur'an-i Kerim and provide spritual satisfaction for the visitors .

After the case of Hırka-i Saâdet is open the "bürde-i saadet (the coat of the Prophet)" was taken out. First the Padishah cleaned a cuff or collar button of the coat with zam-zam water in a golden cup and dried under the fire with amber scent. Afterwards it was put on a silvered pillow and the protocol was taken inside . First the Padishah and then the other subordinates were touching their face and eyes to Hırka-i Saadet. The traditions of getting a part of the coat wet and touching faces to it were quitted. Touching the fact to the coat was not made directly anymore but made over gauzes on which the poem of Seyyid Şeyhülislam Arif Hikmet Bey which is as written "Hırka-i hazret-i Fahr-i resüle/Atlas-ı çerh

Bu uygulama ilk olarak, Kanuni Sultan Süleyman zamanında, harplerden zaferle dönen orduya pilav, zerde ve yahni gibi yemeklerle ziyafet verilmekle başlanmıştı. Daha sonra askerleri, gazaya teşvik etmek amacıyla verilen bu ziyafetler diğer padişahlar zamanında da devam etti. Böylece Ramazan-ı Şerifin on beşinci günü İstanbul'da bulunan askerlerin her on neferine bir tepsi baklava ikramı adet oldu.[308]

Osmanlı Devletinde Baklava Alayları geleneksel olarak her yıl Ramazan ayının on beşinde yapılmaktaydı. Ancak aşağıdaki metinden anlaşılacağı üzere istisnai durumlarda baklava alayının günü değişebilmekteydi. 20 Eylül 1789 tarihli belgede maaş bordroları Ramazandan önce gelmediğinden dolayı maaşların ödenmesi gecikmiş ve maaşların ödenmesi Ramazana denk gelmişti. Ödeme yapılması gereken Salı günü de pazar olduğundan bir hafta öncesine çekilmek istenmişti. Fakat bu tarihte de Hırka-i Şerif ziyareti ve baklava alayı yapılacağından hırka-i şerif ziyareti ve baklava alayının bir gün önceye çekilmesi ve maaşların da Salı günü ödenmesi taleb edilmekteydi. Şöyle ki:

Kaymakam Paşa

Pazartesi Hırka-i şerif ziyareti ve yevm-i Salı ulûfe

Şevketlu kerâmetlü mehâbetlü kudretlü velinimetim efendim

Bir kast-ı âsitane mevâcibinin ordûy-ı hümâyûndan icmalleri vürûduna terakkub olunmakta iken zikr olunan icmalat ocaklar taraflarına tevarüd edüb kapuya gelecek icmaller zuhur etmemişken bu defa gelen tatar ile kapuya gelecek icmaller dahi vurud etmekle defterdar efendi kullarına havale olundukta bu defa verilecek ikiyüz senesi mütekaidinin lezn-i ber kastı mevâcibleri bin dörtyüz iki rumi keseye baliğ olduğunu ve ekserisi tahsil olunub lakin içinden malumu'l mikdarı bundan akdem ta'vizen kalyonlar mevâcibine verilmiş idüğünü havi efendiyi muma-ileyh kulları bir kıta takdir-i takdim etmekle atabe-i ulyâyı şâhânelerine arz olundu.

İş bu mevâcib akçesinden bundan akdem ba irâde-i aliye kalyonlar mevâcibine ta'vizan verilen dörtyüz rumi kese akçe olub mevâcib-i mezkûreye müretteb akçenin tekmili ve akçenin ihracı zikrolunan dört yüz kese akçenin darbhane-i âmirelerinden itasına tevakkuf etmekle meblağı mezkûr darbhane nazırı ağa kullarından taleb olundukda el haleti heza darbhane-i âmirede akçenin küllünü beyanıyla meblağı mezkûrun tamamen darbhane-i mamureden itası mümkün olmayacağını ve ne hal ise ellibin kuruşluk para verileceğini işar edildiğine binaen maada iktiza eden üç yüz kese akçe dahi bazı zimamatdan mübaşirler tayini ile hezar ceddü akdam ve dikkat-ü ihtimam ile zimemat-ı mezkûre tahsil ol vecihle mevâcib-i mezkûre akçesi tekmil ettirilir.

Salifü'z-zikr icmaller ramazan-ı şerifden mukaddem vürud etmediğine binaen mevâcib ihracı ramazan-ı şerife kalub el haletü haze iş bu gelecek Salı günü pazar olduğu surette mevâcib-i mezkûre evvel bir Salı günü ihrac olunmak iktiza eder ki ramazan-ı şerifin on beşi olan Salı günüdür yevmi mezkûrda ise olamaz pây endâz/Yüz sürüp zeyline takbîl ederek/Kıl şefî'-i ümeme arz-ı niyâz" are covered to the coat . By this way the outwear of the coat was prevented. The kissed gauzes were distributed to the visitors in memory of the special day . On the day of the visit, when the state protocol left the palace, the hareem personnel were allowed to visit the Hırka-i Saadet under the lead of Sultana. The Padishah was also watching this visit. When the ceremony ended the Padishah was locking the case himself .

After this religous ceremony the baklava tray which were prepared in Palace Kitchen to treat the palace soldiers such as janissaries, sipahi, gunners and armorers in a calculation of one tray for ten soldier was put on the portico in front of the Palace Kitchen as wrapped with silk apron. The Karakullukçu's who were carrying the trays to the Baklava processions were wearing puşi belts .

The first tray was submitted to the Padishah who is number one janissary and to Silahdar Chief and his subordinates by Pâlûdecibaşı on behalf of the Padishah , afterwards two soldiers were coming from each troops and took the trays by carrying them via the green skiffs on their sticks back to their troops. When all the soldiers took their baklava the sign is given the Middle Gate is opened and the baklava trays with green skiffs were carried out. There all the flag bearer and the other responsible soldiers were walking towards to their squadrons with a joy through the people on both sides of the way applausing them. This ceremony was called baklava procession. The following day the empty trays and skiffs were returned .

This practise had first started during the era of Süleyman the Magnificient by giving the soldiers a feast with rice, saffran rice and stew meat after returning from the wars with victory. The feast which started with the purpose of encouraging the soldiers for more victories and this traiditon continued during the other Padishahs. Therefore each ten of the soldiers who were in İstanbul were treated baklava in the 15th day of each Ramadan .

The baklava processions were held in 15th day of each Ramadan month in Ottoman Empire. However as it can be understood from the following text the day of the baklava ceremony could be shifted. In the document dated 20th of September, 1789 it is said that the payrolls did not arrive before the Ramadan so the wages were delayed to Ramadan.

And on the payment Tuesday was requested to be shifted one week ago as there was bazaar. But at this time was the time for visit to Hırka-i Şerif therefore they requested the baklava procession to be shifted one day ago and the wages to be paid on Tuesday. Wheras:

The district governer Pasha

The holy sweater visit on Monday and Yevm-i Salı ulufe

The sweater will be visited on Monday and on Tuesday service pay will be given.

kaide-i dirine-i saltanat-ı seniyyeleri üzere hırka-i şerife ziyareti ve baklava ihracı resmleri icra olunacağına binaen mevâcib ihracı yevm-i mezburda müteassir olacağına nazaran hırka-i şerife baklava resmi bir gün mukaddem pazartesi günü icra buyurulsa ferdasi Salı günü dahi mevâcib ihracı Divân-ı hümâyûn rusûm-ı icra olunmak mümkün idüğü ve bu vecihle iki gün zarfında hem hırka-i şerife ziyareti ve hem mevâcib ihracı resmleri icra olunmuş olacağı malum-ı âlileri buyrulduk da bu bab da her ne vecihle irâde-i seniyyeleri buyurulur ise emru fermân şevketlü kerâmetlü mehâbetlü kudretlü velinimetim padişahım hazretlerinindir."[309]

Adalet ve ihsanla altı yüz sene hüküm sürmüş ve insanlığın kurtuluş ve refahı için çalışmış olan Osmanlı Devleti'nin askere ihsan ve bahşişinin küçük bir bölümü olan baklava alayı, yeniçeri ocağının kaldırılmasına kadar devam etti.[310] Son baklava alayı ise, 21 Nisan 1826'da Yeniçeri Ocağı'nın kaldırılmasından bir buçuk ay önce yapıldı. O gün ile ilgili şöyle bir hikâye anlatılır. Şöyle ki:

"Bir ihtiyar, yedi sekiz yaşındaki oğlunun elinden tutmuş, saray meydanına alay seyrine gelmişti. Yeniçerilerden bir kaçı: "Savul herif, yol üzerinde durma!" diye yakasından çekip tokatlamışlardı. İhtiyarın fevkalâde gücüne gitmiş: "Şu çocuk istedi de getirdim, böyle mübarek günde camiyi bırakıp da Allahın gazabına müstahak bu makule mekruhları görmeği kim isterdi, İlâhi senden dilerim ki bu kavmi takımıyla dünya yüzünden kaldır, gelecek Ramazanı şerife yetiştirme!" diye beddua etmişti". [311]

İşte eski İstanbul hayatının özgün törenlerinden biri olan baklava alayı, son zamanlarda bir kuru gürültü haline gelmişti. Yeniçeri zabit ve asesleri seyirci halkı itip kalkarak, sini ve futaları iade etmiyorlardı.[312] Kendilerinden sini ve futalar istendiğinde ise "Padişahımızın ömr ü devlet ve saltanatına duacıyız; baklava ol kadar nefis idi ki, sini ve futaları dahi yedik" gibi laubalilikler sergiledikleri hususu, bilhassa kapıkulu ocakları kaldırıldığı sırada devrin bazı yazarlarınca kaleme alınmıştır. [313]

Havuç Dilimi

(addressing the sultan) Glorious, generous and almighty majesty

Though it is expected that salary will be given to the army and janiserries in İstanbul, household troops haven't got paid yet.

Following the arrival of Tatar(whether there is a state of war, not clear) when the salaries of the household troops are submitted to the provincial treasurer, the ones who got retired in the year of 200 didn't recieve their payment and it got upto 1402 Rumi money bag. Most of the retired got paid those times but some of the money for salary for those was used to pay for galleons' salary with the statement of the treasurer.

The money for salary but used for galleons is total of 400 Rumi money bag Akche and in order to pay those stated salaries above, it was requested from the Minister of Royal Mint to give all Akches and those stated 400 money bag Akches.

But it is not possible. Since 50.000 kurush(piastre) were officially declared, the required 300 money bag akche(wasn't it 400?) is to be paid under the supervision of tipstaff.

These mentioned salaries will not be received before Ramadhan so their distribution will be done in Ramadhan. Since in the following Tuesday there will be a bazaar, salaries will be given in another Tuesday which may possibly be 15th of the holy Ramadhan. Since on this date there will be the sweater visit and baklava delivery, the salary payment will be difficult. If those ceremonies are done one day before, Monday, the salary payment will be possible with the Grand Parliament ceremony. Therefore, both activities and ceremonies can be easily done within two days. Whatever the sultan desires, so shall be. The order is of our glorious, almighty and generous sultan."

The baklava procession which was a small example of goodness and kindness towards its soldiers of Ottoman Empire which ruled for six hundred years with justice and goodness and worked for the prosperity of the humanity continues until the janissary guild was closed . The last baklava procession was made in 21st of April, 1826, one and a half month before the closing of Janissary guild. A story about that day was told so. Wheras:

"An old man came to the palace square to see the procession with a seven or eight years old boy. One of the janissaries bullied him by saying "go away, clear the way". The old man was very upset and told: "I only came for this child wanted otherwise who would come to see these sinfull monsters instead of going to the mosque. Oh dear God I wish You clear these monsters from the world, I wish they dont see the next Ramadan!"" .

So baklava procession which was one of the oldest traditions of old İstanbul was turned into bluster. The janissary officers were pushing the people around and were not returning the trays and skiffs . When the trays and skiffs wanted back from them they were mocking by saying "We are wishing for life and state of our Padishah, the baklava was so delicous that we even ate the trays and skiffs" and these bad manners of janissaries were written by some authors of that time.

Sultan III. Selim Dönemi'nde Bin Tepsi Baklava Dağıtılmıştı

"Saraydan askere yapılan baklava ikramında neden başka bir yiyecek değil de baklava ikram ediliyor?" sorusu doğal olarak akla gelebilir. Bu sorunun cevabı bizim Türk İslam kültüründe binlerce yıldan beri süren ve bugün de yaşattığımız, sevinçli olduğumuzda neşemizi dostlarımıza tatlı ikram ederek paylaşma geleneğimiz ile alakalıdır. Güzel Türkçemizde "tatlı yiyelim, tatlı konuşalım" atasözü tam da bu hususu anlatmak için söylenmiştir. Osmanlı Sultanı baklava ikramıyla bir yandan askerin iktidarla ilişkisini sıcak tutmuş, bir yandan da askerlerin kendi aralarında tatlı bir dostluk tesisine zemin hazırlamıştır.

Aşağıda verilen belgede Ramazan ayının on beşinde Enderun'dan çeşitli ocaklara dağıtılması adet haline gelen baklavanın miktarı oldukça dikkate değerdi. Her ocağa nefer miktarına göre farklı sayıda baklava tepsisi veriliyordu. Sultan III. Selim döneminde 1793 yılında bazı ocaklardan baklava tepsilerinin artırılması talep edilmiş ve bu talep kabul edilmişti. Bunun sonucunda aynı tarihte Yeniçeri Ocağı'na 602, Cebehane Ocağı'na 40, Tophane Ocağı'na 20, Ser-Acemiyan'a 5, Arabahane'ye 15, Mehterhane'ye 20, Enderun'daki diğer devlet ricaline 100, diğer bazı Ocaklara 198 tepsi olmak üzere toplam 1.000 tepsi baklava dağıtılmıştı.[314] Bu rakamlar dikkatle düşünüldüğünde görülür ki; o günün sosyal hayatı içerisinde bin tepsi baklavayı bir anda ikram edebilecek teknik bir altyapı mevcuttur. İstihdam edilen personel, kullanılan malzeme bir yana, o günün şartları içerisinde bin tepsi baklavayı aynı gün sunabilecek fırın sayısı şayan-ı dikkattir. Bugün her türlü teknik imkânlar içerisinde bile, mesela Anadolu'da orta halli bir ilin aynı gün bin tepsi baklava çıkarabilecek altyapıya sahip olduğu tartışılır. Bir başka dikkate değer olan husus da sadece İstanbul merkezinde istihdam edilen asker sayısının on-on beş bin civarında olduğudur. Konu ile ilgili belgelerin transkribi şöyledir:

Ramazanı şerifin on beşinde Enderun-ı Hümâyûndan ocaklara baklava i'ta buyurulduğu gün tophane-i âmire ocağına yirmi tepsi baklava i'ta oluna geldiği topçu başı ağa kullarından mesmu çakeri olup ancak bu esnada tophane ocağı cemiyetince olduğuna binaen kadimden verilegelen yirmi tepsi baklavaya yirmi-otuz tepsi dahi zam ile kırk-elli tepsiye iblağına irâde-i aliye ye taalluk eder ise ona göre yevm-i mezkûrda neferat götürmeleri için tepsinin adedi tophane ocağına ihbar buyrulmak babında emrü fermân devletlü saadetli sultanım hazretlerinindir.

Saâdetlü matbah-ı âmire emini ağa

Öteden beru ocaklara ber mutad verilegelen baklava otuz tepsi zam ile …. iblağ içün kaçar tepsi ise tahkik ve ilavesi himmet buyurasız.

One Thousand Trays of Baklava were Treated by Sultan Selim III

One can easily wonder that "why only baklava was treated from Palace to the soldiers, why not another thing?". The answer of this question lies within our tradition of sharing our joy with our friends when we are happy which has continued for many centuries in Turkish-İslam culture. In our beautiful language of Turkish the proverb of "lets eat dessert and speak nicely" is explaining this tradition. Osmanlı Padishahs had helped for a warmer relation between the soldiers and the government and also prepared a friendship among the soldiers between themselves.

According to the below given documents in the fifteenth of Ramadan the amount of baklava to be distributed to different guilds from Enderun (palace education institute) is significant. Each guild were given different numbers of baklava trays according to their population. During the era of Sultan Selim III they requested the number of trays to be increased and this was accepted. As a result of this at that time the guilds were sent baklava trays in the following numbers for the guilds; Janissary Guild 602, Cebehane Guild 40, Armory Guild 20, Ser-Acemiyan (rookies) 5, Arabahane (Cart House) 15, Mehterhane (Janissary Band) 20, the other officers in Enderun 100, to some other guilds 198 trays and a total of 1.000 trays of baklava were treated . When these figures are considered one can see that a technical infrastructure to prepare 1.000 trays of baklava in one day was available at those times. Let along the number of the personnel required to be employed or the supplies needed even the number of the ovens in which baklava would be baked is amazing. Today in such a technological age it is arguable that an average Anatolian city does or does not have the infrastructure to produce one thousand trays of baklava in one day. Another important issue is that the number of the soldiers deployed in İstanbul city center was about ten-fifteen thousands. The following is the transcription of the documents regarding the issue:

This my request, the humble servent of yours:

As understood by Tophane-i Amire Minister, ever year during the holy Ramadhan, baklava is given to offices from Enderun.

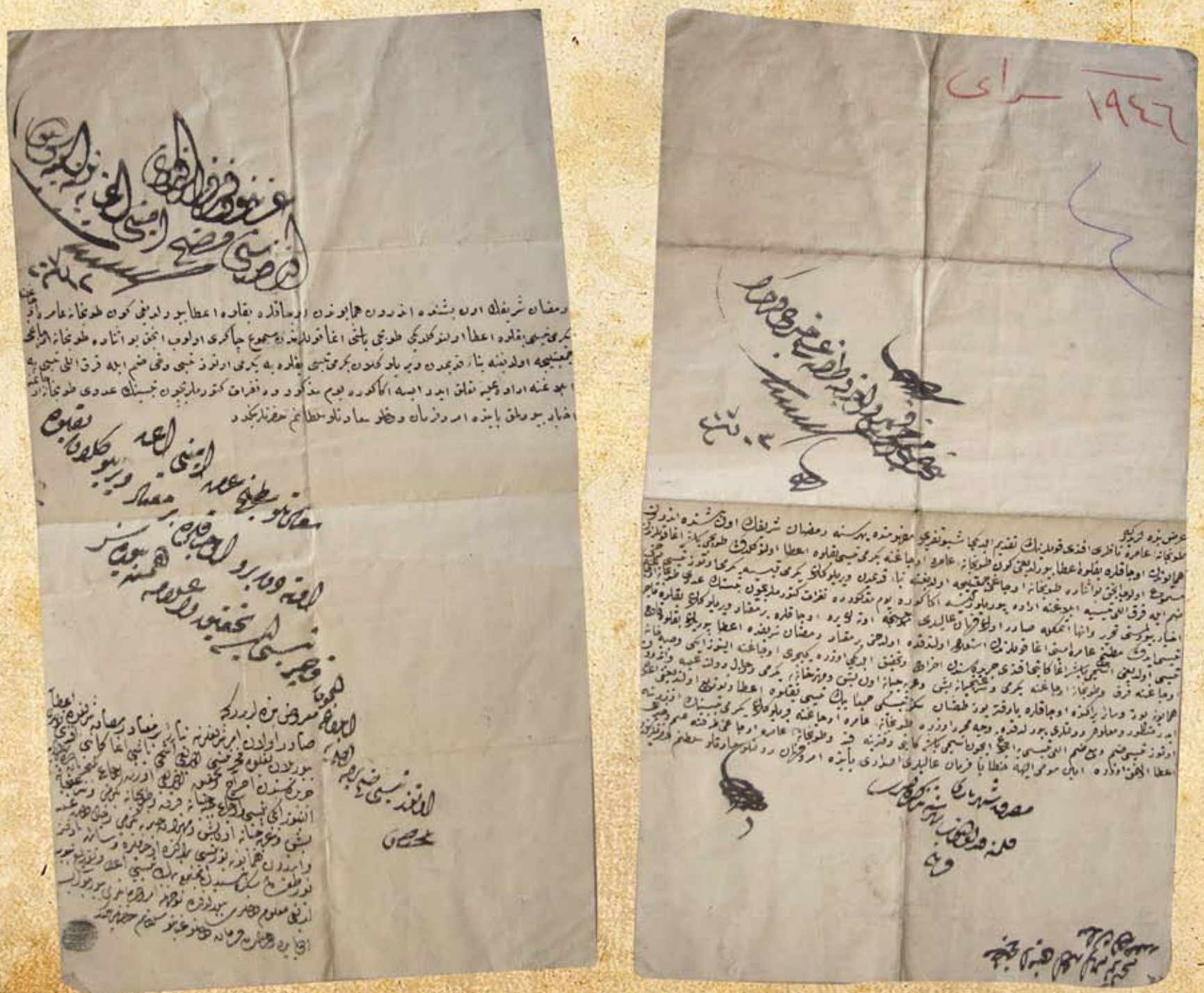
It is understood from Topçubaşı Agha that 20 trays to Tophane-i Amire Office. However, Tophane Office has a number of members. For this reason, adding 20-30 more to the previous 20 trays is desired and kindly requested from your highness.

Ma'ruz-ı bendeleridir ki

Sâdır olan emr-i şeriflerine binaen ber mu'tad ramazan-ı şerifde i'ta buyurulan baklava … …tepsisi olduğu aşçı başı ağa katibi efendi kulları ceridesinden ihraç ve tahkik olunduğu üzere ocağı yeniçeriyan dergah-ı ali altıyüz iki tepsi ve ocağı cebehane kırk ve tophane yirmi ve seracemiyana beş ve arabahane on beş ve mehterhaneye yirmi rical-i devlet-i aliye enderun-ı hümâyûna yüz tepsi parekende ocaklara vesair badefter yüz doksan sekiz tepsiden müctemi bin tepsi i'ta ve tevzi buyurulduğu malum olanların buyuruldukta teveccüh ne emru fermânları buyrulur ise ol babda ve her halde fermân saadetlü inayetlu sultanım hazretlerinindir.[315]

Arz-ı bendeleridir ki

Tophane-i Âmire nazırı efendi kullarının takdim eylediği iş bu takriri mefhumunda beher sene ramazan- ı şerifin on beşinde Enderun-ı hümâyûndan ocaklara baklava i'ta buyurulduğu gün tophane-i âmire ocağına 20 tepsi baklava i'ta oluna geldiğinden topçu başı ağa kullarından mesmû' olup ancak bu esnada tophane ocağı cemaatlica olduğuna binaen kadimden verilegelen 20 tepsiye 20-30 tepsi dahi zam ile fark elli tepsiye iblağına irade buyurulur ise ona göre yevm-i mezkûrda neferat götürmeleri için tepsinin adedi tophane ocağına ihbar buyurulmasını tahrir ve inha etmekle sadır olan fermân-ı âlileri mucibince öteden beru ocaklara ber mutad verile gelen baklava kaçar tepsi idüğü matbah-ı âmire emini ağa kullarından istid'â olundukda ol dahi ber



mutad ramazan-ı şerifde i'ta buyurulan baklava kaç tepsi olduğu aşçı başı ağa katibi efendi ceridesinden ihraç ve tahkik eylediği üzere yeniçeri ocağına altıyüz iki cebehane ocağına kırk tophane ocağına yirmi ve ser acemiyana beş arabacıyana on beş ve mehterhaneye yirmi ve rical-i devleti aliye ve Enderun-ı hümâyûna yüz vesair perakende ocaklara ba defter yüz doksan sekiz tepsi ki cem'an bin tepsi baklava i'ta ve tevzi olunduğu i'lam eder menzur ve ma'lum-ı devletleri buyuruldukta vech-i mücerred üzere tabhane-i âmire ocağına verilegelen yirmi tepsinin üzerine otuz tepsi zam ve maa zam altı tepsi ye iblağı için aşçı başı katibi defterine kayd ve tabhane-i âmire ocağı tarafına ilmühaberi i'ta olunmak üzere emin-i muma ileyhe hitaben fermân-ı âlileri ısdarı babında emru fermân devletlu saâdetlü sultanım hazretlerinindir.

Masrafı şehriyâri kalemine kayd olunup beher sene tezkire darb oluna.[316]

If you desire to do so, your order will be announced to Tophane Office and janisarries will take those trays on the specific date. Traditionally, when you ask how many trays of baklava are given with a written and official petition to Agha of palace kitchen, the chief Agha's clerk answers according to his accounts: 600 to janissary office, 40 to Ammu, 20 to Tophane, 5 to Head Rookies Office, 15 to vehicle office, 20 to janissary band, 100 to statesmen, 100 to Enderun and 198 to other offices which makes 1000 in total.

Those traditional 20 trays are requested be doubled adding 30 trays more making it 50 in total and registered into the chef's clerk's notebook with a written rule. The decision belongs to our almighty and generous majesty.

The expenses may be paid via sultan's item and there may be petition every year.

Esnaf Teşkilatı

Esnaf, Osmanlı Devleti'nde el sanatları ile uğraşanlarla geçimlerini mal ve hizmet üretimi, alım ve satımı ile sağlayanların genel adıdır.[317] Osmanlı esnaf örgütleri ise, sosyal ve ekonomik düzenin bozulmasını ve servetin belirli ellerde toplanmasını engelleyen kurumlardır.[318] Aynı iş kolunda en fakir usta ile en zengin olanı arasındaki farklılaşma, XVIII. yüzyıl boyunca biraz artmakla beraber aralarındaki servet ve gelir miktarı dağılımı, büyük farklar içermemektedir.[319] Gelirin miktarı, esnafın kendini ve ailesini mütevazı ölçüler içinde geçindirebileceği ve vergilerini ödeyebileceği kadardır. Devletin kabul ettiği düşük kâr haddi, esnafın sermaye birikimi sağlamasını da engellemektedir.[320]

Osmanlı Devleti'ndeki esnaflığın kökenleri daha önceki Türk-İslâm devletlerine kadar uzanır. Her esnaf kolunun kendine mahsus gelenekleri ve her mesleğin bir pîri vardır. Hz. Âdem çiftçilerin, Hz. İdrîs terzilerin, Hz. Yûsuf saatçilerin, Hz. Dâvud demirci ve zırhçıların, Hz. Lokman hekimlerin, Hz. Muhammed tacirlerin, Selmân-ı Fârisî berberlerin, Ahî Evran ise debbâğ esnafının pîri sayılır.

Osmanlılar'da esnaf, iki kısma ayrılır. Bunlar: Devlete ait iş yerlerinde maaş karşılığı çalışan "ehl-i hiref-i hâssa" ve serbest çalışan esnaf teşekküllerine bağlı özel teşebbüslerdir. Devletin ehl-i hiref-i hâssa üzerinde doğrudan, esnaf teşekküllerine bağlı özel teşebbüsler üzerinde ise dolaylı olarak bir kontrol sistemi vardır.[321]

İlk dönemlerde, Osmanlılarda esnaf teşkilatının, Fütüvvet ve Ahî teşkilatlarından etkilendiği inkâr edilemez. Ancak daha sonraki gelişme dönemlerinde bu etkilenmenin izleri devam etmekle beraber, fütüvvet tarikatının esrarengiz yönleri aynen ve tamamen Osmanlılar tarafından tatbik edilmemiştir.[322]

Osmanlı pazarında esnaf

Osmanlı Devleti'nin ilk dönemlerinde ahiliğin tesiri devam etmiştir. Bu sebeple ahiliğe ait bazı terimler Osmanlı esnaf teşkilatında da kullanılmıştır. Osmanlı

The Order of Artizans

The artizans is a general name for tradesmen who deals with handcrafts and make their livings by production, selling and purchasing of goods and services . In Ottomans the artizan organizations were the institutions which prevented the economical system to be failed or the wealth to be accumulated by a few . The difference between the poorest master and the richest master of the same sector increased a little during the XVIII century however the distribution of wealth and income was not so differentiated . The amount of the income was so that the artizan can earn living for his family and pay the taxes. The small profit rate stipulated by the state was also preventing the artizans to accumulate capital .

The roots of tradesmen in Ottoman Empire goes back to previous Turkish-İslam states. Each artisan sector had a sage who represents that profession. Adam was sage for farmrs, Osmanlı Devleti'ndeki esnaflığın kökenleri daha ön¬ceki Türk-İslâm devletlerine kadar uza¬nır. Eoch for tailors, Joseph for watchmakers, David for smiths and armour makers, Luqma for doctors, Mohammed for merchants, Selman-i Farisi for barbers and Ahi Evran for tanners.

In Ottomans the tradesmen were seperated into two parts. These are: "ehl-i giref-i hassa" who were working for state in state institutions and private entities who were working in artisan guilds. The state had a direct control on ehl-i hiref-i hâssa and indirect control on private entities who were bound to artisan guilds .

In the first periods it is clear that the artisan system in Ottomans was effected from Fütüvvet and Ahi (Turkish-İslam artisan guild system) Guilds. However in the next era the trace of this effect can be seen but the mystical aspects of Fütüvvet cult was not practised by Ottomans exactly or completely .

Devleti'nde esnafın birinci derecede amiri, kadılar ve muhtesiblerdir. Ancak bunların dışında esnafın başında şeyh, nakib, duacı, çavuş, yiğitbaşı ve kethüdâ adlarıyla anılan bir takım reisleri bulunmaktadır. Esnaf teşkilatında şeyhin önemli bir yeri vardır. Nakibler ise esnaf üzerinde şeyhden yani reislerden sonra söz sahibi olan şahıslardır.

Esnafın önemli meselelerinde tam yetkili merci olarak kabul edilen bir diğer amirleri de kethüdalardır. Kelime anlamı itibariyle güvenilir memur ve ev sahibi demek olan bu kelime, Türkçe'mize kâhya olarak geçmiştir. Esnaf teşkilatının amiri olarak kethüda, san'atkâr ve tüccarların işlerine bakmak üzere devlet tarafından tayin edilen güvenilir insanlara denir.

Fütüvvet usulünü uygulayacak vasıflı esnafın azalması ve ticarete gayr-i müslimlerin girmesi sebebi ile Osmanlılardan önce toplantı yerleri tekke ve zaviyeler olan ahilik teşkilatı, Osmanlılarda yerini loncalara terk etmiştir.[323]

Osmanlı Devleti'nde, Tanzimat öncesinde, şehirliler sınıfının ana gövdesini oluşturan esnaf ve zanaatkârlar, diğer deyişle tarımsal faaliyetler dışındaki iktisadi işlerle uğraşanlar, "lonca" adı verilen meslek örgütleri bünyesinde örgütlenmekteydi. Osmanlılar'da bir esnaf veya zanaatkârın iktisadi bir faaliyette bulunabilmesi için, aynı mesleği yapan diğer esnaf veya zanaatkârların da üyesi olduğu meslek örgütüne kayıtlı olması şarttı. Aksi mümkün değildi. Esnaf örgütleri içinde çeşitli din, mezhep ve etnik kökenden insanları bir arada görmek, o dönemlerde çok olağandı. Dini farklılıkların örgüt-içi hiyerarşi veya ilişkilerde mesleki dayanışma ve bütünleşmeyi etkilemediği, hatta dinsel çoğunluk değiştikçe, yönetici kadronun da aynı yönde değişebildiği görülüyordu. Toplumun genelinde câri olan ahlak kuralları ve gelenekler, meslek örgütleri içinde çok daha sıkı olarak uygulanıyordu. Sözgelimi, lonca üyeleri arasında istikrar ve dengeleri bozacağından dolayı rekabete kesinlikle izin verilmiyor, sosyal hayatta güdülen denge politikaları esnaf teşekkülleri içinde aynen tatbik ediliyordu.[324]

Zaviyelerde birinci derecede âmir, şeyh ile nakib olduğu halde, loncalarda bunların yerini kethüda ile yiğitbaşı işgal etmektedir. Esnafın "ihtiyar" veya "eski" denen idarecileri ise; her ikisinde de vardır. Ayrıca loncanın başında bulunan reise, yine şeyh de denmektedir. Sahaflar şeyhi, yorgancılar şeyhi gibi. Ancak loncaları asıl idare eden ve devletle münasebetleri yürü-

The effect of Ahilik continued in the first periods of Ottomans. Therefore some of the terms of Ahilik were used in Ottoman artisan class. The first chief of the Ottoman artisans were kadı's and mühtesibs (the constrabulary officials). However there were some other chiefs for artisans such as shayks, nakib (second chief), beadsman, guard, chief of gallants and chamberlain. Shayks had an important status in artisan guild wheras nakibs were second after the shayks.

The other officer who were fully authorized in the matters of the artisan were chamberlains. The word meaning of chamberbalin was reliable officer and host had passed to our language as "kahya" (steward). Kahya, being the head of the artisan organization was people who were assigned by state to solve the matters of artisans and merchants.

As the artisans who had the quality to implement Fütüvvet way and as non-muslims were entering into trade the Ahilik which were gathering in lodges and hermitages left its place to guilds .

In Ottoman Empire the artisans and craftsmen, namely people who were dealing economical works other than agriculture, were required to register "lonca (guild)" which was the guild of professions. In order for an artisan or craftsmen to have a commercial activity he/she had to register to his/her profession guild. Otherwise it would not be possible. For trade organizations having people with different religion, sect or ethnicity was very normal. It could be seen that the religous difference was not effecting the professional solidarity and integrity in in-guild hierarchy or relations, and evenmore if the religious majority of a guild changed the management staff could also change similarly. The moral rules and traditions which were common in society were applied more intensively within the professional organizations. For instance the competition among the guild was never allowed as it would break the consistency and balance among the members and the balance policies applied in the social life were applied very similiarly in the profession guilds .

In hermitages the first person in charge was shayks and nakib however in guilds these were replaced by chamberlain and gallants. The managers of the artisan who were called as "oldman" of "old" were existing in both structures.

ten esnaf kethüdaları (kâhyaları) ve yiğitbaşılarıdır. Yiğitbaşının en önemli görevi, kethüda ile esnaf arasında tebliğ aracı olmaktır.

Her esnafın günümüzdeki üretim kooperatiflerine benzeyen ve lonca adı verilen belirli bir toplantı yeri vardır. İlk dönemlerde Müslüman ve gayr-i müslim esnafın ileri gelenleri (iş erleri, ihtiyarları) yani ustalar bir yere toplanırlardı. Kethüda ve yiğitbaşların başkanlığında esnafın işleri ile ilgili müzakerelerde bulunurlar; ufak tefek davaları kadıya gitmeden hallederler; esnaf ve tüccarın arasında geçerli olan nizam ve kaideleri müzakere ederler ve esnafa ait orta sandığının muhasebesini yaparlardı. Sonradan Müslüman ve gayr-i müslimler ayrı ayrı lonca kurmuşlardır. Loncalar, günümüzdeki sendikaların işini de yürütürler ve özellikle kalite kontrolü ve standarda büyük önem verirlerdi. Lonca teşkilatının reisi kethüdadır. Yiğitbaşılar ve esnafın ileri gelenlerinden seçilen ihtiyarlar ise ona yardım ederlerdi. Bunların nezaret ve idaresi altında bulunan her esnafa ait bir yardımlaşma sandığı vardır. Buna orta sandığı denir. Sermayesi, esnafın teberruları, çıraklıktan kalfalığa ve kalfalıktan ustalığa geçenler için ustaları tarafından verilen paralardan sandık için alınan paylar ve benzeri gelirlerdir. Bu sandıktan zor durumda bulunan esnafa borç para ve kredi verilirdi.[325]

And the leader of the guild was also named as shaykh, such as the shayk of quilt makers or shayk of bibliopoles. However the real rulers of the guild who were carrying out the relations with the governement were chamberlains and gallants. The main task of the gallant was to be a mean for notification between the chamberlain and the artisans.

Each artisans had a meeting place looking alike to production cooperations of today and called guild. At first times the muslim and non-muslim artisan notables (chiefs, old men) were gathering in certain places. They were dealing negotiations regarding the matters of artisans under the leadership of chamberlain and gallants, they were solving minor issues without bringing the case to kadı, they were discussing the order and rules valid among the artisan and merchants and discuss the accountancy of the group case of the guild. Later on the muslims and non-muslims established their own guilds. The guild were also performing the tasks of unions at those times and were giving great attention to quality control and standard. The head of the guild was kethüda (chamberlain). The gallants and oldmen who were selected among the artisans were helping him. There was a charity fund for each artisan group under the supervision of them. This

İstanbul'da eski tatlıcı dükkanlarından bir kare

Eski İstanbul'da ordunun sefere çıkması, şehzadelerin sünneti veya sultan kızlarının, kızkardeşlerinin düğünleri ve saraydaki doğumlar ve şehre gelen çok önemli konuklar için düzenlenen büyük şenliklere loncalar, mesleğin faaliyet alanını tasvir eden arabalarla katılırlardı.[326] Osmanlı şenliklerinin en eğlenceli yanlarından birini de "Esnaf Alayları" oluştururdu. Osmanlı şenliklerinde esnafların geçişi, verdikleri hediyeler, yaptıkları işler, hünerlerinin sergilenmesi önemli bir yer tutardı. Bu alaylarda esnaf, birbirleriyle üstünlük yarışına girerdi. Her biri kendi meslekleriyle ilgili daha güçlü ve teknolojik bakımdan en şaşırtıcı, akıl almaz buluşları göstermeye çaba harcarlardı. Bu bakımdan esnaf alaylarının incelenmesi o yüzyıllarda Osmanlılar'ın, gerek sanat gerek teknoloji bakımından ne aşamada olduklarını göstermesi açısından önem taşımaktadır.

İstanbul halkı kadar o sırada herhangi bir amaçla ülkede bulunan yabancılar tarafından da ilgi gören şenliklerin en göz alıcı bölümünü devletin gücünü ve esnafın becerilerini yansıtan esnaf alayları oluştururdu.[327] Osmanlı devletinin büyüklüğünün göstergesi olan bu geçiş merasiminde Çeşitli sınıflara mensup esnaflar, ait oldukları meslek ekolleri, loncaların yanı sıra seyyar satıcılar, hekimler yer alırdı. Evliya Çelebi, İstanbul'un dört kadılığını kapsayan elli yedi çeşit meslek icra edenleri kendi içinde gruplandırarak sayıyı bin yüz'e kadar çıkardığı esnaf ve sanat erbabından bazıları şunlardır:

Esnâf-ı ekmekciyân-ı yeniçeriyân ve fırka-i dükkân-ı tuzciyân; Kavm-i çörekciyân ve börekciyân ve zümre-i gevrekciyân ve hıref-i kâhiciyân; Esnâf-ı gurâbiyyeciyân ve sınıf-ı simitciyân ve ehl-i kâr, katâyifciyân.[328]

Her esnaf loncası kendi alanlarıyla ilgili değerli armağanlarını vermeden önce bir geçit düzenler ve meslekleriyle ilgili sahneler gösterirlerdi. Daha sonra şenlik geleneğine uygun olarak önceden tespit edilen ölçüye ve şekle göre hediyelerini padişaha sunarlardı. Padişaha sunulan hediyelerin (pîşkeşlerin) daha önceden belirlenen bir ölçü ve biçime göre verilmesi dikkat çekicidir. Hediyelerin bile önceden belirlenen bir düzene göre sunulması, şenlikte ve daha sonra şenlikleri birer edebî anlatı ya dönüştüren sûrnâmelerde yaratılmaya çalışılan "Osmanlı düzeni" imgesiyle ilişkili olmalıdır.

Şenlik hakkında yazılmış çeşitli kaynaklarda anlatıldığına göre, esnaf alaylarının geçit törenleri 1582 şenliğinde önemli bir yere sahiptir. 1582 şenliği üzerine yazılmış iki sûrnâme metninde de, esnaf alaylarının geçişi, anlatıların önemli bir kısmını oluşturur.[329]

İstanbul'da dükkân işleten esnaf genellikle kiracı statüsünde idi. Dükkân sahipleri ise genellikle vakıflardı. Vakıflar, gelir oluşturmak gayesi ile şehir merkezlerinde büyük çarşı ve hanlar inşa ederek bu çarşı ve hanlardaki dükkânları kiraya veriyorlardı. Esnaflar, vakıflar için güvenilir kiracılar idi. Diğer taraftan dükkân açacak esnaf ustasının, ait olduğu esnaf birliği ile beraber ve aynı yerde dükkân açması gerekiyordu. Böylece hem vakıf dükkânlara kiracı bulunması için hem de esnaf birliğinin bir arada faaliyette bulunması için vakıf dükkânlar esnaf birliklerine tahsis edilmekteydi.

was called group case. The capital of this fund were coming from donations of the artisan and the fees paid by the masters for their apprentice to be promoted to foremen and foremen to be promoted for masterhood and similiar revenues. This fund was used to provide debt and loan to the artisans who were in need .

In old İstanbul the guilds were attending to the ceremonies such as mobilization of the army, circumcision feast of the princes or weddings of the daughters or sisters of the Padishahs or feasts held in honur of important visitors with their carts representing their profession . One of the most joyful parts of these fests were "Artisans Procession". In the Ottoman fests the parade of the artisans, their gifts, works, showing their talents were importnt. They were trying to make the most incredible shows by mans of power and technology. Therefore having a look at artisan processions is important to show the stat of art of Ottomans at those times both for art and technology.

The most eye catching part of the feasts which was attratcing the attention of İstanbul people and foreign visitors was the artisan processions which was showing the power of the state and the talent of the artisans . In this parade which was indicating the might of Ottoman Empire, artisans from various sectors, their profession schools, guilds and also street hawkers and doctors were attending. Evliya Çelebi classified the fifty seven profession group under one thosand one hundred professions within four regions of İstanbul of which some of them are listed below:

Esnâf-ı ekmekciyân-ı yeniçeriyân (bread makers for janissaries) and fırka-i dükkân-ı tuzciyân (salt artisans); Kavm-i çörekciyân ve börekciyân (artisans for donut and pastry) and zümre-i gevrekciyân ve hıref-i kâhiciyân (artisans for bagels); Esnâf-ı gurâbiyyeciyân ve sınıf-ı simitciyân (artisans for turkish bagel) and ehl-i kâr, katâyifciyân (artisans for kadayıf) .

Each artisan guild were making a parade before treating their gift and performing stage shows regarding their professions. Later they present their gifts to the Padishah in accordance with the pre-determined size and shape. It is interesting that the gifts to be presented to the Padishah had a certain size and shape which were pre-determined. Even presented gifts to be in a certain order must be in relation with the "Order of Ottomans" which were tried to be highlighted in the festivals and later in the Surname's (Festival Books) which were trying to turn these times into literal sayings.

According to certain sources written regarding the festivals the parade of the artisan processions were having the most important part of the festival of 1582. In the text of two Surnames written regarding the festival of 1582 the parade of artisan procession was the biggest part in the books .

The artisans who were keeping stores were generally in the tennant status. The owner of the stores were generally the foundations. The foundations were building huge centers and commercial buildings in the city centers and rent the stores within these centers and commercial buildings. The artisans were reliable tennants for the foundation. On the other hand the artisan master to open a store shall

Esnafın, kirasını ödeyememe, iflas etme, dükkânını bırakıp çıkma vs. gibi mülk sahibi olan vakfı doğrudan etkileyecek bir durum ortaya çıktığında, bu durumdaki esnafa kefil olan esnaf birliği devreye giriyordu. Dükkân boş bırakılmayarak o esnaf birliğinin başka bir ustasına kiralanıyordu. Esnaf birliğine belirli bir mahal de tahsis edilerek, birliğe bağlı esnafın bu mahalden başka bir yerde dükkân açmaması nizama bağlanıyordu.[330]

Esnaf dükkân açtığında mallarını sokakta satamazdı. Dükkânlarında satmaları gerekiyordu. Bunun aksini yapanlar hakkında zaman zaman hükümler çıkarılıyordu. Mesela, İstanbul kadısına 1 Ocak 1594 tarihinde "esnafın sokaklarda dolaşmayıp satacakları şeyi dükkânlarında satmalarına dair" bir hüküm gönderilmişti:

İstanbul kadısına hüküm ki

Mahruse-i İstanbul'da şehir içinde gezen tablakârlar ve ağdacılar ve ketan ve sair zahâir satanlar noksan üzre satub ve niceleri dahi dükkânları var iken dükkânlarında beyi itmeyüb dermahzen eyledikleri ilâm olunmağın minbaad tablakârlarlar ve sair bu makule şehir içinde gezüb büyü şira edenler men' olunmak emir idüb buyurdum ki... vardukda bu babda unat vechile mukayyed olub bu makulelere bilkülliyye dükkânlarda nerhi ruzî üzre satdırub minbaad emri şerifime muhalefet idenleri mühkem te'dib iyliyesin Fi 8 R 1002 (Ba hatt-ı Hümâyûn haklarından geline deyu fermân olunmuşdur)[331]

open his store at the same place and together with his artisan union. Therefore the foundation stores were allocated for artisan guilds both for finding tenannts for the foundations and both for having the artisan guild operate at the same place.

In case the situations such as the artisan could not pay his rent, or go to bankruptcy, or leave his store which may directly affect the foundation who is the owner of the store, the gurantor artisan guild was engaging. The store was not left empty and was being rented out to another master from the artisan guild. A certain location was allocated for the artisan guild and also the artisan of that guild was stipulated not to open store in any other place .

When the artisan opened a store he could not sell his stuff on the street. They should sell them in their stores. From time to time some orders were issued against these. For instance an order was sent to İstanbul kadı on 1st of January, 1594 regarding "the artisans shall not wander on the streets but shall sell their stuff in their stores":

I declare may decision to İstanbul Judge that

Some pedlars, confectionery workers sell their items very below the standart fee and keep their items for the black market. From now on, I ban those pedlars do business in this way in the city. Hearken to me, make them sell their items with the standart fee. If they do not obey my rules, teach their lesson.

Yine her esnaf grubunun kendi alanıyla ilgili faaliyette bulunması ve üretim yaparak satması gerekiyordu. Başka bir ürünü yapıp satmaları yasaktı. Bu hususu zaman zaman ihlal edenler oluyordu. Bunun için de kadılara gönderilen hükümler vasıtasıyla esnaflar uyarılıyordu. Mesela, 1609 tarihinde İstanbul kadısına "İstanbul'da sirkecilerden başka esnafın sirke yapmamalarına dair" gönderilen hükümde özetle şöyle denilmişti:

Sirke işleme ve satma vazifesi sirkeci esnafının iken ağdacı, bakkal ve helvacı taifesinden bazılarının sirke işleyip satmaları şikâyet konusu olmuştur. Esnafın bu şikâyetleri karşılık bulmuştur. Konuyla ilgili İstanbul Kadısı'na hüküm gönderilmiştir. Bu hükümde sirke işleme ve satma görevinin sirkeci esnafının görevi olduğu vurgulanmıştır. Hükümde dışarıdan birilerinin sirke işleyip işlemediklerinin araştırılması istenmiş, işleyenler var ise men edilmesi ısrar ederler ise isim ve resimlerinin bildirilmesi talep edilmiştir.[332]

Again all artisan groups shall operate and sell only in their fields. It was forbidden for them to produce and sell other products. Sometimes some artisans were violating this rule. The artisans were warned via decrees sent to the kadı's. For instance in an order sent to İstanbul kadı in 1609 regarding "No other artisans other than Vinegar artisans to make vinegar" it was ordered in summary:

There had been some claims regarding some artisans such as was artisans, groceries and halavah artisans were making vinegar despite this is only allowed for vinagar artisans. The claim of the vinegar artisans have been heard. The order has been sent to İstanbul kadı regarding this matter. In this order it is emphasized that vinegar making and selling duty belongs to vinegar artisans. In the order it was ordered whether other people are making vinegar or not, and if there are who makes they should be banned doing this and if they insist their names and pictures to be sent has been ordered .

İstanbul'da sirkeci dükkanı

Padişah Baklava Esnafına Sahip Çıkmıştı

Osmanlı Devleti sosyal ve ekonomik hayatın her alanında adalet kavramını ön planda tutmuş, din, dil vesair ayrımlara bakmaksızın tüm vatandaşlarının hakkını savunmuş ve bu sayede asırlar boyu ayakta kalabilmiştir. Osmanlı kanunları öylesine teferruatlı ve ileri düzeydedir ki aşağıda vereceğimiz örnekte görüldüğü gibi, idareci açısından basit sayılabilecek bir konuda bile haksızlık olduğu zaman bizatihi padişahın kendisi müdahale etmekteydi. Günümüz modern devlet anlayışıyla kıyaslandığında, esnaf hakkı ve kişi hakkı kavramlarının devlet garantisi altına alınması konusu Osmanlı toplumunda günümüz dünyasından kat be kat ileride idi.

Ayrıca bir diğer husus, her esnaf, meşguliyetiyle ilgili mevcut olan lonca teşkilatına kayıt olmak zorundaydı. Kayıt olduğu teşkilatın yaptığı imalat ve üretimler dışında bir başka sektörde imalat yapamazdı. Bu durum mamullerin standartlarının korunmasında, kalitenin muhafaza edilmesinde önemli olduğu gibi, bir sektörde çalışan esnafın bir başka sektöre girerek, dengeleri bozması, diğerlerinin kazançlarına ortak olmaya çalışması engelleniyordu.

Mayıs 1755 tarihinde yayınlanan bir padişah fermânında hem adalet ham baklava meselesini bir arada görmek mümkündür. Şöyleki:

İstanbul, Galata, Hâslar, Üsküdar, Eyüp, Kasımpaşa, Tophane ve Beşiktaş'ta bulunan baklavacı ve helvacı esnafı temsilcileri kadıya şikâyette bulunmuştur. Şikâyet konusu şudur: Baklavacı ve helvacı esnafı teşkilatına mensup olmayan bazı çörekçi esnafı yasak olmasına rağmen, baklava imal etmekte ve bu baklavaları seyyar satıcılar marifetiyle sokaklarda yahut dükkân önlerinde gayr-ı resmi ve gayr-ı nizami olarak satmaktadır. Aynı zamanda bu korsan üretici ve satıcılar kendilerini ikaz eden esnafa "biz askeriyedeniz" diyerek, örtülü bir şekilde tehdit etmekteydi. Konuyla ilgili mahkemeler, kolluk kuvvetleri vasıtasıyla tehdit edenleri yakalamış ve bu kişilere uyarı vesair cezalar vermiş ve bunları baklava imal etmekten men etmiştir. Ancak belgeden anlaşıldığı üzere, adıgeçen çörekçi esnafı bir süre sonra aynı şekilde korsan imalata devam etmiştir. Birkaç kez üst üste mahkeme kararlarına riayet etmeden illegal imalata devam etmeleri baklavacı esnafının ciddi bir mağduriyetine sebep olmuştur. Nihayet duruma bizzat padişah müdahale ederek, kadıların bu konuda daha hassas olmalarını ve baklavacı esnafının haklarını titizlikle takip etmelerini fermân buyurmuştur.[333]

Benzer bir davaya ve dava ile ilgili bizzat padişahın baklavacı esnafı lehine müdahelesine 1759 tarihli bir hükümde rastlamaktayız. Burada da aynı şekilde çörekçi esnafının kendi imalat sektörleri dışına çıkarak, baklava imal ettikleri ve sattıkları, dolayısıyla baklavacı esnafının işlerine ket vurdukları anlaşılmaktadır. Aynı zamanda bu belgeden anlaşılacağı üzere çörekçi esnafı eskiden beri korsan imalat yapmakta olup defalarca ikaz edilmek zorunda kalınmıştır.[334]

The Padishah was Looking after to the Baklava Artisans

The Ottomans prioritised always justice concepts in the all aspects of social and economical life and protected the rights of all the citizens without distincting by means of religion, language etc. and therefore they could survive for many centuries. The Ottoman codes were so detailed and advanced level that even there was a minor injustice from the point of the executive the Padishah himself could intervene directly. When it is compared with contemporary state concept the Ottoman society were far beyond todays world by means of protecting rights or artisans and individuals.

Another issue was that all the artisans should register to their respective guilds and they were not allowed to produce and sell in the fields other than their own fields. This helped the standards of the goods to be protected and in preservation of the quality and also this was keeping the balances and protecting the other artisans revenues as preventing the artisans of a certain field to work in another field.

In a Padishah Ordinance issues in May of 1755 we can both see the issue of justice and baklava. Wheras:

The baklava and halavah artisan representatives who are operating in İstanbul, Galata, Hâslar, Üsküdar, Eyüp, Kasımpaşa, Tophane and Beşiktaş have complaint to the kadı. The subject of the claim was this: Some cookie artisans who are not registered to baklava and halavah guilds are making baklava despite this is forbidden and have these baklavas on the streets via hawkers or in front of their stores illegally. At the same time these illegal artisans and sellers were threatining the other artisans who warn them by saying "we are from military". The courts dealing with the issue have captured the threatening artisans via police force and prohibited them from making baklava. However as it is understood from the document the said cookie artisans continued to make illegal production. Baklava artisans were seriously harmed due to persistance of the cookie artisans on illegal baklava production despite the court decisions. At the end the Padishah personally intervened the situation and warned the kadı's to be more sensitive and to look after the rights of baklava artisans more carefully .

A similiar case and the positive intervention of the Padishah to the case is seen in an ordinance dated 1759. Here the it is understood that the cookie artisans were making and selling baklava similiarly and hence harm the business of baklava artisans. Also it can be understood from the same documents that the cookie artisans had been doing this illegal baklava making for long time that they had been warned for many times .

The implication from this issue is that the demand for baklava was high. The baklava making and selling sector had good business and therefore the art of baklava was popular. And the cookie artisans were acting as oppurtunists.

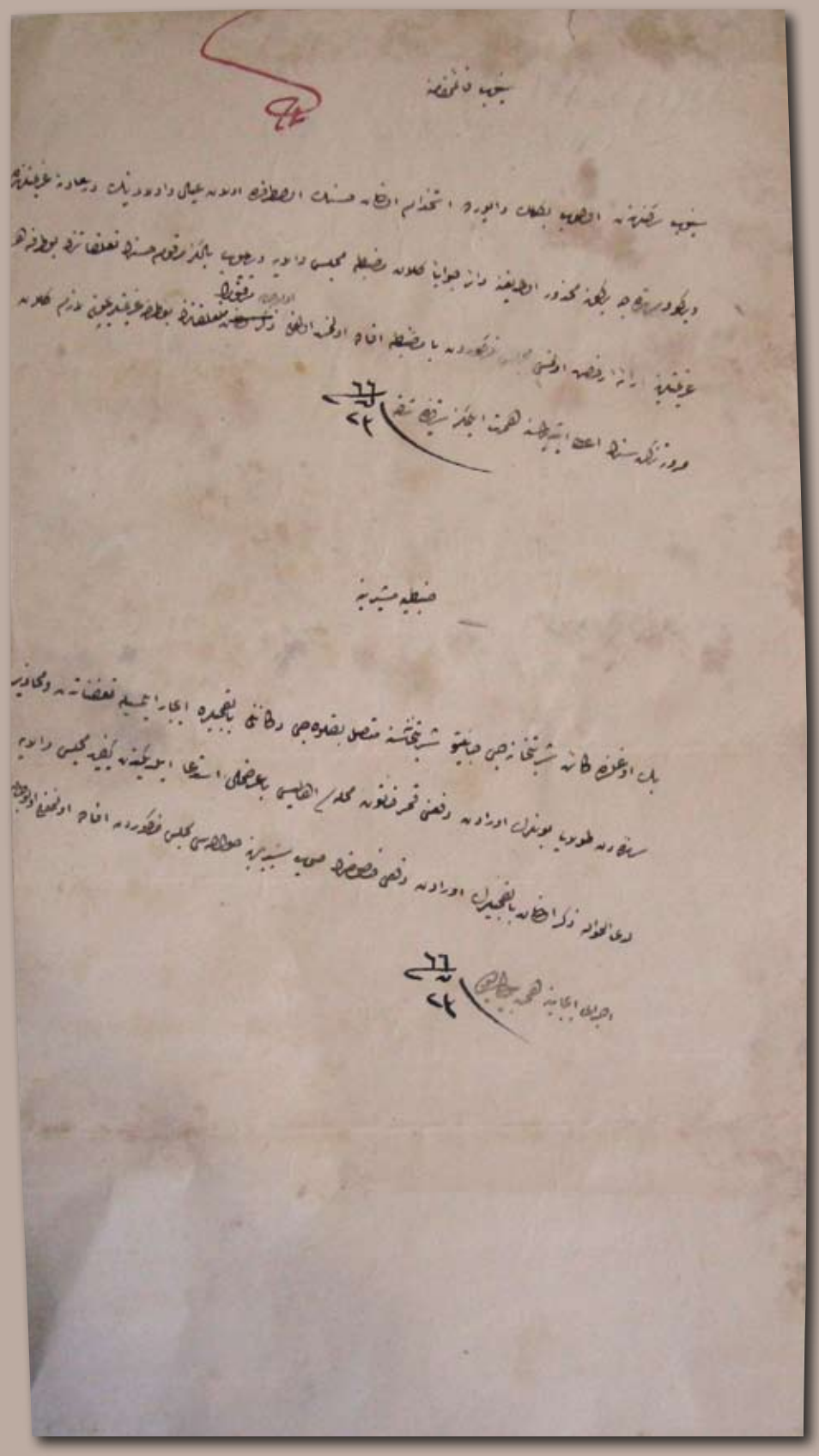
Bu mevzudan dolaylı bir çıkarım yapmak gerekirse; Baklavaya talep çok fazladır. Baklava imalatı ve satışı sektörü oldukça iyi iş yapmaktadır ve baklavacılık sanatı bu sebeple gözde bir meslektir. Bundan faydalanmak isteyen çörekçiler de fırsatçılık yapmaktadır.

Osmanlı döneminde Baklavacılar diğer esnaf guruplarına nazaran halk tarafından daha çok sevilmekte ve mahallerinde bulunmaları istenmekteydi. Bunu aşağıda verdiğimiz belgeden de anlamak mümkündür.

2 Ağustos 1850 tarihli belgeye göre, Beyoğlunda şerbethaneye bitişik baklavacı dükkânının balıkçılara kiraya verilmesinden dolayı mahalle halkı rahatsız olmuş, balıkçıların oradan kaldırılması için dilekçeler vermişler ve kokudan rahatsız olan mahalle halkı balıkçıları mahalleden gönderebilmek için hukuk mücadelesi başlatmışlardı. Adı geçen belgenin trankripsiyonu şöyledir:

Zabtiye Müşirine

Beyoğlunda kaim şerbethaneci Canito şerbethanesine muttasıl baklavacı dükkânını balıkçılara icar eylemesiyle taaffüfattan ve mahâzir-i sâireden dolayı bunların oradan def'ini Kamer Hatun Mahallesi ahalisi bi arz-ı hal istid'â eylediğinden keyfiyet meclis-i vâlâya lede-l havale zikr olunan balıkçıların oradan def'i hususunda savb-ı seririne havalesi meclis-i mezkûrdan ifade olunmağla ol vecihle icrâyı icâbına himmet buyrulması. Fi 23 Ramazan sene 66.[335]



In the Ottoman era, the artisans of baklava were more liked by the people and requested to be in their quarters. We can understand this from the below written document.

According to a document dated 2nd of Augustus, 1850, the neighbourhood residents were unhappy for the fact that the baklava store which is next to syruphouse to be rented out to the fishers and they submitted petitions to remove the fishers from there and the neighbourhood people who became uncomfortable with the odor started legal proceedings to remove the fishers from their neighbourhood. The transcribption of the said document is as following:

To the police officer

Canito owning Sorbet house in Beyoğlu has rent the baklava house to fishermen. The people of Kamer Hatun Mahallesi where the fishermen's house is, has signed a petition saying that their misbehaviours and rudeness will negatively affect their neighbourhood therefore demanded they leave the area. The issue has arrived to the Grand Parliament and the members have decided that they should consult the sultan.

Baklava Yufkası Açan Sakızlı Ustalar

XX. yüzyılın başına kadar İstanbul'da baklava, evlerde ve konaklarda yapılırdı. Baklava çeşitleri satan dükkânlar İstanbul'da XX. yüzyılın başında açıldı.[336] Öyle ki, Birinci Cihan Harbine kadar baklava İstanbul'da orta halli ailelerde bile daima evde yapılırdı. O zaman şimdiki gibi hazır yufkacılar da yoktu. Baklava, börek v.s. hamur işlerinin yufkası evin kadını veya yetişkin kızı tarafından açılırdı. Seyyar satıcının veya bir dükkânda yerleşmiş baklavacıların yaptığı tatlıyı, fırınlarda, hamamlarda çalışanlar ile bekâr odalarında ve bekâr hanlarında yatıp kalkan bekâr uşakları alıp yerdi. Bir müşterileri de ayak takımı idi. Nadiren de mütevazı geçimli aileler tatlıcılardan tatlı, bu arada baklava alırdı. Bunlar tatlıcıdan aldıkları hazır tatlıyı bir misafir sofrasına çıkaracak olsalar ayıplanırlardı.[337]

Bu yüzden Osmanlı Devleti zamanında İstanbul'da baklava ve börek için yufka açıcılar vardı. Yufka açıcılar işlerinin ehli olabilmek için ömürlerini harcamış insanlardı. Bunlar, baklava tepsilerine gül yaprağı inceliğinde kırk yufka sererlerdi.[338] Bunlar loncada örgütlenmiş Sakızlı ustalardı. Bunlar İstanbul Rumlarından idi. Muhtemelen eski tarihlerde Sakız Adasından İstanbula göç ettikleri için "Sakızlı Ustalar" diye adlandırılırdı. İstanbul'da Galata şekercileri denilen Sakızlı Rumlar ve Frenklerden oluşan yetmiş kadar dükkan Kasımpaşa, Eyüp, Suriçi gibi semtlerde bulunurdu. Yufka açmakta mahir olan bu ustaların asıl maharetleri şekercilik ve şeker heykelciliğinde idi. Öyle ki sarayın sünnet, düğün vesair özel günlerine mahsus şeker heykelleri yaparlardı.[339] Sakızlı ustaları baklava yapılacağı zaman özellikle konaklara baklava yufkası açmak için çağrılırlardı. Sarayın ise özel ustaları vardı.[340] Öyle ki, II. Bâyezid zamanında, Ramazan ve bayram için, sarayın baş ekmekçileri Sinan ve Osman isimli ustaların yufkalar açıp baklava hazırladıkları bilinmektedir. Sonraki dönemlerde, Osmanlı saraylarında ve zengin konaklarında, mutfak kadroları arasında, hayatlarını sadece hamur açarak geçiren, hatta bu alanda da uzmanlaşarak "baklavacı" olan aşçılar da görülecekti. Bu ustaların hünerleri ve hizmetinde çalıştıkları zenginlerin satın alabildikleri pahalı malzemelerle gelişmiş damakları sayesinde, XV. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağında yeni buluşlar ve gelişmeler alıp başını yürüyecekti.[341]

Sakızlı (Chious) Masters who where rolling Baklava Phyllo

Baklava was made in houses and mansions in İstanbul until the beginning of XX. century. The stores which were selling baklava types were opened in İstanbul in the begining of XX. century . Wheras the Baklava was made only in houses even for middle class families of İstanbul until the World War I. At those times phyllo was not being sold ready made. The phyllo of the pastries such as baklava were rolled by the lady of the house or grown up girl of the house. The sweet pastry made by the pastry artisans were purchased by the bachelors who were living in bachelor pads and inns and who were working in hammams. Another customer portfolio for those artisan baklava was ragtags. Very rarely the humble families were purchasing this dessert from the baklava artisans. But they would be shamed if they serve this ready baklava for their visitors .

Therefore in Ottomans there were phyllo rollers in İstanbul for pastries and baklava. The phyllo rollers were people who spent many years to be experts. These artisans could lay forty folds of phyllos to the baklava trays in the thickness of a rose lip. These were Masters from Sakız who were organized within the guild. They were among the Greeks of İstanbul. They were named as Masters from Sakız as they had migrated from Sakız (Chios) Island many time ago. Seventy stores comprised of Greeks and Franks who were called as Galata Candy Makers which were being in districts such as Kasımpaşa, Eyüp and Suriçi. The masters who were talented in rolling phyllo had their actual talent in candy making and candy sculpture. So much that they were making special candy sculptures in special days of the palace such as circumcision or wedding ceremonies. The Sakız Masters were invited to the mansions to roll baklava phyllo in times when they would make baklava. The Palace had its private masters. So much that in the era of Bayezid II, the Bread Masters named Sinan and Osman were known to be rolling phyllos and baking baklavas for Ramadan and Bajrams. In the following periods chefs who were only rolling phyllos and experienced in this field and being named as "baklavacı" in the Ottoman palaces and in the rich mansions. With the talent of these masters and the expensive stuff which could be afforded by their rich employers the new inventions and developments were seen in the Ottoman cousine starting from XV century.

Kağıt İnceliğinde Baklava Yufkası

Un'un sadece su ve tuz ile karıştırılması suretiyle elde edilen yiyecek maddelerinin en önemlisi şüphesiz ekmektir. Herkesin temel besin maddesi olan un'dan Türkler çok çeşitli ekmek yapmasını biliyorlardı. Türklerin yapmış oldukları ekmek çeşitlerinin en önemlilerinden biri, bugün köylerimizde somuna nazaran daha çok pişirildiği bilinen yufka idi. Yufkanın bir cinsi çok ince yapılıyordu. Dokunur dokunmaz kırılabilen bu çeşidine "yalaçı (yalancı) yuga" denildiği bilinmektedir.[342]

Baklava, Anadolu öncesi Türk mutfağıyla bağı en güçlü olan tatlıdır. Türkler'in çok eski tarihlerden bu yana, incecik yufkalar açıp onları katlayarak veya sararak çeşitli tatlı ve tuzlu yemekler yapmakta oldukları bilinmektedir.[343]

Yupa, yoka ve yufka sözcüklerinin atası olan eski Türkçe sözcük yab-

Baklava Phyllo in the Thickness of Paper

The most important nutrition supply we get by mixing the flour with only water and salt is indoubtedly bread. Turks knew to bake many types of bread from the basic nutrition ingredient of flour. Most important bread typed baked by Turks was the phyllo which were baked more than loaf. A kind of the phyllo was rolled very thin. It is known that this kind of phyllo which could be easily broken by touching it was called "yalaçı yuga (fake phyllo9" .

Baklava is a dessert which has most connections with Pre-Anatolian Turkish Cuisine. Turks are known to be rolling or wrapping very thin phyllos and making various foods or desserts .

The ancestor of the words yupa, yoka and yufka (phyllo in turkish) was the old turkish word of "yabka" (thin, vulnarable) and this word was especially defining the thin and flat bread . This word is still living in various Turkish languages as in the idiom of "phyllo hearted". In the dictionary of XI century named "Divân-ü Lûgat-it Türk" Kaşgarlı Mahmud defined "yuvgha" and "yupga" as "thin bread" and also told about the folded phyllo idiom and translates this to Arabic as "khubzp mughaddan". As the fold word means layer it is for sure that the folded phyllo has layers .

In old Turkish the phyllo which was meaning "thin" was also used in unfermented bread which was rolled very thin. In XI century Kaşgarlı Mahmud told that the phyllo was broken due to its slimness and that some artisans were claiming their customers by saying "you broke it". From this information we can understand that the read phyllo was being marketed at those times and that the phyllo was very thin.

Again in the Medieval Arabic Cuisine the recipe of phyllo which was called as "rikak" by them being so rare shows that it was being sold as ready made. In an Arabic Recipe Book of XIII century called "Kitabü'l-Vusla" the recipes of the dough to be rolled as holddown shows that the thin phyllos are Turkish cousine oriented. Therefore the baklava phyllos made of flour was one of the most important stuff of Ottoman Cousine which is the head representative of Turkish-İslam culture. So much that even tough phyllo was a bread type many other foods such as pastry and baklava, including phyllo pastry, phyllo kebap, phyllo meat ball and phyllo rice .

The phyllo type breads were being eaten by making it wrapped. This method is very common in our villages today. The Turks of XI century were calling the wrapping "türmek" and they were adding stuff like egg and minced meat inside and also they were adding chees or fat. The wrapped was called "sıkma" and its part was called "tikim".

The broken phyllo which was called "Katma yuga" were sometimes eaten directly by frying in the oil. As a matter of fact we still see this type of food in some Anatolian villages. On the other hand we can understood from the sayings of

ka "ince, kırılgan" anlamına geliyordu ve özellikle ince, yassı ekmeği tanımlıyordu.[344] Bu sözcük hala "yufka yürekli" şeklinde çeşitli Türk dillerinde yaşamaktadır. XI. yüzyıla ait Divân-ü Lûgat-it Türk adlı sözlükte Kaşgarlı Mahmud "yuvgha" ve "yupga"yı "ince ekmek" olarak tanımlamakta; ayrıca katma yufka deyimine de yer verip bunu, Araçâya "khubzp mughaddan" olarak çevirmektedir. Kat sözcüğünün ise tabaka anlamına geldiğinden katma yufka'nın katmanlı olduğu hemen hemen kesindir.[345]

Eski Türkçe'de asıl anlamı "ince" olan yufka çok ince açılmış mayasız ekmek anlamında da kullanılırdı. XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmud yufkanın inceliğinden dolayı kırılıverdiğini, bazen ekmekçilerin müşterilerini "sen kırdın" diye itham ettiklerini anlatır. Bu bilgiden hareketle hazır yufkanın daha o dönemde satıldığını ve yufkanın inceliğini anlamak mümkündür.[346]

Yine Ortaçağ Arap mutfağına "rikâk" adıyla giren yufkanın tariflerine ender olarak rastlanması, o zaman da hazır satıldığına işarettir. Kitabü'l-Vusla adlı XIII. yüzyıla ait Arapça yemek kitabındaki bir tarifte hamurun "tutmaç gibi" açılacağının belirtilmesi, yufka gibi ince hamurların Türk mutfağı kökenli olduğunu gösterir. Dolayısıyla undan yapılan baklava yufkaları Türk İslam kültürü'nün baş mümessili olan, Osmanlı mutfağının en önemli malzemelerinden biridir. Öyle ki, yufka, bir tür ekmek çeşidi olmasına rağmen bundan aynı zamanda başta börek ve baklava olmak üzere yufka böreği, yufka kebabı, yufka köftesi, yufka pilavı gibi çok çeşitli yiyecekler yapılırdı.[347]

Yufka cinsinden ekmekler başlıca dürüm yapılarak yeniliyordu. Bu usul bugün de köylerimizde pek yaygındır. Türkler XI. yüzyılda dürüme "türmek" diyorlardı ve içerisine, yumurta, kıyma gibi şeyler konulduğu gibi, ayrıca peynir veya yağ da konuluyordu. "Sıkma" da denilen dürümün parçasına "tikim" de deniliyordu.

"Katma yuga" denilen ufalanmış yufkanın doğrudan doğruya yağda kızartılarak yenildiği de oluyordu. Nitekim günümüzde bazı Anadolu köylerinde bu çeşit yemeğe hala rastlamaktayız. Diğer taraftan ufalanmış ekmekten, ekmeğin ufalanmasından ve ekmek ufalamada yardımlaşmadan bahsedildiğine bakılırsa, onlar ekmeği, yağ, ayran v.b. şeyler içerisine ufalayarak karıştırıp da yiyorlardı.[348] Kaşgarlı Mahmud'dan tereyağında pişirilen katlanmış yufkaya "katma yuvga" dendiğini öğreniyoruz. "Gözleme" benzeri bu hamur işleri Arapların şuruplu hamur tatlıları geleneğiyle birleşerek bugünkü baklavayı ortaya çıkmış olabilir.[349]

XVI. yüzyıl düğün ziyafetlerinde binlerce fodula ve yufka tüketilmiştir. Aynı yüzyıla ait minyatürlerde sofralarda herkes için ayrı konulmuş üçgen şeklinde katlanmış yufkalar görülmektedir.[350]

Bakü Baklavası olarak bilinen Azerbaycan'a özgü tatlıda 50 ile 100 tane kâğıt inceliğinde yufkanın döğülmüş cevizle doldurulmasıyla yapılan bildik baklava değil, erişte için gerekenden daha ince olmayan, yedi tabaka ceviz içeren sekiz yufka ile yapılanıdır. Buna çok benzeyen bir tatlı da Kazan Tatarları tarafından paklava adıyla yapılanıdır.[351]

broken bread and solidarity in breaking the bread that they were eating bread by breaking in to stuff like oil or ayran . From Kaşgarlı Mahmud we learn that the folded phyllo which is fried in butter were called "katma yuvga". These pastries similiar to "flapcake" could have been integrated with the syrupped pastry tradition of Arabs to form the baklava of today .

In the feasts of XVI century weddings thousands of fodula and phyllo was consumed. Again in the miniatures drawn in that century the triangle shape folded phyllos put on the tables for everybody can be seen .

A dessert special to Azerbaijan known as Bakü Baklava, is not the baklava we are familiar by making it with pestled walnut within 50 or 100 paper thin phyllos but it is made with eight thick layers of phyllo which could easily be used for noodle with seven layers of walnut. A very similar dessert is made by Kazan Tatars and named as paklava .

Osmanlı, Avrupa ve Amerika'ya Baklava İhraç Ediyordu

Osmanlı baklavalarının şöhreti tüm dünyaca biliniyordu. Avrupa'nın çeşitli ülkelerine ve hatta Amerika'ya bile baklava ihraç ediliyordu. 2 Temmuz 1914 tarihli bir arşiv belgesinde baklava imalatıyla uğraşan Halil el- Aris isimli Beyrutlu bir Osmanlı vatandaşının yaptığı baklavaların sadece Osmanlı topraklarında değil, aynı zamanda Avrupa ve Amerika'da da meşhur olduğu belirtiliyor ve bundan dolayı da kendisine Sanayi ve Ticaret Bakanı tarafından madalya verilmesi kararlaştırılıyordu. Buradan da anlaşılacağı üzere, sadece İstanbul'da değil umumen Osmanlı coğrafyasında dünya çapında baklava ustalarının yetiştiğini ve baklavaların imal edildiğini görmek mümkündür. Bilhassa bugün de kaliteli baklavanın imal edildiğini bildiğimiz Ortadoğu bölgesi, Osmanlı döneminde de haklı bir şöhrete ulaşmıştı.

Uluslararası seviyede sağlanan büyük başarılar Osmanlı sarayı tarafındanda her daim takdir edilmekteydi. "Marifet iltifata tabidir" sözü bu hali çok güzel açıklamaktadır. Aşağıdaki örnekten de anlaşılacağı üzere Beyrut'ta iyi yetişmiş bir sanatkâr ve baklava ustası olan Halil Aris Efendi'nin Avrupa ve Amerika'ya baklava ihracatı yapması, Osmanlı idaresinin dikkatini çekmişti. Bu başarı üzerine "memlekete faydalı iş yaptığı" gerekçesiyle mükâfatlandırılmıştı. Böylece hem sanatkârlık takdir edilmiş, hem müspet anlamda memleketin tanıtılması takdir edilmiş, hem de ihracat bir şekilde teşvik edilmiş oluyordu. Aynı zamanda yetişecek ustalara bir teşvik ve mahalli çapta kendi halinde bir başarnın, takdirname verilerek evrensel düzeye yükseltildiği görülmekteydi. Bu ödülün verilmesini Beyrut Valisi'nin teklif etmiş olması, Osmanlı mahalli idarecilerinin yönetimi altında yaşayan esnafı dikkatle takip ettiğini ve başarıyı teşvik ederek, sektörün gelişmesine katkıda bulunduğunu göstermekteydi. Nihayet yine bu belgeden anlaşılacağ üzere, Avrupalı ve Amerikalı lezzet düşkünleri Osmanlı mutfağını ve onun içerisinde başköşeyi alan baklavanın lezzetini yakından takip etmekteydiler.

Konu ile ilgili Ticaret ve Ziraat Nezareti'nden Sadaret makamına gönderilen madalya teklifi ile ilgili arşiv belgesinin transkribi şöyledir:

Ticaret ve Ziraat Nezareti

Sanayi Müdüriyeti Umumiyesi

Huzur-ı Sâmi-i Cenâb-ı Sadâretpenâhîye

Hülasa

Beyrutta Tatlıcı Halil Efendinin tatlısı hakkında

Maruzu Çâker-i kemineleridir ki

Beyrutta sinini vefireden beru tatlıcıkla meşgul ve bu havalide aba an ced bu sanattaki maharetiyle ma'ruf ve meşhur bulunan Halil Aris Efendi gittikçe ilerlemesi-

The Ottomans were exporting Baklava to Europe and America

The Ottoman Baklavas were well known by the world. They were exporting baklava to some European countries and even to America. In an archive document dated 2nd of July 1914, the baklava made by an Ottoman citizen from Beirut named Halil el- Aris was famous not only in Ottoman territory but also in Eruope and America and therefore he was decided to be awarded a medal by Ministry of Industry and Trade. As it can be understood from here there were important baklava chefs not only in İstanbul but also in other regions of Ottoman geography and that baklava was made in all Ottoman country. Especially the middle east region where we know good quality baklava is made even today had a reputation on this area in Ottoman era.

The international success achieved was always being appreciated by Ottoman palace. It could be well explained by the idiom "the talent is depending on the appraise". As it can be well understood by the following example of Halil Aris Efendi who was a well developed artist and baklava chef in Beirut of whom his export to Europe and America attracted the attention Ottoman government. After this success he was awarded by the government as "he worked in favour of the country". Therefore his art and also his effort in positive introduction of the countrw was awarded along with his contribution in export. From this example it can be seen that the masters to be developed and a local success was elevated to global level by providing a letter of appreciation. And the fact that this award was suggested by Beirut Governor shows that the local administrators of Ottomans were closely following up their artisans and were contributing to the development of sectors by encouraging the success. And yet again as it can be understood from this document the European and America gourmets were closely following the Ottoman cousine and in particular the taste of baklava which was the seat of honor of the cousine.

The transcription of the archive document regarding award of medal sent to the Grand Vizier from the relevant Ministry of Commerce and Agriculture is given below:

Ministry of Commerce and Agriculture

General Directorate of Industry

To the high presence of Grand Vizier

In sum, about the dessert of Halil Efendi the Confectionery in Beirut

I humbly request that

Halil Aris Efendi known for his achievements and skills at this confectionery since his early ancestors (the writer not only mentions the person but the institu-

ne hizmet ve gayret etmekte olmasına ve gerek Memalik-i Osmaniye gerek Avrupa ve Amerika'nın her tarafına gönderilmekte olduğu meşhur Beyrut baklavasının nefaset ve makbuliyeti fevkaladesi kendisinin bu sanatta cidden temayüz ve sairlerine tefevvuk eylediğini te'yid eylemekte bulunmasına ve sanayin her sınıfında bu gibi terakkiyatın hem hanebendeye ve hemde servet-i memlekete faideyi faikası derkar idüğüne mebni muma ileyhin hizmeti meşkuresini takdiren ve emsaline dahi teşvikan bir kıt'a sanayi madalyasıyla taltifi Beyrut vilayeti aliyyesinden iş'ar kılınmış dâhil-i memlekette yetişmiş olan bu gibi sanatkaranın birer suretle mazharı takdir ve teşvik olması muvafık bulunmuş olmakla ber vechi inha muma ileyhin şu suretle taltifat-ı seniyye nail ve şayan-ı müsaade-i celile-i fehimaneleri sanayi müdiriyeti umumiyesi ifadesiyle arz ve istirham olunur. Ol babda emru fermân hazreti men lehü'l emrindir.[352]

Fi 8 Şaban sene 332 ve fi 18 Haziran Sene 330

Ticaret ve Ziraat Nazırı Süleyman

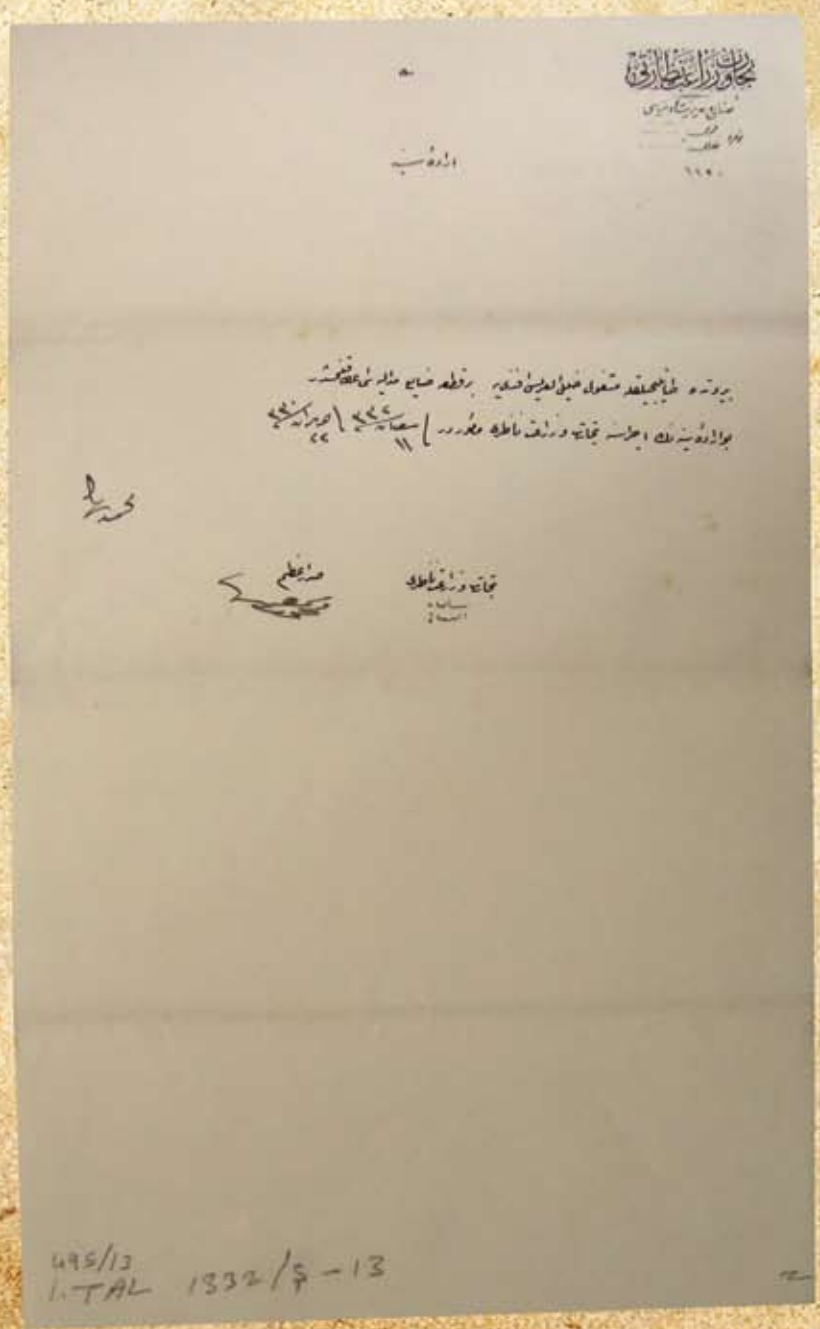
tion as well, I suppose) got better and better in his art. He sold his famous Beirut baklava both in America and Europe and in Ottoman lands thus it is a proof that he is much better in his art than his counterparts.

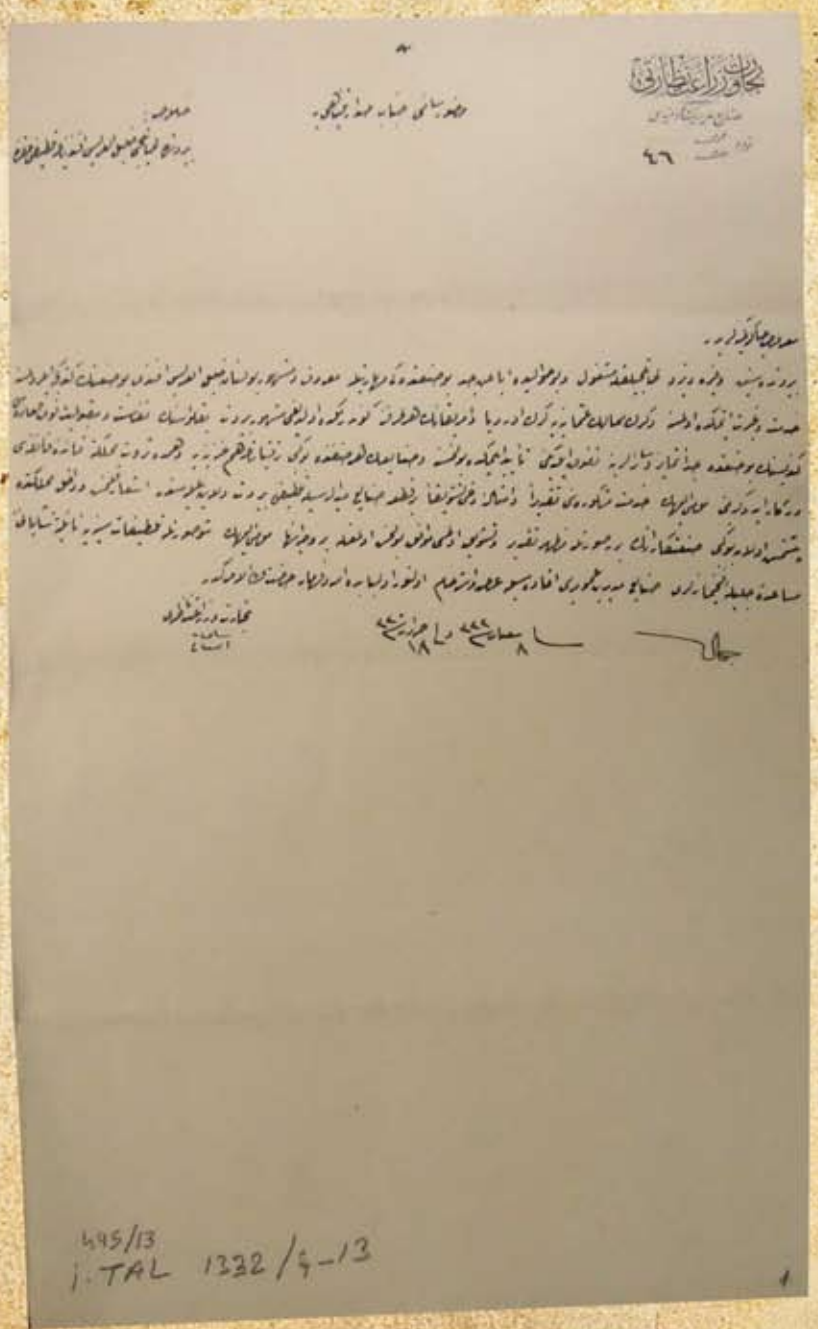
Since his improvement and achievements will be beneficial both to (------) and to the wealth of the country, his mastery and achievements will be an example for the others. Therefore, it is requested with a written petition that Halil Aris Efendi may be given an order of honour by the statesmen of Beirut.

Along with the acceptance of this petition, it is requested by the General Directorate of Industry that Halil Arisi Efendi deserve the compliments of the sultan. The order is of the sultan.

July 2 1914

Süleyman, the Minister of Commerce and Agriculture





Konu Sadarette görüşüldükten sonra Beyrutta Tatlıcı Halil Efendi'ye madalyanın verilmesinin uygun olduğuna dair irade sadır olmuştur. İradenin transkribi ise şöyledir:

Ticaret ve Ziraat Nezareti

Sanayi Müdiriyet-i Umumiyesi

İrade-i Seniyye

Beyrutta tatlıcılıkla meşgul Halil el-Aris Efendiye bir kıt'a sanayi madalyası i'ta kılınmıştır.

Bu irade-i seniyyenin icrasına ticaret ve ziraat nazırı me'murdur.[353]

Fi 11 Şaban sene 332 ve fi 22 Haziran sene 330

Ticaret ve Ziraat Nazırı Süleyman

Sadrazam Mehmed

Ministry of Commerce and Agriculture

General Directorate of Industry

It is the order of the sultan

Halil el-Aris Efendi has been given the medal of industry.

This should be done by the Minister of Commerce and Agriculture.

July 4, 1914

Süleyman, the Minister of Commerce and Agriculture

Mehmet the Grand Vizier

شاملی حاجی مصطفی افندی اداره‌سنده

شام قراخانمی شام طاتلیجیسی شام کبابی

Şamlı Hacı Husafa Efendi'nin gazete ilanı

Baklava sanatında gayet mahir olup, ulusal ve uluslararası pek çok önemli nişan, takdir ve iltifata mazhar olmuş olan bir diğer usta da, İstanbul'un çeşitli semtlerinde kebap ve baklava şubeleri bulunan Şamlı Hacı Mustafa Efendi'dir. O'nun baklava sanatındaki başarıları Osmanlı'nın son yıllarında devrin gazetelerinde haber olarak da yer almıştır. Gazeteden anlaşıldığına göre, Hacı Mustafa Efendi'ye, dördüncü rütbeden Osmanî, beşinci rütbeden Mecidi nişanlarıyla ve İngiltere'den altın sanayi madalyası verilmiştir.[354]

Another baklava chef who was very talented in his field and who was appreciatated by many badges, appreciations and compliment is both national and international levewas Şamlı Hacı Mustafa Efendi who had kebap and baklava shops in many districts of İstanbul. His success in baklava art was also reported in the newspapers of that time. As it can be understood from the newspaper Hacı Mustafa Efendi was awarded with forth level of Osmani badge, fifth level of Mecidi badge and golden industry medal from England.

Cevizli Bülbül Yuvası

Harem Güzeli

CHAPTER THREE
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BAKLAVA ÇEŞİTLERİ

TYPES OF BAKLAVA

BAKLAVA ÇEŞİTLERİ

Hamur işi tatlıları denildiğinde ilk akla gelen baklavalardır. Baklava hamurunun yapımı büyük bir ustalık ister. Baklavanın hamuru, samsa tatlısı ve ev baklavası dışında aynıdır. Hamurun katlanışı, kesilişi, tepsiye yerleştirilmesi ve içindeki dolgu malzemesi, bir baklava türünü diğerinden ayırır. Bunların bir kısmı tatlıcı ustalarının verdikleri adla anılsa da, bülbülyuvası, sarığıburma, sütlü nuriye gibi içlerinden çoğu artık klasikleşmiştir.[355]

Baklava dünü ve bugünüyle günlük yaşamımızın vazgeçilmez bir tatlısıdır. Tatil günlerinde sabah yemeği genellikle taşrada tarhana çorbası, turşu ve baklavadan oluşmaktaydı. Hatta bununla ilgili "Tarhana tartar, boğazımı yırtar, baklava kardeş, gel beni kurtar" şeklinde o günlerin anısına güzel bir de tekerleme vardır.[356]

Osmanlıda baklavanın geçmişten günümüze pek çok çeşidi vardır. Bunları şu şekilde sıralayabiliriz: Baklava, samsa (Oklava baklavası), nüsha (muska),[357] dilberdudağı, hanım dudağı, poğaça baklavası, bohça (boğça) baklavası, sigara baklavası, güllaç baklavası, hanım bileği, sarığıburma, rikak baklavası,[358] bülbülyuvası, sütlü nuriye, adi baklava, kaymak baklavası, musanna kaymak baklavası, kadıngöbeği, kavun baklavası, pirinç baklavası, tırtıl baklavası, ay baklavası, hanım dudağı, …vs.[359]

Osmanlı'nın yanı sıra Türk Dünyası'nın pek çok bölgesinde çeşitli isim, şekil ve tariflerde yapılan baklavalara rastlamak mümkündür. Mesela, pahlava, kulaklı pahlava, kuyruklu pahlava, çır çır, kazan pahlavası, Rus Napolyon tortu gibi.

Bir de üzeri kızarmadan pişirilen beyaz baklava vardır. Burada fırın yalnız alttan ısıtılır. Pişme derecesi ve pişme süresi diğer baklavalar ile aynıdır. Bazı baklava ustaları, beyaz baklava yaparken tepsinin üstünü kâğıtla örterler.

Yine az yapılan ama uzun süre dayanabilen kuru baklava vardır. Burada da fırın yalnız alttan ısıtılır. Ayrıca harcına, alışılmışın aksine bol miktarda pudra şekeri eklenir ve harç ceviz, badem ya da fıstıkla karıştırılır. Diğer açılardan aynı olan kuru baklava, piştikten birkaç saat sonra şerbetini içer ve "kuru" sıfatını hak edecek bir kıvama ulaşır.[360]

Baklavalar genellikle kaymaklı, cevizli, antepfıstıklı harçlarla yapılır. Kaymaklı baklavanın kaymağı, bilinenden değişik olarak, süt ve irmik karışımı bir türdür. Baklavacılıkta buna da "kaymak" denir.

Klasik harçların dışında, ustalar bazen baklava yapımında portakal gibi egzotik birtakım harçları da denemişlerdir. Bunun dışında tatlı kitaplarında elmalı, kiraz şekerlemeli, ananaslı, hurmalı baklava tariflerine de rastlanır. Bu tür baklava yapımında dikkat edilecek husus kullanılan meyvelerin sularının iyi sıkılmasıdır. Aksi durumda baklava hamuru lapaya dönüşebilmektedir. Günümüzde bu tür baklavalar yaygınlık kazanmamışlardır.[361]

TYPES OF BAKLAVA

When pastry desserts matter, baklava is always in the first place. Making the dough requires great mastery. Its dough is the same except for multi-flaked pastry with walnut filling and the basic baklava. Folding, cutting, putting the baklava into the tray and its filling material inside distinguish one type of baklava from the other. Although some of them are called by the names that the confectionary masters have given, such desserts as bird nest shaped pastry with nuts in thick sorbet, sultan's turban dessert and Turkish style milky desserts are now classics. .

Baklava with its past and present is an indispensable dessert in our lives. During holidays breakfast generally used to be soup with dried yoghurt, pickle and baklava in the countryside. There is even a saying in memories of those good old days that goes like " Tarhana tartar, mangling my throat, baklava comrade, come and save me" .

Since the Ottoman times, there have been several types of baklava. These can be stated as follows: Baklava, a sweet pastry soaked in sorbet, muska dessert, lady lips, poğaça baklava, bohça baklava, rolled baklava, rose pudding baklava, hanım bileği, sultan's turban , ı Nightingale's nest, Turkish milky dessert, simple baklava, baklava with Turkish cream, mussana creamed baklava, lady's belly, melon baklava, rice baklava, tırtıl baklava, moon shaped baklava, lady's lips etc..

Along with the Ottomans in many other parts of the Turkish world you can easily come across with baklavas made in different shapes, names and recipes. For instance, pahlava, kulaklı pahlava, kuyruklu pahlava, çır çır, kazan pahlavası, Russian Napoleon pie.

Also there is white baklava whose top is baked but not fried. With this dessert oven is heated up only from the bottom. Its cooking degree and time is the same with other baklavas. Some baklava masters, while making white baklava, cover the top of the tray with paper.

There is also dry baklava which is not common but quite long lasting. With this dessert oven is heated up only from the bottom too. Moreover, plenty of powder sugar, contrary to ordinary, is added into its compost and stirred with walnut, almond or pistachio. Dry baklava which is the same in terms of other aspects, after a couple of hours, it soaks up the sorbet and deserves its title 'dry' .

Baklavas are generally made with creamed, walnut, pistachio composts. The cream in the creamed baklava is actually a type mixture of milk and semolina. In baklava business it is called "kaymak".

Apart from classical composts, masters sometimes try different and exotic composts like orange. Apart from that, in dessert books, you can also see baklava recipes with apple, cherry, pineapple, date. The important thing to remember in this process is to squeeze juice used hard enough. Otherwise baklava dough may turn into pulp. These types of baklava are not common in our time .

Eski yemek kitaplarında baklavalar en çok tarifi verilen tatlılar arasında yer alır. Melceü't-Tabbâhîn'de Mehmet Kâmil,[362] adi baklava, kaymak baklavası, musanna kaymak baklavası, kavun baklavası ve pirinç baklavası olmak üzere beş ayrı baklava tarifi verir. Mahmut Nedim ise Aşçıbaşı'nda[363] baklava ve tırtıl baklavası tarifleri ile yetinir.

Mehmet Kâmil'in kaymak baklavası ise bugünkü anlamından farklıdır. Baklavanın katları arasına yumurta akı sürülerek, sıcaktan korunmuş lüle kaymak parçaları konmasını ya da aynı baklavanın katları iki ayrı tepside harçsız pişirilip aralarına lüle kaymak konularak üst üste kapatılmasını belirtir.[364]

Osmanlıca yemek kitapları karıştırıldığında börülceli, peynirli vs. unutulan daha birçok baklava çeşidiyle karşılaşılmaktadır. Burada baklava ile ilgili karşılaşılan ilginç bir bilgi de, sıcak yenilmesi hususudur. Bu kitaplarda baklava tarifleri, "Hamurdan Mamul Sıcak Tatlı Taamlar" başlığı altında verilmektedir. Urfa'da ise "katmer" adı altında tarihe karışmış sanılan sıcak peynirli baklava yaşıyor. Hem evde hanımlar hem de çarşıda baklavacılar bunu yapmaktadırlar.[365]

Bugünkü baklavalar ise, yaklaşık yirmi-otuz kat yufka ile yapılır. İlk on ya da onbeş yufkadan sonra araya harç koyulur, diğer on veya onbeş kat üzerine dizilerek hazırlanır. İyi açılmış bir baklava yufkasının arkasından gazete bile okunur. Yufkalar tepsiye dizilirken araya serpilen tereyağı, pişme sırasında buharlaşır ve tereyağının suyu buharlaşıp incecik baklava yufkalarını yukarı doğru iterek kabarmasını sağlar.

In old cook books baklavas are among the desserts mentioned most. Mehmet Kâmil in Melceü't-Tabbâhîn , gives 5 different recipes mainly with simple baklava, creamed baklava, musanna creamed baklava, melon baklava and rice baklava. Mahmut Nedim in Aşçıbaşı just gives the recipes of baklava and tırtıl baklava.

Mehmet Kamil's creamed baklava is different than the one we know today. He states that by putting egg white between baklava layers you should put Turkish cream not exposed to heat on layers or you should bake the layers in two different trays without adding compost putting Turkish cream between them and seal them on top of one another. .

When you look at cook books written in Ottoman Turkish, you'll come across with forgotten types of baklava such as with cow-pea, cheese etc. Another interesting fact about baklava is the fact that it is eaten when it is hot. In these books, baklava recipes are given under the title of ' Hot and sweet food made of pastry'. A sweet and cheese baklava called 'katmer' is still alive in Urfa. Both house women and baklava confectinery make that .

At the present day Baklavas are made with about 20 or 30 layered phyllos. After the first 10 or 15, you put compost in between and set them on the other 10 or 15 layers. You can even read a newspaper behind a phyllo made thin enough. The butter scattered while setting phyllos on the tray evaporates and its water by pushing them up make the phyllos rise.

According to sources, in old İstanbul mansions, 50 or 60 of these phyllos were put into a single tray. These conditions were even more strict in the interested and curious hosts' houses. The host wanted to have at least 100 phyllos on the tray and to test if the phyllos were thin and crispy enough by releasing a gold coin from half metre high. Otherwise, the host would feel dishonored and sent the tray without tasting it.

Another story goes: Two pashas were talking about whose cook was making the better baklava. Both were bragging about their own cooks and baklavas. Finally, one of them said:"There is no way for your cook to make baklavas as good as mine. You do not have that marble. I brought it from Edirne" .

In his book Melceü't-Tabbahin, Mehmed Kamil gives detailed information about baklava types and recipes. Some of the interesting types and recipes follow as:

***Simple Baklava:** As stated in the chapter 5i you should work the phyllos like thin börek and oil the tray. In every 5 phyllo put some butter and when it has 10 phyllos put some crushed nuts, pistachio or almond and when also it has 10 or 15 pieces, put some butter too. When there are 50 or 60 phyllos cut them in diamond shape and pour them down boiling butter. Make sugar ready by mixing it with 2 or 3 glasses of water and boil it beforehand. When baklava is ready, take it out from the oven and put some sugar on it slowly. You can also add icing sugar on the plate and lastly you can say bon appetite! .*

Kaynaklarda anlatıldığına göre, eski İstanbul konaklarında bu yufkalardan ortalama elli ile altmış tanesi bir tepsiye konurmuş. Hatta meraklı ev sahiplerinin konaklarında bu şartlar daha ağırmış.

Ev sahibi, tepside en az yüz yufka olmasını ve yarım metre yukarıdan bırakılan bir altın liranın, yufkaların inceliği ve kıtırlığı sayesinde, tepsinin dibini bulmasını istermiş. Aksi halde ev sahibi kendisini rezil edilmiş sayar ve baklava tepsisini yenmeden mutfağa gönderirmiş.

Baklava ile ilgili bir başka hikâye de şöyledir:

İki paşa, kimin aşçısının daha iyi baklava açtığı konusunda sohbet ediyormuş. Her ikisi de, kendininkini üstün çıkarmak için, baklavasının nefasetini anlatıp duruyormuş. Sonunda hazretlerden biri işi kestirip atmış;

"Senin aşçının, benimki kadar lezzetli baklava açması olanaksız. Çünkü o mermer sende yok. Ben onu ta Edirne'den getirttim."

demiş.[366]

Mehmed Kamil'in Melceü't-Tabbahîn isimli eserinde, baklava çeşitleri ve tarifleri hakkında oldukça teferruatlı bilgiler yer almaktadır. Bazı ilginç çeşit ve tarifler şöyledir (baklava isimleri kitapta geçtiği gibi verilmiştir):

Âdi Baklava: Sanat tabhı beşinci faslında zikr olunan ince börek gibi yufkalar açub tepsi yağlandıkda beş yufkada bir ruğan-ı sade serpüb on yufka oldukda döğülmüş fındık veya fısduk veyahud badem serpüb yine on beş oldukda ruğan yirmi oldukda mezkûrların birinden serperek yufka ince ise eli altmış tokca ise otuz beş kırk oldukda baklava şeklinde kesüb üzerine yanmış sıcak ruğan-ı sadeyi kefce ile haşlayub furunda pişmek hengâmında iken tepsi miktadarınca şeker veya aseli iki üç fincan su ile kesdürüb kıvamluca evvelince kaynadub hazır edeler tamam baklava furunda kızarub çıkarıldukda mezkûr şeker veya aseli yine kefce ile aheste üzerine gezdireler ba'dehü tabaklara muntazamca vaz' birle üzerine ince toz şekeri eküb tenavül buyurula.[367]

Kaymak Baklavası: usul-ı tabhı zikrolunan baklava misüllü yufkalar tanzim olundukda aralarına ruğandan maada bir şey komayub yufkaların nısfı oldukda kaymak parelerinin altına ve üstüne yumurta akını tavuk yeleğiyle veyahud kaşık ile sürerek vaz' oluna yine mezkûr usul üzere tabh ve hareket oluna çünkü kaymak pişmek hengâmında erimek ihtimali olduğundan yumurta istimali lazım gelür yahud yufkanın nısfını bir tepside nısf-ı diğerini diğer tepside kesmeden pişirüb tatlısı konuldukda birisinin üzerine kıymığı dizüb diğerini dahi üzerine usul ile kapayalar ba'dehü börek gibi kesüb tabaklara vaz' oluna yahud bir mikdar süt içine iki üç yumurta akı ve kıymığı dahi koyub aheste hal oldukda yufkaların arasına vaz ' oluna bu dahi mümkündür daha çareleri var ise de kolayı bunlardır.[368]

Cream Baklava: *After the baklava like phyllo of which rolling methodology has been explained are arranged only oil shall be applied between the sheets and in half of them egg white is applied under and over the cream via oiling plate or via spoon, and re-rolled via mentioned method and moved and as the cream may melt during cooking egg shall be used or half of the phyllo shall be baked in other tray without cutting and the syrup is applied on them and the other one is closed and then they are cut like pastry and served into the plates and then two or three eff white is added into some amount of milk and slices are put and slowly applied in between the sheets and this is the most easiest way among the other solutions.*

Musanna' Kaymak Baklavası: Yine usul-ı sabık üzere yufkaları tertib edüb kaymak bulunamaz ise mikdar-ı vafi beyaz böğrülceyi su ile kaynadub yumuşadıkda suyunu süzüb bir tencere içinde kefce ile gereği ezüb kıl elekden veya kefkirden geçüreler ba'dehü bir mikdar süt ile tencere içinde suyu çekince kaynatub ve bir iki yumurta akıyla gereği gibi yoğrulub vaz' oluna yahud süt ile pirinci gereği gibi pişürüb hal oldukda yumurta akı izafesiyle yoğrulub konula yahud tuzsuz lor peyniri veya suda tuzu alınmış çayır peynirini bir mikdar şeker ile gereği gibi yoğurub vaz'oluna cümlesi mümkündür.[369]

Kavun Baklavası: Yağlanmış tepsi üzerine ince açılmış baklava yufkalarından arasına ruğan-ı sade serperek on beş yirmi kadar yufka yayub üzerine tatlı kavunu kaşık ile ezüb bütün örtülünce nizamlıca koyub yine üzerine bir yufka sürüb ve ruğan serpeler furunda tabh olundukda sıcak iken üzerine bolca şeker eküb tenavül-i biveriyle kavunun üzerine yufka konulmasa da olur lezzeti hoş bir taam olur.[370]

Pirinç Baklavası: Rum ilinde Filibe ve Pazarcık civarında meşhurdur Tarik-i tabhı bir ölçü erimiş ve köpüğü alınmış asel ve bir ölçü erimiş ruğan-ı sade ve bir ölçü su ve bir ölçü dorukluca pirinç unu ve bir fincan durulmuş keskince güllü su cümlesini bir tencereye vaz'birle ateş üstünde kefce ile karışdırarak tamam helva gibi kayv oldukda bir tepsi içine kefce ile yayub furunda tabh oluna eyüce kızardukda çıkarub baklava şeklinde kesüb üzerine şeker eküb tenavül-i biveriyle asel bulunmaz ise kıvamlıca şeker isti'mal oluna.[371]

Kadın (Hanım) Göbeği: Rum ilinin bazı nevahisinde Kadı Boğan dirler tarik-i tabhı yarım kıyye mikdarı ruğan-ı sade'yi bir tencere içinde eridüb iki kıyye mikdarı dakik-i hassı üzerine dökerek karışdurub bir mikdar kavruldukda ateşden indürüb durulmuş güllü su ve pek az tuz ile yoğurub kurabiye gibi yuvarlayub ortalarını parmağınızla bastırub yağlanmış bir tepsiye koyun furunda altın rengini alana kadar pişirin Bu esnada şurubu hazırlayın ve kurabiyeler olunca üstlerine döküp şurubunu çekene kadar tekrar furuna koyun.[372]

Osmanlının son döneminde yetişmiş Hadiye Fahriye'nin yazdığı meşhur yemek kitaplarından olan "Tatlıcıbaşı" adlı eserde, baklavanın çeşitleri ve tarifleri ile ilgili oldukça orijinal ve detaylı bilgiler görülmektedir.

Bu çeşit ve tariflerden bazıları şunlardır:

Musanna creamed baklava: *Again accordingly, you should prepare phyllos and if you can't find Turkish cream, boil some white cow-peas and when they get soft, drain them through a sieve. Boil it with some milk and work it with 1 or 2 egg whites. Put unsalted cheese and some sugar and work them till it gets ready.*

Melon Baklava: *some melted butter on thin phyllos on the oiled tray. Crush some sweet melon and put it on 15-20 phyllos and cover phyllos with it. Put another phyllo and melted butter again and plenty of sugar. You do not have to put phyllo on the melon but if you do, it would taste better .*

Rice baklava: *It is well-known in Filibe and Pazarcık in Rumelia.*

The cooking method:. One measure of melted and with no foam honey, one measure of melted butter, one measure of water and one topful measure of rice flour and one cup of stabilized rose water. Put them all into a pan and stir and cook it till it gets thicker like halavah.. Then lay this mixture onto a tray with a ladle and cook it in the oven. When it turns golden, take it out and cut in diamond shape, put some sugar on it and bon appetite! If you can't find decent honey, you can also use sugar in adequate amount.

Doughnut in sorbet(lady belly): *This dessert is known as 'Judge killer' in some of Rumelian villages. The cooking method follows as: Melt 641 grams butter in a pan, add 2564 grams flour and mix it, cook it for a while. Then, take the pan and put stabilized rose water and some salt into the mixture and work with it. Pull of some cookie sized pieces from the mixture, press your finger on the middle, lay them onto a tray, cook them till they turn golden. Meanwhile, prepare the syrup and when cookies are ready, pour it down on them and put those cookies into oven again till they soak the syrup. .*

In the famous 'Tatlıcıbaşı'(The chef confectionery) written by Hadiye Fahriye grown up in İstanbul, there are plenty of original and detailed facts and information about types and recipes of baklava. Some of them go as follows:

دولمش طارچين علاوه ايدوب هوانده كرزلجه دوكه‌رك استعمال اولنور .

١١ (فستقلى ايچ)

شام فستقى ، بولونمديغى حالده چام فستقى بالاده تعريف اولندىغى وجهله شكر وطارچين علاوه ايده‌رك دوكيلور وبوفقه‌لرك آراسنه سه‌ريلور .

١٢ (چاير پيتيرلى ايچ)

تازه چاير پيتيرى ، لور پيتيرى ، سود كسمكى كبى شيلرى باقلاوا ايچى پاپلق آرزو ايدلديكى حالده بونلردن مقدار كافى آلنوب يه اون درهم ايچون ايكى درهم اعتباريله توز شكرى علاوه ايلدكدن صكره كوزلجه ازيلور. بعضاً بو ايچه بر يمورطه قيريلوب كوزلجه قاريشديريله‌رق بوفقه‌لرك آراسنه بر كوچوك پارمق قالينلغنده سه‌ريلور . صكره اوزرينه ديكر بوفقه‌لر قونيله‌رق كسيلوب پيشيريلور وشكرى حاشلانير .

١٣ (يالانجى قاياقلى ايچ)

بعض زمانلرده قايماق بولنماز وياخود پك پهالى اولور وبعض يرلر واردركه هيچ تدارك ايديله‌من اوكبى يرلرده باقلاوا ايچى اوله‌رق يالانجى قايماق اعمال واستعمال اولنور .

صورت اعمالى : يارم اوقه خالص سود آلنوب تميز برقابده آتشه قويلور برطاشم قاينادقدن صكره بر چاى فنجانيله بوندن برازى آلنه‌رق اون درهم قدر ايچه پرنج اونى وايكى درهم

قوله قونيلوب بو سودله ازيلور . بعده صاغ الده‌كى قاشيق ايله آتش اوزرنده‌كى سودى قاريشديرارق صسول الده طوتيلان فنجانده‌كى محلول يواش يواش دوكيلور .

٥٠ درهم قدر شكر علاوه اولنوب بر طاشم قيناديلور وآتشدن آلنير .

بوصورتله سودلى شكرلى برمحلى پاپلش اولور . بومحلىيى قايماق يرينه بوفقه‌لرك اوزرينه بر پرمق قالينلقنده سه‌روب اوستنه ديكر بوفقه‌لرى قويه‌رق كسمك وفرونه ويرمك ايجاب ايدر. صكره بالاده تعريف اولنديغى وجهله شكرى حاشلانيله‌رق تناول بيوريلور .

١٤ (قايماقلى باقلاوا)

قايماقلى باقلاوا بالاده تعريف اولنديغى وجهله خورى بوغوريلوب بوفقه‌لرى آچيلور. تپسى يه‌سه‌ريله‌رك وهر اوچ بوفقه‌ده بر اوزرينه ياغ سه‌رپيلير . ايچ قونيلوب كسيله‌رك فرونده پيشيرمليدر .

طاتليسى حاشلانيله‌رق صوغومق اوزره ترك اولنور .

قايماق لوله‌لرى اورته‌لرنده كسيلوب آچيلير وقابوق طرفى آلتنه كلمك اوزره برطباغه‌ديزيلور ايچه بريچاق ايله هرباقلاوايه قونلسى آرزو اولونان جسامتده كسيلور بر كاسه ايچنده صوغوق شكر شربتى‌ده احضار ايديلور .

تپسى‌دن بردانه باقلاوا آلنوب يجاغك اوجيله اورته‌يرندن

اوستده‌كى بوفقه‌لر قالديريلوب بر پارچه قايماق ، صوغوق شكر شربتنه باتيريله‌رق قونيلور وقالديريلان قپاق بوفقه‌لرك اوستنه وضع ايديله‌رك طباغه ديزيلور وتناول اولنور .

هر درلو ايچ بوفقه‌لر فرونه ويرلمزدن اول قونلديغى حالده قايماغك باقلاوا پيشدكدن صكره قونلسى سبى اولمق فرونده صيجاقدن اريه‌رك يالكز ايچه قابوق طرفى قالمق صورتيله بوزيلوب هدر اولمه‌جى ايجوندر .

باقلاوا حامصه‌لرينى برز برز آچوب ايچنه قايماق قويمق اولدقجه مهارته محتاج بر كافت اولديغندن اكثريا قايماق پارچه‌لرينى طباغه ديزيلان حامصه‌لرك اوزرينه قويارلر. بوده عين لذتى حائز اولور ايسه‌ده اولكى دها كوزل كورونور ودها مقبولدر .

١٥ (آى باقلاواسى)

عادى باقلاوا كبى خورى بوغوريلوب بوفقه‌لر آچيلور . بوندە بوفقه‌لرى آچدقجه تپسى يه قويمق ايجاب ايتز . خور تخته‌سنك بر طرفنه سه‌ريلير . هر بوفقه‌نك اوزرينه براز ياغ سريلير . اوچ بوفقه اولنجه اوسته ، درونه قونلسى مطلوب اولان ايچ ـ قايماق مستثنادر ـ دوشندكدن صكره اوزرينه بر بوفقه دها سه‌ريلير .

بعده صورت مخصوصه‌ده درت پارمق كنيشلكنده جدول تخته‌سى كبى پاپلش بر اوقلاوا ويا خود او اينى كوره‌يله جك بر شى بوفقه‌نك كناريله وضع اولونوب بو اوقلاوا ايچك

دوكولمامسنه و طوبلانمامسنه دقت واعتنا اولان بوفقه ايله برابر طوتيله‌رق چويريلير . وقاتلانير . درت قات يعنى اوقلاوانك آلت واوستنده ايكيشر قات اولديغى زمان ، مجموعى اون التى قات اولور . كنارندن كسكين بر بچاق ايله بويدن بويه كسيلوب بوفقه‌نك قاتلانمامش اولان طرفندن آيريلير . ايچنده‌كى تخته ، بر اوجندن طوتيلوب چكيله‌رك چيقاريلير صكره قالان بوفقه يه بو صورتله تخته‌يه صاريلوب قاتلانير . بو عمليه نتيجه‌سنده درت پارمق كنيشلكنده اوله‌رق الده ايديلان طولانى بوفقه صارمه‌لرى ، كنارى ايچه وكركين بر فنجان ويا قويا ايله اوزرينه قوتليجه باصيله‌رق آى كبى مدور قرصلره آيريلور .

اكر باقلاوا دايملرينك هلال شكلنده اولمسى آرزو ايدلمكده ايسه يومدور قرصلر يه فنجان ويا قويا ايله كسيلوب اوهيئه قونيلور . صكره بو قرصلر يواشجه آلنه‌رق ديى ياغلانمش بر تپسى يه يان يانه‌رق ديزيلور. عادى باقلاوا كبى ياغى حاشلانه‌رق فرونه كوندريلير .

پيشدكدن صكره معلوم اولان وجهله طاتليسى قونيله‌رق صوغوديلوب تناول اولنور .

آى باقلاواسى قايماقلى يا‌خود مراد اولنور ايسه قايماقلى باقلاوا بحثنده تعريف اولنديغى وجهله آراسى آچيله‌رق قايماغى قونيلور ويا خود هر ديلمك اوزرينه بر پارچه قايماق وضع ايديلور .

Baklava

Yufkaları ihzar eyledikten sonra tepsinin altını eritilmiş yağla biraz yağladıktan sonra birbiri üzerine üç yufka koymalı şayet yufkalar tepsiden biraz fazlaca ise bu parçaları kesip yeniden yufka yapmak üzere ayırmalı

Badehü bir temiz süpürge parçasıyla yufkanın üzerine biraz yağ serpip yine üzerine üç yufka koyarak tekrar yağ serpmeli. Üç yufka daha döşeyerek yine yağlamalı. Yufkaların arasına yağ serpmek bir kaşık ile de olabilir ise de en rahat ve iyisi balada söylediğimiz vecihle temiz bir süpürge parçasıdır. Dokuzuncu yufkanın üzerine bir yufka daha serdikten sonra evvelce ihzar edilmiş içi oraya sermeli ve üzerine bir yufka koyarak yağlamalı bundan sonra üçte bir yağlamak suretiyle altı veya dokuz yufka koyarak ameliyeye hitam vermelidir.

Şimdi bunu kesmek zamanı gelmiştir. Ucu sivri keskin bir bıçak ile çekmek suretiyle değil –bastırmak ile baklava baklava kesmeli ve badehü yüz elli dirhem yağdan mütebaki yağı kızdırıp üzerine her tarafına yaymak suretiyle bir kaşık veya kepçe ile haşlamalı.

Artık bunun evde yapılacak işi hitam bulmuştur. Eğer matbahda tatlı furunu var ise orada veyahut kızgın olmayan bir çarşı furununda pişirilir. Baklavanın güzel pişmiş olduğu kabarması üzerinin nar gibi kızarması ile anlaşılır. En son ameliye tatlıyı haşlamak işidir. Bunda dikkat edilecek şey baklava soğuduktan sonra üzerine şurubu ılık olarak dökmektir. Baklava çok sıcak iken şekerde kaynar olarak dökülür ise tatlı pek yumuşak, adeta hamur gibi bir şey olur ki hiç makbul değildir. Bundan sonra kalan iş dikkatle birer birer tabaklara alıp kemal-i afiyetle tenavül eylemektir.

Mevla'm bize de kısmet ve nasip eyleye.[373]

Kaymaklı Baklava

Kaymaklı baklava bâlâda (yukarıda) tarif olunduğu vecihle hamuru yoğrulup yufkaları açılır. Tepsiye serilerek ve her üç yufkada bir üzerine yağ serpilir. İç konulmayıp kesilerek furunda pişirmelidir.

Tatlısı haşlanılarak soğumak üzere terk olunur. Kaymak lüleleri ortalarında kesilip açılır ve kabuk tarafı altına gelmek üzere bir tabağa dizilir ince bir bıçak ile her baklavaya konulması arzu olunan cesamette kesilir ve bir kase içinde soğuk şeker şurubu da ihzar edilir.

Tepsiden bir tane baklava alınıp bıçağın ucuyla orta yerinden üstündeki yufkalar kaldırılıp bir parça kaymak soğuk şeker şurubuna batırılarak konulur ve kaldırılan kapak yufkaların üstüne vaz' edilerek tabağa dizilir ve tenavül olunur.

Her türlü iç yufkalar furuna verilmezden evvel konulduğu halde kaymağın baklava pişdikden sonra konulması sebebi onun furunda sıcaktan eriyerek yalnız ince kabuk tarafı kalmak suretiyle bozulup heder olacağı içindir.

Baklava hamsalarını birer birer açub içine kaymak koymak oldukça maharete muhtaç bir külfet olduğundan ekseriye kaymak parçalarını tabağa dizilen hamsaların üzerine koyarlar. Buda aynı lezzeti haiz olur ise de evvelki daha güzel görünür ve daha makbuldür.[374]

Baklava

After the preparation of phyllos you should butter the bottom of the tray and put 3 phyllos on top of one another. If they are slighlty bigger than the tray, you should cut those parts and save them to make phyllos again.

You should put some sun flower butter onto phyllos and put 3 phyllos again and put some butter too. Again, the process is followed by putting 3 phyllos and putting butter. You can do that by using spoon but the easiest way is to use a brush. After putting a phyllo on the 9th one you should put the inner material prepared earlier and you should put a phyllo and butter it. Then, on condition that you should butter the 1/3 of it, you should put 6 or 9 phyllos and end the process.

Now, it is time to cut it. Not by pulling but by compressing via a sharp knife, you should cut the baklava and heat up 150 gr butter and bbutter it with a spoon then pour down.

Its house work is now done. If there is a confectionery oven you should cook it there. If not, you can cook it in a market oven which is not boiling. Whether baklava is well cooked or not can be understood by its golden roast image. The last thing to do is boiling sweet. You should take into consideration that after baklava is cooled down, you should pour the warm sorbet. If you pour the sorbet which is boiling and if the baklava is too hot, the dessert will be too soft, just like a pulp which is unacceptable.

The last thing to say is 'bon appetite!'.

May God will give us this pleasure too.

Turkish Creamed Baklava

This type of baklava as given above will be worked and phyllos will be made. You lay down them on the tray and put butter in every 3 phyllo. You shouldn't put inner material and you should bake it in the oven.

You should butter its sorbet and let it cool down. You should cut cream puffs and set them on a plate with their crusts looking at the bottom. You should cut them how much you desire and put cold sugar sorbet in a bowl.

Then, you take a slice of baklava and take out the phyllos on the surface with the edge of a knife and then put it into a cold sweet sorbet and the cover taken is set on the plate. Every type of inner phyllo, before it is put into the oven, we see that the reason why cream is added after baklava is cooked is because it may melt down and remain only as a thin crust otherwise.

Since it is really hard and requires mastery to open up baklava layers and put cream inside them, cream is put on the layers set on the table. If the taste is the same within this method too, it will look much prettier than the previous one and therefore prefered more. .

Ay Baklavası

Adi baklava gibi hamuru yoğurulub yufkalar açılır. Bunda yufkaları açdıkda tepsiye koymak icap etmez. Hamur tahtasının bir tarafına serilir. Her yufkanın üzerine biraz yağ serpilir. Üç yufka olunca üstüne derununa konulması matlub olan iç -kaymak müstesnadır- düşündükten sonra üzerine bir yufka daha serilir.

Bâdehû suret-i mahsusada dört parmak genişliğinde cedvel tahtası gibi yapılmış bir oklava veyahud o işi görebilecek bir şey yufkanın kenarına vaz' olunup bu oklava için dökülmemesine ve toplanmamasına dikkat ve i'tina olan yufka ile beraber tutularak çevrilir. Ve katlanır. Dört kat yani oklavanın alt ve üstünde de ikişer kat olduğu zaman mecmu'u on altı kat olur. Kenarından keskin bir bıçak ile boydan boya kesilüb yufkanın katlanmamış olan tarafından ayrılır. İçindeki tahta bir ucundan tutulup çekilerek çıkarılır sonra kalan yufka yine bu suretle tahtaya sarılıp katlanır. Bu ameliye neticesinde dört parmak genişliğinde olarak elde edilen dolanı yufka sarmaları kenarı ince gergin bir fincan veya kupa ile üzerine kuvvetlice basılarak ay gibi müdevver kurslara ayrılır.

Eğer baklava dilimlerinin hilal şeklinde olması arzu edilmekde ise bu müdevver kurslar yine fincan veya kupa ile kesilip o heyete konulur. Sonra bu kurslar yavaşça alınarak dibi yağlanmış bir tepsiye yan yatarak dizilir. Adi baklava gibi yağı haşlanarak furuna gönderilir. Piştikten sonra ma'lum olan vecihle tatlısı konularak soğutulup tenavül olunur.

Ay baklavasını kaymaklı yapmak murad olunur ise kaymaklı baklava bahsinde ta'rif olunduğu vechile arası açılarak kaymağı konulur veyahut her dilimin üzerine bir parça kaymak vaz' edilir. Fakat kaymaklı olacak ise yufkaların arasına iç koymayıp sade olarak pişirmesi icab eder.

Ay baklavasını eskiden beri bu suretle imal ederler. Fakat bunda yassı oklavaya lüzum olduğu gibi için döğülmesi ve bir tarafa toplanması misüllü fevkalade dikkat ve itinaya ve oldukça mümareseye muhtaçtır. Bu müşkilata mahal kalmamak üzere ber vech-i âti vereceğimiz izahata göre hareket olunmalıdır.

Adi baklava gibi yufkaları, fakat hamur tahtası üzerine sererek üç yufkada bir yağ serilir. Üzerine tekrar üç yufka koyup yine yağ serdikden sonra üç yufka daha açılır. Üstüne -kaymaklı olmadığı takdirde- arzu olunarak döşendikten sonra üstüne yine üçte bir yağlanmak şartıyla dokuz yufka serilir. Bu suretle elde dilen on sekiz katlı yufka dairesi bâlâda tarif olunduğu vechile bir fincan veya kupa ile kurslara veyahut hilal şeklinde parçalara kesilerek yine söylediğimiz tarzda tepsiye dizilip pişirilir.[375]

Hanımdudağı (Dilberdudağı)

Hanım dudağı bâlâda tarif olunan Ay Baklavası gibi imal olunup fincan veya kupa ile müdevver kurslara ayrıldıktan sonra bu kurslar orta yerinden bükülerek iki kat edilir. O halde şekli yarım daire olur. Bunlar tepsiye dizilerek üstüne yağı haşlanır ve pişirilir.

Ancak kurslar katlanacağı cihetle pek kalın olmaması için birbiri üzerine serilen yufkaların adedi lüzumu kadar azaltılmak icap eder.

Bunun da kaymaklısı Adi baklava gibi piştikten sonra arasına veyahut her parçanın üzerine kaymağı konulmak suretiyle ihzar olunur.[376]

Moon shaped Baklava

Just like simple(adi) baklava, it is also worked and phyllos are prepared. You don't have to put phyllos onto the tray while working them within this baklava type. You set it onto a side of the breadboard. You put some butter onto each phyllo. When you have 3 phyllos, you should prepare the inner filling and the cream for this is very special. Then you put one more phyllo.

A rolling pin should be used and put onto the corner of the phyllo and rolled taking into consideration that this pin shouldn't leak the inner filling and shouldn't make it lump and folded. When there are two layers both in the bottom and at the top of the pin, in total it becomes 16 layers.

You should cut it with a sharp knife from end to end and you should seperate it from the unfolded side of the phyllo. The stick inside it is taken out and then the remainin phyllo just like this is wrapped up and folded onto the stick. At the end of this process, phyllo wraps of 4 fingers thickness are divided into pieces with moon shapes by pushing a cup or a mug onto them.

If the slices are desired to be moon shaped, these slices are cut via cups or mugs and put into that category. Then, these slices are set onto the tray horizontally. Just like simple baklava, its butter is bbuttered and then it is put into the oven.

After it is cooked, you put the sorbet and let it cool down.

If you want to make it with cream, you should follow the steps mentioned in the creamed baklava process which means you should put the cream into the opened up layers or put it onto each slice. However, if it is going to be with cream, you shouldn't put the inner filling but cook it unmixed.

Moon shaped baklava has always been produced in this way. Just like you need a flat rolling, you also need to give much attention not to crush the inner filling and to gather it into a specific side. In order to avoid this, you should follow the steps and rules we have set.

Just like simple baklava, phyllos should be set on the breadboard and in every 3 phyllo you should put some butter. Then you should put 3 more phyllos and put some butter. Then, you should work 3 more phyllos. If not creamed, you should put 9 phyllos after you put butter in 1/3 ratio. You can lay them down however you like. 18 layered phyllo circle should be cut with a cup or a mug as stated above and put into the tray.

Lady lips

This type of baklava is made like Moon shaped baklava whose recipe is given above. Phyllos are seperated via cup or mug and then these parts are folded into two. Thus, it has a semi-circular shape. These are put onto the tray and you bbutter some butter and then cook.

However, since parts shouldn't be too thick, the number of phyllos put on one another should be diminished.

The creamed version of this baklava is made by putting cream on each slice or inside the baklava after being cooked like the simple baklava .

فقط قایاقلی اولمه‌جق ایسه یوفقه‌لرك آراسنه ایچ قویمایوب ساده اولمه‌رق پیشیرمسی ایجاب ایدر .

آی یاقلاواسی ، اسکیدن بری بو صورتله اعمال ایدرلر . فقط بوندهیاپسی اوقلاوایه لزوم اولدیغی کبی ایچك دوکولمسی وبر طرفه طوپلانمسی مثللو فوق‌العاده دقت واعتنایه واولدقجه ممارسه‌یه محتاجدر . بو مشکلاتله محل قالمامق اوزره بروجه آتی وبره‌جکمز ایضاحاته کوره حرکت اولنملیدر .

عادی یاقلاوا کبی یوفقه‌لری ، فقط خمور تخته‌سی اوزرینه سه‌ره‌رك اوچ یوفقه‌ده بر یاغ سرپیلور . اوزرینه تکرار اوچ یوفقه قویوب یینه یاغ سرپدکدن صکره اوچ یوفقه دها آچیلور. اوسته ـ قایماقلی اولدیغی تقدیرده ـ آرزو اولنه‌رق ایچ دوشه‌مدکدن صکره اوسته یینه اوچده بر یاغلامق شرطیله طقوز یوفقه سه‌ریلور . بو صورتله الده ایدیلان اون سکز قاتلی یوفقه دائره‌سی ، بالاده تعریف اولندیغی وجهله بر فنجان ویا قویایله قرصلره وياخود هلال شکلنده پارچه‌لره کسیله‌رك یینه سویله‌یکمز طرزده تپسی‌یه دیزیلوب پیشیریلیر .

۱۶ (خانم دوداغی)

خانم دوداغی بالاده تعریف اولنان آی یاقلاواسی کبی اعمال اولنوب فنجان ویا قویایله مدور قرصلره آیرلدقدن صکره بو قرصلر اورته یرندن بوکولەرك ایکی قات ایدیلیر . اوحالده شکلی یارم دائره اولور. بونلر تپسی‌یه دیزیله‌رك اوسته

یاغی حاشلانیر وپیشیریلیر .

آنجق قرصلر قاتلانمجق جهتله، یك قالین اولماسی ایچون بربری اوزرینه سه‌ریلان یوفقه‌لرك عددی لزومی قدر آزالدیلق ایجاب ایدر .

بونك‌ده قایماقلیسی عادی یاقلاوا کبی پیشدکدن صکره آراسنه وياخود هر پارچه‌نك اوزرینه قایماغی قوتی صورتیله احضار اولنور .

۱۷ (صاریلی بوره)

عادی یاقلوا کبی آچیلان یوفقه‌لردن بهری اورته‌سندن کسیلدکدن صکره اوقلاوای قویوب بر طرفدن یوفقه یونك اوزرینه صارلمه باشلار بر ایکی قات صاریلنجه قوللهجق ایچ بویدن بویه سرپیله‌رك صاریلمده دوام‌اولنور . یارم یوفقه‌تکمیل صاریلنجه اوقلاوانك ایکی طرفدن یارمقله خموری اورتهیه طوغری اینه‌رك قیریش قیریش‌اولدیغی زمان برطرفدن چکوب اوقلاوا چیقاریلیر . صوکره بو بوروش بوروش اولان طولای یوفقه صارمالسی دیی یاغلانمش تپسی چورکنه‌رك قونیلور . ایکنجی بر پارچه‌ده یونك ختام‌بولدیغی بردن یاشلامق صورتیله چورکلنور . بو صورتله تپسی طولدیریلور . صکره کسکین بر بیچاق ایله کنارلرن اورتهیه طوغری کسیله‌رك مطلوب اولان جسامتاره تفریق اولنه‌رق اوسته عادی یاقلاوادە اولدیغی کبی یاغی حاشلانیر وفرونه وریلیر .

صوغوغجه طاتلیسی قویله‌رق عائله تناول اولنور .

قایاقلی یاپلسی آرزو اولنور ایسه یوفقه‌یی اوقلاوایه‌صارار ایکن ایچ قویمامق وپیشوب طاتلیسی حاشلاندقدن صکره‌یارمق کبی قایاقلری اورته‌سنده‌کی دلیکه صوقوب طباغه دیزمك وياخود پارچه‌لرك اوسته قویمق ایجاب ایدر .

۱۸ (یونجه یاقلاواسی)

عادی یاقلاوا کبی یوفقه‌لری آچیلوب اوچ یوفقه‌ده بر یاغ سرپمك صورتیله سکز طقوز یوفقه تپسی‌یه سه‌ریلیر . صکره‌یونلرك اورته‌سنه تپسی‌نك جسامته وياپلسی آرزواولنان طاتلی‌نك مقدارینه کوره ـ بر ویا بر بچق قاشق اوزونلق واوقدر کنیشلکده ایچ‌وضع اولونوب یوفقه‌لر بر بر یونك اوزرینه چورپه‌رك درت کوشه‌لی بر یوفقه یونجه‌سی وجوده کتیریلیر . صکره لزومی اولان یاغ حاشلانه‌رق فرونه‌وریلیر. پیشدکدن صکره طاتلیسی ، یاقلاواده اولدیغی کبی حاشلانیر. طاقیله طباغه نقل ایدیلوب سفره‌یه کوندریلور .

بو طاتلی سفره‌ده‌اکل اولنه‌جغی زمان کسلمك‌وپارچه‌لنمق عادتدر . آنجق یونك طاتلیسی عادی یاقلاوادن براز زیاده‌جه وبراز صولوجه اولمسی واکل اولنمازدن اول هیچ اولماز ایسه ایکی ساعت قدر طاتلیده قالمسی ایجاب ایدر .

بو یونجه یاقلاواسنك قایماقلیسی یاپلمق مطلوب ایسه دها آز قاتلی اولمق وایچنه برشی قویمامق اوزره ایکی یونجه یاپیلوب

پیشدکدن وطاتلیسی حاشلاندقدن صکره برینی طباغه آلمق واوزرینه قایماغی دوشه‌مك وبعده ایکنجی یونجه‌یی یونك اوزرینه قیامق اقتضا ایلر .

یونجه یاقلاواسنی فرونسز اوله‌رق پیشیرمك‌ده قابلدر . بو حالده تعریف اولندیغی وجهله یونجه یاپیلوب حاضر اولنجه بر طاوادەویا تپسی‌ده لزومی قدر یاغ ـ مقداری اولجه بیان اولنمشدر . قویله‌رق اریدیلیر . بعده یونجه یونك ایچنه وضع ایدیلوب آلتی قیزارنجه‌یه قدر پیشیرلدکدن صکره آلتنه برکنیش بیچاق وياخود بو کبی ایشلرده استعمال اولنان دمیر کسکی ایله آلت اوست ایدیلیر وقیزاردیلیر . صکره طاتلیسی حاشلانه‌رق طباغه آلنیر .

صامصه یاخود نسخه یاقلاواسی عادی یاقلاواده اولدیغی کبی یوفقه آچیلدقدن صکره اون‌بش الی یکرمی سانتیم کنیشلکنده اولمق اوزره یویدن بویه کسیلیر . بعده بو یوفقه بربری اوزرینه ایکی قات ایدیلوب اورته‌سنه لزومی قدر ایچ قویله‌رق نسخه کبی صاریلیر. اوچ کوشه‌لی بر یونجه اولور. بو صورتله احضار اولنان صامصه‌لر یاغلی تپسی‌یه دیزیله‌رك اوسته یاغی حاشلانیر وفرونه وریلیر وصوغوغجه اوزرینه صیجاق شکر شروبی دوکیله‌رك براغیلیر . وبعده تناول اولنور .

یوقی‌ده فرونسز اوله‌رق اولرده طاوا ایله پیشیرمك ممکندر عینی‌ایله یونجه‌یاقلاواسی کبی یاغده‌قیزاردیلور وطاتلی‌یه‌قویلور.

Fıstıklı Sargı Burma

Sarığıburma

Adi baklava gibi açılan yufkalardan beheri ortasından kesildikten sonra oklavayı koyup bir tarafından yufka bunun üzerine sarılmağa başlar bir iki kat sarılınca konulacak iç boydan boya serpilerek sarıkta devam olunur. Yarım yufka tekmil sarılınca oklavanın iki tarafından parmakla hamuru ortaya doğru iterek kırış kırış olduğu zaman bir taraftan çekip oklava çıkarılır. Sonra bu buruş buruş olan dolanı yufka sarması dibi yağlanmış tepsi çöreklenerek konulur. İkinci bir parça da bunun hitam bulduğu yerden başlamak suretiyle çöreklenir. Bu suretle tepsi doldurulur. Sonra keskin bir bıçak ile kenarından ortaya doğru kesilerek matlup olan cesametlere tefrik olunarak üstüne adi baklavada olduğu gibi yağı haşlanır ve fırına verilir. Soğuyunca tatlısı konularak afiyetle tenavül olunur. Kaymaklı yapılması arzu olunur ise yufkayı oklavaya sarar iken iç kaymak ve pişip tatlısı haşlandıktan sonra parmak gibi kaymakları ortasındaki deliğe sokup tabağa dizmek veyahut parçaların üstüne koymak icap eder.[377]

Boğça (Bohça) Baklavası

Adi baklava gibi yufkaları açılıp üç yufkada bir yağ serpmek suretiyle sekiz-dokuz yufka tepsiye serilir. Sonra bunların ortasına tepsinin cesametine ve yapılması arzu olunan tatlının miktarına göre bir veya bir buçuk karış uzunluk ve o kadar genişlikte iç vaz olunup yufkalar birer birer bunun üzerine çevirilerek dört köşeli bir yufka boğcası vücuda getirilir. Sonra lüzumu olan yağ haşlanarak fırına verilir. Piştikten sonra tatlısı baklavada olduğu gibi haşlanır. Takımıyla tabağa nakl edilip sofraya gönderilir.

Bu tatlı sofrada ekl olunacağı zaman kesilmek ve parçalanmak adettir. Ancak bunun tatlısı Adi baklavadan biraz ziyadece ve biraz suluca olması ve ekl olunmazdan evvel hiç olmaz ise iki saat kadar tatlıda kalması icab eder.

Bu boğça baklavasının kaymaklısı yapılmak matlub ise daha az katlı olmak ve içine bir şey konmamak üzere iki boğça yayılıp piştikten ve tatlısı haşlandıktan sonra birini tabağa almak ve üzerine kaymağı döşemek ve badehü ikinci boğçayı bunun üzerine kapamak iktiza eyler.

Boğça baklavasını fırınsız olarak pişirmek de kabildir. Bu halde tarif olunduğu vecihle boğça yapılıp hazır olunca bir tavada veya tepside lüzumu kadar yağ -miktarı evvelce beyan olunmuştur. Konularak eritilir. Badehü boğça bunun içine vaz' edilip altı kızarıncaya kadar pişirildikten sonra altına bir geniş bıçak veyahut bu gibi işlerde istimal olunan demir keski ile alt üst edilir ve kızartılır. Sonra tatlısı haşlanarak tabağa alınır.[378]

Samsa Baklavası

Samsa yahut nüsha (Muska) baklavası Adi baklavada olduğu gibi yufka açıldıktan sonra on beş ile yirmi santim genişliğinde olmak üzere boydan boya kesilir. Badehü bu yufka birbiri üzerine iki kat edilip ortasına lüzumu kadar iç konularak nüsha (muska) gibi sarılır. Üç köşeli bir boğça olur. Bu suretle ihzar olunan Samsalar yağlı tepsiye dizilerek üstüne yağı haşlanır ve fırına verilir ve soğuyunca üzerine sıcak şeker şurubu dökülerek bırakılır. Ve badehü tenavül olunur.

Sultan's turban

Phyllos worked just like simple baklava, a pin is put on the table and while phyllos are being wrapped on the pin, the inner material is scattered from end to end. When half sized phyllo is wrapped up, the dough is pushed through into the middle with the help of fingers. When it is wrinkly, the pin is taken away. Then, this wrinkled phyllo is put onto the tray whose bottom is covered with butter/ butter. Another slice is put onto the point that the previous phyllo is situated. With this respect, the tray is now full. Then, with a sharp knife by cutting it from its corners to the middle, you should pour boiling butter and put it into the oven. When cooled down, you should add its sorbet and bon appetite! If you want it with creme, while wrapping the phyllo onto the pin, the inner cream should be put into the hole or on each slice when the cooking process is over .

Boğça (Bohça) Baklava

Just like simple baklava, after phyllos are worked, 8 or 9 phyllos are put on the tray on condition that you should put some butter in every 3 phyllo. Then, according to the desired amount, you should prepare an inner filling having 1.5 hand measured length and width. Phylllos are turned and shaped as a four cornered phyllo. Then, necessary butter is bbuttered and it is cooked in the oven. After it is cooked, its sorbet is bbuttered just like in the baklava process. Then it is ready to serve.

When you'll have it at the table, you should cut it into small pieces. However, different from the simple baklava, this baklava is respectively plenty and a little watery and therefore it should stay in the sorbet for at least 2 hours.

If you desire to have it with cream, it should have lesser layers and there should be no inner filling. After two boğças being cooked and their sorbet bbuttered, one of them should be put on the table and the other one should be put on the former one.

You can also cook this boğça baklava without oven. Following these steps, when boğça is ready, enough butter should be melted down in a pan or a tray. Boğça is put into this pan and till its bottom gets golden. Then, you should make it upside down with a knife and fry it. Then its sorbet is boiled and the dessert is now ready to serve .

Samsa Baklava

Samsa or Muska baklava , just as in simple baklava, is cut within 15 to 20 cm width from one end to another after phyllo is worked. This phyllo is made double layered and inner filling is put between them and then is wrapped like a folded paper(muska). Then it becomes 3 cornered boğça. Samsa dough then are put into the tray and butter is boiled, put into the oven and when cooled down, hot sugar sorbet is poured and left there. Then, it is ready to serve.

You can cook it also with a pan, you don't have to use an oven. It is the same; you deep fry it and then put it into the sorbet. If you want to have it with cream, you should make samsa with adding nothing. After the sorbet is boiled, you can put creme on the baklava . Bon appetite! .

Rolled baklava

Again, you should cut phyllos from end to end and add the inner filling and then roll it like cigarattes. It now becomes a French cigarette.

Then, put them all into the tray. Add the boiled butter and cook it in the oven. Pour the sorbet on it.

You can also make it by deep frying. Thus, following its deep fry you should take it out with pincers and after drilling the oil it is put into the cold sorbet .

Güllaç Baklava:

Güllaç leaves are put under water and then on a tray. The inner filling should be prepared and güllaçs should be put one by one. Then, leave the tray in a curved position and wait till it dries up all the water. Cut the baklava with a sharp knife.

There are two ways of cooking. One is boiling oil on the baklava-the oil should be half of the one in simple baklava- then put it in the oven. After it is cooked, put sorbet on it.

The other to put on a clean cloth. Leave it like that for 10 minutes. Then deep fry them putting watery egg yolk. Then take it out and drill all the oil and put it into the cold sorbet. Bon appetite!

If you want to have it with cream, you should add nothing. Cook it in the oven or pan. Then you can put creme on or between the layers.

Boğaça Baklava

The dough is prepared like the simple baklava, but it is worked with egg and water alltogether also adding 25 drahma of oil. When dough is ready, it is divided into half. One part is worked with a pin till it gets 1 finger width. Then, after putting the oil melted, the dough is covered with one another forming double layer. Again you put oil on it and fold again and work with the dough with the pin with the same size again.

You should do it five times.

In the last time, the dough is worked as big as the tray can hold and then it is put inside. The inner filling to be used is put on the tray. Then, the second dough is folded like the former one and closed up onto the other part.

Baklava is cut with a knife and the extra oil is poured down on it and then is put into oven. Lastly, sorbet is boiled and put onto plates. Bon appetite! .

Bunu da fırınsız olarak evlerde tava ile pişirmek mümkündür. Aynı ile boğça baklavası gibi yağda kızartılır ve tatlıya konulur. Bunun kaymaklısı matlub ise Samsalar sade yapılıp pişirildikten ve tatlısı haşlandıktan sonra üzerlerine kaymak parçaları konulup afiyetle tenavül olunur.[379]

Sigara Baklavası

Adi baklavada olduğu gibi açılan yufkalar bâlâda Samsa baklavası bahsinde beyan olunduğu vecihle boydan boya kesilip içi konulduktan sonra sigara gibi sarılır. Adeta bir Frenk sigarası şeklini alır.

Badehü bunlar sıra ile tepsiye dizilir. Üstüne yağı haşlanır ve fırında pişirilir. Üzerine tatlısı dökülerek biraz sonra ekl olunur.

Bunu da evlerde tava ile kızartmak da olur. O halde tavada güzelce kızarmasını müteakip bir kevgir ile veyahut temiz bir maşa ile çıkarmalı ve yağı süzüldükten sonra tatlı içine -fakat tatlı soğumuş olmalıdır- atılır.[380]

Güllaç Baklavası

Güllaç yapraklarını adi suda ıslatıp bir tepsiye birbiri üzerine vaz' etmeli. Nısfı olduğu vakit konulması matlup olan içi döşeyip üzerine yine güllaçları birer birer ıslatarak sermeli. Sonra da tepsiyi bir saat kadar eğri bir vaziyette bırakıp suyunu tamamıyla süzmeli. Badehü keskin bir bıçak ile baklava gibi kesmeli.

Bundan sonra pişirmekte iki usul vardır. Biri, adi baklava gibi üzerine eritilmiş yağ haşlayarak –fakat bunu adi baklava yağının yarısı kadar olması lazımdır- fırına verilir. Piştikten sonra üstüne şekeri dökülür.

Diğeri baklava gibi kesilen parçaları temiz bir bez üzerine dizilir. Bu halde on dakika kadar bırakılır. Badehü güzelce çalkalanmış yumurtaya bulayarak birer birer tavadaki kızgın yağda kızartılır. Bir kevgir ile tavadan alıp yağını süzdükten sonra evvelce ihzar edilip soğutulmuş olan tatlıya atılır. Badehü tabağa alınarak tenavül edilir.

Kaymaklı olması arzu olunur ise güllaç yaprakları arasına evvelce iç koymamak sade olarak fırında veya tavada pişirdikten sonra kaymak parçalarını arasına veya üzerine koymak lazımdır.[381]

Boğaça Baklavası

Bunda hamur adi baklava hamuru gibi fakat yumurta ve su ile beraber yirmi beş dirhem yağ konularak yoğurulur. Hamur yufka açılacak kıvama geldiğinde yarısından ikiye bölünür. Bir parçası hamur tahtası üzerinde bir merdane ile bir parmak kalınlığına gelinceye kadar açılarak üzerine eritilmiş yağ sürüldükten sonra hamur iki kat olarak birbiri üzerine kapatılır. Yine üstüne yağ sürülüp bir defa daha katlandıktan sonra yine merdane ile aynı kalınlıkta açılır. Tekrar yağ sürerek ilk defa olduğu gibi katlanır.

Bu ameliye beş defa tekrar olunur.

Son defada hamur konulacağı tepsinin cesameti kadar açılıp tepsiye serilir. Konulacak iç üzerine döşenir. Sonra ikinci hamur parçası birinci gibi açılıp katlanır ve tepsiye öteki parçanın üzerine kapatılır.

Badehü bir bıçak ile baklava gibi kesilerek artan yağ üzerine dökülür ve fırına gönderilir. Sonra alelusul tatlısı haşlanarak tabaklara alınır ve tenavül buyrulur.[382]

Turabî Efendi tarafından yazılıp, 1864 yılında İngiltere'de basılan ve aynı zamanda Osmanlı mutfağı ile ilgili yabancı dilde yapılan ilk yayın olan A Manual of Turkish Cookery adlı eserde çeşitli baklava tarifleri bulunmaktadır. Yabancılara Türk baklavasını kendi lisanlarında tanıtması bakımından çok önemi haiz bir çalışma olup, bazı baklava tarifleri şöyledir:[383]

Adi Baklava

Malzeme

-İnce Börek hamuru

-1 su bardağı buğday nişastası

-500 gr tereyağı (eritilmiş)

-500 gr antep fıstığı, badem ya da fındık (çok ince dövülmüş)

-500 gr bal ya da şeker

Hazırlanışı:

Unu tezgâha koyup ortasına bir çukur açın ve tuzla yumurtaları iyice yedirin. Daha sonra azar azar su ilave ederek, esnek yumuşak bir hamur haline getirin. Parmaklarınızı yağa batırıp hamura yedirdikten sonra ceviz büyüklüğünde parçaya bölün. Daha sonra bu parçaların her iki yüzlerine de nişasta serperek olabildiğince ince açın. Hamuru belirtilen tarifteki gibi hazırladıktan sonra 50 parçaya bölün. Her iki yüzüne de az nişasta serperek tepsinizin büyüklüğünde olabildiğince ince açın. Daha sonra tepsiyi yağlayıp, 5 yufkayı üst üste koyun ve üstlerine yağ sürün. Bu katın üstüne tekrar 5 adet yufka koyduktan sonra yağlamadan fıstığı, badem ya da fındıkların dörtte birini koyun ve üstüne 5 kat yufka koyup en üstü tekrar yağlayın. Üzerine ikinci bir beş kat yufkayı koyduktan sonra gene harç koyun ve katları bu şekilde elinizdeki yufkalar bitene kadar tamamlayın. Daha sonra yufkaları elmas (baklava dilimi) şeklinde kesin ve en üste kalan tereyağını ısıtarak dökün. 200 derece ısıtılmış fırında altın rengini alana kadar pişirin.

Bu arada balı ya da şekeri 8 bardak suyla karıştırıp bir tencereye koyun ve koyulaşana kadar kaynatın. Baklava iyice kızardıktan sonra şurubu üstüne dökün ve 5 dakika kadar bekletip servis tabağına piramit şeklinde dizin. Üstüne pudra şekeri serpip servise sunun.[384]

Kaymak Baklavası

Malzeme:

50 adet ince börek tarifindeki gibi hazırlanmış yufka,1 kg kaymak

200 gr tereyağı, 4 yumurta beyazı, Şurup

Hazırlanışı:

Yufkaların yarısını her katın arasına yağ sürerek tepsiye dizin. Bir kâsede yumurtaların beyazlarını hafif karıştırın ve küçük parçalar halinde böldüğünüz kaymağa fırça yardımıyla bu karışımı sürüp, yufkaların üstüne koyun.

Üstüne aralarına yağ sürerek, kalan yufkalar ile kapatıp, elmas şeklinde kesin. 200 derece ısıtılmış fırında, altın rengini alana kadar pişirin.

A Manual of Turkish Cookery written by Turabi Efendi and published in 1864 in England is the first publication about the Ottoman cuisine in a foreign language. It contains severel different types of baklava. It is a very important work in that with this book the foreigners could learn about Turkish baklava in their own mother tongue :

Simple Baklava:

Ingredients:

- Thin börek dough

- 1 water glass of wheat starch

- 500 gram butter (melted)

- 500 gram pistachio, almond or nut(very thin pounded)

- 500 gram honey or sugar

Preparation:

Put the flour onto the surface and mix salt and the eggs together. Put water slowly and make flexible and soft dough. Put your fingers into oil and divide the dough into pieces having walnut size. Then, scatter some amyl onto these pieces and try to make them as thin as possible. Preparing the dough as stated in the recipe, cut it into 50 pieces. Put little amyl onto both sides and make it as thin as possible not exceeding your tray's size. Put oil into the tray and 5 phyllos on top of one another and put some oil on them. After putting 5 more phyllos onto these layers, without oiling it, put nuts or almonds 1/4 and put 5 more phyllos and put oil on the top. After putting the second 5 layered phyllos put compost too and continue it till you are out of phyllos. Then, cut the phyllos in diamond shape and put the remaining butter on top by heating. Cook it in an oven with 200 C till it turns golden.

Meanwhile, mix sugar or honey with 8 glasses of water and put it into a pan and stir it till it gets thicker and darker. When baklava turns golden, pour sorbet and wait for 5 minutes and then put them onto the service plate in pyramid shape. Put caster sugar and serve .

Turkish Creamed Baklava:

Ingredients:

50 phyllos prepared like in the thin heurek recipe, 1 kg Turkish creme

200 gr butter, 4 egg white, sorbet

Preparation:

Put half of phyllos onto the tray putting oil between each layer. While mixing egg white in a bowl, put this mixture onto the cream divided into small pieces with the help of a brush and put it on the phyllos.

Putting oil between them, close the phyllos and cut them in diamond shape. Cook it in an oven with 200 C till it turns golden.

Fıstıklı Sargı Burma

Şöbiyetin tepsiye dizilişi

Bir önceki tarifte yer alan şuruptan hazırlayıp dökün ve servise sunun.

Kaymağı yumurta akına bulamanın nedeni pişme sırasında erimesini engellemektir.

Kaymaklı baklavayı, yufkaların yarısını bir tepside, diğer yarısını başka bir tepside pişirip her ikisine şurup döktükten sonra birinin üzerine kaymağını koyup, ötekini üstüne kapayarak da yapabilirisiniz.

Ya da kaymağı az miktar süt ve bir iki yumurtanın akıyla çırpıp, yufkaların arasına koyup da pişirmeniz mümkün.[385]

Musanna[386] Kaymak Baklavası

Malzeme:

50 adet baklava yufkası

1,5 su bardağı pirinç unu

3 su bardağı süt

2 yumurta akı

200 gr tereyağı

Şurup (Balı ya da şekeri 8 bardak suyla karıştırıp bir tencereye koyun ve koyulaşana kadar kaynatın)

Hazırlanışı:

Pirinç ununu süt ile kaynatıp muhallebi kıvamına getirin. Soğuduktan sonra yumurta aklarını yedirip, elinizle yoğurarak kaymak kıvamına gelmesini sağlayın.

Bir önceki tarifte yer aldığı şekilde yufkalarınızın yarısını aralarına tereyağı sürerek yerleştirin ve ortaya muhallebiyi yerleştirip, üstünü de aynı şekilde kapattıktan sonra elmas şeklinde kesin.

200 derece ısıtılmış fırında altın rengini alana kadar pişirin. Şurubunu döküp, üstüne pudra şekeri serperek servise sunun.

Pirinç unu yerine içine şeker katılmış krem peynir de kullanabilirsiniz.[387]

Kavun Baklavası

Malzeme:

40 baklava yufkası

200 gr tereyağı (eritilmiş)

1 adet misk kavunu

Hazırlanışı:

Tepsiyi yağlayın ve aralarına eritilmiş tereyağı sürerek 20 adet yufkayı üstüste koyun. Daha sonra kokulu bir adet kavunu soyun. ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkardıktan sonra tahta bir kaşık yardımıyla içini iyice ezip, yufkaların üzerine bir parmak kalınlığında yayın. Üzerini de aynı miktarda yufka ile örttükten sonra 200 derece ısıtılmış fırında altın rengini alana kadar pişirin. Hâlâ sıcakken üzerine pudra şekeri serpip servise sunun.[388]

Prepare the sorbet stated in the previous recipen and serve.

The reason for coating the cream with egg white is to prevent its melting down during cooking.

You can cook the creamed baklava with half of the phyllos in a tray and the other half in another tray. You can put sorbet on both and put cream and cover it.

You can also mix cream with little amount of milk and 1 or 2 egg white and cook it putting the cream between phyllos .

Musanna creamed baklava

Ingredients:

50 pieces of baklava phyllos

1,5 water glass of rice flour

3 water glass of milk

2 egg white

200 gr butter

sorbet(mix sugar or honey with 8 glasses of water and put it into a pan and stir it till it gets thicker and darker)

Preparation:

Boil the rice flour with milk and make it like a pudding. When cooled down, put egg white and make it like cream.

As stated in the previous recipe, put butter between your phyllos and put the pudding in the middle and cover its top then cut it in diamond shape.

Cook it in an oven with 200 C till it turns golden. Put the sorbet and caster sugar on it then serve.

You can use sugar added labne in stead of rice flour.

Melon Baklava:

Ingredients:

40 pieces of baklava phyllos

200 gram butter (melted)

1 misk melon

Preparation:

Oil the tray and put 20 pieces of phyllo buttered up on top of one another. Then, peel one savory melon, cut it into two pieces and take out the seeds and mash the inner then put it onto the phyllos with one finger thickness. Cover it up with the same number of phyllo and cook it in an oven with 200 C till it turns golden. Still hot, put caster sugar and serve .

Pirinç Baklavası

Malzeme:

500 gr pirinç unu

500 gr bal

500 gr tereyağı (eritilmiş)

1 çay kaşığı soda (3 yemek kaşığı suda çözülmüş)

2 su bardağı su

Hazırlanışı:

Balı önceden kaynatıp üstünde oluşan köpükleri alın. Daha sonra tekrar tencereye koyup içine tereyağını, pirinç ununu, suyu ve sodayı katıp kısık ateşte koyu kıvamlı bir sos oluşturana kadar karıştırarak pişirin.

Daha sonra yağlanmış bir fırın tepsisine dökün ve iyice yayılmasını sağlayın. 200 derece ısıtılmış fırında, kahverengileşene kadar pişirin. Soğutup elmas şeklinde kesin ve üzerine pudra şekeri serpip, piramit şeklinde yerleştirerek servise sunun.

Bal yerine aynı miktarda toz şekerden hazırlanmış bir şurup kullanmanız da mümkün.[389]

Rice baklava:

Ingredients:

500 grams rice flour

500 gr honey

500 gram butter (melted)

1 teaspoon of mineral water

(3 spoon of, resoluted in water)

2 water glass of water

Preparation:

Boil honey beforehand and take out the bubbles gatherin on the top.

Then, put it into the pan again and add butter, rice flour, water and mineral water then cook and stir it low heat till it gets thicker and darker.

After that, put it onto an oiled tray and make it diffuse to every corner.

Cook it in an oven with 200 C till it turns brown.

When cooled down, cut it in diamond shape and put some castor sugar and put it on the tray in pyramid shape.

You can also use a sorbet of icing sugar with the same quantity in stead of honey.

Güllaç Baklavası

Malzeme:

500 gr buğday nişastası

20 yumurta akı

500 gr kaymak

3 yemek kaşığı pudra şekeri

500 gram toz şeker

2 yemek kaşığı gül suyu

8 su bardağı su

2 bardak süt (ılık)

Hazırlanışı:

Yumurta aklarını derin bir kâseye koyup iyice çırpın. Daha sonra nişasta ile iyice karıştırıp, azar azar su ekleyerek akıcı bir kıvama gelmesini sağlayın.

Sonra odun ateşine yuvarlak bir saç koyun ve tam ortasının altını bir parmak kalınlığında külle kaplayarak çok kızmasını engelleyin. Orta ısıya geldiğinde, tam ortasına tabak büyüklüğünde incecik bir yufka elde edecek şekilde kaşık yardımıyla bir miktar hamur dökün. Bu yufkanın bir dakikadan daha az zamanda olacak şekilde ince olmasına dikkat edin. Bu şekilde 50-60 yufka hazırladıktan sonra yarısını uygun bir tepsiye üst üste koyun ve yerleştirirken aralarını gülsuyu ve süt karışımı ile ıslatın.

Güllaç Baklava:

Ingredients:

500 grams wheat starch

20 egg white

500 gr Turkish cream

3 spoon of powder sugar

500 grams icing sugar

2 spoon of rose water

8 water glass of water

2 glasses of milk (warm)

Preparation:

Put egg whites in a deep bowl and stir it. Then mix it with starch and make it liquid-ish by adding water little by little.

Then put a round plate on the wood fire and cover the bottom of the half with finger thick ash so that you can prevent its growing too hot. When it has medium heat, pour little amount of dough to have a thin phyllo on the middle. You should be careful about the phyllo to be thin enough in a minute. After putting 50-60 phyllos, put half of them on top of one another on a tray and pour rose water and milk mixture on it.

Şöbiyet

Tam ortasına üç milim kalınlığında kaymağı yayın ve üstüne pudra şekeri serpin. Üstünü gene gülsuyu ve süt serperek kalan yufkalar ile kaplayın. Daha sonra bir tencereye 4 bardak suyu ve şekeri koyup şurup haline gelene kadar kaynatın. Yufkaların üstünü kaplayacak şekilde şurubu dökün.

Üstünü örtüp iyice soğumasını bekleyin ve sonra elmas şeklinde kesip servise sunun. Kaymak bulamadığınızda dövülmüş badem veya Antep fıstığı da kullanabilirsiniz. Bu yufkaları hazır almanız da mümkün. Eğer uygun yapılırsa bu çok hoş ve leziz bir yemektir.[390]

Sarığıburma

XIII. yüzyıla ait Kitâbü'l-vusla ile'l-habîb fi vasfü'l-tayyibât ve't-tîb başlıklı Arapça yemek kitabında, günümüzün sarığıburma baklavasının tarifi vardır. Ancak adı baklava değil, "kül ve şükr" veya "karnıyarık"tır. Arapça adı kül ve şükr, yani "ye ve şükret"tir. Türkçe "karnıyarık" diye ikinci bir ad belirtilmesi çok ilginçtir. Ortası boş olduğu için uygun görülen bu isim, sözü edilenin Türk asıllı bir tatlı olduğunu düşündürüyor.

Her iki adın belirtilmesi ise o zamanki okuyucuların tatlıyı bu Türkçe adla bildiklerini, Arapça adıyla yetinilse bunun ne olduğunu anlayamayacaklarını gösteriyor. Yani Arapça kul ve şükr sonradan yakıştırılmış bir addır. Tarifte yufkanın "tutmaç gibi" açılacağının söylenmesi de bu fikre kesinlik kazandırıyor.

Çünkü "tutmaç" da Türkçe olup eski bir hamurlu Türk yemeğidir. O dönemde Arap mutfağında hamurun ince açılması için kullanılan Arapça bir terim olmadığı da buradan çıkan bir başka sonuç olsa gerektir. Baklavanın tarifi ise şöyledir:

"Kül ve şükr ve karnıyarık olarak bilinen bir diğer tür. Un ile sadeyağ karıştırılıp su ile yoğruluyor ve tutmaç gibi oklavayla açılıyor. Eritilen sadeyağ ile tutmaç yufkası yağlanıyor ve (...) oklava üzerine sarılıyor, sonra oklavayı dik tutarak aşağıya çekilip çıkarılıyor. Sonra küçük yuvarlaklar haline getirilerek susam yağında kızartılıyor, üzerine şeker ve gülsuyu dökülüyor.[391]

Osmanlı döneminin yemekleri ile ilgili önemli yazmalardan biri olan Kitabü't-Tabbahin'de baklavaya özel bir yer ayrılmıştır. Çeşitli baklava tariflerinin anlatıldığı kısım şöyledir:

Hamırdan ma'mül sıcak datlu nev'inden olan ta'am beyanındadır.[392]

'Âdî baklava san'at-ı tabhı (Pişirme sanatı)

Bişinci fasılda zikr olunan ince börek gibi yufkalar açub tebsi yağlandıkda beş yufkada rugan-ı sâde serpüb on yufka oldukda döğülmüş fındık veya fısdık veyahud bâdem serperek yine on oldukda rugan yiğirmi oldukda mezkûrların birinden serperek yufka ince ise elli altmış tokça ise otuz beş kırk oldukda baklava şeklinde kesüb üzerine yanmış sıcak rugan-ı sadeyi

Put 3mm thick cream on the middle and add powder sugar. Put rose water and milk too and cover it with the remaining phyllos. Then, put 4 glasses of water and sugar into a pan and stir it till it turns into sorbet Pour sorbet in a way that it covers phyllos.

Cover it and wait till it cools down and then cut it in diamond shape and serve. When you can't find cream, you can also use almond or crushed pistachio. You can also buy the phyllos. When prepared properly, it is very nice and delicious .

Sultan's turban

In the Arabic book Kitâbü'l-vusla ile'l-habîb fi vasfü'l-tayyibât ve't-tîb from 13th century, you can find our present day recipe of Sultan's turban. However, its name is not baklava but 'kül ve şükr' or karnıyarık'. Its Arabic name is kül ve şükr which means 'eat and pray'. It is really interesting to see that there is an alternative name 'karnıyarık' for it in Turkish.

It took its name from its shape, having a blank middle part, and implies that this may be a dessert of Turkish origin. Both names imply that those readers knew this dessert under Turkish name. Thus, kul ve şükr in Arabic was given later. The statement that pyhllos would be opened like 'tutmac' in the recipe is actually an obvious proof. Tutmac is also a Turkish word and an ancient Turkish pastry. The fact that there was no word used for the working the thin dough in Arab cuisine those times is actually another outcome we should take into consideration. The recipe is :

It is also known as"Kül ve şükr and karnıyarık" Mix flour and butter and work it with water then work it with pin like tutmac. The dough is oiled by the melted butter and (...) wrapped on the pin then pull it down and take it out by holding the pin vertically. Make them little circles and boil them in susame oil and put sugar and rose water .

An important cook book about the Ottoman times, Kitabü't - Tabbahin has a special space for baklava. The part in which several types of baklava is mentioned is as follows:

A good and tasty pastry should be heated .

The art of cooking

As given in the chapter 5, work phyllos very thin and put 5 phyllos on top of one another. Then, put some butter on it. After putting 10 phyllos on top of one another, put some nuts, pistachios or almonds on it. Pour some boiling butter on it too.

Pyhllos, if thick, are put 50-60 pieces on one another and if thin 35-40 pieces and cut in diamond shape and you pour down butter on it. When baklava is be-

kefçe ile haşlayub furunda bişmek hengâmında iken tebsi mikdarınca şeker veya aseli iki üç fincan su ile kesdirüb kıvamlıca olunca kaynâdub hazır ideler tamam baklava furunda kızarub çıkarıldıkda mezkûr şeker veya aseli yine kefçe ile âheste üzerine gezdireler ba'dehhu tabaklara muntazımca vaz' birle üzerine toz şekeri eküb tenâvül buyrıla.

Usûl-i tabhı (Pişirme yöntemi)

Zikr olunan baklava misillü yufkalar tanzim olundukda aralarına rugandan mâ'de bir şey komayub yufkaların nısfı oldukda kaymak parelerinin altına ve üstüne yumurta akını tavuk yileğile veyahud kaşık tesrile sürerek vaz' oluna yine mezkûr usul üzre tabh ve hareket oluna çünki kaymak bişmek hengâmında erimek ihtimâli oldığından yumırta isti'mâli lâzım gelür yahud yufkanın nısfını bir tebside nısf-ı diğerini başka bir tebside kesmeden bişürüb datlusu konıldıkda birisinin üzerine kaymağı dizüp diğerini dahî üzerine usul ile kapayalar ba'dehu börek gibi kesüb tabaklara vaz' oluna yahud bir mikdar süt içinde iki üç yumurta akı ve kaymağı dahî koyup âheste hal oldukda yufkaların arasına vaz' oluna bu dahî mümkindir daha çâreleri var ise kolayı bunlardır.

Tarik-i tabhı (Pişirme yolu)

Yine Usûl-isâbık üzre yufkaları tertib idüb kaymak bulunmaz ise mikdar-ı vâfî beyaz bükrükceyi su ile kaynâtub yumışadıkda suyunu süzüb bir tencere içinde kefçe ile gereği gibi ezüb kıl elekten veya kefgirden geçüreler ba'dehu bir mikdar süt ile tencere içinde suyunı çekince kaynâdub ve bir iki yumurta akıla gereği gibi yoğrılub vaz' oluna yahud süt ile pirinci gereği gibi bişürüb hal oldukda yumurta akı izâfesîle yoğrılub konıla yahud tuzsız lod peynıri veya tuzı alınmış çayır peynirini bir mikdar şeker ile gereği gibi yoğurub vaz'oluna cümlesi mümkindir vâkiül-hâl hîn-i eklde kaymağa şebih olur.

Tarik-i tabhı (Pişirme yolu)

Yağlanmış tebsi üzerine ince açılmış baklava yufkalarından arasına rugan-ı sade serperek on beş yiğirmi kadar yufka yapub üzerine datlu kavunı kâşık ile ezüb bütün örtülünce nizamlıca koyup yine bir yufka sürüb ve rugan serpeler furunda tabh olundukda sıcak iken üzerine bolca şeker eküb tenâvül buyrıla kavının üzerine yufka konılsa lezzeti hoş bir ta'âm olur.[393]

ing baked in the oven, adequate honey or sugar is mixed with 2-3 cups of water and boiled. When baklava turns golden and is taken out of the oven, this mixture is put on the baklava. Then, they are set on plates, put some icing sugar and bon appetite!

The method of cooking

Phyllos just like the baklava mentioned above are put regularly and you only put butter between them. Half of phyllos worked are set on the tray, you put some egg white onto the top phyllo. It is also baked accordingly. Since while being baked, cream may melt down, you should add eggs into it.

You can also bake half of phyllos in one tray, half of them in another one and after putting sorbet, cream can be put on half of phyllos and then put them on the other half. Then, you can cut it like a heurek or you can put 2-3 egg white and cream into some milk and then when it gets thick enough, you can put it between phyllos. Of course there are also several different cooking methods. Yet, this one is the easiest one.

The way of cooking

As explained before,you should set the phyllos and you should boil cream or if there is no cream you should boil bükrüce and make it softer and then sieve it and crush it with a ladle and sieve it again through a hair sieve or colander.Then, you should mix it with some milk and boil it till it drains.

Then, you should put 1 or 2 egg whites and mold it. You can also mold it after you cook milk and rice and when they get thick enough, you can add egg white. Another way is to mold unsalted cheese with sugar and put it into the mixture. All these ways are possible, indeed every single recipe is the same with cream.

The way of cooking

15-20 pieces of phyllos, putting some butter between them, are put onto an oily tray. Crushing the sweet melon, you cover all the tray with it.

You put another phyllo on it and pour some boiling butter. After cooking it in the oven, put plenty of sugar and bon appetite! If you put one more phyllo onto the crushed melon, it turns into a more tasty food.

Osmanlı Dönemi'nde ve Cumhuriyetin İlk Yıllarında Türkiye'de Tatlıcılık-Baklavacılık ve Ünlü Tatlıcılar-Baklavacılar

Osmanlıdan günümüze kadar Türk toplumunda hemen her vilayet belli bir ya da birkaç lezzeti ile meşhur olmuştur. Bu vilayetler içerisinde de bilhassa bu işin üstad-ı azamı konumunda olan usta eller vardır. Bu lezzetli yemeklerin şahı baklava olunca elbette bir yarışma havasında iddialı birkaç vilayetin ve pek çok ustanın varlığı da doğaldır.

Osmanlı Devleti coğrafyası çok geniş bir bölgeye yayıldığı için Şam'dan, Beyrut'tan Balkanlar'a kadar uzanan çok sayıda meşhur baklava ustasına rastlamak mümkündür. Ancak Osmanlı döneminde idarenin, nüfusun, sanatın, ekonominin, sosyal ve kültürel hayatın başkenti İstanbul olduğundan dolayı, baklava tüketiminin de en yaygın olduğu şehir; aynı zamanda dönemin yazılı basınında en çok adı geçen tatlıcı-baklavacı firmaları ve ustaları İstanbuldakilerdir.

Tıpkı bugün olduğu gibi Osmanlı döneminde de her firma, dönemin yazılı basını marifetiyle reklamını yapmaya çalışmaktadır. bu firmalardan bir tanesi Meşhur Baklavacı Şamlı Hacı Mustafa'dır. 5 Haziran 1914 tarihli "Kadınlar Dünyası" adlı gazete ilanında şu ifadeleri kullanmıştır:

Meşhur Baklavacı Şamlı Hacı Mustafa

İstanbul Köprübaşı

Hanımlara Erkeklere

Birçok senelerden beri şehrimizin muhtelif mahallerinde ve bahusus Ramazan-ı şerifte Beyazıt Sergisi'nde enzar-ı nefaisperverane arz eylediği baklava ve halviyat-ı saire umumun takdirine mazhar olan meşhur baklavacı Hacı Mustafa Efendi bu kere İstanbul Köprübaşı'nda eski Mayer Mağazasını kiralayarak, zevk-i selimin bedii bir numunesi şeklinde tezyin eylemiştir.

Tatlıcılık Kısmı

Fıstıklı, bademli, fındıklı baklavalar ile dilberdudağı, tulumba tatlısı, keşkül-ü fukara ve mamul namındaki Şam-ı Şerif'in en meşhur tatlısı, Şam fıstıklı kadayıf burması, cevizli tel kadayıf ezmesi ve halviyat.

مشهور بقلواجی شاملی حاجی مصطفی

استانبول کوپری باشی

ازمکارہ

Meşhur Baklavacı Şamlı Hacı Mustafa'nın 5 Haziran 1914 tarihinde Kadınlar Dünyası adlı gazeteye verdiği ilan (sağda)

Confectionery and Baklava in Ottoman and the early Repuplic time Well-Known Confectioneryand Baklava Masters

Since the Ottoman times, in Turkish society there have always been provinces famous for its special tastes. Among these, there are masters who are specificially skillful at this occupation. Since the greatest taste among these delicious tastes is baklava, it is natural to see there are some provinces which claim they have assertive masters.

Since the Ottoman expanded to a great variety of geography, it is possible to see there are many great baklava masters from Damascus and Beirut. However, because İstanbul was the centre of administration, population, arts, economy, social and cultural life in the Ottoman times, most of baklava masters mentioned in the printed media were the ones in İstanbul.

Just like today, in those times too, every firm tried to advertise themselves via printed media. One of these firms is The Famous Baklava Master Hacı Mustafa of Damascus. In "The world of Women" newspaper of June 5th 1914 we come across with this statement:

The Famous Baklava Master Hacı Mustafa of Damascus

İstanbul Köprübaşı

Ladies and Gentlemen

The famous baklava artisan Hacı Mustafa Efendi who has been appreciated by common people for his baklava and other halavah products in various districts of our city and particularly in Beyazit Exhibition in Holy Ramadan for many years, has rented an old Mayer Store in Köprübaşı and furnished it as an artistic sample of fine art.

Confectionery Part

Baklavas with nut, almond, pistachio and lady's lips,semolina doughnut with sorbet, milk and almond pudding, shredded wheat dessert with Damascus pistachio filling, shredded dough baked in sorbet topped with crushed nuts

جمیل زاده
محمد علی عثمان نورالدین

شهرزاده باشنده فونیه جاده‌سی انصالنده ، نومرو ۲

بر شکر ایچون غایه نه‌در ؟

خانی خانلی یندکدن صوکرا معده‌یه راحتسزلق ویرمه‌مك .

ایشته بزم پادیشهمز شکرلر بو غایه‌یه واصل اولمشدر .

چونکه بونون مواد ابتدائیه‌سی تمیز ، حیله‌سز و هیچ نفیس جنسدندر .

فقط بز او غایه‌یی ده چکدیکمزی ادعا ایده‌رز .

زیرا شکر دوامله بر معده‌یه راحتسزلق ویرمه‌دکدن باشقا بر غذا کبی وجودی ده یشر .

شربت ، طوندرمه ، شکر ، پاسته لازمه هپ اوردن آلیکز .

یالکز خانملره مخصوصدر

خانملر پاسته خانه‌سی
لوازمه دیوسی

سلطان حمامی ـ ایکنجی وقف خانی

کال استراحتله یك چك واقعی تازه پاسته‌لر و انواع شکرلمه‌لرله تجدید دماغ ایتمك وتمامیله استدیکی محل یه قدر توشمق واهون تیاتره جشیدلی خانملرمزه اعلانات تلفونلرینی

پاسته خانه ولاوالدا دیومزی لشرف بیورملری

تلفون ۰۱٤٤۰

شکرجی
حاجی بکر زاده علی محی الدین
تجار تخانه‌لری

راحت‌لقوم ، عقیده ، بادم شکری ، بادم ازمه‌سی ، فورابیه ، رجل ، پاندیسپانیا ، طمن حلوامی

مرکزی — استانبول بانجه قبو تلفون : ۸٦٦

شعبه‌لری

قاضی کوی اسکله جاده‌سنده بلفون : ۲۷۱
بك اوغلی تپه باشی جاده‌سنده تلفون : ۳۲۲
مصرده قاهره‌ده اوپرا میدانده
رومانیاده کوستنجه‌ده

شاملی حاجی مصطفی افندی اداره‌سنده

شام قراقامسی — شام طاتلیجیسی — شام کبابی

صنعتمدکی مهارت طولایسیله دورتجی رتبه‌دن عثمانی رتبه‌دن مجیدی نشانلرله وانکلتره‌دن صنایع الثون مدالیه‌یه نائل اولمشدر . کویری باشنده نومرو ۷۷

مشهور بقلواجی شاملی حاجی مصطفی

خانمزده — استانبول کویری باشی — ارکنکاره

برچوق سنه‌لردن بری شهرمزك محال محتلفه‌سنده وبالخصوص رمضان شریفده بازید سرکیسنده انظار تماشاپروراته عرض ایلدیکی بقلوا وحلویات سائره عمومك مظهر تقدیری اولان مشهور بقلواجی حاجی مصطفی افندی یوکره استانبول کویری باشنده اسکی مایر مغازه‌سی استیجار وذوق سلیمك برنمونهٔ بدیعی شکلنده تزیین ایلمشدر .

طاتلیجیلق قسمی

فستقلی ، بادملی ، قندقلی ، بقلوانك ایچه دایر دوداغی ، طلومبه طاتلیسی ، کشکول فقراومعمول نامنده‌کی شامشریفك اك مشهور طاتلسی ، شام فستقلی قدائف پورمه‌سی ، جوبزلی تل قدائف‌ازمه‌سی وحلویات .

یاغلیجیلق قسمی

طاتلی وپورکیزده نولایلیلان حمامك اك نفیس ومجرب یاغی محضا اهالیٔ محترمه‌یه برخدمت تاجیزانه اولمق وزره تجارتخانه‌مزده براوقه‌دن بیك اوقه‌یه قدر صاتیلور . پوپاغك مخلوطی آیات ایله‌یکی تقدیرده حاجی مصطفی افندی دوکمای عثمانی‌یه

۱۰۰

لیرای عثمانی اهدایی تعهد ایتمشدر .

خانملر ایچون خصوصی سالونلر واردر . تجارتخانه‌مزك اوست قاتنده دکزه ناظر مزین براستراحت صالونی واردر . تجارتخانه‌یه تلفون واردر .

تلفون ۱٦٤

چنبرلی طاشده اك بویوك طاتلی مشهری

مشهور محلبیجی محمد وراشد اوسته‌لر

طبعکزه وآرزوکزه مطابق هر درلو نفاست ولذائذی جامع

ـ محلبی ـ طاووق کوکسی ـ کشکول ـ سودلی آشی ـ عاشورا ـ صباح طعامله‌ری ـ صبحلق سود ـ تازه بمورطه ـ نره یاغ ـ بوغورت ـ خمور ایشلری ـ بقلوا ـ

بوره‌لك وانواع پاسته‌لر

صورت خصوصیه‌ده احضار اولونور. بونلردن ماعدا هرنوع موسمه کوره نمرویلر بولنور .

Osmanlı Döneminde çeşitli dergi ve gazatelerde yayınlanan tatlıcı ilanları

Yağcılık Kısmı

Tatlı ve böreklerde kullanılan haltek en nefis ve mücerrep yağı yalnız muhterem ahaliye nacizane bir hizmet olmak üzere ticarethanemizde bir okkadan bin okkaya kadar satılır. Bu yağın karışımını ispat eylediği takdirde Hacı Mustafa Efendi Donanma-yı Osmaniye'ye100 Osmanlı Lirası hediye taahhüt etmiştir.

Hanımlar için hususi salonlar vardır. Ticarethanemizin üst kadında denize nazır müzeyyen salonu vardır. Ticarethanede bir de telefon vardır.[394]

Yukarıdaki ilan metni, 1914 yılının Osmanlı sosyal ve ticari hayatına dair pek çok bilgi arz etmektedir. Mesela, Ramazan ayında Beyazıt Sergisi adıyla yiyecek sergileri açılmakta idi. Esnaflar bugün olduğu gibi o dönemde de müşteri memnuniyetini artırmak için mağazalarının tezyinat ve tefrişatını yapmakta idi. O dönemde Şam'ın fıstıklı kadayıf burması meşhur idi.

Hacı Mustafa Efendi, baklava, helva ve şekerleme imalatında kullandığı tereyağının aynı zamanda toptan ya da perakende olarak satışını da yapmakta idi. O yıllarda muhtemelen sektör içinde güçlü bir rekabet ortamı da vardı. Öyle ki, Hacı Mustafa Efendi imalatta kullandığı ve sattığı tereyağının saf ve halis tereyağı olmadığı ispat edilebilirse, Osmanlı donanmasına 100 Osmanlı Lirası bağışlayacağını vaad etmekte idi. Nihayet, Osmanlı'nın son döneminde kadınlara has özel salonların olması ve bundan yüz yıl önce baklava salonunda telefonun bulunması müşteri çekmek için kullanılan önemli ayrıntılardı.

Şamlı Hacı Mustafa Efendi'nin gayet mahir bir usta olması devrin gazetelerinde haber olarak da yer almıştır. Aşağıda tam metnini verdiğimiz bu tür haberlerin gazetede yer alması, zikredilen tarihlerde baklava ve kebabın haber değeri olduğunu da göstermesi bakımından önemlidir. Ancak daha önemli olan bilgi ise, ilgili ustanın milli ve uluslar arası ödüller almış olmasıdır. Hanımlar Âlemi adlı gazetede haber şu şekilde yer almıştır:

Şamlı Hacı Mustafa Efendi İdaresinde

Şam Kıraathanesi Şam Tatlıcısı Şam Kebabı

Sanatındaki maharet dolayısıyla dördüncü rütbeden Osmanî, beşinci rütbeden Mecidi nişanlarıyla ve İngiltere'den altın sanayi madalyasına nâil olmuştur. Köprübaşında nu. 77.[395]

İstanbul'da meşhur bir başka baklava imalathanesi de Çemberlitaş semtinde bulunan Mehmed ve Raşid Efendilerdir. Çemberlitaş'ta günümüzün kahvaltı salonları şeklinde hizmet veren ustalar, baklava başta olmak üzere, pek çok tatlı çeşidinin yanı sıra, bugün artık eski bir İstanbul nostaljisi olarak hatırlanan mevsim meyvelerinden taze şuruplar da hazırlamaktadırlar. Gazeteye verdikleri reklam ilanı şu şekildedir:

Blandishment

Haltek used in sweets and heureks is served only to the distungished folk in our firm from one drahoma to a thousand drahomas. On condition that this mixture is proven not pure Hacı Mustafa Efendi acknowledged that he would give 100 Ottoman Lira to the navy as a present.

There are rooms special for women. There is a room with sea view upstairs in our firm. There is also a phone in the firm .

The announcement above gives a lot of information on social and commercial life in the Ottoman times. For instance, during Ramadan, there were food stalls called Beyazıt Stalls. Merchants, just like today, decorated and made furbishing in order to attract customers. In those times shredded wheat dessert with pistachio filling was famous.

Hacı Mustafa Efendi also sold butter he was using for baklava, halavah and sweets. There was also competition in the market. On condition that this mixture is proven not pure Hacı Mustafa Efendi acknowledged that he would give 100 Ottoman Lira to the navy as a present. Having spaces only for woman and also phone are among the ways to attract customers.

Hacı Mustafa Efendi of Damascus was also famous. Given in the full form below, it also means that kebabs and baklavas are worthy of mentioned in the news. Even more important, the related master was awarded both nationally and internationally. The news in The World of Ladies is as follows:

Hacı Mustafa Efendi of Damascus

has been awarded with the 4th degree of Osmani and 5th degree of Mecidi order thanks to his mastery at Damascus Kebab.

Köprübaşında nu. 77 .

شاملی حاجی مصطفی افندی اداره‌سنده

شام قراقخانه‌سی شام طاتلیجیسی شام کبابی

صنعتده‌کی مهارت طولایسیله دردنجی رتبه‌دن عثمانی، بشنجی رتبه‌دن مجیدی نشانلریله وانکلتره‌دن صنایع التو
مدالیه‌یه نائل اولمشدر . کوپری باشنده نومرو ۷۷

Another famous confectionery factory in İstanbul is Mehmed and Raşid Efendi in Çemberlitaş. Masters serving as a breakfast place in Çemberlitaş, along with several sweet types, in our present time they also prepare season fruit sorbets which are now considered as nostalgia. Their advertisement is as follows:

Çemberlitaş'ta en büyük tatlı meşheri (sergisi)

Meşhur Muhallebici Mehmed ve Raşid Ustalar

Tabınıza ve arzunuza mutabık her türlü nefaset ve lezzetleri içerir.

Muhallebi-tavukgöğsü-keşkül-sütlü aşı-aşure-sabah taamları-sıcak süt-taze yumurta-tereyağ-yoğurt-hamur işleri-baklava-börek ve envai pastalar özel surette hazırlanır. Bunlardan başka her nevi mevsime göre şuruplar bulunur.[396]

Gazete ilanlarında bazen de lezzetin yanı sıra sağlığa vurgu yapıldığı görülmektedir. Anlaşıldığı kadarıyla, sağlıksız koşullarda ve standart dışı imal edilmiş ürünler de olabilmektedir. Bu düşünceyle Cemil Bey'in mahdumları olan Mehmet Ali, Osman ve Nurettin kardeşler ilginç ve okuyanı tebessüm ettiren bir ilan vermişlerdi:

Cemilzade Mehmed Ali Osman Nurettin

Şehazadebaşı'nda Fevziye Çarşısı ittisalinde, numara 2

Bir şeker için gaye nedir? Tatlı tatlı yendikten sonra mideye rahatsızlık vermemek.

İşte bizim yaptığımız şekerler bu gayeye vasıl olmuştur. Çünkü bütün mevadd-ı ibtidaiyemiz temiz, hilesiz ve en nefis cinstendir. Fakat biz o gayeyi de geçtiğimizi iddia ediyoruz. Zira şeker ve pastalarımız mideye rahatsızlık vermediğinden başka bir gıda gibi vücudu da besler.

Reçel, şerbet, dondurma, şeker, pasta lazımsa hep oradan alınız.[397]

Osmanlı döneminde çıkan gazeteler çeşitli yemek ve tatlı tariflerine de köşelerinde yer ayırmaktaydı. Mesela Afiyet Gazetesi'nin "Aşçıbaşı Diyor ki" isimli köşesinde "Gülbeç Baklavası"nın tarifi yer almıştı. Şöyle ki:[398]

500 dirhem sütün içine 100 dirhem irmik unu ve arzuya göre tatlı olmak üzere mikdar-ı kâfi şeker ilave etmeli ve un tadı kalmayıncaya kadar pişirmeli. Ba'de bir tepsinin içine yirmi beş dirhem güzel sadeyağını sürmeli ve bâlâdaki sodalı unu tepsinin içine yaymalı, soğuduktan sonra tekrar yirmi beş dirhem sadeyağını bunun üzerine sürmeli ve bir bıçak ile istenilen şekilde kesip fırına vermeli. Altı ve üstü iyice kızarıncaya değin pişirmelidir. Piştikten sonra sıcak sıcak üstüne bir mikdar şekeri ekmeli ve dilim dilim keserek güle güle afiyetle yemelidir.

جمیل زاده
محمد علی عثمان نورالدین
شهزاده باشنده فوزیه چارشیسی اتصالنده ، نومرو ۲
بر شکر ایچون غایه نه در ؟
ایشته بزم یاپدیغمز شکرلر بو غایه یه واصل اولمشدر .
فقط بز او غایه یی ده چکدیکمزی ادعا ایدهرز .
شربت ، طوندرمه ، شکر ، پاسته لازمسه هپ اورادن آلیکز .

Doğrudan baklava ile ilgili olmasa da, helva ve diğer tatlı çeşitleri ile Osmanlı'dan günümüze kadar gelen, iki yüz otuz beş yıllık bir şekerleme ustası Hacı Bekirzade Ali Muhiddin Efendi'nin 1914 tarihinde bir gazete-

The greatest stall in Çemberlitaş

The famous pudding shop Mehmed and Raşid give you every kind of exquisiteness and tastes as you desire.

چنبرلی طاشده الی بویوك طاقلی مشهوری
مشهور محلبیجی محمد وراشد اوسته‌لر
طبعکزه وآرزوکزه مطابق هر درلو نفاست ولذائذی جامع
- محلبی - طاوق کوکسی - کشکول - سوتلی آشی - عاشوره - صباح طعامدری -
صیجاق سود - تازه یمورطه - تره یاغ - یوغورت - خمور ایشلری - بقلوا -
بوره‌ك وانواع پاسته‌لر
صورت خصوصیه‌ده احضار اولونور. یونلردن ماعدا هر نوع موسمه
کوره شربتلر یولور .

Pudding-chicken breast pudding- milk and almond pudding- Noah's own pudding and hot milk- daily eggs-butter-yoghurt- pastry- baklava-heurek and several types of sweets. Also, we have season sorbet .

In the newspaper ads, you also see health issues are stressed too. There may also be products which are not eligible in terms of health and standarts. Mehmet Ali, Osman and Nurettin brothers who were sons of Cemil Bey also had a quite interesting advertisement:

Cemilzade Mehmed Ali Osman Nurettin

In Şehzadebaşı Fevziye Bazaar number 2

What is the aim for a sweet? After being eaten, not giving harm to the stomach.

Hence, our sweets follow this aim. All of our sweets are clean, healthy and tasty. But, we claim that we go beyond this aim. Our products don't give harm. On the contrary, they also nourish the body just like other food.

Buy your jam, sorbet, ice cream, sweet here .

Newspapers from the Ottoman times had several recipes of desserts and food. For instance, in the corner "You've got message from the chef" in the Newspaper 'Bon Appetite' there was the recipe of "Gülbeç baklava" which is :

Put some sugar as much as you desire and 100 drahomas of semolina flour into 500 drahomas milk. Then cook it till there is no taste remaining in the flour. Put 25 drahoma butter into a tray and put soda treated flour and when cooled down, put 25 drahoma butter onto it again and cut it with a knife to give the desired shape and put it into oven. Bake it till both sides turn golden. After baking immediately put some sugar and cut it into

ye verdiği ilanda şubelerinin yerleri bilhassa dikkate şayandır. Hacı Bekirzade Ali Muhiddin öylesine uluslararası bir şöhrete sahipti ki, Romanya ve Mısır'da bile şubeler açmıştı.[399] Reklamda verilen telefon numaralarının üç haneli oluşu da bugün için dikkate değer ilginçlikte bir bilgidir. İlgili reklam şu şekildedir:[400]

Şekerci Hacı Bekirzade Ali Muhiddin Ticarethaneleri

Rahat lokum, akide, badem şekeri, badem ezmesi, kurabiye, reçel, pandispanya, tahin helvası.

Merkezi - İstanbul Bahçekapı, telefon: 866

Şubeleri

Kadıköy İskele Caddesi, telefon: 271

Beyoğlu Tepebaşı Caddesinde, telefon: 322

Mısır'da Kahire'de Opera Meydanı'nda

Romanya'da Köstence'de.

Osmanlı dönemi Pasta ve Baklava salonları içerisinde en dikkat çekici türlerden biri de, sadece hanımlara mahsus olanlardı. Bu yerlere erkeklerin girmesi yasak olup, burada hanımlar diledikleri gibi rahat davranabilmekte idi. Sadece hanımlara has olduğu için buralarda aynı zamanda kişisel ve ev kozmetiklerini de bulmak imkânı vardı. Aşağıdaki reklam metninde bu tür salonlara bir örnek sunduk. Gazete reklamından da anlaşılacağı gibi, o dönemde her evde telefon yoktu, binaen aleyh bu tür salonlarda telefonun bulunması müşteri için ayrı bir tercih sebebi oluşturmaktaydı. Nihayet gayet doğal olarak bu tür bir ilanın, hanımlara mahsus bir gazete de yer alması gerekti. Şöyle ki:

Yalnız Hanımlara Mahsustur

HANIMLAR PASTAHANESİ/LAVANTA DEPOSU

Sultanhamamı - İkinci Vakıf Hanı

Kemal-i istirahatle yemek yemek ve enfes taze pastalar ve envai şekerlemelerle damağını lezzetlendirmek ve telefonla istediği mahal ile konuşmak ve ehven fiyatla çeşitli hanım lavantaları almak isteyen hanımefendilerin pastahane ve lavanta depomuzu teşrif buyurmaları.[401]

Yukarıda bazı örneklerini sunduğumuz baklava, tatlı ve şekerleme imalathane ve işletmelerinin tam listesini o dönem arşiv kayıtlarında bulmak mümkündür. Hemen her dinden ve pek çok milletten Osmanlı vatandaşlarına ait çok sayıda firmanın yer aldığı bu belgelerden, dil, din ve millet ayrımı gözetmeksizin işletme açılabildiğini ve o yıllarda işletmelerin tıpkı günümüzdeki gibi ticaret sicil kayıtlarının olduğu da anlaşılmaktadır. Bir diğer dikkati çeken husus da firma adı ya da markalar içerisinde yabancı dilden kelimeler de yer alabilmekte idi. Bu işletmelerden İstanbul'daki baklavacılar, börekçiler, poğaçacılar, pastacılar, şekerlemeciler şunlardır:

slices. Bon appetite!

Though not directly about baklava, Hacı Bekirzade Ali Muhiddin's, who was famous for his halavahh and other sweet types, advertisement in a newspaper in 1914 is really interesting for the places of his franchising. He was so famous that he had branches even in Romania and Egypt . The number given in the advertisment interestingly had 3 digit. The advertisement follows as :

Confectionery Hacı Bekirzade Ali Muhiddin Factories

Delights, rock candy, almond toffee, marzipan, cookies, jam, trifle, tahini halavahh

Head centre- İstanbul Bahçekapı, phone: 866

Branches

Kadıköy İskele Caddesi, phone: 271

Beyoğlu Tepebaşı Caddesi, phone: 322

The Opera Square in Cairo, Egypt

Constanza in Romania

One of the most interesting baklava rooms in the Ottoman Times was the ones special only for women. In these places no men were allowed to enter. Thus, ladies were free. Since it was peculiar to women, it was possible to find personal and home cosmetics too. You'll find an example in the advertisement below. As understood from the newspaper ads, there were phones only in some houses so finding phone in those places was a plus for customers. After all, this kind of advertisement should be in a newspaper only for women. It follows as:

Only for women

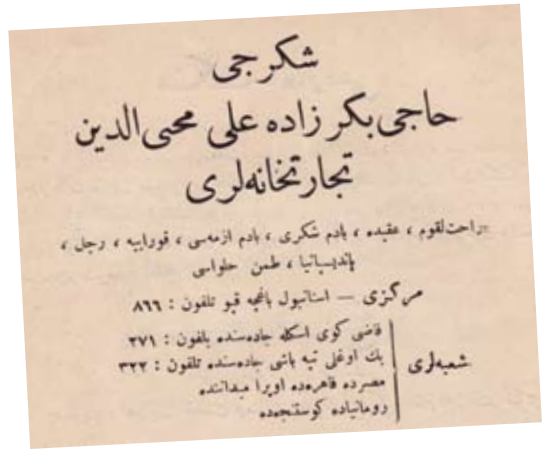
WOMEN PATTISERIE/ LAVENDER STORE

Sultanhamamı - İkinci Vakıf Hanı

If you would like to taste delicious sweets and to talk on the phone while buying economical lavender products, please visit us .

The full list of Factories of Baklavas, sweets and desserts which we gave some examples above can be found in the archives of the time. Through these documents, it is understood that any citizen regardless of their sex, ethnicity, religion, language could run confectionery and that they had commerce control registrations like today. Another interesting thing is that there were also words of foreign origins in the names of factories or brands. Among these baklava, börek, bun, cake and sweet factories are:

- İbrahim Mazhar Beyler, İstanbul, Eminönü Meydanı, nu: 7.
- Emin Halil, İstanbul, Sultan Bayezid, nu: 73
- Hacı Hüseyin, İstanbul, Cambaz Hanı, nu: 39
- Hafız Bey, İstanbul, Mahmudpaşa, nu: 63
- Hafız Mustafa, İstanbul, Yerebatan, nu: 14
- Hasanzade İbrahim, Galata, Tramvay Caddesi, nu: 16
- Hüseyin Ağa, Beyoğlu, Tekke Sokak, nu: 541
- Hüseyin Halim, İstanbul, Tahtakale Uzun Çarşı Caddesi, nu: 298
- Halid Arif, İstanbul, Şehzadebaşı, , nu: 89
- Şakir Tevfik, Galata, Tramvay Caddesi, nu: 340
- Macid Mehmed, İstanbul, Çarşıkapısı, nu: 26
- Mehmed Burhaneddin, İstanbul, Hasırcılar, nu: 82
- Mustafa Selim, İstanbul, Sirkeci İskelesi, nu: 30.[402]
- Emin Halil, İstanbul, Sultan Bayezid, nu: 7
- Patisseri Rus, Beyoğlu, Cadde-i Kebir.
- Cemil Mehmed, Beyoğlu.
- Cihan Pastahanesi, (Salih oğlu) Beyoğlu, Cadde-i Kebir.
- Halebî Biraderler, Galata Tramvay Yolu.
- Sosyete Üniversal, Galata, Kılınç Ali Paşa Sokağı.
- Salih, Pangaltı Büyükdere Sokağı.
- Tokatlıyan (Mezüz Mıgırdiç), Beyoğlu, Cadde-i Kebir.
- Tokatlı, Galata, Karaköy, Beyoğlu, Cadde-i Kebir ve İstanbul Bahçekapı Caddesi.
- Abdullah, Galata, Tramvay Caddesi.
- Ali Rıza, Galata, Topçular Caddesinde.
- Osman Cemil, Galata, Karaköy Sokak.
- Avni, Beyoğlu Cadde-i Kebir.
- Galinkoroviç Biraderler, Beyoğlu, Cadde-i Kebir.
- Lingerodolf, Beyoğlu, Tekke Sokak.
- Mustafa Nafi', İstanbul, Nuruosmaniye Caddesi.
- Mazhar, Beyoğlu, Tekke Sokak.
- Mazhar İbrahim Biraderler, İstanbul, Eminönü Meydanı.
- Moskova Pastahanesi, Beyoğlu, Cadde-i Kebir.
- Molatya (F), Romanet (Loui), Beyoğlu, Cadde-i Kebir.


شکرجی
حاجی بکر زاده علی محی الدین
تجار تخانه لری
راحت الگوم ، عقیده ، بادم شکری ، بادم ازمه سی ، قورابیه ، رجل ،
پاندیسپانیا ، طمن حلواسی
مرکزی — استانبول باغچه قپو تلفون : ۸۶۶
شعبه لری
قاضی کوی اسکله جاده سنده تلفون : ۳۷۱
بك اوغلی تپه باشی جاده سنده تلفون : ۳۷۲
مصرده قاهره ده اوپرا میدانده
رومانیاده کوستنجه ده

یالکز خانملره مخصوصدر
خانملر باسته خانه سی
لوازمه دیوسی
سلمان حلمی ـ ایکنجی وقف خان
کمال استراحته بك چوق واقف کازم باسته لر و انواع شکرلرله تجلیه وصاع ایچك
وقه توقه استه یکی هل ایله قهوه وشیق و امون یاغه جشملی خانم و اعلمه لری آلمق ایسته ین خانملر بورك
باسته خانه ولاواتلرا دیومزی اشرفیه بیوك مارکی
تلفون ۱۲۴۴

- *İbrahim Mazhar Beyler, İstanbul, Eminönü Meydanı, no: 7.*
- *Emin Halil, İstanbul, Sultan Bayezid, no: 73*
- *Hacı Hüseyin, İstanbul, Cambaz Hanı, no: 39*
- *Hafız Bey, İstanbul, Mahmudpaşa, no: 63*
- *Hafız Mustafa, İstanbul, Yerebatan, no: 14*
- *Hasanzade İbrahim, Galata, Tramvay Caddesi, no: 16*
- *Hüseyin Ağa, Beyoğlu, Tekke Sokak, no: 541*
- *Hüseyin Halim, İstanbul, Tahtakale Uzun Çarşı Caddesi, no: 298*
- *Halid Arif, İstanbul, Şehzadebaşı, , no: 89*
- *Şakir Tevfik, Galata, Tramvay Caddesi, no: 340*
- *Macid Mehmed, İstanbul, Çarşıkapısı, no: 26*
- *Mehmed Burhaneddin, İstanbul, Hasırcılar, no: 82*
- *Mustafa Selim, İstanbul, Sirkeci İskelesi, no: 30 .*
- *Emin Halil, İstanbul, Sultan Bayezid, no: 7*
- *Patisseri Rus, Beyoğlu, Cadde-i Kebir.*
- *Cemil Mehmed, Beyoğlu.*
- *Cihan Patisserie, (son of Salih) Beyoğlu, Cadde-i Kebir.*
- *Halebî Biraderler, Galata Tramvay Yolu.*
- *Sosyete Üniversal, Galata, Kılınç Ali Paşa Sokağı.*
- *Salih, Pangaltı Büyükdere Sokağı.*
- *Tokatlıyan (Mezüz Mıgırdiç), Beyoğlu, Cadde-i Kebir.*
- *Tokatlı, Galata, Karaköy, Beyoğlu, Cadde-i Kebir ve İstanbul Bahçekapı Caddesi.*
- *Abdullah, Galata, Tramvay Caddesi.*
- *Ali Rıza, Galata, Topçular Caddesinde.*
- *Osman Cemil, Galata, Karaköy Sokak.*
- *Avni, Beyoğlu Cadde-i Kebir.*
- *Galinkoroviç Biraderler, Beyoğlu, Cadde-i Kebir.*
- *Lingerodolf, Beyoğlu, Tekke Sokak.*
- *Mustafa Nafi', İstanbul, Nuruosmaniye Caddesi.*
- *Mazhar, Beyoğlu, Tekke Sokak.*

• Yaldız (Dikran), Beyoğlu, Cadde-i Kebir.[403]
• İbrahim Hüseyin, İstanbul, Divanyolu.
• İsmail Hakkı, İstanbul, Dudu Odalar.
• İsmail Salih, Beyoğlu, Çukurbostan.
• Behar David, Galata, Şehsuvar Sokak.
• Bonmarşe, Beyoğlu, Cadde-i Kebir.
• Cemil Mehmed, İstanbul, Şehzadebaşı.
• Hacı İsmailzade Hafız Mustafa, İstanbul, Bahçekapı.
• Hacı Bekirzade Muhiddin, İstanbul, Bahçekapı no:16 ve Haseki Hamam Sokak, no:16 ve Yıldız Hamam Sokak, no: 16 ve Beyoğlu, Cadde-i Kebir.
• Hasan Arif, İstanbul, Bayezid Sokak.
• Hasan Mülham, Beyoğlu, Mezarlık Sokak.
• Hüseyin Avni, İstanbul, Hasırcılar.
• Raif ve Saim Biraderler, İstanbul, Balıkpazarı.
• Şark Pasta ve Şekerleme Ticarethanesi, İstanbul, Galata, Karaköy'de Beşiktaş Tramvayı Mevkii köşesinde.
• Osman Cemil, Galata, Karaköy.
• Osman Nuri, İstanbul, Şehzadebaşı.
• Osman Nuri, İstanbul, Vezneciler.
• Avni, İstanbul, Şehzadebaşı.
• Kostantin, İstanbul, Bahçekapı.
• Mehmed Şefik (Yeni Altınyıldız Mağazası), İstanbul, Eminönü.
• Mehmed Faik, İstanbul, Divanyolu.
• Nazım, İstanbul, eski Zabtiye Sokağı.
• Nureddin Hüsnü ve Biraderleri, İstanbul, Şehzadebaşı.[404]

Yukarıdaki listede firma sayısı dikkate alındığında baklava sektöründe hizmet veren işletmelerin sayıca çokluğu dikkat çekicidir. Bu durum Osmanlı halkının bu tatlı türüne çok değer verdiğini göstermesi bakımından önemlidir. Günümüzde de baklavaya olan rağbet eski dönemlerden çok farklı değildir. Hem evde hazırlanan, hem de hazır satın alınan tatlı türleri içerisinde baklava ilk sırada olup, Türk insanının asırlardır süregelen bu büyük lezzetten vazgeçmediği yapılan bilimsel araştırmalarla da ortaya konulmuştur. ; "Çorum İlinde En Çok Tüketilen Tatlı ve Türleri ve Bu Tatlıların Besin Değeri Üzerine Bir Araştırma" adlı çalışmada, bireylerin en çok tüketmeyi tercih ettikleri tatlı türlerinin cinsiyete göre dağılımları verilmiştir. Erkeklerin % 31 gibi büyük bir çoğunluğunun baklavayı tercih ettikleri, Kadınlarda da % 23,8 ile baklava ve yaş pastanın ilk sırada aynı oranda tercih edildiği belirtilmiştir.[405]

• Mazhar İbrahim Biraderler, İstanbul, Eminönü Meydanı.
• Moskova Pastahanesi, Beyoğlu, Cadde-i Kebir.
• Molatya (F), Romanet (Loui), Beyoğlu, Cadde-i Kebir.
• Yaldız (Dikran), Beyoğlu, Cadde-i Kebir .
• İbrahim Hüseyin, İstanbul, Divanyolu.
• İsmail Hakkı, İstanbul, Dudu Odalar.
• İsmail Salih, Beyoğlu, Çukurbostan.
• Behar David, Galata, Şehsuvar Sokak.
• Bonmarşe, Beyoğlu, Cadde-i Kebir.
• Cemil Mehmed, İstanbul, Şehzadebaşı.
• Hacı İsmailzade Hafız Mustafa, İstanbul, Bahçekapı.
• Hacı Bekirzade Muhiddin, İstanbul, Bahçekapı no:16 ve Haseki Hamam Sokak, no:16 ve Yıldız Hamam Sokak, no: 16 ve Beyoğlu, Cadde-i Kebir.
• Hasan Arif, İstanbul, Bayezid Sokak.
• Hasan Mülham, Beyoğlu, Mezarlık Sokak.
• Hüseyin Avni, İstanbul, Hasırcılar.
• Raif ve Saim Biraderler, İstanbul, Balıkpazarı.
• Şark Pasta ve Şekerleme Ticarethanesi, İstanbul, Galata, Karaköy'de Beşiktaş Tramvayı Mevkii .
• Osman Cemil, Galata, Karaköy.
• Osman Nuri, İstanbul, Şehzadebaşı.
• Osman Nuri, İstanbul, Vezneciler.
• Avni, İstanbul, Şehzadebaşı.
• Kostantin, İstanbul, Bahçekapı.
• Mehmed Şefik (Yeni Altınyıldız Mağazası), İstanbul, Eminönü.
• Mehmed Faik, İstanbul, Divanyolu.
• Nazım, İstanbul, eski Zabtiye Sokağı.
• Nureddin Hüsnü ve Biraderleri, İstanbul, Şehzadebaşı .

Considering the number of firms in the list, you can see there is a great variety of firms running in baklava sector. It also shows that the Ottoman gave much value on this type of sweet. It is still very in demand in our times too. Among home-made and ready-made sweet types, baklava comes in the first place and it is also scientifically proven that the Turks have always been very fond of consuming baklava throughout the years. In a study titled 'A study on the most consumed desserts and their types in Çorum and their nutritive values' the scala of individuals dessert preferences is given. It shows that 31% of men prefer baklava and 23,8 % of women prefer both baklava and cakes in the first place .

Tablo-1 / Table-1 : En çok tercih edilen tatlı türleri / *The most consumed desserts*

		ERKEK / MALE		KADIN / FEMALE	
Tatlı Türleri	**Types of Desserts**	**Sayı / Number**	**%**	**Sayı / Number**	**%**
Aşure	Noah's Pudding	13	9,4	8	10
Baklava, sarığıburma	Baklava, Sultan's Turban	43	31	19	23,8
Kadayıf	Oven baked shredded pastry with pistachio filling in thick sorbet angel's hair dessert	20	14,4	9	11,3
Künefe	Angel's hair, oven shredded pastry with soft cheese filling in thick sorbet	7	5	2	3
Lokma	Yeast fritters in thick sorbet	7	5	4	5
Yaş pasta	Cake	24	17,2	29	36
Sütlaç	Rice Pudding	15	10,8	4	5
Diğer (Höşmerim vb)	Other (Halavah with cream, fresh cheese and walnuts)	10	7,2	5	6
Toplam	Total	139	100	80	100

Aynı araştırmada evlerde yapılan tatlılarda incelenmiş ve en fazla yapılan Türk tatlılarının dağılımına bakıldığında ise en çok baklavanın yapıldığı görülmüştür.[406] (Tablo 2)

In the same study, home-made desserts have also been studied and seen that baklava is the most common one . (Table 2)

Tablo-2 / Table-2 : Evlerde en fazla yapılan tatlı türleri / *The most home-made sweet*

Tatlılar	**Desserts**	**Sayı / Number**	**%**
Baklava, Sarığıburma	Baklava, sultan's turban	30	19,9
Kadayıf	oven baked shredded pastry with pistachio filling in thick sorbet angel's hair dessert	9	6
Sütlaç	Rice pudding	9	6
Helva	Halavahh	6	4
Şekerpare	Dry Turkish sweetheet	6	4
Revani	Baked semolina	4	2,6
Lokma	yeast fritters in thick sorbet	3	2
İrmik tatlısı	Semolina dessert	3	2
Kalburabastı	riddled egg shaped sweet pastries	3	2
Aşure	Noah's pudding	1	0,7
Künefe	angel's hair, oven shredded pastry with soft cheese filling in thick sorbet	1	0,7
Tulumba	dough pastry deep fried dipped in sorbet	1	0,7
Güllaç	Rose pudding	1	0,7
İncir dolması	Stuffed fig dessert	1	0,7
Hiç yapılmıyor	Never prepared	1	0,7
Toplam	**Total**	**72**	**100**

Halep - Antep ve İstanbul Hattında Gelişen Antep Baklavası

Günümüzde tatlı deyince akla baklava, baklava deyince de Gaziantep gelir. Gaziantep şehrimiz baklava tatlısıyla çok meşhur olup kent merkezindeki her üç dükkândan birisi baklavacıdır. Gaziantep'ten kalkan uçak dahil tüm araçlar baklava taşır. Hatta bazen kargo otobüsleri kalkar baklava taşımak için.[407]

Kevork Sarafian, "A Briefer History of Aintab" adlı kitabında günümüzde Antep'te baklava yapımının bir sektör haline getirildiğini yazmıştır. Ayrıca Güllü ailesinin bu mesleği Halep'ten getirdiklerini yazmıştır. O zaman Halep, Osmanlı İmparatorluğu sınırları içerisinde idi. Bugün sınırlarımız dışında olmasına rağmen Gaziantep'teki baklavacılık sektörü o kadar ilerlemiştir ki, Halep'e Gaziantep'ten baklava gitmektedir.[408]

Osmanlı mutfağında insanlar Haleb'in, Şam'ın baklavasını da sever, ararlardı; ama her vilayetimizin ve şehrimizin kendine has bir baklavası vardır ve bunların kendine has bir lezzeti vardır. Dolayısıyla bizim Türk mutfağı dediğimiz şey mazide bir zenginlikti, bugün ise eriyor.[409]

Gaziantep'te baklavacılığı geleneksel aile mesleği olarak sürdüren birden fazla aile vardır. Bunlardan birisi de İnal ailesidir. Onlar da 1800'lü yılların son çeyreğinden itibaren baklava yapımıyla uğraşıyorlar. Ailede çok ünlü bir ahçı; Maaşın oğlu Mehmet Usta var. Baklava yapımı konusunda helen ailedeki en yaşlı baklava ustası Zeki İnal'ın anlattığına göre Antepliler baklava yapmasını öğrenmeye Halep'e gitmemişler. Halep'teki Usta bir vesile ile Antep'e gelmiş Güllü ve İnal ailelerinin büyük büyük babaları aynı ustadan öğrenmişler baklava yapmasını. İnal ailesi baklava imalatına Elmacı Pazarı'ndaki dükkânda başlamış. Zeki İnal baklava yapımındaki en önemli unsurun malzemenin kalitesi olduğunu söylüyor ve ekliyor: "Eskiden Harran'da sert buğday yetişirdi. Baklavayı yediğiniz zaman "hıış" ederdi. Şimdi aldığımız unlarla gevreklik vasfı olan baklava yapamıyoruz. "Zeki Bey ayrıca, İkinci Dünya Savaşı sırasında baklava yapımının yasaklandığını anlatır. Sebebi ise eldeki buğday ekmek yapımına bile yetmiyor, kaldı ki baklava yapılacak.[410]

Burhan Çağdaş da baklavacılığı bir kaç kuşak aile mesleği haline getiren ailedendir. Burhan Çağdaş ise; "Baklavayı bugünkü hale getiren teknolojidir. 30 sene önce, günde 3 çeşitle sınırlı, ancak 20-30 tepsi baklava yapabiliyorduk. ayrıca o yıllarda şeker, insanların çok rağbet ettikleri bir şeydi. Baklavayı tarttıktan sonra, müşterilere tasın içerisinde kıvam da ikram ederdik. Şimdi öyle mi? Tepsinin içerisinde bir gram kıvam görünmüyor. Çok çeşitli tatlı ve baklavayı yüzlerle ifade edilebilecek tepsi sayısında imal edebiliyo-

Antep Baklava Developing Between Aleppo - Antep and İstanbul Line

The most well-known dessert is baklava and its place is Gaziantep. Gaziantep is very famous for baklava and every one shop out of three is baklava place in the city center. Every single vehicle including planes taking off in Gaziantep carries baklava. Even sometimes cargo buses departs to carry baklava .

Kevork Sarafian in the book " A Briefer History of Aintab" talks about how baklava making has become a sector in Antep. Also, he talks about Güllü Family who brought this occupation to Antep from Aleppo. Aleppo was in the boundaries of the Ottoman Empire that time. Though it is out of our boundaries today, baklava sector in Antep has developed so much that baklava is brought to Aleppo from Antep .

In the Ottoman cuisine people liked both Aleppo and Damascus baklava, but every province has its own baklava and own taste accordingly. Therefore, the Turkish cuisine was used to be very rich, but nowadays it is vanishing day by day .

There are more than one families running baklava business as a family tradition in Gaziantep. One of them is the Inal Family. They've been running this business since the last quarter of 1800s. There is a very famous cook in the family, Mehmet Usta, the son of Maaş. According to Zeki İnal, the oldest baklava master in the family, Antep folk didn't go to Aleppo to learn how to make baklava. A master from Aleppo came to Antep for some reason and grand grand fathers of Güllü and İnal families learnt from him. The İnal family started this business in the store in Elmacı Bazaar. Zeki İnal says that the most important thing in making baklava is the quality of the material and adds: "There used to be buckwheat being grown in Harran. When we ate baklava, there used to be a rustling sound. We can't make baklava having crispness with flour we have today." Zeki Bey also says that during the Second World War making baklava was prohibited. "The reason" he says "is that you even don't have enough wheat to make bread let alone baklava" .

Burhan Çağdaş is also from one of the families that have run this baklava business as a family business for a couple of generations. Burhan Çağdaş says: "What makes baklava baklava today is technology. 30 years ago, we could only make 20-30 trays of baklava limited to 3 types per day. Also, sugar was in very demand among people those days. After weighting baklava, we used to give sorbet to customers as complimentary. Alas, this is not the case now! There is no sorbet in the tray. We can produce maybe hundreds of trays of several types of desserts and baklava. The fact that distances are now much closer affects sales positively.

Şöbiyet

ruz. Mesafelerin kısalması da satışımızı olumlu yönde etkiledi. Bizim açımızdan Gaziantep'te oturan insanla İstanbul'da oturan insanın farkı kalmadı. İstanbul'daki müşterimize de hizmet verebiliyoruz. Yalnız değişmeyen bir şey var: Her zaman 1 gram baklava, 1 gram altına eşit olmuştur."[411]

1340-41/1924-25 tarihli Türk Ticaret Salnamesi'nde baklavacılar ve poğaçacılarla birlikte 13 ünlü börekçi sayılmıştır.

Günümüze değin baklavacılarda satılan veya İstanbul'un Konyalı, Pandeli gibi iyi lokantalarında servis edilen baklava el yapımı yufkadan, kaz şerbetli yapılır ve ağızda nefis bir tat bırakarak dağılır.[412]

Hacı Mehmet Çelebi'nin Girişimleri ile İstanbul'da Yayılan Antep Baklavası

Antep Baklavası'nın Cumhuriyet döneminde İstanbul'da yaygınlaşmasında Güllü Ailesi'nin payı büyüktür. Karaköy Güllüoğlu Baklavacılığın Sahibi Nadir Güllü'nün merhum babası Mustafa Güllü'den aktardığı bilgiye göre, Güllü Ailesi'nin baklava ile tanışması da Halep ve Şam üzerinden olmuştur.

1871 yılında Mehmet Çelebi ve eşi Güllü Hanım'ın deve sırtında hacca giderken Şam ve Halep'te gördükleri baklava onları çok etkiler ve bu lezzeti hac dönüşü Antep'te üretmeye karar veririler.

Gaziantep Uzun Çarşıda tuttukları küçük bir dükkânda baklava üretmeye başlarlar. Hacı Mehmet Çelebi oğlu Mahmut ile birlikte Şam'da baklava ustalarından öğrendiği baklava açış yöntemine kendi yorumunu da katar ve Anadolu insanının damak tadına uygun hale getirerek yapmaya başlar.

Hacı Mehmet Çelebi'nin vefatının ardından oğlu Mahmut Güllü bayrağı devralarak oklava ile tek tek açılan ve ince yufkadan elde edilen özgün baklavayı müşterilerinin beğenisine sunar.

Hacı Mahmut Güllü'nün baklavacılık sektöründe gelecek görmesi ve dört oğlunu baklavacı olarak yetiştirmesinin etkisi daha sonra İstanbul'a kadar uzanacaktır. Sait, Mustafa, Ali ve Mahmut kardeşler baklavacılığı devam etmeyi sürdürürken, Antep Baklavası'nın İstanbul macerası Mustafa Güllü'nün 1949 yılında İstanbul Karaköy'de bir fırınlı dükkan açmasıyla farklı bir noktaya gelecektir. Güllü, ilk yıllarda müşteri bulmakta güçlük çekse de daha sonra çeşitli tanıtım ve reklam faliyetleri ile ürününü tutundurmaya çalışır. Bedava baklava dağıtıp çeşitli mecralara reklam vererek, baklavayı İstanbulluların lezzet mönüsüne dahil etmeyi başarmıştır. Ayrıca yıllar içinde Mustafa Güllü'nün yanında yetişen ustalar da İstanbul'da baklavayı yaygınlaştırdılar. Seyidoğlu ve Bayramoğlu bunlardan sadece iki tanesidir.

There is no difference between a person living in İstanbul and in Gaziantep for us. We can also serve for the customer in İstanbul. However, there is one thing that never changes: 1 gram baklava has always been equal to 1 gram gold ."

In Türk Ticaret Salnamesi dated 1340-41/1924-25 along with baklava masters and pastry masters there were 13 famous börek masters.

Upto our present time, baklava sold in baklava stores or prestigious restaurants such as Konyalı, Pandeli in İstanbul is made of home-made phyllo and sorbet and dissolves into mouth with a perfect taste .

Antep Baklava Getting Popular in İstanbul with the efforts of Hacı Mehmet Çelebi

The Güllü Family has played a crucial part in making Antep baklava popular in İstanbul during the Republican period. According to information from the deceased Mustafa Güllü, the father of Nadir Güllü, the owner of Karaköy Güllüoğlu Baklava, it was through Aleppo and Damascus for the Güllü Family to get to know baklava.

In 1871 while on the way to their pilgrimage Mehmet Çelebi and his wife Güllü Hanım were very impressed with baklava they saw in Aleppo and decided that they should make baklava when they turned back.

They started making baklava in a small shop in Uzun Çarşı, Gaziantep. Hacı Mehmet Çelebi with his son Mahmut gave his unique way to make baklava after they learned working baklava in Damascus and made it suitable to Anatolian taste.

After his death, his son Mahmut Güllü takes the flag and makes special baklava type made of thin and one by one phyllos.

Hacı Mahmıt Güllü's instinct saying that baklava sector has a potential and his efforts to grow up his 4 sons would take this story even to İstanbul. Sait, Mustafa, Ali and Mahmut brothers went on this business and İstanbul adventure of this Antep baklava started when Mustafa Güllü opened up a store with oven in Karaköy in İstanbul in 1949. Though he had hard times finding customers during the first years, later on via several advertisements and representation activities he tried to have a stable position in this business in İstanbul. Giving free baklavas and having advertisements, he managed to put baklava in the most distinguished menu for Istanbul people. Moreover, throughout years, masters growing up with Mustafa Güllü made baklava spread in İstanbul. Seyidoğlu and Bayramoğlu are only two of them.

Cevizli Şöbiyet

Fıstıklı Burma

CHAPTER FOUR
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

EDEBİYATIMIZDA BAKLAVA

BAKLAVA IN OUR LITERATURE

ŞİİR - ŞARKI ve TÜRKÜLERDE BAKLAVA

Divan Edebiyatında Baklava

Tatlılar, Osmanlı mutfağında et ve pilav kadar önemli bir yere sahiptir. Gündelik sofralarda bile mutlaka en azından bir çeşidi olan tatlı, ziyafet ve ramazan sofralarını donatmaktadır. Helva, lokma, kadayıf, zerde, aşure, muhallebi, sütlaç, pelte gibi çeşitli tatlılar bu sofraları süsler. Tatlı kültürü, Türklerde Müslümanlıkla birlikte başladı ve hızla gelişti. Bu yüzden Osmanlıların tatlı yeme alışkanlıklarında dinin etkisi büyüktür. İftarın hurmayla açılması, muharrem ayında aşure pişirilmesi, ölülerin ardından helva pişirilip lokma dökülmesi bunlara birer örnektir.

Şekerle ya da şekerli yiyeceklerle yapılan tatlılar, hamur tatlıları (baklava, kadayıf, künefe), helvalar ve sütlü tatlılar (sütlaç, muhallebi, kazandibi gibi) olmak üzere başlıca üç gruba ayrılabilir. Zerde, aşure, kabak tatlısı gibi tatlıları da farklı bir grupta toplayabiliriz.

Doğum, evlenme, ölüm, kandil, bayram gibi günlerde tatlı yapılıp ikram edilmesi, Hıdırellezde bazı yörelerde, evin bereketini artırmak için yemeğe tatlı yiyerek başlanması, eve taşınıldığı ilk gün evde helva ya da benzeri bir tatlı pişirilmesi yaygın bir gelenektir.

Divan şiirinde tatlılar, genellikle sevgilinin dudakları, sözleri, ağzının suyu, şairin şiiri vb. ile ilişki içerisinde kullanılırlar.[413]

Yiyecekler konusu şiirimizin engin birikimi içerisinde çeşitli şubelerinde gerekli yerini almıştır. Ancak bu, değişik şekillerde ve farklı yollardan olmuştur. Anonim Halk Şiiri, Saz ve Tekke Şiirinde bazen sembolik ama daha çok yalın ve çıplak ifadelerle, günlük dille, gerçek anlamında ve ona yakın olurken Divan Şiirinde[414] daha sanatlı ve mecazi ifadelerle benzetmelerle yer almıştır.[415]

Yapması ne kadar hüner isterse istesin, ne kadar pahalı malzemelere ihtiyaç duyulursa duyulsun, hiç bir tatlı baklavanın yerini tutamaz. Kutlamaların, ziyafetlerin ve bayramların vazgeçilmez tatlısıdır baklava. Özellikle sevinçlerde paylaşmanın simgesi olmuştur her zaman. Aşure, akide gibi bazı tatlılar ve şekerler de özel günlerde ikram edilir fakat bunlar yine de balava ile kıyaslanamaz.

Priscilla Mary Işın'ın tespitlerine göre, baklavanın en erken kaydı XV. Yüzyılın ilk yarısında yaşamış olan Kaygusuz Abdal'ın şiirinde geçer:

İkiyüz tepsi baklava, içinde
Kimi bâdem, kimi mercimek olsa

BAKLAVA in POEMS - SONGS and BALLAD

Baklava in Divan Literature

The pastries are important as meat dish and rice in Ottoman cuisine. Desserts were even so much dominant at least one dessert were served in all the daily tables, whereas there were plenty of them in feasts and ramadan tables. The desserts and pastries such as halavah, lokma, kadayıf, zerde, noah's pudding, pudding, rice pudding and jelly were served in those tables. The dessert culture had introduced to Turkish culture with İslam and developed fastly. Therefore the impact of religion in dessert culture of Ottomans is high. Breaking the fast with date, cooking noah's pudding in Muharrem Month and baking halavah and dropping lokma after the death are examples for this influence.

The desserts baked with sugar or sweet supplies are divided into three groups namely sweet pastries (baklava, kadayıf, künefe), halavah and milky desserts (rice pudding, pudding, kazandibi-caramel pudding-). The desserts such as Zerde-saffron dessert-, Noah's pudding and sweet pumpkin can be categorized in other group.

Treating desserts in the events such as birth, marriage, death, holy day and nights and bajrams, starting the meal by eating dessert in order to increase the prolificacy of the house in Hıdırellez (celebration of spring) and baking halavah or similiar dessert in the first day of moving into house.

The desserts in the divan literature generally is related with the lips, words and oral rinse of the beloved and in relation with the poem of poets .

The topic of foods have taken its place in various branches of our poetry with its rich reservoir. However this was reflected in different shapes and ways. While the anonymous folk poetry and in Saz and Dervish Poetry was close to it, in real meaning, sometimes in allegory but mostly in simple and basic in Divan Poetry it is expressed more artistic and with more metaphoric anologies .

No dessert can match baklava whatever expensive supplies are used in or how much talent it requires. Baklava is the indispensible dessert of the celebrations, feasts and bajrams Especially it is a symbol of sharing the happiness. Some other desserts and candies such as noah's pudding or hard candy are treated in special occasions however none of them can be compared with baklava.

According to Priscilla Mary Işın the first registered record of baklava in literature is told in poet of Kaygusuz Abdal who lived in the first century of XV:

Two hundred trays of baklava
Let some of them be almond, some be lentil

Bâdemli baklava olağan fakat mercimekli baklava biraz şaşırtıcı. XIX. Yüzyılda yazılan yemek kitaplarında börülce ezmeli içle yapılan baklava olduğuna göre, mercimekle yapılan niçin olmasın?[416]

Kanaatimizce yufkanın iç malzemesi dönemin şartları ve bahsedilen yüzyıl dikkate alındığında toplumun satın alma gücü ile ve halkın kendi ürettikleri ürünlerle doğrudan ilgilidir. Mercimek, soğan, börülce gibi kullanılan iç malzemeler insanların kendi üretimleri olup, dışarıdan satın almaya gerek duyulmamakta ve daha önemlisi de Anadolu halkının satın almaya imkânı yoktur. Daha önce de ifade ettiğimiz gibi, baklava; kat kat yufkalar ve içine konan badem, ceviz, fıstık, fındık, bal, pekmez vs. malzemelerden mükekkep bir tatlıdır. Zaman içinde insanlar şartların getirdiği zorunluluklar ve yeni lezzet arayışları ile bir tatlı türü olan baklavayı, arasına başka malzemeler koyarak ve şerbet yerine tuz kullanarak sofralarında yemek olarak kullanmışlardır.

Yine Mary Işın'ın belirttiğine göre Osmanlı saraylarında yapılan baklavanın ilk kaydı 1473 senesindeki Matbah-ı Âmire defterinde geçmektedir. Fakat yufka dışında baklavanın diğer malzemeleri bu defterde belirtilmemiştir. Daha sonraki dönemlerdeki kayıtlardan da saray halkı için hazırlanan Ramazan baklavasına ceviz, bal ve sadeyağ konulduğu anlaşılmaktadır.

XIII. Yüzyıla ait *Kitabü'l-vusla ile'l-habîb fi vasfü'l-tayyibât ve't-tîb* isimli Arapça yemek kitabında, günümüzün sarığıburma baklavasının tarifi bulunmaktadır. Dolayısıyla Kaygusuz Abdal'dan daha evvel ki tarihlerde baklava ile ilgili bilgi mevcuttur.[417]

Baklava with almond is natural but baklava with lentil is a little bit suprising. But when we see baklava with black eyed peas in the cooking books written in XIX. century so why not baklava with lentil ?

In our opinion the ingredients of phyllo is directly related with the purchasing power and self produced ingredients of the people of that period. The ingredients such as lentil, onion, black eyed peas are crops grown by people themselves and they dont need to buy and more importantly dont have the power to buy them. Like we mentioned before baklava is a sweet pastry comprised of ingredients such as almond, walnut, pistachio, nut, honey, molasses put inside the folds of phyllos. The conditions of the time and search for new tastes made people try baklava with salt, instead of sugar, and to make it as a dining in their tables.

According to Mary Işın, the first record of baklava in Ottoman cousine is seen in the book of Matbah-ı Amire (Palace Kitchen) dated 1473. However the ingredients of baklava other than phyllos were stated in this book. In the later dated records it is understood that the Ramadan baklava which were prepared for palace people were made with walnut, honey and clarified butter.

In the Arabic cooking book named Kitabü'l-vusla ile'l-habîb fi vasfü'l-tayyibât ve't-tîb of XIII century there was the recipe of sarığıburma baklava of today. Therefore information on baklava before Kaygusuz Abdal were present. .

Klasik devir Osmanlı dîvan edebiyatının önemli şairlerinden biri olan Zatî'nin[418] baklava ile ilgili yazdığı beyit, gerek Osmanlı toplumunda baklavanın diğer yemeklere nazaran ne kadar yüce bir mevkide görüldüğünü belirtmesi açısından, gerekse edebi sanatlar yoluyla baklava yufkasının inceliğini anlatması bakımından oldukça dikkate şayandır. Şöyle ki:

Ak1ında sen pilâv u ben sarulıkda zerde
Hem-sofra olalum gel bir hôş latif yirde

Mahbûb yufka içre bir puhte mâkiyân-veş
Gâyet leziz olasın olursan ehl-i perde

Ey husrev-i zamâne dirler ki göz yir aşı
Şîrî muhallebidür şi'rüm kodum nazarda

Düşman söziyle hergiz beynürn alışmaz ey dôst
Gâyetde bî-bedeldür sirke egerçi serde

'Işk ateşiyle puhte eyle ziyâde kalbün
Gâyet leziz olur nâzüg bişen ciğer de

The couplet of Zati who is an important poem of Classical Period of Ottoman Literature is very significant to show the importance of baklava compared to other desserts and also to tell the thickness of baklava phyllo by allegory. Wheras:

You are rice and I am yellow saffron,
Let's be friends on a table from now on.

If you are pure, you shall be as delicious
like chicken baked in tasty wafers.

The Husrev of the time, you know they say 'It is the eye enjoys the meal'
And I put that to the eye which is my poem's milk

Dear friend, brain never works with enemy words
If the vinegar remains then it is priceless

Bake your heart in the fire of love because
When cooked elegantly, the flesh is always delicious.

Uşşâk can virürken anma rakîbi gerçi
Acı basal ‘aselden şîrîn olur seferde

Şevk ile baklava-veş yufka yüreklü Zâti
Vasf itdi la’l-i nâbun yok 1ezzeti şekerde[419]

Şiirin son beyitinde şair sevgilini karşısında kendi yüreğini anlatmak isterken baklava yufkasının inceliğini de pek güzel izah etmektedir: Ey baklava gibi yufka yürekli Zâti, sevgilinin lâl dudaklarını şevkle vasfet; çünkü ondaki lezzet, ondaki tat şekerde bile yoktur. Şair, yufka (çok ince ve kırılgan olması) ile kendi ruhunun letafetini benzeştirmiş, baklava yufkalarının inceliğine vurgu yapmıştır.

Baklavanın ince ve hafif olarak açılmasını en edebî biçimde anlatan kişilerden biri de, 1839’da Sinop’u ziyaret etmiş olan James Stanislaus Bell’dir. Bell, baklavanın yufkalarını kelebeklere benzetmiş ve şöyle demiştir:

“Kanatları balla yapış yapış olmasa uçacak kelebekler”.[420]

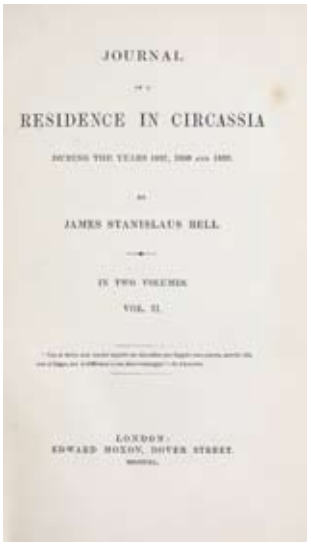
Yazar ifadesinde kelebeğin zarafetine vurgu yaparak, yufkaların (inceliğinden dolayı) kelebek kadar zarif olduğunu belirtmektedir. Bu ifade hem Türk ustalarının maharetini göstermesi bakımından, hem de Avrupalıların bizdeki lezzet, zarafet ve kaliteyi gözlemleyip kendi insanlarına tanıtmaları bakımından önemlidir.

Kanuni Sultan Süleyman’ın ünlü vezirlerinden Ayas Paşa, Ramazan aylarında iftarlar düzenleyerek yemek yedirmeyi adet edinmiş bir devlet adamıydı. Davetlere şair, yazar, sıradan insan gibi her kesimden insan katılırdı. Bu davetlerde bulunmuş olan Güvahî[421] isimli şair Pendname adlı eserinde sofrada bulunan baklavayı şu şekilde tasvir etmişti:

Nazar kılam kızarmış baklavaya
Eder teşbih anı bedr olmuş aya[422]

Güvahi, burada edebi sanatları kullanarak, baklava tepsisinin ayın on dördü gibi yuvarlak ve estetik görüntüsüne değinmekte, esas olarak da, kızarmış bir tepsi baklavanın tıpkı ayın on dördü gibi güzel, parlak ve çekici olduğunu ve seyretmeye doyum olmadığını anlatmaktadır. Bilindiği gibi edebiyatımızda ayın on dördü tabiri, güzellik, parlaklık, çekicilik ve mükemmeliyet anlamları ifade etmektedir. Bir Paşanın iftar sofrasında Baklavanın diğer nimetlere göre değeri, ayın on dördünün diğer günlere nispeti kadardır.

Ayrıca şiiri şekil ve renk açısından da değerlendirmek mümkündür. Şekil olarak tepsilerin yuvarlak ve bakırdan yapılması özellikle kalaylanmış bakırın aldığı renk ayın ondördünü (dolunay) hatırlatmaktadır.


JOURNAL

OF A

RESIDENCE IN CIRCASSIA

DURING THE YEARS 1837, 1838 AND 1839.

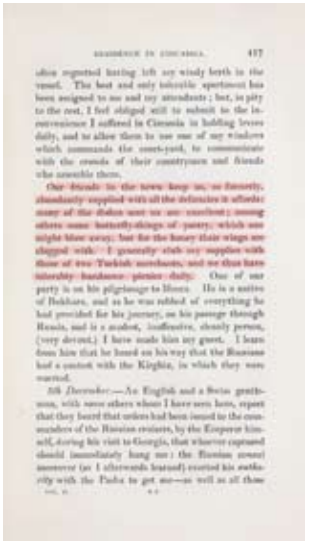
BY

JAMES STANISLAUS BELL.

IN TWO VOLUMES.

VOL. II.

LONDON:
EDWARD MOXON, DOVER STREET.



Don’t remember the rivals when the lovers pass away,
In the road, the pain gets tastier than honey.

Baklava like golden hearted one described the red lips,
In such a way as if the sweet never exists

In the last couplet of the poet makes an allegory in making comparison with the lightness of his heart for his beloved and thickness of the baklava phyllo: Ey baklava gibi yufka yürekli Zâti (Oh, Zati, light as baklava hearted) describe the red lips of the beloved with enthusiasm, because the delicacy in them can not be matched even by sugar. The poet makes a likening between the phyllo (so thick and vulnarable) and the elegancy of his soul and highlighted to the thickness of the baklava phyllos.

One of the persons who told the thickness and lightness of rolling baklava phyllo might be James Stanislaus Bell who had visited Sinop in 1839. Bell described rolling of baklava phyllos like butterflies and said:

“The sweet butterflies who would fly if their wings were not stick with honey” .

The writer emphasize on elegancy of the butterfly and states that the pyllos are as elegant as butterflies (due to their thickness). This expressions is important for showing the talen of Turkish chefs and also indicatingthe fact that European people to observe delicacy, elegancy and quality and introduce to their people thereof.

Ayas Paşa, one of the most powerful viziers of Süleyman the Magnificient had the tradition to serve iftars in Ramadans. All kinds of people from poets to writers or ordinary people were attending to his invitations. One of the poets called Güvahî who was attended to his invitation had described baklava in his poem called Pendname like this:

Who gives a look to fried baklava
Compares it to full moon

Here, Güvahi, uses literal arts and mentions the round and aesthetical look of baklava like full moon and tells that a fried tray of baklava is beautiful, bright and attractive just like full moon and that it is a joy to watch it. As fas as we know the full moon expression has the meanings of beauty, brightness, attraction and perfection. The value of baklava in an iftar invitation of a Pasha is like a full moon day is valued as to other days.

And also it is possible to evaluate the poem by shape and color. The shape of the tray is round and especially the color of the tinned copper is reminding the full moon.

XVI. yüzyıl şairlerinden Bursalı Rahmî'nin oruçla ilgili kasidesinde baklava geçmektedir.

Baklava sûretidür tepsi ile hâlede mâh
Hazrete tu'me içün mâ-hazar eyler rûre[423]

Burada Baklava şekil ve renk bakımından ele alınmıştır. Şair kasidesinde ayı ve ayın etrafını çevreleyen haleyi Ramazan'da büyükler için hazırlanan, tepsi içindeki baklavaya benzetmektedir. Baklava bu yönüyle teşbihte benzetilen unsuru görevini görmektedir.

Sultan II. Mahmud ve Abdülmecid dönemlerinin devlet adamlarından olan Ziver Ahmed Sadık Paşa[424] vezir şairlerdendi. Aynı zamanda hazır cevap bir insandı. Sohbetlerinde anlattığı tuhaf fakat zarif fıkralarıyla zamanın meşhurları arasında yer alırdı. İlginç divanları vardı. Mesela bu divanlardan birinde "Hamsi Gazeli" isimli şiiri vardır. Yemekle ilgili olan bu şiirde baklavadan da bahsetmektedir. Şöyle ki:

Ez etin lâzutla karışdır ki ma'cûn ola tâ
Bu hamîrden ince aç fındık ile yap bir baklava
Fıstık u bâdem ile ezsen olur pek pür-bahâ
Gâziler helvâsı olur kavrulursa yağda … hâ
Her dakika hâsdur bu pek geniş meydânı var

Ol hamîri kaygana da yapdı erbâb-ı merâk
Dökdiler yassı kadâ'if saca ya'ni bir siyâk
Kılçığından tel kadâ'if yapdılar sen zevke bak
San ki helvâdur revâni lokmadur şirin-mezâk
Hamsinün her evde gûyâ tatlıcı dükkânı var[425]

Gazelde, Karadeniz bölgesinde (fındık üretiminin yapılmasından dolayı) baklavanın iç malzemesinin fındık katılarak yapıldığı ve yufkasının oldukça ince açıldığı konusu üzerinde durulmuştur. Ancak, en iyi baklavanın fıstık ve bademle yapıldığı da şiirde belirtilmiş, bunun paha biçilemeyecek kadar kıymetli olduğu ifade edilmiştir.

Divan edebiyatında civan üzerine yazılan şiirlerde de baklava geçmektedir. Aşağıdaki kıt'aları da "esnaf civanları" sânında yazılmış "Hûbannâmei Nevedâ" adlı risaleden alıyoruz:

Baklavacı civan fıstık misâli
Gül görse reşk ider o rûyi âli
Bülbül dili tatlu şekerden baldan
Nısfiye misâli kâra kavaldan[426]

In the eulogy of XVI century poet Bursalı Rahmî regarding fasting baklava is also mentioned.

Baklava is like a moon in a ring,
It brings joy to the one before chewing.

In this eulogy baklava is mentioned regarding its shape and color. The poet compares the moon and its corona to baklava in tray which is prepared for elders in Ramadan in his eulogy. Baklava is the object which the moon is made similiarity with.

Ziver Ahmed Sadık Paşa which was vizier in the eras of Sultan Mahmud II and Sultan Abdulmecid was a poet also. And also he was a whip-smart person. He was a popular figure at those times with his interesting but elegant jokes. He used to held interesting divans. In one of these divan meetings he had a poem called "Gazelle for Anchovy". In this ğpem which is about food also mentions about baklava. Wheras:

Pestle it and mix with lazut to make paste
make a baklava from this dough with nutes
If you pestle with almond it will be expensive
If you fry it becomes veterans halavah
Each minute is special it has a wide square

The wandered made the dough as kaygana
They put it on the flat plate as kadaif
They made wire kadaif from its wires
It seems like halavah revani gobbet, cute
At all the houses they seem to have confectionery

In the gazelle it was mentioned that the ingredients of baklava was nuts in Blacksea region (as the main crop of the region is nut) and the phyllo of the baklava is rolled so thick. However it is also mentioned in the gazelle that the best baklava is made with istachio and almond and that it is priceless.

In divan literature baklava is also mentioned in the poems written on boys. We see the following quatrains in the book called "Hübannamei Neveda" on "artisan boys":

Baklava artisan is like pistachio
The rose shall be jealous if it sees his face
His voice is sweeter then sugar and honey
Better then black flute like short ney

Burada şair baklavacıyı överken fıstık gibi taze, yanağının gül gibi kırmızı olduğunu ve dilini de bülbüle benzeterek şekerden baldan daha tatlı olduğunu anlatmıştır. Gül yaprakları incelik ve kat kat olması bakımından baklava yufkasıyla ilişkilendirilmektedir. Gülün kırmızı renkli olanının makbul olduğu gibi baklavanın da kızarmış olanının tercih sebebi olduğu anlaşılmaktadır.

15. Yüzyılın mesnevî şairlerinden Abdî'nin Camesbnâme'sinde[427] de baklava geçen beyitler bulunmaktadır. Aslında Abdî'nin bu eseri yemek-içmek gibi dünyevî şeyler yerine ahiretle ilgili bir kitap olmasına rağmen baklava, burada da kendine yer bulmuştur. Mesela;

Baklavalar yağı balı bol-ıdı
İşde ni'metler yiyecek ol-ıdı

Sükkerî helvâlar ü pâlûzeler
Bâdemî bol yağa gar idi bular[428]

Hem yumurtalı hatab samsa[429] börek
Begsimed ü hem bile yoğlu çörek[430]

Şair Abdi, baklavayı anlatırken, bademi bol yağ ile karıştırıp üzerine bolca şeker katıp helva ve paluzeler yapıldığını ifade etmiştir. Özellikle badem, yağ, fıstık ve şeker gibi helva ve baklavaya lezzet katacak malzemelerin bol olmasının makbul olduğu üzerinde durulmuştur. Başka bir çeşidi olan yumurtalı samsa (oklava) baklavası, yağlı çörek, peksimet gibi dünya nimetlerinin lezzetlerinden ve bolluğundan bahsedilerek şükretmek gerektiği ifade edilmiştir.

Edebiyatımızda baklavanın geçtiği yerler sadece divanlarla sınırlı değildir. Halk şiirlerinde, destanlarda da baklavaya rastlamaktayız. , İkinci Abdülhamid devrinde Tophane ketebelerinden halk şâiri Üsküdarlı Râzi'nin yazdığı ve bahriyelilerinin bıçkınlığını anlattığı "Bahriyeli Destanı"nda baklava şöyle geçmektedir:

Pilav zerde kavurma
Hem baklava hem börek
Her sofradan kalkışda
El açıb dua gerek

Bahriyeli şanlıyız
Bıçkın, delikanlıyız
Sultan Hamid çok yaşa
Kahraman Osmanlıyız[431]

Yukarıdaki dizelerden Osmanlı sofra kültüründe yemek duası adabının varlığını görmekteyiz. Türk-İslam kültüründe yemeğin ardından sofra duası yapma geleneği oldukça yagın ve eski bir adab olup, Anadolu'da bilhassa toplu yemeklerden sonra bu gelenek yaşatılmaktadır.

Here the poet is praising baklava artisan and tells that he is fresh like pistachio and his cheek is red like rose and his voice is like nightingale thus sweeter then sugar and honey. The lips of the rose is related with baklava phyllo here. As the rose is preferrable when it is red the baklava is preferrable when it is fried.

In the Camesbnâme of Abdi who is a 15th century there are couplets on baklava. Indeed this book of Abdi is not on earthy things such as eating or drinking but ethereal anyway baklava still found its way in here. Wheras;

Baklava was rich in oil and honey
The benedictions were plenty

The sugar was used in halavahs and paluzes
Almond and oil was used a lot

Both baklava with egg and sesame
And both biscuit and cookie with fat

Abdi the Poet mentions almond is mixed with plenty of oil and added with sugar to make halavah and paluzehs while telling baklava. He highligted the fact that it is preferrable to have plenty of ingredients such as almond, fat, pistachio and sugar which will add delicacy to to baklava and halavah. Also another baklava type which is the egged samsa (roller) baklava is mentioned and also it is highlighted that one shall gratefull for the delicous and plentifull earthy benedictions such as egged baklava, cookie and biscuits.

The place of baklava in our literature is not limited with divan poems. We see baklava also in folk poetry and in legends. In the legend of "Bahriyeli-mariner" which was written by Üsküdarlı Razi who was among the officers of Tophana during Abdulhamid II in where he was telling about the bravery of the mariners the baklava is told as such:

Rice zerde roasting
both baklava and borek
after each table
we need to open hands and pray

we are glorified naval soldiers
We are fearless and reckless
Long live Sultan Hamid
We are brave Ottomans

From the above poem we can see the dining pray culture in Ottoman cuisine. It is an old and common moral tradition in Turkish-İslam culture to say dining pray after the dining and this tradition is kept alive in Anatolia especially after mass feasts.

Yokluk Yılları ve Baklava Özlemi

İstanbul'da aşağı ve orta tabaka halk, özellikle dar gelirli memurlar Birinci Dünya Savaşı ve onu takip eden 1918 yılı mütarekesi ile acı işgal yıllarında çok ağır mahrumiyet yaşadılar. O devrin ciddî ve mizahî gazetelerinde bu pahalılığın ve darlığın akislerine geniş ölçüde rastlanır. Aydede mizah gazetesinde Abdülbâki Fevzi, kendisine tahsis edilmiş olan "Be tarzı kudemâ" başlıklı sütunda bir kasidede şöyle demektedir:

Bakın ol rütbe süflî perver olmuş kim cihan şimdi
Fasulyâdır velîünnîmeti bî imtinan şimdi
Bunaldım kaldım Allahım ne halt itsem aceb bilmem
Temelden oynamışdır hâne, çökmüşdür tavan şimdi
Börek, et, baklava bilmem ne beklerken, sabah akşam
Gelir hân üzre birkaç baş sarmısak, soğan şimdi
Canım bir "türlü" ister hayli müddettir benim amma
Nasıl yirsin nasıl onbeş kuruş bir patlıcan şimdi
Maaş erbabının yokdur bugün bir farkı sâilden
Yaşar bir ehli irfandan mükemmel bir çoban şimdi[432]

Yukarıdaki dizelerden dönemin sosyal ve iktisadi yapısını tahlil etmek mümkündür. 93 Harbi ve ardından Balkan Savaşlarından başlayan, İkinci Dünya Savaşı sonrasındaki dönemlere kadar süren yıllar boyunca Türk insanı büyük sıkıntılar yaşamıştır. Öyle ki bu dönemlerde; lüks sayılabilecek yiyecekler bir yana temel gıda maddelerini bile bulmakta güçlük çekmekte; börek, et, türlü gibi yemeklere ve özellikle baklavaya büyük hasret duymaktadır. Dizelerde "tatlı" değil de özel olarak "baklava" adının zikredilmiş olması, eski dönemlerde bilhassa müstesna günlerde zengin fakir her hanenin sofrasında muhakkak yer alan baklavanın o yıllarda ulaşılması çok zor ve ancak hayal edilebilen bir konumda olduğunu düşündürebilir.

Eski bayramlarda, en dar gelirli aile yuvasına varıncaya kadar koca İstanbul'da baklavasız tek sofra yoktu. Haşmetli tatlı hem bayramın hem de bereketin timsaliydi. Büyük İstanbul'un ağız tadı Balkan Harbi faciasında kayboldu.

Ramazan geldi, hoş geldi
Baklava tepsisi boş geldi
Tekerlemesi Birinci Dünya Savaşı içinde çıktı.

Years of Poverty and Longing for Baklava

In İstanbul, low and middle class people had serious poverty during the World War I and following armistice of 1918 and occupation years. This poverty was reflected in the serious and humour newspapers of thosetimes. In the humour magazine called Aydede, the columnisty Abdulbaki Fevzi tells in the following column named "Be tazı kudema" writes as in the following:

Bakın ol rütbe süflî perver olmuş kim cihan şimdi – Look whose title has been gone down for the world
Bean favor is avoided now
I am very bored dear God what shall I do
My house shattered and ceiling is collapsed
I was waiting Borek, meat baklava
but now I got only garlic and onion
I long for hodgepodge but
How can I eat eggplant is expensive now
Nowadays officered do not have difference then a sail
Now a shephard lives better than an old wise man

The social and economical structure of those times can be understood from the above poem. Turkish people had endured great sorrows during the period starting from Turkish-Russian wars (the 93 war) to World War II. So much that let alone the luxuries stuff Turkish people had troubled in finding the basic nutritions and were longing for the foods such as pastry, meat dishes and similiar food and especially for baklava. One can understand that baklava was in a position hard to achieve and only imaginable and as in the serials "baklava" is mentioned instead of "dessert" which is was in the tables of all the people in special days whether they are rich or poor.

In old bajrams there were no table without baklava even in the poorest houses in entire city. The majestic dessert was the symbol of bajram and fruitfulness. The enjoyment of İstanbul was lost in Balkan War disaster.

Ramadan came and welcome
But baklava tray came empty
This couplet was first started in World War I.

Zamanımızda ne eski konak kalmıştır, ne de baklavası. Lüks apartmanlara yerleşmiş olan yüksek sosyete'nin mutfağında hamur tahtası ile oklava yoktur. Fırınlarda ve bilhassa bayram arifelerinde orta halli ailelerinin baklava tepsileri görülür, onlar da, ev baklavasının çarşı baklavasından üstünlüğü iddiası ile değil, çarşı baklavasına nispetle daha ucuza mal olduğundan gönderilmiş tepsilerdi.[433]

Değerli İstanbul araştırmacısı R. Ekrem Koçu'nun yukarıdaki ifadelerinden, baklavanın günümüz sofralarında eskisinden daha az yer bulduğu manasını çıkarmak yerine, bu değişimin altında yatan sosyolojik sebepleri görmek gerekir. Şöyle ki; Sanayileşme ve teknolojik değişimlerin getirdiği hızlı ilerleme, ekonomik sistemlerin değişerek üretimin artması, üretimde makinalaşma ile birlikte insan gücüne olan ihtiyacın azalması ve nüfus artışı gibi faktörler, eski konakların yerini daha mütevazı konutlara bırakmış, geniş aile yerine çekirdek aile modellerini ortaya çıkarmıştır. Bilhassa kadınların iş hayatına girmeleriyle birlikte doğal olarak evlerde yapılan yemekler, hazırlığı için daha az vakit harcanan pratik usülleri ön plana çıkarmıştır. Tüm bu sosyal değişikler içerisinde, esas mevzumuz olan baklava, sofralardaki önemini hiç kaybetmemiş, sadece hazır olarak satın alma biçimine dönüşmüştür. Öte yandan Türk toplumunda bilhassa bayramlarda evlerde baklava yapma geleneği Anadolu'nun pek çok yöresinde hala yaşayan bir kültürdür.

Reşat Ekrem Koç

In our time there is no old mansions nor baklava left. In the kitchen of the rich people who are living in luxurious houses do not have dough plate and roller in their kitchen. In the bakers and especially in the days before bajram the middle class families' baklava trays were seen and the reason was that the home baklava was cheaper than traded baklava .

One shall not construe from the above mentioned statements of esteemed R. Ekrem Koçu who is an esteemed researcher of İstanbul that the baklava is finding less place in our tables but instead one shall see the sociological reasons behind this fact. Whereas, the factors such as the fast progress brought by industrialization and technologic developments, increase in production by changing economes, reduce of the need for human labor force with the development in technologies and increasing population caused the old mansions to become uncommon and the extended families now turned into core families. Especially as the women entered into business world led them for more practical foods as the time allocated for kitchen was reduced. In all of these social changes our main subject baklava has never lost its importance in tables but just turned into being bought ready. On the other hand making baklava at home is a tradition which is still continued in many regions of Anatolia.

Osmanlı Konağında Tatlıların Sultanı: Baklava

Eski İstanbul konaklarında baklava ve börek için ayrıca yufka açıcılar vardı. Bu işte hüner sahibi olmak için ömürlerini harcamış insanlardı. Mübalağasız, baklava tepsilerine gül yaprağı inceliğinde kırk yufka sererlerdi. Baklavada en makbul olarak böbrek yağı kullanılırdı. Pişirmek, şekerini, şerbetini haşlamak ayrı ayrı ihtisas işleriydi. Öyle konak mutfakları vardı ki; Saray-ı Hümâyûn mutfağından kat kat üstün baklava hazırlanırdı. Mesela Sultan İkinci Mahmud devri ulemasından Dürrîzâde Efendi'nin Üsküdar'daki konağı bu hususta oldukça meşhurdu.[434]

Bir İstanbul konağında baklavanın iç harcı daima ceviz olmuştur. Fıstıklı ve kaymaklı baklavalar İstanbul için son zamanların âdetidir. Baklavanın üstü de böyledir, geleneksel İstanbul konağında baklavanın üstü, nar gibi kızarmış sade bir yufkadır. Üstüne dökülmüş fıstık ve ceviz serpmek, bir parça kaymak koymak, o sâde güzelliğe muhakkak ki görgüsüzlükten gelen bir tecavüzdür. **Baklava, kendi lezzet saltanatına ortak kabul etmeyen yufka tatlılarının padişahıdır.**

İstanbul baklavasının iki şekli vardır. Birinde yufkalar tepsiye düz olarak serpilir, sonra gayet keskin bir bıçakla çapraz hatlar geçirilerek **samsa** denilen şekilde kesilir. Eski çarşı baklavacıları da bu şekli kabul etmişlerdir.

İkincisi, kaç kat yufkadan olacak ise, onun yarısı kadar yufka hazırlanırdı. Yirmi kat baklava için on yufka açılır, hamur tahtasının üstünde, kenardan başlayıp göbeğe gitmek üzere, harç olan cevizden bir tutam konulur. Kenar yufka cevizin üstüne kapak gibi kapanır ve bıçakla etrafı kesilir, yarım daire şeklinde bir baklava parçası elde edilir ve bu parçalar fırına gidecek tepsiye dizilirdi. Buna da **"gül baklava"** denilirdi. Çarşı baklavacılarının bu şekli tercih etmeyişi yufkadan yana fazla fire vermesiydi. Konaklarda ise bu yufka firesinde aşçıbaşılar horanda takımı için uydurma tatlılar yapardı.

Bir de tırtıl baklava vardır. O da gül baklava gibi hazırlanır, yalnız yufkası uzun uzun kesilir, harcı konup boru gibi sarılır, sonra boylamasına kırıştırılarak tepsiye sarık burması gibi yerleştirilirdi. Eskiden buna baklava adı da verilmez, tırtıl tatlısı denilirdi.

XIX. yüzyıl başı şairlerinden Enderunlu Vâsıf'ın İstanbullu bir mahalle kızı ağzından annesine hitaben yazılmış meşhur manzumesinde "baklava"ya şu kıtada rastlıyoruz:

Yufka makarna açmasını açmayın bana
Ben bilmem öyle hamur işi samsa baklava
Yapub bir iki türlü yemecik kaba saba
Davet için konağa çıkıb yarın ibtidâ
Onbeş yaşında kendime bir oynaş arayam[435]

The Sultan of Desserts in Ottoman Mansion: Baklava

At the old İstanbul mansions there were phyllo rolling masters. They were the people who were mastered in this craft in all of their lifes. They could lay down forty leaves of phyllos in thickness of rose lips into baklava tray without any exaggaration. The most preferrable oil to be used in baklava was kidney oil. Baking and boiling the sugar and syrup were special expertises. There were such mansion kitchens that they were baking baklava which was many times superior then Palace kitchen. For instance the Üsküdar mansion of Dürrizade Efendi who was among the scholars of the era of Sultan Mahmud II was very famous in this aspect .

The ingredients of baklava in an İstanbul mansion had always been walnut. The baklava with pistachio or cream is the last period tradition in İstanbul. The same applies for top of baklava, in traditional İstanbul mansion the top of the baklava is a plain phyllo which is fried well. Spilling pistachio or walnut on it or to put a piece of cream is a violance to that plain beauty because of mannerless. Baklava is the padishah of sweet pastries which accept no partner to its reign of delicacy.

İstanbul baklava has two types. In one of them the phyllos are laid flat on the tray and then cut in the shape of samsa (cross cut) with very sharp blades. The old bazaar baklava artisans preferred this type.

And secondly phyllos are rolled in half the number to be put in the tray. For twenty fold of baklava ten phyllos were rolled, on top of the phyllo plate a pinch of walnut ingredients was put starting from the edge to the center. The edge phyllo was closed on walnut like a cover and with blade the perimeter was cut and a baklava piece in the shape of half moon was obtained and these pieces were laid on the tray to go the bakers. This was called "rose baklava". The reason why the artisans of bazaar were not preferring this is that there were shrinkage in phyllo when selecting this shape. In the mansions the cooks were making some fake desserts for other people in the mansion.

And there was also a worm baklava. It was also prepared like the rose baklava only its phyllo was cut long, and after putting the ingredients and rolled like a pipe and then it was put on the tray just like sarık burma. Previously it was not called baklava but it was called worm dessert.

Enderunlu Vasıf who was a XIX. century poet had mentioned "baklava" in one of his famous poems written from the mouth of an İstanbul neighbourhood girl for her mother:

Dont make me roll phyllo
I dont know how to do pastry or baklava
I can only do a few simple food
will go for the invitation in mansion tomorrow
And I look for a partner at my age of fifteen

Eli kalem tutup, dili laf yapan İstanbul'un amatör şairleri tarafından çeşitli esnaf gruplarına olduğu gibi, baklavacı esnafı için de şiirler yazılmıştır. Üsküdarlı halk şairi rahmetli Vâsıf Hoca tarafından 1883-1884 yıllarında Aksaray Çarşısı'nda başında tepsi ile seyyar baklavacılık yapan Rumeli muhacirlerinden bir güzel için yazılmış bir manzume vardır. Manzumede kılığı kıyafeti tarif edildiği halde bu baklavacı güzelinin adı yazılmamıştır. Sadece Lofçalı olduğu ve babasının yaptığı baklavayı sattığı kaydedilmiştir. Vasıf Hoca'nın yazdığı "Baklavacı Güzeli" isimli şiirden bazı bölümleri şöyledir:

Baklavacı güzeli
Güzellerin güzeli
Onsekiz ayar altun
Kâkülünün her teli

Peştemalı belinde
Gümüş mala elinde
Baklavanın âlâsı
Rumeli güzelinde

Babasıdır ustası
Gül yaprağı yufkası
Şehri İstanbul halkı
Baklavanın hastası

Günde satar üç tepsi
Sattıran bülbül sesi
Alan müşterilerin
Bekâr uşağı hepsi

Sene bin üçyüz bir dir
Ey kalem hâlim bildir
Yürek temiz, mücrimler
Gözlerimle dilimdir.[436]

Miladi takvimde 1883-1884 senelerine denk gelen bu yıllar, 93 Harbi sonrasında Rumeli topraklarının kaybedilmesi ve Balkanlardan Anadolu'ya çok sayıda muhacirin geldiği dönemdir. Yukarıdaki dizelerden de anlaşılacağı üzere, Rumelindeki anavatanını kaybederek İstanbul'a göç eden bu aile, babalarının evde hazırladığı baklavaları çocuklarının çarşıda seyyar olarak satmaları şeklinde geçinmeye çalışmaktadırlar. Buradan dolaylı olarak şu bilgiyi de çıkarıyoruz: Balkan göçmeni bir aile, evinde hazırlayıp piyasada üstelik de günde üç tepsi satabilecek lezzette baklava imal edebilmektedirler.

The amateur İstanbul poets were saying poems for all the artisan groups and also for baklava artisans. There is a nice poem written by Üsküdar folk poet Vasıf Hoca for a beautiful baklava artisan immigrated from balkans who was a baklava hawker in Aksaray Bazaar during 1883-1884. In that poet the appearance of the lady was described but her name was not given. We only know that she was from Lofça and that she was selling the baklava her father made. Some parts of the poet "Baklava Selling Beauty" written by Vasıf Hoca is as below:

Beauty selling baklava
The beauty of the beauties
Eighteen carats of gold is
Each hair of her fringe

Her belt is on her belly
Silver spoon is on her hand
The best of baklava is
With the beauty of Rumeli

The cook is her father
He is the master of rose lip
The city of İstanbul is
Fond of his Baklava

She sells three trays a day
Sold by her nightingale voice
The customers of her are
All single guys

The year is ten zero one
Oh pen let me be heard
The heart is clean but
The criminals are my eyes and tongue

It was between 1883-1884 when Rumelia was lost following the '93 War and emmigrants were coming to Anatolia from the Balkans. As can be understood above, losing their home, this emmigrant family tried to survive with their father's home-made baklava and his kids selling it on the streets. Thus, we have this indirect information: A Balkan emmigrant family can prepare home made baklava and sell 3 trays of it in a single day.

Osmalı zamanından bir konak

Baklava - Börek Kardeşliği

Türkçe'de genellikle bal, baklava ve börek kavramları zengin bir sofrayı, hali vaktinin iyi oluşunu ya da lezzeti ifade etmek için çokça kullanılmaktadır. "bal-baklava", "baklava-börek" ikilemeleri deyim ya da kalıp şeklinde söz dizileri ya da şiirlerde karşımıza çıkar. Örneğin Ali Çamiç Ağa'nın şiiri şöyledir:

Bildim kötü alâmet
Püskülüm kopdü tesden

Bülbül misal şakıyan
Yârim uçtu kafesden

Noldu va'di sadâkat
Sana bunca emeğim

Âh idersem yürekden
Sürünürsün meleğim

Değil baklava börek
Bir lokma bir fırdacık!

Geçmiyor Boğazımdan
A bıçkın zâlim kaçık.. (Ali Çamiç Ağa)

Burada "Boğazdan geçmemek" deyiminde sevgiliye duyulan hasretten dolayı, yeme-içmeden kesilmek veya güçlükle yemek manası vardır.[437] Şiirdeki "baklava-börek"deyimi ise, "mükellef bir sofra" anlamında kullanılmıştır.

Börek ve baklava bahsettiğimiz gibi sık sık birlikte zikredilen yiyeceklerdendir. Eski ve yeni Türk mutfağında, hem aile veya ziyafet sofrası için, hem çarşıda satılmak üzere, hem de roman ve hikâyelerde bu birliktelik ve kardeşliğe sıkça rastlamaktayız.[438]

İstanbul'da çarşı börekçiliği, dükkân, fırın sahibi, iç malzeme satıcıları yahut seyyar esnaf, binlerce haneyi geçindiren önemli bir iş sahasıdır. İstanbul'da çarşı börekçiliği, eskiden beri büyük şöhrete sahiptir. Bu sektör içerisinde mesela Karaköy veya Sarıyer gibi böreği ile hatırlanan semtlerde vardır. Eski İstanbul zamanlarından beri gelen, börekçiye gitme kültürünün halen yaşadığını da görebiliriz.

Tıpkı baklava gibi börek de yaygın olarak ev ya da mahalle fırınında ya da mangal üstünde hazırlanır. Bazen de böreklerin bir kısmı tavada pi-

The Fellowship of Baklava and Börek

In Turkish the words 'honey', 'baklawa' and 'heurek' is used to describe a wealthy table. "Honey-baklawa" and "baklawa-börek" word pairs are common. For instance, Ali Çamiç Ağa's poem goes like this:

I know it is a bad sign
My hat is departed

My beloved have flied away
like a mocking nightingale

What happened to the promises
All my efforts for you

If I mourn from the heart
You will suffer my angel

Not baklava and borek
even a small gobbet!

can not eat at all
oh rough cruel runaway.. (Ali Çamiç Ağa)

Here the idiom"unable to swallow" means because of the longing for the beloved the lover cannot eat or drink anything or can barely eat . The "baklawa-heurek" idiom in the poem means a "banquet"

Baklawa and heurek are very commonly mentioned food together. Bothin the old and modern Turkish cuisine, both for family and banquet table, both for selling in the market and reading in the stories we can see this fellowship very often

Bazaar heurek making in İstanbul is a very important business area enabling merchants and thousands of families to earn their living. Bazaar heurek making has been very well-known in İstanbul Karaköy or Sarıyer are among these well-known places. We can still experience going to a 'börekçi' (heurek house)

Like baklawa, heurek is also made on the street oven or grill Some of börek is fried on the pan. We can see this style in Crimian Turk's "Kulaklı baklava" (literally means baklawa with ears).

şirilir, kızartılır. Bu kızartma usulünü, bugün Kırım Türklerinin "Kulaklı baklava"sında görebiliriz.

Börekler, tepsi böreği, su böreği, puf böreği, boğaca börek, muska böreği, kol böreği, sigara böreği gibi hazırlanış tarzına ve şekline göre, ya da sade börek, kıymalı, ıspanaklı börek gibi içine konulan malzemeye göre isimler alır.

Toplumsal dönüşümün piyasalarda hazır yufkaları yaygın hale getirmesine kadar böreğin yufkası da hazır satın alınmaz, evde açılırdı. Bu bakımdan börek, sofrada daha itinalı bir mevki sahibiydi, külfetli işti. Yufkanın inceliği, aşçının veya ev kadınının hünerleri arasına girerdi.

Eski İstanbul'da çarşı böreğini ancak o semtlerin garibi bekâr uşakları yerdi. En mütevazı bir aile sofrasında dahi çarşı böreği hoş görülmez, evin kadınının tembelliğine, kokarlığına verilirdi.

Börek, davetlerde, düğün sofralarında bilhassa aranırdı; öyle ki halk ağzında şöyle tekerlemeler doğmuştur:

Baklava börek
Ben orda gerek

Nerde börek
Ben orda gerek

Tarhana tartar
Boğazı yırtar

Baklava börek
Gel beni kurtar

Devamlı müşterisi, gurbete gelenler ve yalnız yaşayan bekârlar olmakla beraber, eskiden İstanbul'un çarşı börekçileri, böreklerine azamî itinâyı gösterirler ve hakikaten nefis börekler yaparlar, kendilerine, fırın ve dükkânlarına büyük şöhretler sağlarlar idi: Hasan Paşa Hanı Fırını, Beşiktaş Börekçi Fırını, Karaköy Börekçisi, Eminönü Balıkpazarı'nda Giridü Börekçi gibi. Hatta seyyar börekçiler bile en iyi yağlarla hazırlanmış börekler satarlardı. Bilhassa çarşı puf börekleri âdeta birer Türk mutfağı harikası idi.[439]

Eski esnaf nizâmnâmelerinde çarşı börekçileri hakkında, temiz yağ ve malzeme kullanılması daima ehemmiyetle tembih edilmiştir. , Dördüncü Sultan Mehmed zamanında 1680 yılında tanzim edilmiş esnaf nizâmnâmesinde börekçiler hakkında şu hükümler vardır:

-Börekçiler koyun etinden kıyma kullanacaklardır, koyun kıymasına başka et karıştırmayacaklardır.

-Kıymayı soğana boğmayacaklardır, soğan karar olacaktır.

-Soğanı çok, eti az ve böreğin ekseri yeri boş olmayacaktır.

Heureks are named according to their fillings such as tepsi böreği, water börek, puff pastry, boğaca börek, savoury pastry pockets with cheese deep fried rolls with cheese filling and their shape or plain börek.

Till it became popular to buy ready made phyllo, it was made at home. Therefore, making börek was a very prestigious item on the table, difficult to make. Housemaids were acclaimed for their mastery in making the phyllo.

Bazar heureks were only sold to poor and single servants in İstanbul in those times. . Even at the most humble tables, bazaar heurek(ready made) was look down and meant that the housemaid is lazy and uot skillful

It was specially common in the wedding ceremonies so that there are some riddles among the public:

Baklava borek
I am needed there

Where there is borek
I am needed there

tarhana weights
breaks the throat

baklava borek
please come and save me

Although their regular customers were only the single men working in İstanbul the artisans of baklava and pastries of İstanbul bazaar were showing due dilligence in the pastries or baklava and they were making great pastries and their stores were very famous by this way, the famous stores among them were the Bakehouse of Hasan Pasha, Beşiktaş Pastry Bakehouse, Giridu Pastry House in Eminönü Bazaar. Even the pastry hawkers were selling pastries prepared with best oil. Especially puff pastry of the bazaar were a Turkish cousine miracle .

In the old artisans regulations it was always cautioned to use clean oil and ingredients for bazaar pastry artisans. In a regulation enforced in 1680 during the era of Sultan Mehmed IV there were the following provisions for the pastry artisans:

-The pastry artisans shall use minced meat from sheep, they shall not mix other meat to sheep minced meat.

-The minced meat shall not be overloaded with onion, it shall be put in moderation.

-It shall not be plenty in onion less in meat and the pastry shall not be empty

-Hamuru âlâ undan tutacaklardır.

-İç yağı kullanılmayacaktır.

-Bunlara riâyet etmeyen börekçilerin hakkından gelinecektir.

İstanbul'un böreklerini manzumelerle öven külhânî kalender şairler börekçi güzellerini de unutmamışlardır. Aşağıdaki şiir Üsküdarlı Âşık Râzi'nindir:

Börekçi güzeli açar yufkayı
Hilâli gömlekle seyret o ay'ı
Bakdığın görmesin ol âlîcenâb
Nar gibi kızarır sahibi hicâb
Sattığı kıymalı peynirli börek
O şûhu gizlice saydetmek gerek.[440]

Yine 1869 doğumlu ve Bülbül Hoca namıyla ünlü Konyalı Şerife Hanım'ın[441] meşhur "Yemek Destanı"nda diğer yemek isimleriyle baklavayı da görmek mümkündür. Şöyle ki:

Evvelâ yürüttük baştan çorbayı
Sarımsakla terbiye olmuş paçayı
Domatesle pişirmeli bamyayı
Midemizi açsın hoş misâl olsun

Baklavayla börek der-kenâr ola
Şeker helvası da bir hisâr ola
Toplanıp ihvanlar ber-karâr ola
Sıdk u muhabbetli ehl-i hâl olsun

Katmeri ince aç, yağın sakınma
Sakın ona haşhaş yağın kullanma
İnce etten olur hem de çullama
Tavada pişmiş bir kızıl hâl olsun

Enginar ile kereviz, ıspanak
Karnebetle semiz ota birle bak
Patata, tomata, böğrülce, kabak
Onlar da içinde hasb-i hâl olsun

Mıkla, çılbır, mantı, kaygana gelsin
Makarnayla keşkeş, kuskus çekilsin

in most of it.

-The dought shall be made from good flour.

-They shall not use suet.

-The pastry artisans who do not obey these rules shall be dealt accordingly.

The rogue poets of İstanbul who were praising the pastries of İstanbul did not miss the pastry selling beauties. The following poem belongs to Aşık Razi of Üsküdar:

Pastry selling beauty rolls the phyllo
Then you can watch the full moon
But she should not see you watchinh
Because she will blush then
What she sell is pastry with meat and cheese
You should watch her secretly

And again in the famous "Yemek Destanı-The Legend of Food" of Şerife Hanım from Konya who was born in 1869 and known with the name of Bülbül Hoca we can see baklava along with other foods. Wheras:

First we made the soup
And then the trotter with garlic
Bakra should be cooked with tomato
It shall open our tummy nicely

Baklava and pastry shall also be there
And of course the halavah
The folk should gather and decide
and nice chats shall be done

Roll the phyllo thickly and put plenty oil in it
Do not use poppy oil
The meat shall be thick and best is woodcock
It should be redden in the pan

Artichoke and celery with spinach
Cauliflower and the other greens
Potatoes, tomatoes, cowpea and marrow
They should all be stuffed in

Havuç Dilimi

Şalga pişip gelir iken dökülsün
Kalan yemekler de isti'mâl olsun

Köfte, yaprak bir de lahna dolması
Sar'erik, zerdâlî, nohut yahnisi
Zülbiye, pancar, turp salatası
Onlar da içinde pür-kemâl olsun

Bi-hamdillah yedik ni'met ü nânı
Bizim zamânımız yokluk zamânı
Bin üç yüz on dörtte yaptım destânı
Okunsun dillerde bir icmâl olsun[442]

Arkadaş ve dost meclislerinde tatlı muhabbetlerin olmazsa olmazı börek ve hususiyle baklavadır. Osmanlıda ilim meclisleri olduğu gibi şuara meclislerinin de meşhur olduğu bilinmektedir. Bunlarla birlikte sohbet ve muhabbet için insanların bir araya geldiği toplanma vesileleri de çoktur. Bu meclislerde kıymetli bir ikram olarak baklavanın önemli bir yer tuttuğu anlaşılmaktadır. Günümüz Türk halk kültüründe bu meclisleri bazı bölgelerde "yarenlik", "gezek" vs. isimler altında hala devam ettiğini görebiliriz. Türk folklor tarihi, kültürel antropoloji ve kültür tarihi çalışmalarında bu destanlar önemli birer kaynak niteliğindedir.

Son dönem şairlerimizin şiirlerinde de baklava kendine yer bulmuştur. Mesela Kenan Erzurum'un "Dostlar" isimli şiirinde baklava şöyle geçmektedir.

Heyecan bitiyor, düzen bozuldu
Ötesini artık sormayın dostlar.
Ses titriyor bir arıza sezildi,
Aman ha bunları görmeyin dostlar.

Nasılım, nerdeyim fazla sormayın,
Dostluğun zamanı aman durmayın,
Ufak tefek hataları görmeyin,
Azarlaman nolur, kırmayın dostlar.

Bilseniz yemekler nasıl kokuyor,
Özeniyom; taa içimi yakıyor,
Göz görüyor; tek tek canım çekiyor
Aman ha bir gıdım vermeyin dostlar.

mıkla, çılbır, meat pastry and kaygana shall come
pasta, keşkeş and kuskus shall come
turnip shall be poured on them
and the remaining food shall be used

meat ball and the stuffed with leaves
Yellow plump, zerdali and chickpea
Zülbiye, beet and turnip salad
They shall also be served as well

We have eaten all the benedictions
Our time is time of poverty
I wrote this on thirteen fourteen
It shall be read and used well

The indispensible parts of the fellow and friend gatherings are pastries and especially baklava. It is known that in Ottomans there were scholarship gatherings and also there were council gatherings. And also there were many other occasions to gather people. We see that baklava were treated in such gatherings. In nowadays Turkish folk culture, these gatherings are still carried out in the names of "yarenlik" or "gezek". These sagas are important in the studies of Turkish folk history, cultural antrapology and culture history.

The recent period poets of us also mentions baklava in their poems. In a poem of Kenan Erzurum named "Dostlar-Friends" baklava found its way again.

The enthusiasm is ending, the order failed
Don't ask me beyond my friends
The voice trembling there is a problem
But please don't see these my friends

Don't ask me much where or how am I
It is time for friendship dont stop
Ignore minor mistakes
Please dont be harsh on me my friends

You know how the food smells
I emulate it hurts me
The eye see and I long it for
But don't give to me even a bit my friends

Kimse demez oldu evin direği,
Yiyemiyom baklavayı böreği
Bütün bu olanlar yaşın gereği,
Aczimi yüzüme vurmayın dostlar.

Böyle oldu bu gün halin sunuşu,
Tuzsuz lapa bizde günün mönüsü,
Ordan burdan olsun lafın konusu,
Olmaz laflar edip germeyin dostlar.

Yıllar kendi eleğini eliyor,
Kim verdiyse beni geri alıyor,
Benim için yatsı erken oluyor,
Bizim evde fazla durmayın dostlar.[443]

Gençliğin, sağlığın bir göstergesi baklava yemektir. Sosyal hayatın her türlü sevinçli beraberliklerinin (nişan–düğün vs.) vazgeçilmez ikramların baş tacı baklavadır. Fakat zaman geçip ihtiyarladıkça, hastalıklar ortaya çıkmaya başladıkça artık yemeğe içmeye dikkat etmek gerekmektedir. Şiirde yaşın ilerlemesine bir serzeniş yapılmıştır. Belli bir yaştan sonra fazla baklava yememek gerektiği vurgulanmış, ancak bunun bir acziyet olarak algılanmaması yaşın gereği olarak düşünülmesi ifade edilmiştir.

Yine börekle baklavanın zenginlik numunesi olarak kullanıldığı şiirlerden biri de "Zengin ile Fakir Destanı"dır.[444]

Zengin nereye varsa hatırı sorulur,
Baklava, böreği birden verilir,
Zengin ile fakir bir mi görülür?
Sırtındaki ceketi bölüktür bölük.[445]

Toplumsal hayatta zenginin parasından kaynaklanan prestijinin ve fakire olan üstünlüklerinin ifade edildiği şiirde, zengine yapılan rağbetler ifade edilirken baklavadan saygınlık göstergesi olarak bahsedilmiştir. Baklava her zaman yapılabilecek kolay bir tatlı değildir. Ancak hatırlı misafirlere yapılan bir ikramdır. Nitekim baklava yapabilmek için birçok malzeme ve bunun yanında emek gerekmektedir. Bu ise ikramı sıradanlıktan çıkarmaktadır. Kolay olmayan bu ikram ise hatırı sayılan zenginlere yapılan ikramlar arasındadır. Destanda baklava geçen kısımda, zenginlere olan rağbet yani "ye kürküm ye" durumu anlatılmaya çalışılmıştır.

No one says, died the family guy
I cant eat baklava and pastry
All of these because of my age
Dont taunt me with this my friends

It is so the today's situation
The menu is pulp without salt
Lets talk about this and that
Dont talk about food my friends

The years take their tolls
Who gave it is taking it back now
For me the after evening is late
Dont be late at my house my friends

The indication of youth and health is eating baklava. The baklava is the indispensible throne for all joyful social events such as engagement or marriage. But as the time took its toll and we became old, we need to pay attention what we eat or drink. In the poem the advancing age is highlighted but also stressed that it should not be taken as an inability but a requirement of age.

Again one of the other beautiful poems in which the pastry and baklava is used as an example for richness is the saga of "Zengin ile Fakir Destanı- The Saga of Rich and Poor" .

Wherever rich man goes he is welcome
He is treated baklava and pastry
Can the rich and poor be seen the same
His jacket is even different

In the poem where the prestige and superiority of the rich people over poor people in the social life due to their wealth the baklava is mentioned as an indication of respect while the treats made to rich are being told. Baklava is not a dessert which can be easily and promptly made. Many ingredients and effort is required for making baklava. This makes the treat a superior one. This diffucult treat is among the treats made for the rich people. In the part of the saga where the baklava is mentioned the poem is trying to explain that the rich people are treated well because of their richness.

Türkülere Konu Olan Baklava

Şu ana kadar edebiyatın pek çok türünde gördüğümüz baklava, türkülere ve halk şiirlerine de konu olmuştur. Birçok yörede yazılan şiirlerde, yakılan ağıtlarda, düğün, nişan ve kına gibi eğlence zamanlarında kendini gösterir. Mesela Doğu Karadeniz Bölgesi'nden derlenen, Türkçe folk materyali geleneksel düğün törenlerinde söylenmiş bazı düğün şarkıları vardır. Yerel geleneklerden biri, "enişte bağlaması" olarak tanımlanan uygulamadır. Kız evinde yapılan nişan töreninde canlandırıldığı belirtilir. Oynuyorlarken, damadın gruplar içindeki akrabaları, her isteği yerine getirmek zorunda olan kız annesinden her şey isterler. Sonunda kaynana, damadın başının çevresine bir örtü bağlar. Bu törene eşlik eden şarkının Arhavi'deki söyleniş şekli şöyledir:

Gelir mola gelmez mola!
Tavuk gelsin tiramola!

Gelir mola gelmez mola
Baklava gelsin tiramola!

Baklava in Folk Songs

Baklava, of which we have seen in many types of the literature was also subject for folk songs and folk poems. In the poems written in many region we can see baklava in requiems or in joyful times such as wedding, engagement or henna nights. For instance there are some wedding Turkish folk songs compiled from Eastern Black Sea region which are song in traditional wedding ceremonies. One of the local traditions is the practice known as "brother in law play". It is acted in the engagement ceremony held in bride house. While they are playing the relatives of the groom in groups asks many things from the mother of the bride which has to do whatever they ask. At the end the mother in law wraps a cloth on the head of the groom. The song is said as in below in Arhavi:

mola comes mola does not come
we want the chicken to be tacked

mola comes mola does not come
we want the baklava to be tacked

Gelir mola gelmez mola
Şekerleme gelsin tiramola!

Gelir mola gelmez mola
Kayboldu mu verin mola!

Gelir mola gelmez mola
Enişte gelsin tiramola!

Gelir mola gelmez mola
Kaynana gelsin tiramola![446]

mola comes mola does not come
we want the candy to be tacked

mola comes mola does not come
give a break if its lost

mola comes mola does not come
we want the brother in law to be tacked

mola comes mola does not come
we want the mother in law to be tacked

Yer adlarının, yiyecek ve içecek türlerinin türkülerde, ağıtlarda ve destanlarda geçmesi halk hikâyelerinde olduğu gibi halkın yerleşim mekânlarına ve yiyecek-içeceklere verilen adlar etrafında oluşturdukları kültür olarak yorumlanabilir. Kültürel unsur olarak bunların bu tür halk edebiyatı ürünlerinde zikredilmesi ile kuşaklara aktarımı daha kolay sağlanır. Bir toplum için yer adlarının, yiyecek ve içeceklerin ne ölçüde yaygın, eski olduğu bu tür metinlerde geçmelerine bağlı olarak değerlendirilebilir.[447]

Having the names of the places or food and beverage types in the folk songs, requiems or sagas can be interpreted as the culture created around the names given by the people for the places or foods and beverages just like in the folk stories. It is much easier to transfer these cultural components to the next generations by mentioning these in such folk literature types. We can evaluate how common and old to mention the place names and foods and beverages by checking such kind of texts .

Mesela, Gaziantep'te toplumun ürettiği sözlü ürünler, derleme çalışmalarıyla hızla yazıya geçirilmiştir. Böylece yer adları, yiyecek ve içecek isimleri etrafında oluşan kültürün gelecek kuşaklara daha kolay ulaştırılması sağlanmıştır.

İçinde baklava geçen bir Gaziantep türküsü şöyledir:

For instance in Gaziantep the verbal products of the people we transcribed in written fastly via compilation works. Therefore transfering the culture which is comprised around place, food and beverage names to the next generations easily.

A Gaziantep folk song in which baklava is mentioned is given below:

Antebin hamamları sallanır külhanları
Hoşgör mahallesinin dibdibedir damları
Çiğköftenin adına baklavanın dadına
Ye de er muradına

Hele hele hele hele Anteplim
Gel yanıma bir datlım
Çiftetelli çalıyor kalkın da oynayalım[448]

Antep's hammams and rogues are shaken
The roofs are close in hoşgör district
in the name of tartar and baklava
eat and get what you want

come to me my Antep friend
come to me sweetheart
folk dance is called lets dance

Eski Ramazanlarda İstanbul çocuklarının topluca camiye giderken ve dönüşte, ellerinde renkli küçük fenerler, el ele tutuşarak söyledikleri bir türkünün nakaratında da baklava yer almıştır. Söz konusu "Hele Sâ Yele Sâ" adlı türkünün sözleri şöyledir:

In old Ramadans the kids of İstanbul were singing folk songs while going to the mosque with small lanterns in their hands and baklava is mentioned in the chorus part of it. The said song named" "Hele Sâ Yele Sâ" is as following:

Uzunçarşı çamur olmuş
Baklavalar hamur olmuş
Tiryakiler mahmur olmuş
Hele sâ yele sâ.[449]

Uzunçarşı became muddy
Baklava baked sodden
the addicts became sleepy
Hele sâ yele sâ .

Seyranî'nin İronisi: Pırasa Oldu Baklava

Türk Halk Edebiyatı'nın zirve isimlerinden biri olan ve Kayseri'nin Develi ilçesi imamı Cafer Ağa'nın oğlu Âşık Seyrâni'nin (1800-1866) şiirlerinde de baklava yer almıştır.

Seyrâni'nin ününü duyan çevre vilayet ve kaza âşıkları sık sık Develi'ye gelerek onunla atışırlar. Seyrâni ustalığını konuşturarak onları pes ettirir. Ama artık ona Develi dar gelmeye başlamıştır, İstanbul'a gitmeyi arzular.

Seyrâni, büyük bir ihtimalle Sultan Abdülmecid'in tahta geçtiği yıl olan 1839 yılında İstanbul'a gelir. O yıllarda İstanbul'da semai kahvelerine, söz meclislerine ilgi gösterilir, âşıklar birer bilge kişi olarak görülür, dinlenirdi. Bu meclislerin tiryakileri, âşıkları yalnız bırakmaz, onları meclisten meclise, kahveden kahveye taşırlardı. Saray'da devlet erkânının konaklarında, zenginlerin köşklerinde bir araya gelen âşıklar, birbiriyle tanışır, söyleşir, atışırlardı. Bazı paşa ve beyler, şairleri himaye eder onlara rahat bir hayat sağlarlardı. Böylesi bir zamanda İstanbul'a giden Seyrâni, zamanın saz ve kalem şairleriyle tanışır. Seyrâni, İstanbul'a gelmişken yarım kalan medrese öğrenimini tamamlar ve çok sayıda şiir ve destan yazar. Bunlardan birisi de içinde baklava geçen ve aşağıda tamamı verilen "Destan" şiiridir.

Aşık Seyrani Heykeli

Asırda acaip işler çoğaldı
Bilmem bu işleri kimler ediyor
Dünyayı hep rezil köpekler aldı
Gelen ümeraya karşı gidiyor

Biraz bahsedeyim ehl-i zamandan
Yahşiler aşağı düştü yamandan
Aralık itleri olmuş kumandan
Uyuz it kurtlara kumanda ediyor

Buğday unu beğenmiyor enikler
İplikten aşağı düştü ipekler
Hep sedire geçti itler köpekler
Hanedan ayakta hizmet ediyor

Koltuk kılı farkolmuyor sakaldan
Tüccarlar aşağı indi bakkaldan
Aslanlara çoban düşmüş çakaldan
Şimdi aslanları çakal güdüyor
Mekteple medrese ortadan kalktı
Meyhane kerhane meydana çıktı

Irony of Seyranî: Leek Became Baklava

Aşık Seyrâni (1800-1866) the son of Cafer Ağa who was the imam of Develi district of Kayseri who was a leading name in Turkish Folk Literature had also mentioned baklava in his poems.

The neighbour in province and town bards who wanted to challange him after they hear his fame comes to Develi for a poet challange. Seyrani always won with his mastery. But Develi started to become small for him so he desired to go to İstanbul.

Seyrani most possibly came to İstanbul in 1839, the year of enthronement of Sultan Abdulmecid. At those years the minstrelsy are respected in semai cafe's and poets gatherings and they were listened to as wise people. The regular of these gatherings were not leaving bards alone and carry them from cafe to cafe and gathering to gathering. In the courts of Palace or in the mansions of state officiers and rich people the bards were coming together and challenging each other. Some pashas and nobles were patronizing them and providing them comfortable life. Seyrani, who went to İstanbul in such a time, met with many saz and poem masters of that time. He also completed his madrasah education and wrote many poems and sagas. One of them is the poem called "Destan-Saga" in where baklava is mentioned.

In this age weird things increased
Donno who makes all these
The world is ruled by disgusting dogs
Who comes resist against the rulers

Let me tell ya a little of our era
The goods one fall from might
Their dogs became commanders
Itchy dog rule the wolves

the puppies do not like wheat flour
The silks are now lesser than rope
The dogs are all ruling
the royal family are serving to them

armpit hair does not differ from beard
Tradesmen are now lower than groceries
Jackals became sheppards to lions
Lions are now herded by jackals
School and madrasah are lost

Ar namus denen şey ortadan kalktı
Şimdi kişi bildiğine gidiyor

Sarhoşlar çoğaldı kalmadı ayık
Bu asra böylece haller de layık
Müzevvirin adı muhbir-i sadık
Şimdi kişi bildiğine gidiyor

İsimlerin tebdil etsem satılmaz
Cisimlerin tahvil etsem zat olmaz
Altın eğer vursan eşek at olmaz
Şimdi kişi bildiğine gidiyor

Şahinler yurdunu tuttu yarasa
Baklava yerine geçti pırasa
Şimdi rağbet deyyus ile terese
Zamane bunlara rağbet ediyor

Boy kürkünü beğenmiyor köçekler
Babasına akl öğretir çocuklar.
Yumurtadan burnu çıkan cücükler
Horoz oldum diye cık cık ediyor

Küçükler büyüğe çorap giydirir
Tatlıyı insana acı yedirir
Seyrânî zamane böyle dedirir
Şimdi kişi bildiğine gidiyor..[450]

Âşık Seyrâni, baklava geçen beyitte, kendi döneminde, pırasayı değersiz, baklavayı da değerli kabul ederek, ehil olmayan insanlara rağbet edildiğini anlatmaya çalışmıştır. Sosyal birliktelik, adalet ve mutluluk kavramlarının toplum içerisinde var olabilmesi öncelikle işin ehil olana verilmesinden geçmektedir. Baklavanın olgun, kâmil ve dürüst insanı temsil ettiği, pırasanın ise namert ve çiğ insanı temsil ettiği görülür. Nasıl ki baklava yapılırken hamurun işlenmesi, yufkaların açılması, iç malzemelerin kararında olması, şerbetinin ayarında verilmesi ile baklavanın bir terbiye metodunun olduğu aşikâr ise, olgun insanın meydana gelmesi için gerekli bir terbiye sistemi mevcuttur. Baklavanın bu terbiye sisteminden geçmemesi halinde hamuru çiğ, şerbeti kıvamsız olur ki, insanın da nefsini terbiyeden geçirmemesi halinde kendine, yakın çevresine ve topluma faydasının olamayacağı anlatılmaktadır.

Başka bir bölgeden, Konya yöresi şairlerinden Koca Ahmed'in[451] şiirlerinde baklava şu şekilde geçmektedir:

tavernas and brothels are public
Shyness and decency are lost
Now man goes whatever he knows

The drunks are a lot no sober left
This time deserves this situations
The snitcher is now loyal informant
Now man goes whatever he knows

The names are not sold even changed
The bodies are not worth even turned
The donkey does not become horse with saddle
Now man goes whatever he knows

The nest of falcons occupied by bat
baklava is replaced by leek
Now cuckold and bastards are popular
People of time now tend to them

Dancer boys do not like their coats
The kids try to teach their fathers
The chicks getting their peck out of egg
Tweet like they become cocks

The small people plot against greats
Chilli make men eat dessert
Seyrani have the time speak so
Now man goes whatever he knows

Âşık Seyrâni tried to explain in his couplet where baklava and leek is mentioned that low qualified persons are more popular. The social integrity, justice and happiness concepts shall only occur in society if the works are done by accordingly qualified people. It is seen in the poem that the baklava represents mature and honest person where leek represents craven and immature person. It is obvious that there is a training process for mature person just like proceeding the dough, rolling the phyllos, arranging the ingredients accordingly and giving the syrup to baklava accordingly in baklava making. If Baklava can not pass through this proceeding system the dough becomes sodden, syrup becomes in wrong thickness and just like that if men can not train train themselves they can not be helpful or beneficial to themselves, to their friends or to the society.

In the poems of Koca Ahmed who was a poet from Konya region the baklava is mentioned as in the following :

Tâ sabahtan ehl-i keyfi çatmağa
Bir çuval baştanbaşa esrâr olsa
Sonunda da midemizi açmağa
Kızıl üzüm, bâdâm on harar olsa

Çok yemem belki olurum imtilâ
Kırk beş sini yetmez börek baklava
Yüz bin batman çeker pişmânî tava
Yemek taşıyanlar bin kadar olsa

Zerdeye pilava gelince nevbet
On kazan pilav[la] edeydim ülfet
Üstüne içeydim bin sitil şerbet
Harâretim kesmez bir yük kar olsa

On kazan aşure olsa da yâhû
Ol nazlı yâr için çekerim ârzû
Kavun, karpuz şöyle dursun ba'dehu
On karış boyunda bir hıyar olsa

Seksen keçi hem kırk dokuz oğlağı
Otuz inek altmış dokuz buzağı
Kuzu kebabıyla doldur tabağı
Yağlıca yerleri hep kenar olsa[452]

Starting to enjoy from morning
If we had bags of joy
And then to open our belly
Af we had red grape and almond

Maybe i wont eat much
Even forty five trays of baklava is not enough
The candy tray is hundred tonnes
Even the carriers are thousand

Its ceremony with zerde and rice
I would enjoy with ten boiler of rice
And thousand bottles of syrup
My heat would not stop with thousand snow

Even we have ten boilers of pudding
I still desire for my beloved
Even for melon or water melon
Or even for a huge cucumber

Eighty goats and forty nine yeans
Thirty cow and sixty nine calf
Fill the plate with lamb kebap
I wish all the edges are oil parts

Yukarıdaki dizelerde görüldüğü üzere, baklavanın bütün yiyecek ve içecekler içerisinde kendine has bir yeri bulunmaktadır. Şair kendi dönemine ait en makbul yemekleri şiirinde belirtirken tatlıları da zikretmiştir. Midenin en dolu olduğu anlarda bile baklava için yer ayrılması gerektiğini belirtmiş, tatlılar içerisinde baklavaya ayrı rağbet göstermiştir. Ayrıca bu şiirden, Konya yöresi'nin 19. Asırdaki yemekleri ve sofra kültürü hakkında bilgi edinmek mümkündür.

As it is seen in the above verses baklava has a special place among all other foods and beverages. While the poet determined the most favorable food of his time he also mentioned the desserts. He stated that even when the belly is full there should be a place for baklava and he favored baklava among other desserts. We can also be informed from the food and cuisine of Konya region of 19th century.

Yemek Destanlarında Baklava

Halk Edebiyatında önemli yere sahip olan destanların oldukça çeşitli konuları vardır. Hatta denilebilir ki, âşıklarımız, hemen her konuda destan söylemiştir. Yemek destanları da bunlardan birisidir. Yemek destanları, ihtiva ettiği yemek çeşitleri ve buna bağlı gıdalar ile birlikte, bir bakıma yöre kültürü ve tarih açısından vesika değerindedir.[453]

Edebiyatımızda yemekler üzerine söylenmiş ilk manzum eserler XIV. Yüzyılın sonu ile XV. yüzyılın ilk yarısında yaşamış olan Kaygusuz Abdal'a aittir. Bu şiirler, literatürümüzde "sımatiye" olarak bilinir. Sımat, "sofraya dizilmiş yemekler", sımatiye de "yemekler hakkında yazılmış şiir" demektir. Sımatiyelerde yemek adı ve gıda olarak şu adlar geçmektedir:

"Şeker, gülbeşeker, helva, bal, paluze, güllab, ballı kaygana, kaymak, yağ, tuz, ekmek, yufka, kalın yufka, çörek, arpa çöreği, darı çöreği, pilav, pirinç, bulgur, tarhana, keşkek, erişte, kebap, püryan, kavurma, yahni, et, burma, kalye, samsa, zeytin, soğan, havuç, hurma, şeftali, zerdali, üzüm, elma, armut, erik, kiraz, karpuz, düğlek, koz, fındık, fıstık, leblebi, kuru üzüm, badem, cacık, su, şerbet, somun, pide, katmer, hardallı yahni, sirkeli ve sarımsaklı paça, baharlı somağ, zerde, yağlı herse, muhallebi, sütlü pirinç, köfte, höşmeri, baklava, mamunya, zülbiye…"[454]

Doğan Kaya, bazı yazarlardan da örnek vererek yemeklerle ilgili şu tespitleri yapmaktadır:

Yemeklerin malzemesi, hazırlanması ve sunulması Türk kültüründe ayrı bir güzellik ve ayrı bir zenginliktir. Refik Halit Karay, bunu, akıcı ve güzel üslubuyla o kadar güzel dile getirir ki satırlarını okuyanlar kendilerini hadisenin içinde bulurlar. Karay, yediğimiz yemeklerin gelişerek bu son halini aldığını, sözgelişi, bir tencere yaprak dolmasının, bir mayonezli levreğin veya revaninin bir vapur makinesi, bir elektrik feneri, bir mikroskobun icadı ve yapılışıyla aynı olduğu kanaatini taşır. Ago Paşa'nın Hatıraları adlı kitabının "Yemeklere Dair" bahsinin içinde bizlere şunları söyler:

"İnsanlar bin kalıba soka soka ve bin türlü muameleden geçire geçire ortaya yemek namı altında bazen öyle bir harika çıkarırlar ki karşısında bana, adeta hilkatin parmağını ısırdığına hükmettirirler. , bir tepsi saray baklavasını göz önüne getiriniz: Elyafındaki o incelik, o ter ü tazelik gül

Baklava in Food Sagas

Sagas being an important part of the folk literature has many different topics. We can even say that our bards had sagas in nearly every topic. Food sagas are among these. The foods sagas have documentary value for the culture and history of the regions as they mention the food types and related nutritions of the region .

The first poem on foods in our litereature belongs to Kaygusuz Abdal between the end of XIV century and the beginning of XV century. These poems are known as "sımatiye" in our literature. Sımar means "dishes on the table" and sımatiye means poems on sımat. The following foods are comprised in sımatiye poems:

"Sugar, gülbeşeker, halavah, honey, paluze, güllab, kaygana honey, cream, oil, salt, bread, pastry, thick dough, donut, donut barley, millet cake, rice, rice, wheat, tarhana, keskek, noodles, kebab, püryan, roasting, stew, meat, torsion, Kaly, samsa, olives, onions, carrots, dates, peach, apricot, grape, apple, pear, plum, cherries, watermelon, düğlek, trump, hazelnuts, peanuts, chickpeas, raisins , almonds, tzatziki, water, syrup, nuts, pita bread, griddle cakes, stew, mustard, vinegar and garlic trot, spicy somağ, turmeric, oil Herse, custard, milk rice, dumplings, Hosmer, baklava, mamunya … "

Doğan Kaya makes the following observation by giving examples from some authors:

Ingredients, preparation and serve of the foods are particularly beautiful and wealthiness. Refik Halit Karay tells this in his fluent and nice style so much that the readers find themselves within the story. Karay tells that the food we eat have evolved in time for which means that the development of a stuff with leaves or sea bass food or baked semolina had the same invention process such as a steam ship or a lantern or a microscope. In the section named "About foods" of the book called Ago Paşa's Memories he tells us:

"People sometimes create such miracles called food by passing from thousands of patterns and proceeding thousand time they make the best of creation. Just imagine a tray of saray baklava. The thickness in its fibre that freshness..isn't it elegant and kind like a roselip? In that puffiness isn't it meaty like magnolia and isn't there a perfection in its order and isn't there a çemenzar elegancy in its red spotted appearance? Or don't you like its delicacy as sweet and pleasant like fig, one of the most delicous fruits ?

In our anonymous folk poems we have lots of rhytms regarding eating-drinking. The rhytms are the careful sayings which are generally said in couplets which represents the experience and public opinion on some issues. Table manners, which fruits or vegetables have which meanings and which of them are beneficial for the body are some of the toppics of the rhytms where most of them are like proverbs. Here some of them:

yaprağındaki gibi zarif ve nazik değil midir? O kabarıklıkta bir manolya goncesi dolgunluğu ve taksimdeki intizamda bir tarh mükemmeliyeti, kırmızı benekli tatlı manzarasında ise bir çemenzar letafeti yok mudur? Ya lezzetini en nefis meyvelerden biri olan incir kadar şekerli ve latif bulmaz mısınız?[455]

Anonim halk şiirimizde yeme-içme ile ilgili pek çok düzgü vardır. Düzgü; muhtelif konularda ve daha ziyade ikilik yahut üçlüklerle söylenen, tecrübe ve görüşleri yansıtan teknik yönden üstünlüğe sahip özlü ve ölçülü sözler anlamına gelir. Sofra adabı, hangi sebze ve meyvelerin ne özellikte oldukları, hangi gıdaların ne vakit alınırsa vücuda daha faydalı olacağı gibi hususların yer aldığı yemek düzgülerinin çoğu atasözü niteliğindedir. İşte bunlardan birkaçı:

Al kaşığı eline
Besmele getir diline

Küçük büyük efendiler sofra sizin buyurun
El evi cennete benzer karnınızı doyurun

Armudu sapı ile
Üzümü çöpü ile
Pekmezi küpü ile

Baklavayı görmeden doyma
Bamyayı yedim sayma[456]

Yemek destanları, sosyal tarih, kültürel antropoloji, kültür tarihi, terminoloji tarihi, folklor tarihi araştırmalarında çok önemli kaynaklardır. Bunun yanı sıra bu destanlar milli kültürümüz için birkaç yönden önemli fonksiyonu icra ederler. Şöyle ki; Millî yemeklerimizin hangilerinin olduğu hususunda kaynaklık ederler. Tarih boyu yapıla gelen ve bugün birçoğu yapılmayan Türk yemeklerinin adını yaşatırlar. İhtiva ettikleri yemek adları ile Türk dili için önemli malzeme oluştururlar. Ad verme hususunda bu alanda Türk halkbilimine katkıda bulunurlar. Türklerde yemek yeme ve mutfak kültürü ile ilgili olarak bilgiler ihtiva ettiğinden bir bakıma vesika niteliği gösterirler.

Yemek destanları arasında konu olarak sadece bir yemeği, içeceği veya meyveyi ele alan destan örnekleri vardır. Mesela Ruhsatî'nin[457] aşağıda verilen "Boz Ayran" destanı bunlardan biridir. Bu destanda şair, sıcaktan içi yandığı için baklavanın yerine ayranı tercih ettiğini şu dizelerle anlatır:

Ben neyleyim baklavayı böreği
Ancak sen soğutun yanık yüreği
Mevlâ'm eksik etme dinin direği
Yanı sıra bir güzelce boz ayran[458]

Take the spoon in your hand
and say the name of God by your mouth

Junior and Seniour gentlemen please the table is yours
Other's house is like heaven please enjoy yourselves

Eat the pineapple with its stem
eat the grape with its stem
eat the molases with its cup

Dont fill your belly before seeing baklava
Dont take yourself as eaten if you ate okra

The food sagas are important sources for social history, cultural antropology, culture history, terminology history and and folklore researches. On the other hand they have a few functions for our national history. Whereas, they are the source to find out where our national foods come from. They keep the historical foods which most of them are not cooked anymore alive. The food names they possess are an important material for Turkish language. They also support Turkish folklore in name giving area. As they possess information regarding cousine culture they can be deemed as documents.

There are some saga examples which only deal with only one food or drink or fruit. For instance Ruhsatî's saga named "Boz Ayran" was among those kind of sagas. In this saga the poet prefers ayran instead of baklava as he is very thirsty:

What do I do with baklava or pastry
Only you cool down my burnt heart
Oh god please dont take it away from me
and also a nice dun ayran

BAKLAVA İLE İLGİLİ MANİ, TEKERLEME ve BİLMECELER

Maniler halk edebiyatımızın en önemli folklorik ürünlerindendir. Osmanlı Devleti'nin her tarafında asırlardan beri maniler tanzim ve inşâd olunmuş, ezberlenmiş, söylenmiş hatta unutulmuştur. Bazı manilerin birkaçının birleştirilerek hususi bir beste ile türkü haline getirildiği de olmuştur. Yalnız İstanbul'da değil Anadolu ve Rumeli'nin en ücra köylerinde bile yüzlerce mani bilen kadınlara rastlamak hala mümkündür. Bazı maniler belirli bir bölgenin lehçesiyle tanzim edilmiş olmakla beraber genellikle müşterek gibidir. İşte bundan dolayı bugün binlerce mani mevcuttur.[459] Manilerin konusu sınırlı değildir. Hemen hemen her konuda mani bulmak mümkündür.

Eskiden önemli bir hizmeti yerine getiren Bekçilerin, Ramazan gecelerinde davul çalıp maniler okuyarak halkı sahura kaldırmak gibi görevleri de vardı.[460]

Bazı Ramazan gecelerinde teravihten sonra vakitli ve orta halli ailelerin konakları ve evleri önünde boynunda ufak bir davul asılı, elinde cam, muşamba veya kâğıt fenerli küçük çocukların, kalabalığın içinde davulcu veya güzel sesli birisinin maniler okuması, gelip geçenlerle birlikte durdukları varlıklı evlerden bahşiş, yemek vesaire alınması Ramazanların önemli adetlerinden biri olmuştu.[461]

Bekçi manileri hem halk edebiyatı metni, hem de halk musikisi konusu olarak önemli bir yer tutar. Manilerde, minarelerde kandiller yakılıp mahyalar kurulması, şekerden ağaçlar yapılması, iftar ve sahur vakitlerini duyurmak için top atılması, ramazanın yaza rastladığı yıllarda Kız Kulesi'ne iftara gidilmesi, mahalle çocuklarının fener taşlamaları gibi çeşitli geleneklere değinildiği gibi Ramazanın on beşinde yeniçerilere padişah tarafından baklava gönderilmesi baklava alayı, güllaç baklavası hazırlanıp yenilmesi konularını da işlediği için dikkate şayandır.[462] Belli başlı baklava ile ilgili maniler şunlardır:

Besmele ile çıktım yola
Selâm verdim sağa sola
A benim devletli efendim
Ramazanın mübarek ola

Davulumun ipi tekir
Bana derler Deli Bekir
Aşçıbaşı baklava getir
Yiyemezsem geri götür[463]

DITTIES, RHYMES and RIDDLES regarding BAKLAVA

The ditties are among the most important folklore components in our folklore literature. In all the corners of the Ottoman Empire ditties were always arranged and rose, memorized, told even forgotten. Some of the ditties were integrated with a tune and turned into songs. We can still see hundreds of women who know ditties not only in İstanbul but also in the farthest villages of Anatolia and Balkans. Some of the ditties were arranged with the dialect of the region yet generally there are like collective. Therefore there are thousands of ditties available . The ditties are not limited in subject. You can find ditties in almost every subject.

The watchmen of the city were playing drum at Ramadan nights by singing ditties and wake people for sahur (night breakfast in Ramadan) .

In some Ramadan nights after the teravih prayers in front of the middle class and rich people's mansions small kids with their small drums hang on their necks and having glass, waxcloth or paper lantern or the drum man or some one with nice voice reading ditties and getting tips from those rich people along with the people who are passing there are among the important traditions of Ramadan .

The watchmen ditties are important both in folklore literature text and also a topic for folklore musicology. In the ditties some traditions like lighting oil lamps and roof ridges, making candy trees, going to Maiden's Tower for iftar if it is summer and stoning the lanterns are explained also. Baklava procession which is sending of the baklava to Janissaries by the Padishah or preparing and eating milky baklava are among the mentioned topics in the ditties . The main ditties regarding the baklava are in the following:

I started the way with basmala
I greeted right and left
Oh my lord
May your Ramadan be blessed

The rope of my drum is striped
I am called Insane Bekir
Chief bring me Baklava
Take it back if I can not eat it

Another ditty:
This is called month of Ramadan
Baklava is eaten with honey

Başka bir mani:
Buna ramazan ayı derler
Balınan da baklava yerler
Bu âdet böyle kurulmuş
Davulcular da mâni söyler[464]

Maniler söylenmesi İstanbul veya ülkenin sadece belirli bölgelerine has bir gelenek değildir. Her yörenin kendine göre bir mani kültürü vardır. Mesela Samsun bölgesinden bir Ramazan manisi örneği şöyledir:

On bir ayın sultanı
Kıymetlidir her anı
Hoş geldin ya Ramazan
Süslersin şu cihanı

Hanım kızlar yattınız mı
Baklavayı yaptınız mı
Sahur vakti geldi çattı
Şerbeti kattınız mı?

Herkes sabırla bekler
Ziyan olmaz emekler
İftara geliyoruz
Hazırlansın yemekler[465]

The tradition is so in here
The drummers tells ditty

The ditties are not special to İstanbul or some certain regions of the country. Each region has its own ditty culture. For instance Samsun region has a Ramadan ditty like belov:

The sultan of eleven month
Precious in each moment
Welcome oh Ramadan
You furnish the whole world

Lady girls did you sleep
Did you bake the baklava
Is it time for sahur
Did you pour syrup on it

Everybody waits with patience
The efforts are not lost
We are coming for iftar
Let the food be ready

Yöresel Manilerde ve Tekerlemelerde Baklava

Anonim halk edebiyatı ürünü olarak umum Anadolu'da bilinen ve söylenen maniler olduğu gibi, belli yörelere has maniler de mevcuttur. Mesela, Adana'da da mâni söyleme geleneği, yüzyılların deneyimlerinden süzülerek biçimlenmiş, belirli kuralları olan kuşaktan kuşağa aktarılarak günümüze ulaşmış bir gelenektir. Adana mânilerinde Adana insanının düşünce yapısını, beğenisini, sevdalarını, özlemlerini, dertlerini, ortak duygu ve davranışların yansıtılmasını, yörenin kültürüne ait gelenek göreneğin izlerinin sergilendiğini görüyoruz.

Adana mânileri, kendine özgü bir gelenek içinde söylenir. Onlarda diğer halk kültürü ürünleri gibi toplumu ayakta tutan dinamikleri belirleyebiliriz. Bunların yanı sıra bu mânilerde Adana insanının dünyaya bakışını ve estetik modellerini görüyoruz.

Adana mânileri içinde en büyük bölümü sevda mânileri oluşturmaktadır. "Sevda, özlem, ayrılık, yakınma, övgü, şikâyet, evlenme dileği, sitem, kıskançlık, felekten talihten yakınma, sevdaya bağlı ölüm düşüncesi, and içme, aşığı uyarı, sözünde durmama, gurbet, bastırılmış duygular vb." manilerin konuları içindedir.[466] İçinde baklavanın geçtiği Adana manisine bir örnek şöyledir:

Ak geniş kara yemiş
Yaprağı suya deymiş
Güvey namaz kılarken
Gelin baklava yemiş[467]

Ülkemizin bir başka yöresinden, Kırklareli kültüründen de bir tekerleme örneği de şu şekildedir:

Tarhana tartar
Boğazımı yırtar
Baklava kardeş
Gel beni kurtar[468]

Çanakkale'den içinde baklava geçen bir "sayacı tekerlemesi" de şöyledir:

Ha baklava baklava
Baklavayı yedin mi?
Kıyısından alıkoydun mu?
Ha bana ha bana
Kızını vermez Hasan'a[469]

Yine Çanakkale'nin Biga yöresinden başka bir "seyacı tekerlemesi" de şöyledir:

The Baklava in Regional Ditties and in Rhymes

There are ditties special for some regions along with the rhyms known and told in Anatolia as a part of folklore literature. For instance the tradition of telling ditties is a tradition came through past by being shaped with certain experiences of hundred years and transferred from generation to generation in Adana. In Adana ditties we can see how the Adana people reflect their frame of mind, likenings, loves, longings, concerns, common emotions and behaviours and also the traces of the tradition and customs of the region.

Adana ditties are told in a tradition unique to them. We can determine the dynamics which keep the society standing just like the other components of the folklore culture products. Also in these ditties we can see the view and aesthetic models of Adana people in these ditties.

The greatest part within the Adana ditties are love ditties. The subjects of "love, longing, parting, complaints, praisal, grievencas, wish for marriage, reproval, jealousy, complaint from desting and fortune, thinking of suicide because of love, giving oaths, warning for lover, not keeping promises, homesickness and repressed emotions are among the subjects of the ditties . An example of Adana ditty in where there is baklava is as following:

White wide black berry
The leaf touched the water
While the groom was praying
The bride ate baklava

The following is a ditty example from another region of our country Kırklareli:

Tarhana soup scales
Breaks my throat
Baklava brother
Please come and save me

A ditty from Çanakkale in where baklava is mentioned is as following:

Hey baklava baklava
Did you eat baklava
Did you take a piece of it
Hey give it to me give it to me
Or he wont give his daughter to Hasan

Again another ditty from Çanakkale city Biga region is as following:

Seyacı geldi duydun mu duydun mu?
Selam verdim aldın mı aldın mı?
Baklava yedin doydun mu doydun mu?
Hütleme hüt bir kaşık süt...[470]

The ditty man came did you hear
I said greetings did you get
You ate baklava are you satiated
Drinkink milk a spoon of milk

Başka bir yörede, Elbeyi'de yukarıdakine benzer bir tekerleme daha vardır. "Seyyarcı tekerlemesi" olarak tasnif edilen tekerleme şöyledir:

Seyyarcı geldi duydun mu?
Baklava yedin doydun mu?
Hütleme hüt bir kaşık süt[471]

In another region, in Elbeyi, there is a similiar ditty which is called as "hawker ditty" it is as following:

Did you hear that hawker came
ou are baklava are you satiated
Drinking milk a spoon of milk

Bilmecelerde Baklava

Türk sözlü halk kültürünün önemli unsurlarından biri olan bilmecelerde baklava ve hamur, un, börek, şerbet, tepsi, fırın gibi baklava ile ilgili unsurlar da yer almaktadır.

Teptim tekerlendi, öptüm şekerlendi;
Bal ile badem, ne tatlı âdem (baklava)

Yırtık Çingene Paşa önüne çıkar (baklava)

Elle beni belle beni
İskelede bekle beni
Ben hanımım ben kadınım
Şekerle besle beni[472] (baklava)

Altı yayım üstü yayım
İçinde Mustafa dayım (börek)

Dağdan gelir taştan gelir
Yüzü küllü enişte gelir (çörek)

Altı taş üstü kum
İçinde sarı lokum[473] (çörek)

Önü kaf sonu kaf
Ortasında var dört harf[474] (kaymak)

Sarı suda sandal oynar[475] (puf böreği)

Odaya götürsem ağlamaz
Sofraya götürsem ağlamaz
Ocağa götürsem ağlar (yağ)

Elemez melemez
Ocak başına gelemez
Gelse de geri dönemez (yağ)

Biri kaynar biri oynar[476] (yemek-kepçe)

Varvaradan var gelir
Karlı dağdan kar gelir
Sağılmamış inekten
Çalkanmamış yağ gelir (bal)

Baklava in Riddles

In riddles which are an important part of Turkish verbal folklore culture there are sayings regarding baklava and dough, flour, pastry, sytup, tray which are related with baklava.

I kicked it rolled, i kissed it sugared
Honey and almond, what a sweet guy (baklava)

Weird Gypsy Pasha comes front

Touch me with your hand from my belly
Wait me there in the docks
I am lady I am woman
Feed me with sugar (baklava)

My bottom is laid my top is laid
Inside my uncle Mustafa (pastry)

It comes from mountain and stone
My grimace faced brother in law comes (cookie)

Bottom is stone top of it is sand
It has yellow marshmellow inside (cookie)

Front is kaf (letter k) back is kaf
It has four letter in between (cream)

Boat is swinging in yellow water (puff pastry)

It does not cry if i take to room
It does not cry if i take to table
It cries if i take to pan (oil)

It does not say ehm or baa
It can not come to pan
It can not return back if it comes (oil)

One boils one plays (food and spoon)

It comes from varvara
It comes from snowy mountain
From the unmilked cow
It comes from unshaked milk (honey)

Havuç Dilimi

İdris gezer izi yok
Dürüst gezer düzü yok
İdris çörek yapmış
Tadı var tuzu yok (bal)

İdris wanders without a trace
It goes honest but not smooth
İdris baked cookie
It has taste but not salt (honey)

Ağzı büyük alamet
İçi kızıl kıyamet
Yaş attım kuru çıktı
Salli alâ Muhammed (fırın)

A great sign with a big mouth
Inside red acopolypse
I throw wet it comes out dried
Greetings to Muhammed the Prophet (oven)

Masal masal maskara
Ağzı burnu kapkara (fırın)

Fable fable masquarade
His mouth and nose is black (oven)

Ağzı yayvan bacası yüğce
Durmaz işler gündüz gece
Yaş alır kuru verir
Herkesin ağzında bu bilmece[477] (fırın)

Its mouth is flat the chimney is high
It works day and light
It takes wet and gives back dried
The riddle in every mouth (oven)

Arap apışır
Çengi biner
Kum kaynar
Kuyruk oynar[478] (Sacayağı, tencere, mısır unu, oklava)

Arab suprises
Çengi rides
Dust boils
Tail plays (plate, pan, corn flour, roller)

Kale kapısına sığmaz
Fındık kabuğuna girmez[479] (minare, ceviz)

It does not fit in castle gate
It does not fit in nut shell (minaret, walnut)

Yassı yatar sivri sürter
İkisinin arasında, bir iş biter (ekmek tahtası, oklava)

Lies flat goes sharp
Jobs done in between (bread plate, roller)

Alçacık damdan kar yağar[480] (elek, un)

Rain pours from low roof (mesh, flour)

Deveden büyük
Serçeden küçük
Baldan tatlı
Zehirden acı (ceviz ağacı, ceviz iç, ceviz yaprağı)

Bigger than camel
Smaller than swallow
Sweeter than honey
Bitter than poision (walnut tree, walnut stuff, walnut leaf)

Altı mermer üstü mermer
İçinde buruşuk Ömer (ceviz, fındık, badem)

Bottom marble top marble
Inside the wrinkled Ömer (walnut, nut, almond)

Geriden baktım kara bulut
Yanına vardım demir kilit (ceviz)

Black cloud from behind
Iron lock when I come near (walnut)

Küçücük tenceremin yemeği çok tatlı (ceviz)

Tiny pot with a sweet food (walnut)

Ağaçta kilitli sandık[481] (ceviz)

Case locked in tree (walnut)

GELENEK-GÖRENEK-ANANEDE BAKLAVA
Âmin Alayları ve Hatim Merasiminde Baklava

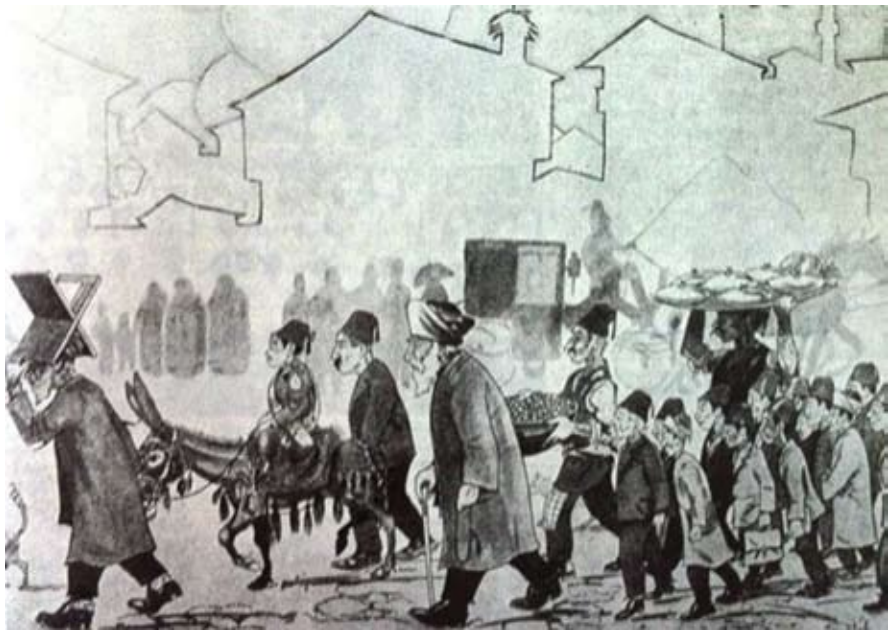
Âmin alayları çocukları eğitim hayatına adım atarken kendilerini iyi hissetmelerini sağlayacak, onlara başlangıç enerjisi verecek çocuğun çocukça oluşu örselenmeden bir disiplin altına girişini zevkli hale getirecek bir etkinlik olarak tarihimizde dikkate şayan geleneklerden biridir.[482]

Âmin alayları yanı sıra çocuğun ilköğretim süreci boyunca "hatim merasimi", "mekteplik seyirler", "hafızlık cemiyeti" ve "ketebe cemiyetleri" gibi başka faaliyetleri de bulunmaktaydı.

Mektepte eğitimine başlayan çocuk, ebcedi veya namaz surelerini bitirdiği "Ve'd-duha" suresine geldiği zaman hocaya hediyeler götürülürdü. Burada şöyle bir eğlenceli gelenek de vardı:

Öğrenci okumada ilerleyip "inşirah" suresine geldiği gün, son ayetin son kelimesini (ferğab) söyler söylemez hoca: "al fesini sen kap!" deyip çocuğun başından fesini kapar, eve başı açık yollardı. Babanın hocaya, okul hademesine, kalfalara bahşişi karşılığında öğrencinin fesi geri verilirdi. Çocuk, Kur'an-ı Kerim'i baştan sona kadar okuyup bitirdiğinde hocası tarafından ailesine haber verilirdi. Son sayfaya geldiğinde orada birkaç gün ağırdan alınır, çocuğun ailesi de hazırlığı bitirirdi.

Genellikle perşembe günleri çocuk süslenir, hocasına bir tepsi baklava, bir kat çamaşır, bir kat elbise, kalfasına sırmalı çevre, bir miktar para götürülürdü. Çocuk Kur'an'dan geriye kalan kısmı törene katılanların huzurunda okur, biter bitmez, önce hocasının, sonra babasının ve diğer gelenlerin ellerini öper, tale-



Hatim merasimi'nin karikatürize edilmiş hali

BAKLAVA IN CUSTOMS-TRADITIONS
Baklava in Âmin Processions and Hatim Ceremony

The Âmin processions are among the significant traditions of our history as an activity which will make their initiation to discipline joyfully without harming his childhood by giving them start energy and to make them feel better while starting their education life .

Along with the âmin processions there were some other activities during the primary school such as "hatim ceremony", "school theatrics", "community of hafiz" and "community of ketebe-alphabet".

When the fresh student completes ebced (arabic alphabet) or learns the Prayer Surahs or came to the surah of "Ve'd-duha" the scholar were presented gifts. There was such a joyfull tradition such as:

When the student progress in reading and as soon as he says the last word of the last verse (which ferğab) the scholar says: "take his fez and grab!" and then grabs the fez of the student and sends him to home without a fez on his head. In exchange of the tip of the father to the scholar, school servant and school masters the fez is given back. When the child completes Qur'an al Karim the parents are informed by the scholar. When he comes to the last page the scholar slows down the child so that the parents will be able to complete the preparation.

Generally on Thursdays the child is dressed up well and brings to his scholar a tray of baklava, a fold of linen cloth with silver thread for the master of the school and some amount of money. As the child completes the last page of Qur'an in front of the attendants of the ceremony he first kisses the hand of scholar, then his father's then the other attendants' and afterwards the other students read "aşr-ı şerif". The scholar says a pray and the bread with halavah are distributed to the students. Eating at least a piece from these breads were deemed to be good deed. The remaining bread was sent to the relatives as they were blessed. In this ceremony the father of a rich family donate the child a farm or a garden .

Âmin processions has also a spritual importance. It is understood that this memory is one of the most memorable ones for the people who has this. This memory was narrated by many poets and authors in their memoirs. One of them was Aziz Nesin. The memory of Aziz Nesin reflects this spritual importance very well. In his memoire, in the section titled "Fergab, grab the fez" he tells as in below:

One day I was reading "elem neşrah leke". ….while I was saying the last verse,

-just as I said "Ve ila Rabbike fergab" the fez on my head flew away. My fez was going away.. What do I see, my fez is on the point of the stick of the scholar.. How could he take my fez from its rope with his stick from where he was sitting?

belerden biri tarafından aşr-ı şerif okunur. Hoca bir dua eder, mektep talebelerine helvalı ekmek dağıtılırdı. Bu ekmeklerden hiç olmazsa birer lokma yemek sevap sayılırdı. Artan ekmek okunmuş-sevaplı denilerek akrabalara gönderilirdi. Bu törende varlıklı ailelerde babanın çocuğa bir tarla veya bahçe bağışlaması geleneği de vardı.[483]

Âmin alaylarının manevi bir önemi vardır. Bu duyguyu yaşayanların hayatı boyunca unutamadıkları birkaç olaydan biri olduğu anlaşılmaktadır. Bu durum pek çok şair ve yazar tarafından daha sonra yazdıkları anılarında belirtilmiştir. Bunlardan biri de Aziz Nesin'dir. Aziz Nesin'in Âmin Alayı ile ilgili anısı, bu manevi önemi çok güzel yansıtmaktadır. Mahalle mektebine başladığı dönemi anlattığı "Fergap, Fesini kap" başlıklı kısımda bu husus şöyle anlatılmaktadır:

Bir gün "elem neşrah leke"yi okuyordum. ….son ayeti söylerken,

-"Ve ila Rabbike fergab" der demez, birden başımdaki fes havalandı. Aman bizim fes elden gidiyor, uçuyor... Bir de baktım havaya, fesim, Hoca'nımın sopasının ucunda… Nasıl da oturduğu yerden, sopanın ucunu, başımdaki fesin püskül ibiğine takıp kaldırdı fesi? …

Hoca'nım, ben, "Fergap" der demez,

-Fergap, fesini kap! deyip başımdan fesi kapıp aldı. Neye uğradığımı şaşırdım. Korktuğumdan, utancımdan fesimi isteyemiyorum da… Şimdi eve gidince annem kıyameti koparır… Hoca'nım aldı desem, inanır mı? O zaman bana bir fes daha alınması, şimdiki zamanda bir eve möbleli pikap alınması, gibi bir şey…

Ağlaya ağlaya eve geldim. Ağladığımı görsünler istemez, hep gizli gizli ağlardım. Onun için de babam, arkadaşlarına,

-Beni m oğlan hiç ağlamaz! derdi.

-Eve yaklaşınca, yüzümü gözümü sildim. Anneme çekine çekine,

-Hoca'nım fesimi aldı anne… dedim.

Annem,

-Maşallah, maşallah!... oğlum "Fergap"a gelmiş … diye sevinçle beni sevip, öpüp okşadı.

Töre öyleymiş, çocuk Kur'an okumayı öğrenip de İnşirah suresini okurken " Fergap dedi mi, hoca da, " Fergap, fesini kap!... der, çocuğun fesini başından alırmış. Böylece çocuğun yetiştiği anne babaya bildiriliyor. Şimdiki sınıf karneleri gibi bir şey… Bir tepsi börek yada baklava götürülür, hocadan fes eri alınırmış.

Annem, bir tepsi börek yaptı. Hoca'nıma götürdü; ben de fesimi geri aldım. Annem bir tepsi baklava götüremediği için çok üzülmüştü; bu üzüntünün ne demek olduğunu, şimdi kendi çocuklarıma anlatamam ki… [484]

…

As soon as I said "Fergap",

The scholar took the fez from my head by saying -Fergap, grab the fez! I was schocked. I could not take it back as I was afraid and embarrassed.. But my mom would be mad at me when I got back home.. If I say the scholar took it would she believe it? Buying me a new fez is like buying a new furnished pick-up at that time..

I came back home crying. I did not want them to see that I was crying so I had always cried secretly. Therefore my father was telling to his friends that,

-My son never cries!

-When I got closer to home, I wiped my face and eyes. I told my mother in hesitation that,

-Mom, the scholar took my fez.

My mom said,

-Maşallah, maşallah!... my son passed "Fergap" … and she kissed and hugged me with joy.

It was the tradition. When the child learns to read Qur'an and comes to the surah of İnşirah and says "Fergap" the scholar says "Fergab, grab his fez" and takes the fez from the head of the child. By this way the parents are informed that the child is trained. It is like school report cards of today... A tray of pastry or baklava is brought to the scholar and the fez is taken back.

My mom baked a tray of pastry and presented it to the scholar and I took my fez back. My mom was so sad not to bring a tray of baklava, but how could I tell my children now the meaning of this sadness …

Hüseyin Rahmi Gürpınar da bununla ilgili bir komik anısını aktarmıştır. Hüseyin Rahmi dokuz yaşındayken ilk orucunu tuttuğunda, komşuları Mustafa Paşa'nın hanımı ona ödül olarak koca bir tabak baklava yollamış ve ninesi de bir mecidiye vermiş. Hâlbuki kendini tutamayıp gizlice köfte, pastırma, reçel ve hoşaf yemiş, dadısı onu yakalayınca da rüşvet olarak mecidiyenin yarısını ona vermiştir.[485] Hüseyin Rahmi'nin anılarında bu konuyu anlattığı bölüm şöyledir:

….İlk orucumu, dokuz yaşında tuttum. Bu da ömrümde hiç unutmayacağım günlerden biridir. Oruç, ben yaşta çocukların işlenmesine dayanamadıkları büyük bir sevaptı. Eğer bir gün tutmaya dayanabilirsem Hacı Ninem, büyükbabamın anası, bu orucu benden bir mecidiyeye satın alacaktı. Çünkü küçüklerin oruçlarının büyüklerinkinden daha makbul olduğunu söylüyorlardı…

O akşam orucumun şerefine iftarda çerkes tavuğu, kaymaklı güllaç vardı. Hacı Ninem özel dolabından bir kutu devai misk çıkarmış, bitişik Mustafa Paşa'nın hanımefendisi, orucumun sevabına katılmak için bana ödül olarak kocaman bir maden tabakla ince has baklava göndermişti… [486]

Hüseyin Rahmi Gürpınar also told a funny story about this. While he had his first fast when he was nine years old their neighbours, the wife of Mustafa Pasha sent him a full plate of baklava as a prize and his grandmother gave him a mecidiye gold. However actually he had eaten meatball, pastrami, jam and compote without being able to hold himself back and when his nanny saw him he gave the half of the mecidiye to her for her silence . The section of the memoirs of Hüseyin Rahmi regarding this memory is as below:

….I had my first fast when I was nine. This was a memory that I will not forget. Fasting was a great good deed which the childs could not stand. If one day I could stand fasting my grandmother would give me a mecidiye gold for it. Because it was told that the fasting of kids was better then the adults…

At the dinner of that day in honour of my fasting there was çerkes chicken, and rose pudding with cream. My grandmother brought a box of devai misk from her special cabin and our neighbour wife of Mustafa Pasha sent me a metal plate of special thick baklava to join the good deed of my fasting …

Nişan ve Düğünlerde Baklava

Düğün merasimleri ve buna bağlı olarak icra edilen kına geceleri vb. etkinlikler kültürümüzün önemli parçalarındandır. Her yörenin kendine has adet, gelenek ve görenekleri vardır. Etkinlikler farklı olsa da bu gibi faaliyetlerde ortak noktalardan biri olarak "baklava" karşımıza çıkmaktadır.

Ülkemizin çeşitli yörelerinden örnek vermek gerekirse:

Mesela Kütahya'da kına gündüz veya gece olur. Zerdeli pilav ikram edilir. Düğün sahibi kapı kapı gezip herkesi düğüne çağırır. Kütahya'da herkes düğün evine elinde bavullarla gider. Gelinle birlikte oğlanın ve kızın yakın çevresi yeni gelinler ağır elbiselerini giyerler. Kayınvalide gelinine "ağırını giy emi" der. Bu geline verilen değeri gösterir. Akşam, geceden sonra kızın yakınları toplanır. Et yemekleri, sarmalar, yapılır. Kayınvalide, oğlan evinin çok yakınları kızın saçına eline ayağına kız kınası yakarlar. Ertesi gün gelin dinlendirilir. Oğlana da oğlan kınası hazırlanarak bahçede kına yakılır.

Kınalarda sinide nohutlu pilav ve yanında zerde olur. Bazı düğünlerde zerde pilavın yanına değil üstüne dökülür. Çorba olarak mercimek çorbası verilir. Kınada gözleme ve haşhaşlı pide de ikram edilir.

Kız da kına gecesi arkadaşlarına haşhaşlı lokum, yaprak sarması, helva ikram eder. Oğlan evi kız evine tepsiyle çerez, sakız ve şeker getirir. Kız gidince yemek verilir.

Kız annesinin evine gelince ve gelin erkek evine gidince sofra kurulur. Sofranın içeriğinde şunlar bulunur: Yoğurtlu çevirme, düğün, arpacık, pirinç, süt, kırmızı mercimek çorbaları; Kütahya güveci, haşlama et yemeği; pilav, bulgur; su böreği, etli yaprak sarma, kaymaklı baklava, irmik helvasıdır. Kütahya' da ve

Baklava in Engagements and Weddings

The wedding ceremonies and henna night are important parts of our culture. Each region has its own and unique customs and traditions. Even if the activities are different, baklava is seem to be common in all of these events.

To be specific in traditions of some regions of our country:

In Kütahya the henna night can be in day or at night. Rice with zerde is served. The owner of the wedding goes from door to door and invites everybody to the wedding. Everybody goes to the wedding in Kütahya with drums in their hands. The close relatives of the bride and groom wear heavy dresses. The mother in law tells the bride "wear your heavy dress". This shows the value given to the bride. That night the relatives and close friends of the bride are gathered. Meat dishes and wrapped stuffs are cooked. The mother in law and kins burns dyes of hennah to hand, feet and hair of the bride. The next day the bride rests. The groom is also prepared a boy hennah dye and burnt in the garden.

In hennah days there are rice with chickpeas and zerde accompanied to it on the trays. In some weddings zerde is spilled on the rice instead of putting next to. The soup served is lentil soup. In henna there are also pan cake and pita with poppy are treated.

The bride treat to her friends turkish delight with poppy, leaf wrapped and halavah to on henna night. The house of groom brings trays of berries, gums and sugar. When the bride goes the dinner is served.

When the bride comes to the house of her mother and when the bride goes to groom house the table is served. The ingredients of the table are following;

bazı ilçelerinde keşkek özel günlerin vazgeçilmez yemeğidir. Kuzu etinden göveç, peynirli su böreği, biber dolması, ev baklavası mutlaka olur. İçecek olarak ayva, elma, vişne, kiraz, kızılcık, kayısı, erik ve üzüm hoşafı ikram edilir.

Eski zamanlarda gelin almada yöresel kıyafet olan tefebaşı ve elmaslı taçla fes gibi giyilirdi. Çağa uyumdan dolayı beyaz gelinlik yeni adet olmuştur.

Gelin geldikten bir saat sonra kız evi ellerinde baklava, kuzu budu, fırınlanmış tavuk, gelin çöreği (cevizli), cevizli haşhaşlı çörek ve benzeri yiyeceklerle gelir. Bunu oğlanın sağdıçları yerler. Oğlan evi de misafirlere düğün çorbası, göveç ve pilav verir. Gecesi oğlan evi yakınları kalır. Yatsı namazından sonra güvey salma olur. Kayınvalide gelinin gireceği eşiğe; uysal olsun diye kuzu postu yayar, nesli bol olsun diye testi kırar, dili tatlı olsun diye kapıya bal sürer.

Damat annenin sözü dinlesin diye kayınvalidenin bacağının altından geçer. Evliliğin ertesi günü kayınvalidenin paçası, şalvarı yırtılır. Oğlan evi kuzu budu, gelin çöreği, baklava, pilav, göveç, çorba ikram eder. Betli bereketli sevgili saygılı olsun diye gelinin başından darı, bozuk para, şeker atılır.[487]

Başka bir yörede, Osmaniye Halk Kültürü'nde ise durum şöyledir:

Ailelerin önce kadınları tanışır, kızın annesi durumu eşine açıklar, o da uygun görürse bir gün belirlenir, bu sefer de ailenin erkekleri tanışır sonra bir gün belirlenir kız istemeye gidilir, bu isteme olayı genellikle akşam olur. Oğlanın ve kızın annesi, babası, kardeşleri, en yakın birkaç akraba ve birkaç arkadaşın

Kütahya stwe, boiled meat dish, rice, graupel, water heurek, leaf wrapped with meat, baklava with cream and semolina dessert. Keşkek is the food of the special days in Kütahya and in some districts. Lamb stew, water heurek with chees, pepper stuff and house baklava are always on the table. For drinking they treat compotes of quince, apple, sourcherry, cherry, cranberries, apricot, plum and grape.

In old times the regional clothes such as tefebaşı and fez with diamond crown are worn in asking girls. White weddig gown is a new tradition of modern times.

One hour after the bride comes the girl house comes in their hands with foods such as baklava, leg of lamb, cooked chicken, bride cookie (with walnut), cookie with poppy and walnut and similiar foods. These are eaten by the bestmen of the groom. The groom house treats wedding soup, stew and rice to the visitors. At night the groom house kin stays. After the night prayer the groom is released. The mother in law lays lamb fleece on the threshold for the bride to be submissive and breaks a pitcher in order to be plenty of generation and applies honey to the door in order to make bride smooth spoken.

The groom passes under the leg of mother in law in order to listen to her words. The day after the wedding the cuff and trouser of the mother in law is shredded. The groom house treats leg of lamb, bride cookie, baklava, rice, stew and soup. Millet, coins and sugar is thrown over the head of bride in order to make her shapely and productive and respectful .

In another region, Osmaniye folklore culture is as following:

First the ladies of the families introduced to each other the mother of the bride explains the situation to her husband and if he sees fit a certain day is determined afterwards the males of the family introduced to each other and the they visit to ask girl which is generally at night. The father and mother of the groom asks the girl from her parents in a night when the kins of the family are there on the name of Allah and words of Prophet, the girl is approved the baklava brought is treated and the bride and groom are given engagement rings. Other jewels can be gifted if the wealth of the family is good.

If the girl side is known to be tending to give their girls then the visit is paid with turkish delight, candy or baklava and when the parents approve the turkish delight or the dessert is eaten together and it is called "mouth dessert" .

The wedding ceremony continues as the following in Burdur and Teke region which is a part of Mediterrenean Region:

A table cloth is laid down outside of the door when the bride is entering the room of the groom. The inside part is rolled and the edge is opened. This means "your table is opened here and closed here". The bride and groom are given honey in order to have a nice understanding. The bride is taken from the horse over the kneading trough.

The forehead of bride and groom is applied blood of the sacrified animal and the bride and groom jumps on this blood. While they enter the house they are thrown coins and candies. The bride is given a young boy to her arms on the

olduğu bu gecede kız, babasından; Allah'ın emri, peygamberin kavli ile istenir, kız verilir, getirilmiş olan baklava ikram edilir, ağız tatlısı da denilen küçük tatlı yenir, kıza ve oğlana söz yüzüğü takılır. Eğer ailenin maddî durumu iyi ise kıza daha başka takılar da takılabilir.

Eskiden kız tarafının kızlarını vermeye gönüllü olduğu biliniyorsa kız istemeye lokum, şekerleme veya baklava ile gidilir, kız verilince götürülen lokum ya da tatlı yenilir buna "ağız tatlısı" denilirdi.[488]

Akdeniz bölgesinde başka bir yer olan Burdur ve Teke yöresinde ise düğün geleneği şöyle devam etmektedir:

Gelin, güveyin odasına girerken kapının dışına bir sofra bezi serilir. İç tarafı bohça biçiminde dürülür, uç açılır. Bunun anlamı "Sofran bir ömür boyu burada açılsın, burada kapansın." demektir. Gelin ve damadın geçimlerinin güzel olması için ağızlarına bal verilir. Gelin, attan indirilirken hamur teknesi üzerine indirilir.

Gelin ve damadın alnına kesilen kurbanın kanı sürülür veya damat ve gelin, bu kanın üzerinden atlatılır. Eve girerken bozuk parayla karışık şeker atılır. Eşikte gelinin kucağına küçük bir erkek çocuk verilmesi, onun ilk çocuğunun oğlan olması ve soyunun devam etmesi dileğiyle ilgili bir inanıştır. Bazı köylerimizde kapı eşiğinde gelinin üstünden bulgur, buğday saçılır. Böylece gelinin eve uğur ve bereket getireceği inancı düşünülmektedir. Gelin, oğlan evine girince evin kapısına yağ sürülür. Böylece gelinin yağ gibi geçineceğine, dirlik düzenin bozulmayacağına inanılır. Gelin, oğlan evindekilerin ellerini öper. Bu arada gelin ve damada şerbet ikram edilir. Şerbeti ikram edene damat, bahşiş verir.

Daha önceden kız evinde pişirilmiş tavuk, katmer ve bir büyük sini baklava gelinin arkasından oğlan evine gönderilir. Damadın arkadaşları ve oğlan evinin misafirleri âdet üzere bunlardan yerler. Bu baklavaya "gelin baklavası", "güvey baklavası" denilmektedir. Evlerde yapılan ve kıvamında pişirilmiş baklavalar için söylenen "güvey benizli" deyimi buradan kalmıştır. Eskiden köylerde gerdek gecesi, damattan tatlı istenirdi. Bacadan bir bakraç sarkıtılır ve damat bu bakraca tatlı koyardı. Şimdi aynı işlem, kapıdan yapılmaktadır.

Gerdek gecesinin sabahı, damadın yengesi, teyzesi ve halaları gelirdi. Gelin onlara baklava, katmer ve çay ikram ederdi. Öğleden sonra ise sadece hanımlar arasında "gelin yanı" denilen bir eğlence düzenlenirdi.[489]

Hatay'da da düğünün ertesi günü gelini yeni evinde yapılan bu toplantıya "zini" adı verilen bir baklava yapmak adet olmuştur. Sadece kadın ve çocukların katıldığı bu törende gelin ortaya oturtulur, davetliler de onun etrafında çalıp söylerler. O gün için başına işlemeli, kırmızı bir yemeni örten gelinin sırtında yöresel kıyafetler vardır. Eğlencenin sonunda toplantıdakilerin en yaşlısı gelinin yemenisini acar ve tören gelinin oynatılmasıyla sona erer.

Kütahya'da sünnet çağına gelmiş olan çocukların düğünlerinde yine yörenin âdetleri gereği takım yemek olarak düğün çevirme çorbası, et göveç, pilav, ev baklavası gelen misafirlere ikram edilir.[490]

threshold because by this way it is believed that the first child will be boy and will continue the generation. In some villages the bride is thrown wheat and graupel on the entrance to bring good luck and prolificacy. When the bride is entered in the groom house the door is applied with oil and by this it is believed that the bride will be smooth as oil and will not ruin the order. The bride kisses the hands of elders in the groom house. Meanwhile the bride and groom are treated syrup. Groom pays tip to the server of the syrup.

The chicken, katmer pastry and a big round tray is sent to house of groom after the bride. The friends of the groom and the groom house visitors eat from there. This baklava is called "bride baklava" or "groom baklava". Previously on the nuptial night the groom was expected to bring dessert. A bucket was drooped from the chimney and the groom puts the dessert on this bucket. Nowadays the same thing is done via door.

The morning after the nuptial night the aunt in law and aunts of the groom come. The bride offer them baklava, katmer pastry and tea. Afternoon there was an enterainment called "bride side" only among the ladies .

In Hatay it is traditional to bake a baklava called "zini" for the morning meeting after the wedding. In this gathering which only ladies and kids are allowed to attend the other have the bride sit in the middle and sing and play around her. The bride wears a regional cloth that day accompanying with a red kerchief. At the end of the entertainment the oldest of the visitors open the kerchief and the ceremony ends with the dancing of the bride .

In the circumsion ceremonies of the kids in Kütahya again the house of the ceremony is held treats wedding soup, stew meat dish, rice and house baklava to the visitors coming to the circumsion ceremony of the kids as per the traditions .

Gezek Kültüründe Baklava

Türk milli kültürünün nesilden nesile aktarılıp günümüze kadar gelmesinde önemli bir unsur sohbet geleneğidir. Aynı zamanda Hz. Peygamber (s.a.v.) döneminden beri İslam kültüründe de var olan sohbet geleneği sayesinde, hayatın acı tatlı tüm olayları paylaşılmaktadır. Yukarıda ifade ettiğimiz gibi Anadolu'nun pek çok yöresinde yarenlik, seymenlik, gün, gezek gibi isimler altında, hem erkekler hem de bayanlar arasında bugün hala canlı bir şekilde yaşayan sohbet kültürü odaları, aynı zamanda birer eğitim yuvalarıdır. İnsanlar bu eğitim yuvalarında büyüklere saygıyı, küçüklere merhameti, oturup kalkma adabını, sofra adabını, söz verilmeden konuşmamayı, büyüklerin yanında nasıl davranılacağını vs. öğrenmektedir. Kısaca bu sohbet odaları, birer "hayat mektebi"dir.

Mesela, Kütahya'da gençlerin yetişmesi, eğitilmesi ve sosyal hayata adapte olmasında büyük yararı olan faaliyetlerden biri "Gezek" tabir edilen etkinliklerdi. Gezeklerin katı kuralları vardır.

Toplantıya geç kalınmaz, bir anlatım esnasında lafa karışılmaz, türkü söylenmeye başlandığında sessizlik hâkim olur, yer minderlerinde ve sedir denen 15-20 cm yükseklikteki yerlerde rahatça oturulduğu için hemen ayaklar toplanır, diz çökülür ya da bağdaş kurulur, sigara içilmez.

Bu kurallar çiğnendiğinde de Gezek Başı'nın uygun gördüğü ceza uygulanır. Kişi zengin ise uzak bir çeşmeden su getirmesi, fakir ise, iki tepsi baklava getirmesi istenirdi.

TRT sanatçısı Mustafa Hisarlı'nın babası meşhur Hisarlı Ahmet'ten naklen anlattığı baklava ile ilgili hikâyecik şöyledir:

Yemek faslı başlar, tez canlı birisi dayanamaz baklavadan bir samsa atar ağzına. Bir de ne görsün! Tat yerine ağzında berbat bir şey hemen kaş göz işareti evin delikanlısı uzak bir çeşmeden su getirmesi bahanesiyle uzaklaştırılır, baklava yok edilir. Delikanlı geldiğinde de "çok güzel olmuş sana bırakmadık"

Bir sohbet geleneği

Baklava in Gezek (Gathering) Culture

An important factor which helps Turkish national culture to be transferred from generation to generation is the tradition of communion. With the help of this tradition which has its roots back to the times of our Prophet (peace be upon him) sweet or better, all the aspects of the life are shared among people. As we tried to explain above the commune culture which is alive in many region of Anatolia among both men and women under the names of yarenlik, seymenlik, commune or gathering is also an instiution of education for people. People learn in this education places to show respect for elders, to show mercy for youngs, the general manners, the table manners, not to speak without given the word, how to treat along the elders etc. Shortly these gathering rooms are a sort of "school of life".

For instance, one of the activities which helped the development of the youngs and adopt them to the society is the activities called "gezek (gatherings)". The gezek activity has strict rules.

You can not be late to the meeting, you can not interfere the speech during someone is telling something, the silence shall remain when a ballad is sung, the sitting shall be cross legged as everyone is sitting on floor cushions or 15-20 cm above the floor comfortably, or kneel and smoking is not allowed.

When these rules are violated the penalty found fit by Gezek Chief is applied. If the person is rich he is asked to bring water from a distant spring and if he is poor he is asked to bring two trays of baklava.

The mini story told by TRT artist Mustafa Hisarlı which he narrates from his famous father Hisarlı Ahmet is as below:

The dining starts and one of the impatient guy took a piece of baklava. And he sees what! The taste is so bad, he is immediately sent to bring water from the spring and the baklava is removed. When the young guy returned he is told "it was delicous but we did not remained for you". At the end of the gathering the lady of the house recognizes the pot filled with syrup but it is too late anymore. She understands that her husband is not aware of the situation. The elegant act of the visitors made her shy. She wanted to repeat the invitation to correct her mistake. There are many many kind acts in social life like this. This shows us that the ladies have the oppurtunity to get experienced and that the girls are educated among "girls". These gezek's are therefore very essential in positive influencing the young boys and girls .

In many regions of our country especially in rural area the ladies and gentlement have various activities among each other. Baklava is a must for these activities. For instance the entertainment made among men in Burdur especially in winter days with its special music, games and plays are example for such activities. The people to attend the invitation shall be friends in harmony.

derler. Toplantı sonu evin hanımı şerbet tenceresini dolu görünce iş işten geçmiştir artık. Eşinin de bu olaydan haberdar olmadığını anlar. Konukların bu zarif hareketi onu mahcup etmiştir. Hatasını düzeltmek için daveti hemen tekrarlamak ister. Sosyal ilişkilerde buna benzer daha nice güzel olaylar. İşte delikanlıların güngörmüşlüğü, yani hayat hakkında bir şeyler bildiği hele hele de askerliğini yapmış olması; genç kızların da "Kızlar içi'nde" yetişmeleri. Bu gezekler gençler üzerinde olumlu izler bırakması açısından çok önemlidir.[491]

Ülkemizin çeşitli yörelerinde, özellikle kırsal kesimlerde, kadınlar ya da erkekler arasında çeşitli faaliyetler düzenlenmektedir. Baklava bu eğlencelerinde olmazsa olmazlarındandır. Mesela Burdur civarında kendine özgü müziği, yüzük oyunu ve diğer oyunlarıyla meydana gelen; özellikle kış günlerinde, erkekler arasında yapılan geleneksel eğlenceler buna örnektir. Ziyafete katılacak kişiler, birbirleriyle uyumlu arkadaşlar olmalıdır.

"Ziyafet gezilecek, filan evde toplanılacak." diye önceden haber verilir. Bu ilk toplantı, karar almak içindir. Önce, gün kararlaştırılır sonra ilk ziyafetin sahibi, kura ile belirlenir. Kişilerin toplamı yedi, dokuz, on bir, on üç gibi tek sayılı olur. Bunlar iki gruba ayrılır ve iki başkan (erbaş), birer yardımcı ve bir muhasebeci seçilir.

Bir kişi ev sahibi olunca iki grup eşit kişilerle (8-8 gibi) oyunlara katılır. Alınan kararda ziyafet, akşam yemeği ile başlar. Yemek, "takım" olur. Çorba, çekme, baklava, ceviz ezmesi vb. hazırlanır. Bazı ziyafetler, yemeksiz de olabilir. Herkes yemeğini yedikten sonra toplantıya katılır. Bu tür ziyafetlerde gecenin geç saatlerinde, genellikle gece yarısından sonra bulgur aşı veya erişte pilavı, turşu, tatlı yenilir.[492]

Kütahya'da hemen hemen her mahallede var olan ve büyük ilgi gören mahalle fırınları son birkaç yıla kadar yaşamıştır. Bu fırınlarda ev hanımları ev ekonomisine destek olmak için haftada bir ya da on beş günde bir, belirli bir sırayı takip ederek evde hazırladıkları hamuru fırına götürürler. Bu fırında ekmek, pide, lahmacun, börek, haşhaşlı lokul, mantı, baklava, şeker pancarı gibi yiyecekler pişirilir. Ekmek bir saatte pişer.[493] Bu arada mahalle sakinleri birbirilerinin ve ailelerinin son durumları ile ilgili bilgi alışverişinde bulunur, birbirilerine içlerini döküp rahatlarlar ki, bu toplantılar bir tür sosyal ve psikolojik terapi seansı gibidir.

Hisarlı Ahmet

Previously people are announced for"there will be feast and gathered in some house." This is for the first meeting. First the date is decided then the host is defined by lot. The total of the people shall be in odd numbers such as seven, nine, eleven or thirteen. These are divided into two groups and two chiefs and one deputy for each chief and an accountant are selected.

When someone becomes the host the two groups started in plays in equal numbers such as (8 to 8). The feast starts with dinner. The food is "team". Soup, baklava, walnut pestle are prepared. Some feasts can be without dining. Everybody attends after they eat their dinners. In these feast generally after the midnight they eat graupel food or noodle rice, pickle and dessert .

The neighbourhood bakers which were popular in each neighbourhood of Kütahya were open until a few years ago. The house wives were bringing their doughs to the bakers to make bread and support the house budget. In these bakers foods such as bread, pita, lahmacun, pastry, poppy dessert, meast pasty, baklava and sugar beet were baked. The bread took one hour to be baked . By the way the neighbourhood residents talk to each other and make information exchange on the latest news like what happen in their families and such meetings are like therapy session.

Anadolu'da eskiden her mahallede bir fırın bulunurdu. Yemeklerini ve tatlılarını burada yaparlardı.

RAMAZAN AYI ve BAYRAMLAR

İslam Kültürünün en önemli zaman dilimi, on bir ayın sultanı Ramazan ayıdır. Yine İslam kültürünün ve belki de dünyanın toplu katılım ve birlikte kutlama açısından en büyük organizasyonları Ramazan ve Kurban bayramlarıdır.

Türk kültür tarihi incelemelerinde görülür ki, asırlardır büyük bir manevi değer atfedilerek kutlanan bu bayramların önemli figürlerinden biri tatlıların sultanı baklavadır. Edirne'den Ardahan'a, Giresun'dan Muğla'ya kadar Anadolu'nun her yöresinde, kültürüne, iklimine, elindeki ürünlerden oluşan malzemesine, ekonomik durumuna uygun Ramazan yemekleri yapılır. Ramazan'a hazırlık olarak evlerde temizlik yapılır, mutfak dolapları Ramazan erzakı ile doldurulur. Özellikle hoşaflık kuru meyve, pilavlık pirinç, bulgur, erişte ile tereyağı ve peynirlerin en iyisi önceden seçilerek alınır.

Mesela Kütahya'da hanımlar Ramazan hazırlığı olarak, müsaitse evinde saç üzerinde, değilse mahalle fırınında sıraya girer, yufka yaparak bunları büyükçe bir bohçaya sarıp muhafaza ederler. Ramazan'da sahurda erken kalkarak, bu yufkalardan kapama, börek, tirit ve cevizli yufka tatlısı yaparak kullanırlar. Sahur'da yufkadan yapılan yemekler yanında genellikle haşhaşlı gözleme, uzun süre insanı tok tutması bakımından revaçta olan bir yemektir.

Genellikle sahurda yufkadan yapılan peynirle veya kıymalı kapama, gözleme, ıspanaklı şibit ve tiritlerden başka çeşitli yemek olarak pilavlar veya evlerde hazırlanmış erişte de denilen makarna çeşitleri pişirilir ve hoşaflar eşliğinde yenilir.

İftar yemekleri de Kütahya'da ayrı bir özellik taşır. Top atışı ile iftar başlar. Sofra başında hazır bekleyen aileler önce orucu açarlar. İftar yemeği mutlaka çorba ile başlar. Kütahya'da Ramazan'ın ilk günü Tutmaç denilen kesilmiş hamurdan yapılan çorba ilk Cuma günü de mercimek çorbası pişirilir. İkinci yemek genellikle et yemeği olur. Bu veya bunun gibi bir et yemeği yenilmesinden sonra pilav ve su böreği yenilir. Baklava veya diğer tatlılar takip eder. Tatlıların üzerine de baskılık denilen yaprak sarması yenilir.

Ramazan öncesi yufkalar hazırlanır. Bu yufkalardan tatlılar ve börekler yapılır. Böreklik yufkalar saçlarda kızartılır. Yenileceği zaman ıslatılır. Arasına peynir ve maydanoz konur, Yufkalar tatlı olarak da ıslatılarak arasına ceviz konur, kızartılır, üstüne şerbeti dökülür.[494]

Bayram telaşı Ramazan ayının son haftasında başlar. Bütün evler arife gününe kadar temizlenmiş olur. Büyüklerin bayramda giyecekleri çıkarılır, ütülenir, çocuklar için bayramlık alışverişi yapılır. Misafirler için şeker ve çikolata alınır. Bayram günü yemeğe bırakılacaklar için yemekler hazırlanır. Arife gününe pek iş bırakılmaz. Arife günü yıkanmanın sevap olduğuna inanıldığı için ailece yıkanılır. Arife günü ikindi vaktinden sonra kabirler ziyaret edilir. Arife günün en büyük iş bayram tatlısı hazırlamaktır. Komşular bir araya gelip baklavalar hazırlanır.

RAMADAN MONTH and BAJRAMS

The best time period for Islam Culture is Ramadan Month which is the sultan of eleven months. Again the biggest organizations of İslam for mass gathering and together celebrating is Ramadan and Sacrifice Bajrams.

When you examine the Turkish culture history it is seen that baklava is the sultan of dessert in these events which are celebrated by referring a huge spiritual value. From Edirne to Ardahan, from Giresun to Muğla Ramadan food are cooked in all regions of Anatolia acording to the culture, climate, materials at hand and economical situation. The houses are cleaned and kitchen cupboards are filled with supplies to get prepared for Ramadan. Especially dried fruits for compote, rice, graupel, noodle and best of cheese were stored beforehand.

For instance in Kütahya the ladies make phyllos either at their homes on plate or if house is not available in bakers by getting into the queue and then keep those phyllos preserved by rolling into a big package. For sahur they wake up early in Ramadan and use these phyllos for wrapped food, pastry, brewis and phyllo dessert with walnut. The foods made of phyllos in sahur and also poppy pancake are popular as they keep person satiated for long time.

Generally in the sahur (night breakfast) foods such as wrapped phyllo with cheese or minced meat, pancakes, spinach şibits and tirits and also rice and noodles are cooked and eaten along with compotes.

The iftar dinners have an importance especially in Kütahya. The iftar starts with gun fire and then the families waiting in the table break their fast. The iftar starts with soup. This soup called tutmaç in Kütahya is for the first day of the Ramadan month and lentil soup is for first friday of Ramadan. The second dish is generally a meat dish. After the meat dish rice and water heurek are eaten. This is followed by baklava and other desserts. Over the desserts stuffed vine-leaves are eaten to press the food in stomach.

The phyllos are prepared before Ramadan. These phyllos are used in making of desserts and pastries. The phyllos for pastries are fried on the iron plates. They are heated when they will be eaten. Cheese and parsley is put inside the phyllos and the phyllos are heated also to make a dessert by ingredients walnut after getting heated and poured syrup on it .

Bajram rush starts in the last week of Ramadan. All the houses are cleaned by the eve day. The nice clothes of the elders are taken out of the wardrobe and ironed and for kids bajram shopping is made. They buy candy and chocolate for visitors. Foods are prepared for visitors. Not much work is left for eve day. On eve day the whole family take bath as it is believed to be a good tradition to do it on eve day. After the mid-afternoon in eve day the graves of the elders are visited. The most important task of eve day is to prepare the bajram dessert. The neighbours come together and make baklava.

Nişanlı olanlar ise ramazan bayramında giyilmek üzere bohçalar hazırlar. Erkek tarafı kızın giymesi iç çamaşırından çorabına kadar bir kat giysi yanında bir tepsi baklava gönderir. Kız tarafı da oğlana bayramlık bir kat giysisi bohçalar gönderir.[495]

Osmaniye'de ise, Ramazan ve Kurban Bayramlarında daha önceden baklavalar, börekler ve bayram yemekleri hazırlanır. Konuklara kahve, şeker, tatlı ikram edilir. Nişanlı kişiler var ise karşılıklı hediyeleşme yapılır. Kurban Bayramı'nda oğlan evi kıza boynuzlarına bilezikler takılmış, süslenmiş bir koç gönderir, kız evi de bir tepsi baklava ve hediyeler ile karşılık verir, bunlar yapılmaz ise bereketsizlik olur inanışı vardır.[496]

Burdur bölgesinde ise bayram yemeklerine "siyret yemeği ya da çokeşme" denilmektedir.

Bir ay boyunca oruç tutan Burdurlular, bu kutsal ayın sonunda yaşanacak olan bayramın hazırlıklarına on beş gün öncesinden başlarlar. Evlerin temizliği, bayramlık kıyafetlerin alınması, bayramlık baklavanın ve su böreğinin hazırlanması özellikle köylerde bayram ekmeğinin hazırlanması gibi işler öncelikli olarak gündeme gelir.

Bayramın özel yiyeceği olan tatlılar arife gününden iki üç gün önce yapılır. Genellikle baklava, sarıburma (sarığıburma), oklavadan çekme tercih edilir. Günümüzde yapılması gelenek haline gelmiş olan bayram tatlıları için komşular bir araya gelip birbirlerine yardım etmektedirler. Bu olaya "baklava açma", "tatlı açma", "zini açma" denilir. Baklavaya "zini" (sini) de denilir. Baklavanın kesilmesinde tecrübeli olmak gerekir. "Tavan göbeği", "buğday başağı" denilen baklava kesimini herkes beceremez. Baklava için her evin kalaylı bakır tepsileri veya sinileri vardır. Arife günü, baklavaların "şerbetleri" dökülür. Şerbetin kıvamının ayarlanmasında tecrübeli olmak gerekir. Şerbet, kısık ateşte yavaş yavaş kaynatılır. Genelde orta büyüklükte bir tepsi için üç kg. şeker harcanır. Tarif isteyene "el ayarı, göz kararı" denilir. Köylerde ailelerin ekonomik durumlarına göre cevizli ekmek, çanak ekmeği, çorba, kuru fasulye, sarma, börek, sütlaç, baklava, kadayıf hazırlanır.

Bayramlarla ilgili olan törenler, bayram namazının kılınmasının sonrasında başlar. Bayram sabahı erkekler, bayram namazı için camilere giderler. En gencinden en yaşlısına kadar bütün erkekler, bayram namazını kılar ve namaz çıkışı birbirleriyle bayramlaşıp evlerine dönerler. Evlerde büyüklerin elleri öpülür, "Bayramınız mübarek olsun; nice bayramlara; Allah çok bayramlar göstersin." gibi dileklerde bulunulur.

Köylerde, bayram namazından çıkan cemaat, topluca köy mezarlığına giderek dua eder. Topluca yapılan duanın ve ziyaretin ardından buraya gelen kişiler en yaşlısından en gencine doğru yol boyunca sıraya dizilerek bayramlaşır.

Gölhisar'da arife günü öğle namazından sonra mahallenin çocukları, merkezi cami avlu ve önlerinde "çörek toplamak" için toplanırlar. Camilerden çıkanlar, çocuklara para ve şeker verirler. Öğle ve ikindi namazları arasında ise

The ones who are engaged prepares packages to be worn in Ramadan bajram. The groom side presents a full team of dressing and also a tray of baklava for the bride. The bride side sends the groom a suit for bajram in package .

In Osmaniye baklava, pastries and bajram foods are prepared before the Ramadan and Sacrifice Bajrams. The guests are served coffee, candy and dessert. If there are engaged couples mutual gifts are given. In sacrifice bajram the groom side sends to the bride a furnished ram with golden bracelets on its horns and bride house replies a tray of baklava and gifts and there is the belief that if this is not done the profilicacy will be gone .

In Burdur region the bajram food are called as "visit food" or "çokeşme".

Burdur folk who fasted for one month starts the preparation of the bajram fifteen days ago. The cleaning of the houses, shopping for the bajram clothes and preparation of the baklava and water börek for bajram and preparation of the bajram bread in the village started to be dealt with as priorities.

The desserts which are the special treat of bajram are prepared two or three days ago from the bajram. Generally they prefer baklava, sarıburma (sarığıburma), and roller dessert. Neighbours come together and help each other for bajram desserts which become a tradition. This event is called "baklava rolling", "dessert rolling", "zini rolling". Baklava is also called "zini" (sini-tray). One has to be expert in cutting Baklava. Cutting of the baklava type which is called "Tavan göbeği-ceiling center", "buğday başağı-wheatear". For baklava each house has clayed copper trays or regular tray. On the eve day the syrups of baklava are poured on. One shall be expert to adjust the thickness of the syrup. The syrup is cooked on the light heat slowly. Generally 3 kg of sugar is used for a middle size pot. When someone asks for recipe he or she is responded as "manually adjusted". In the villages walnut bread, pot bread, soup, dry bean, wrapped, pastry, milky rice, baklava and kadayıf are prepared.

The ceremonies regarding the bajram starts right after bajram prayer. In the morning of first day of bajram all men go to the mosques for bajram prayer. All the men from most young ones to the oldest perform bajram prayer and then congratulate each others bajram and then turn back to their homes. At homes they kiss the hand of elders and exchange wishes such as "be your bajram mubarek; for many bajrams; God gives you many bajrams."

In the villages the people getting out of the mosque after the bajram prayer go to the village graveyard and pray for their dead. After this mass pray and visit they congrulate each others bajram by getting in the line on the road from the youngest to the eldest.

In Gölhisar in eve after the noon prayer the kids are gathered in the central mosque court and in the fronts to "get cookies". The people getting out of the mosquee give them money and candy. The ladies of the neighbourhood give the

mahallenin kadınları, çocuklara yemeleri için bisküvi, lokum, şeker, helva-ekmek dağıtırlar. İl merkezinde bayramlaşmaya gelen ziyaretçilere baklava, sarıburma gibi tatlılar ile su böreği ikram edilir. Bayram geceleri yakın akrabalar birbirlerine yemeğe giderler.

Bucak'ta, eskiden Ramazan ve Kurban Bayramlarının ilk günü bayram namazını kılan erkekler, mezarlığı ziyaret ettikten sonra, evlerinde arife gününden hazırlanan yemek ve tatlıları (çanak ekmeği, börek, baklava vb.) camiye getirirler; fakirlerle birlikte bunları yer içerlerdi.

Karamanlı ilçesinde Ramazan ve Kurban Bayramlarının ilk günü, öğle namazını cemaatle kılan erkekler, evlerinden birer tepsi baklava ve börek alırlar ve toplu halde tekbir getirerek mezarlığa giderler. Ağaçların altında otururlar, fakirlerle birlikte bu börek ve baklavaları yerler. Birlikte dualar ettikten sonra evlerine dönerler. Bu bayram yemeğine "siyret yemeği" denilir.[497]

kids biscuits, turkish delight, candy, halavah-bread between the prayers of noon and after noon. The visitors who come to congratulate bajram are treated sweet pastries and baklava and water börek. The relatives visit each other in bajram evenings for dinner.

In Bucak men who perform their prayers in the first days of the Ramadan and Sacrifice Bajrams visit the graveyard and brought the desserts and food (pot bread, pastry, baklava etc.) to the mosque and eat together with the poor people.

In Karamanlı district in the first days of Ramadan and Sacrifice Bajrams the men who perform noon prayer together take a tray of baklava and pastry from their homes and go to the graveyard by saying tekbirs. They sit under the trees and eat these pastry and baklava with poor people. After they say their prays they return to their homes. This bajram dining is called "siyret dining".

Baklavaya şerbet verilirken

Ramazannamelerde Baklava

Ramazan ve bayramlar denince akla gelen başka bir önemli husus da "Ramazanname" denilen manilerdir. Amil Çelebioğlu bu manileri Ramazan-name adlı eserde toplamıştır.

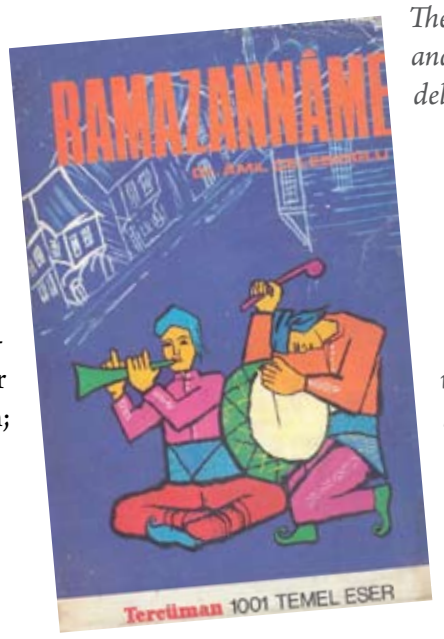
Ramazan Osmanlı döneminde aynı zamanda yeniçerilere baklava dağıtıldığı bir aydır. Bu durum da manilere girmiştir. Ramazanın on beşinden sonra artık ayrılığın yaklaşmakta olduğu hissedilir. Onbeşinde askere baklava çıkarılır.

Bu gece onaltı sayı
Gidiyor Ramazan ayı
Yeniçeri padişahtan
Aldı bugün baklavayı[498]

Minarelerde kandiller yakılması, camilerde mahya kurulması, güllaç baklavasının yenilmesi, şekerden ağaçların yapılması, bilhassa fakirlere yardım ve alakanın artması, dargınların barışması gibi beşeri ve dini hususiyetlerin kendini daha çok hissettirmesi hep onbir ayın sultanı Ramazanda olur.

Reçeller Faslı'nda İstanbul'un çeşitli semtlerinin meşhur yiyeceklerinden bahsedilir. Ayasofya'nın çöreği, Hocapaşa'nın simidi zikredilmiş, iftarda baklava ve böreğin vazgeçilmez lezzetlerden olduğu bilhassa vurgulanmıştır. Şöyle ki:

Ayasofya'dan al çörek
Lâzımdır baklava börek
Hocapaşa'nın simidi
İftarda bulunmak gerek[499]



Yine aynı fasılda, zeytin, Girit Balı, Çorlu peyniri, yumurta salatası ifadeleriyle yiyecekleriyle öne çıkan beldeler vurgulanırken, baklava çeşitleri de zikredilmiştir. Örneğin;

Zeytun ile Girid balı
Nâziktir Çorlu kaşkavalı
Yumurtanın salatası
Baklavanın başka hâli[500]

Taamlar Faslı'nda iftar sofrasındaki yemekler anlatılırken Türk-İslam kültüründe kutsal sayılan, yere atılmayan, yerde gördüğünde yüksek bir yere kaldırılan ekmeği cümle nimetlerin başı olarak zikretmekte, hemen her evde bulunabilen keşkek yemeğini ise fakirin katığı olarak görmektedir. Samsa baklavası ya da böreği şöyle geçmektedir:

Baklava in Ramadannames (Ramadan ditties compilation book)

Another important matter comes into mind when we talk about Ramadan and bajrams, which is the ditties called "Ramadanname". Amil Çelebioğlu compiled these ditties in the book called Ramadanname.

Ramadan is also a month in Ottomans when the Janissaries are distributed baklava. This was also reflected in the ditties After the fifteenth day of Ramadan the end becomes near. The janissaries are given baklava in the fifteenth day of the month.

This nigth is the sixteenth
The Ramadan month is ending
The janissary are treated
Baklava from the Padishah today

Lighting candles in the minarets, putting ridges on the mosques, eating rose pudding baklava, making trees from candies, increasing support and interest to the poors, making peace with discontents and feeling about the humanitarian and religious matters are all in this month of Ramadan which is the sultan of eleven months.

In the section of Jams the famous foods of various districts are .... of Istanbul. The cookie of Hagisofia, the bagel of Hocapaşa are also mentioned and baklava and pastry are especially mentioned as indispensible delicacies. Wheras:

Take a cookie from Hagisophia
Baklava and pastry are must
The bakel of Hocapaşa
Now we shall be in iftar

Again in the same section while the regions which are famous with their food are highlighted by the foods such as olive, crete honey, çorlu cheese, egg salad and also baklava. Whereas;

Olive and honey of Crete
Kind it is the cheese of Çorlu
The egg salad
And so different is Baklava

In the foods section the bread which is taken as holy in Turkish-İslam culture, which is not thrown to ground and which is taken back from ground when we see it on the ground is mentioned as the head of all the foods and the keşkek food which can be found in all houses are seen as additive food for poors. The samsa baklava or pastry is explained as so:

Cümlesinin başı ekmek
Garip yiğit harcı keşkek
Yağlı lokum samsa börek
İftar vakti yenir tek tek[501]

Davulcuların iftarının anlatıldığı "davulcu iftarı faslı"nda ise baklava börek ile birlikte zikredilir. Ramazanların en mühim sembollerinden olan davulculara, bazen sahurda iyi çalıp uyandırdığı için ödül, bazen de daha iyi çalması için teşvik olarak iftar yemeği verilirdi. Eski devirlerde Anadolu'da "sofrada iyi yiyen, tarlada iyi çalışır" düsturuna inanılırdı. Aşağıdaki dizeler bahsedilen düstura uygun olarak yazılmıştır:

Ne sağa ne sola bakar
Etmekle yahniyi kapar
Baklava ile böreğin
Sekizini birden tıkar[502]

Bekçilerin yemek yemeleri ile ilgili kısmın anlatıldığı "çeşnigir faslı"nda baklava şöyle yer bulmuştur:

Sahanları düzdü bekçi
Hep yoluyla dizdi bekçi
Devşirip peltenin yedi
Bademlerin bozdu bekçi

Sahanları önüne çekmiş
Baklavaya biber ekmiş
Bir şişe hardal vermişler
Südlaşın üstüne ekmiş[503]

Burada şair tarafından bekçilerin yemek yeme şekli mizahi bir şekilde anlatılmıştır. Bekçi baklavaya biber ekip, sütlaca hardal dökmüştür. Bunu şu şekilde de yorumlamak mümkündür: bekçi yemek yemeyi o kadar çok sevmektedir ki, sahanları önüne çekip kimse ile paylaşmak istememektedir. Bunun için de kimse yemesin diye en sevdiği yemek olan baklava ve sütlacı biber ve hardalla karıştırmaktadır.

Ramazanda hangi yiyeceklerin ön plana çıktığının anlatıldığı "Fasl-ı Ramazan" kısmında ise, baklava Ramazana mahsus bir yiyecek olarak betimlenmiştir:

Benim sözlerime gülün
Sözü mevsiminde bilin
Ramazana mahsus ancak
Baklavalık güllaç alın[504]

Güllaç baklavası eski zamanlardan beri Ramazan ayına has bir iftar tatlısıdır. Anadolu'da halen, güllaç aynı şekilde Ramazan'a mahsus olarak yapılmaya devam etmektedir.

The head of all is bread
Keşkek bread is a poor gallant
oiled pastry and samsa pastry
are eaten in iftar one by one

In the "drummer iftar section" where the iftar of drummers are told the baklava is mentioned together with pastry. The drummers who are the symbols of Ramadan sometimes were given prizes as they play the drum well to wake people up for sahur and sometimes they were treated iftar dinner as an incentive for them. In old times they believed in Anatolia that "who eats well at the table, works well in the farm". The following ditties were written according to that principle:

Looks neither right nor left
Grabs the stewed meat
Of baklava and pastry
He eats all eight of them

In the part named "çeşnigir fasl" where the eating of guards are told the baklava is mentioned as:

The guard laied the plates
He laid all with the way
He took and ate the jelly
His almonds are spoiled

He took the plates into front
He spilled chilly on baklava
They gave him a bottle of mustard
He spilled it on the milky pudding

There the poet explained the way of eating of guard in a funny way. The guard spilled pepper on baklava and put mustard on pudding. We can interprete like that: The guard loves eating so much that he pull the plates in front of himself and does not share them with others. Therefore he mixes baklava and pudding with pepper and mustard to prevent others to share with him.

In "Fasl-ı Ramadan" section where what type of foods are preferred in Ramadan, baklava is mentioned as a food special to Ramadan:

Smile at my words
Know the word at season
It is specail for Ramadan
But buy milky baklava

Milky baklava has been an iftar dessert special for Ramadan month for many times ago. Rose pudding is still made in Ramadan in Anatolia.

Fasl-ı Baklava

Ramazan-name'de ayrıca sadece baklavanın anlatıldığı "Baklava Faslı" vardır. On beş kıta olan bu şiir de, padişahın yeniçerilere baklava ikram etmesi, baklava alaylarının geçit merasimi, karakullujkçuların giyim kuşamları, yazıcıların heyecanlı duruşu, aşçıların telaşla aralarda gezinmeleri, ocaklıların cebecilerin birbirileriyle yarış içinde baklava tepsilerini kapışmaları, tüm bunları halkın merakla seyr eylemesi anlatılmaktadır. Ayrıca Yeniçerilerin pîri Hacı Bektaş-ı Veli'ye ve Kanuni Sultan Süleyman'a övgülerin yer aldığı şiir baklava için bu güne kadar yazılmış belki de en güzel dörtlükle sona erer. "Derde devâdır baklava, Câna safâdır baklava" diye biten şiirin tamamı şöyledir:

Devr eyledikçe mihr ü mâh
Hemrâh ola avn-i İlâh
Yeniçeri kullarına
Baklava verdi padişah

Alayını seyr eyledim
Gör ki ben bana neyledim
Gördüğüm resm-i alayı
Sizlere bir bir söyledim

Karakollukçular dal fes
Ellerinde sırıklar pes
Bâb-ı hümâyundan alıp
Kışlasına gider herkes

Yazıcılar alay düzer
Her birin yoluna dizer
İki sıra alay alıp
Aşçılar arada gezer

Bu gece onaltı sayı
Gidiyor Ramazan ayı
Yeniçeri padişahtan
Aldı bugün baklavayı

Kuşların miskini yava
Bekçinizin işi hava
Ramazanın on beşinde
Kullara çıktı baklava

Fasl-ı Baklava

In Ramadan-name there is also a "Baklava Fasl" in where only baklava is mentioned. In this fifteen couplets the events of padishah treating baklava to janissaries, the procession of janissaries in baklava procession, the dressing and apperance of Janissary soldiers, the excited appearance of cooks, the guild soldiers and palace soldiers to race for baklava trays and the people around watching all these have been mentioned in these couplets. Also the poem which includes praisals to the guru of Janissaries, Hacı Bektaş-ı Veli and Suleyman the Magnificient ends with the best quatrain ever wrote for baklava. The poem which ends with the couplet of "Derde devâdır baklava – Baklava is cure for all, Câna safâdır baklava- Baklava is joy for self" is given below:

As the sun and moon turns
Picture of god is seen
To the janissaries
Giveth baklava by our Padishah

I watched them all
What have I done to myself
I saw a procession
And yet I tell you all

The police have hats
They had sticks also
Taking it from palace
They all go to their barracks

Clerks wrote procession
Orders for them each
Took two lines of battalions
The cooks wander in between

This is the sixteenth night
The ramadan is going
The janissaries took baklava
From Padishah today

Yava is the sluggish of birds
The guards have no job
In fifteenth of ramadan
The servants have baklava

Canım seyiri istedi
Bekçi de gidelim dedi
Vardık Saraymeydanı'na
Gördük ki dahi gelmemiş

I wanted to watch
The guard said lets go
We arrived at the Palace Court
We have seen it did not arrive yet

Ocaklılar koşuştular
Cebeciler bozuştular
Devletimiz izin verdi
Baklavayı kapıştılar

The guild people ran
The soldiers came
Our state permitted
And took baklava

Seyre durduk sabır ilen
Cümlesi gelir alaylan
Cümle karakollukçular bile
Dal fesli dolama ilen

We patiently watched
All the batallions came
Even all the police came
With their special hats

Bu gece sünbüli hava
Kuşların miskini yava
Kırk gün kırk gece âh itsem
Ne börek var ne baklava

The weather is nice tonight
The yava is sluggish of birds
Even I mourn for forty nights and days
There is no pastry or baklava

Söylerim der mektubunu
Şâd ola kalb-i mahzûnu
Nûr ola kabri ki kurmuş
Sultan Süleyman Kanûni

I say the letter
He whose hearth is broken let him happy
God gives blessing to his grave
Sultan Süleyman Kanuni

Sultan Süleyman yoludur
Âl-i Osman gülüdür
Yeniçerilerin pîri
Hacı Bektaş-ı Veli'dir

It is the way of Sultan Süleyman
The rose of Al-i Osman
The sage of the Janissaries
He is Hacı Bektaş-i Veli

Bekçiniz hoş adı eyler
Beyhûde kelâmı neyler
Bekçiniz bir beyit yapmış
Baklava hakkında söyler

Your guard says nice names
He does not talk nonsense
Your guard wrote a couplet
Tells about baklava

Derde devâdır baklava
Câna safâdır baklava
Yiyemedim anı doyunca
İbret-nümâdır baklava[505]

Baklava is cure for problems
Baklava is joy for life
I couldn't get satiated while eating
Baklava is a sample for all

Ziyafet ve ehl-i keyf konularının işlendiği kısımda baklava şu şekilde geçmektedir:

In the part where the feast and joyful issues are mentioned is as below:

Gezme sürünü sürünü
Bir gün yüzerler derini
Ben yiyem baklava börek
Sen ye Kapalufurun'u

Çok ararız bu ânı
Haylice sürdük safâyı
Pek severiz baklavayı
Ehl-i keyfe tatlı gerek[506]

Osmanlı toplumunda "ehl-i keyf" olarak ifade edilen lezzet düşkünleri için baklavanın apayrı bir yeri vardır. Ehl-i keyflerin hayat felsefesini pek güzel tarif eden bu dizelerde, baklava börek yerine karafırın ekmeğine talim edenlerin de bir gün öleceği; insanın sağlığı yerinde iken gönlünce yemesi gerektiği; bir gün gelip o günlerin aranır hale geleceği ifade edilmektedir.

Don't wander alone
One day they got your skin
I eat baklava borek
You eat closed oven

We will look for this moment
We got joy for long
We like baklava a lot
Reckless needs desserts

Baklava has a special part for delicacy gurmes who are called "reckless". In these couplets where the life philosophy of the reckless are mentioned people who eat bread instead of baklava – pastry and that one shall eat as he like while he is healthy because one day those days will be missed.

Kuş Gözü

Taziyelerde Baklava

Türk İslam toplumunun insanın hem dirisine, hem de ölüsüne büyük değer verdiğini, kültüründeki töre ve törenlerden anlamak mümkündür. Türklerde İnsanın doğumundan ölümüne kadar bazen ferdi, bazen de tüm cemiyete tertiplenen pek çok özel günler vardır. Bu günlere verilen değeri yapılan hazırlıklardan da anlayabiliriz. Baklava sadece düğün bayram gibi sevinçlerin yaşandığı faaliyetlerde öne çıkan yiyecek olmayıp; acılı günlerde de aileye destek ve acısına ortak olmak için götürülen yemekler arasındadır. Anadolu'nun bazı bölgelerinde taziye merasimlerinde helvapide ikram edilmesi yaygın bir adettir. Bazı bölgelerde ise mükellef sofralar kurularak taziye için gelen misafirlere ikramda bulunulur. Her iki halde de maksat ölen kimsenin hayırla yâd edilmesi, onun için hayır dua edilmesidir.

Mesela, Kütahya'da cenaze evlerine "eren yemeği" denen yemekler getirilir. Eren yemekleri yakın akrabalar ve komşular tarafından getirilir. Tam takım yemeği olarak çorba, pişmiş veya çiğ tavuk, et, göveç, pilav, salata, ekmek, çay, şeker, börek baklava gibi yiyecekler götürülür. Kısacası çorbasından pilavına kadar evde yapılan her türlü yemek götürülür. Eren yemeği süresi evin bulunduğu bölgeye göre 7 ve 15 gün arasında değişmektedir. Ölü evinde hamur kabartması, helva, yufka yapılarak dağıtılır. Ölüm ardından dağıtılan ekmek ve helva hazırda alınabilir. Bunun yanında kesme şeker ve çay da dağıtılmaktadır.[507]

Ev sahibinin acısına ortak olmak için masaya hep birlikte oturulur, kendisine destek verilir. Son zamanlarda ise bazı evlerde pide çektirilir, ayran verilir, un helvası veya irmik helvası basılır. Bu ikram ölünün ilk gününde, 7'sinde, 40'ında, 52' sinde verilir.[508]

Cevizli Şöbiyet

Baklava in Condolences

Turkish-İslam society give value both for their dead or live and this can be understood from ceremonies and traditions. There are too many special days in Turkish society for a person from his/her birth to his/her death. We can understand the value given to these days by preparation efforts. Baklava is not a dessert treated only in joyfull events it is also a dessert treated for people who have sorrow in their hard days. In some regions of Anatolia treating halavah-pita . In some regions the visitors who are coming for condolence are treated elaborate tables. In both cases the dead shall be remembered with kindness and shall be prayed for him/her.

For instance in Kütahya in funeral houses the visitors are treated foods called "eren (saint) food". The eren foods are brought by relatives and neighbours. They generally bring soup, cooked or uncooked chicken, meat, stew, rice, salad, bread, tea, sugar, pastry and baklava. Shortly they are supported by all kinds of food cooked in a house. The time for eren food changes from 7 days to 15 days. In the funeral house they bake flour pastry, halavah and phyllo. The bread and halavah to be treated after death can be bought as ready. Sugar and tea is also treated for the visitors .

In order to share the loss of the house people the visitors sit around the table together and give their support. In recent times it is a tradition that the host treats pita, ayran, flour halavah or semolina halavah. This treat is given in 7th, 40th, and 52nd day of loss .

Nevruz'da Baklava

Türk dünyasının önemli günlerinden biri baharın müjdecisi kabul edilen nevruz'dur. Nevruz kutlamalarında baklava en önemli figürlerden biridir.

Kafkasya Türkleri'nde Nevruz bayramında evlerde bayramlık olarak şeker, tatlı, pirinç, baklava vb. şeyler hediyelik olarak hazırlanır, yoksul evlere dağıtılarak onların da sofra açması sağlanırdı.[509]

Anadolu'daki Tahtacı Türkmenleri'nde Nevruz kutlamaları 23 Martta bayram olarak kutlanır. Bu bayram merasiminde aileler beraberlerinde baklava, börek, katmer, rengarenk yumurtalar götürerek karşılıklı ikram edilir.[510]

Azerbaycan ve İran'da Mart ayı, "Temizlik Ayı" olarak kabul edilir. Bu nedenle her evin hanımı, kızı, gelini Nevruz'dan 20-25 gün önce temizlik yapmaya başlar. Evlerin duvarları elden geçirilerek yeniden ahenkle boyanır. Halılar, kilimler, yolluklar yıkanır. Evin tozu alınır, camlar silinir.[511]

Nevruzdan iki üç gün önce sokakların temizliği de önemli bir bayram hazırlığıdır. Bu nedenle mahalle sakinleri ve komşular evlerinin önünün ve sokakların da titizlikle temizlenmesine dikkat ederler.

Bu hazırlık aşaması sırasında önceden muhtelif hamur tatlıları yapmak için gerekli malzemeler alınır. Gelen misafirlere ikram edilen bu yiyecekler için bilhassa hanımlar, beylerini oldukça teşvik ederler.

Hazırlanan hamur tatlılarının başında Azerbaycan'a mahsus "pahlava" (baklava) "şekerbura", "şeki baklavası", haşhaşla süslenmiş "nazik" diye adlandırılan tatlı çörekler gelir.

Pahlava, hamur yufka haline getirilir, içerisine ceviz ezmesi veya fındık, badem ezmesi konulur. Geniş tepsi içerisine yerleştirilir, dörtgen formatında kesilerek, ocak üzerinde kızartılıp, sonra üzerine önceden hazırlanmış şerbet dökerek hazırlanan bir tatlıdır.

Şeki baklavası, pirinç ezilerek, un haline getirilir, su ile karıştırılır, kevgüreden süzülerek ocak üzerindeki büyük sac üzerinde ince tel halinde pişirilerek hazır hale getirilir, özel bir damalı şekil verilerek, yufka gibi olur. Her katın arasına ceviz ezmesi veya badem ezmesi beş-altı kat dizildikten sonra, büyük tepsiler içerisinde ocak üzerinde kızartılır. Şerbeti dökülerek, servis edilir. Bu sadece Azerbaycan'ın Şeki şehrine mahsus bir tatlı türüdür.

Tüm evlerde bu tatlılar mutlaka ve eksiksiz hazırlanır. Biçimlerine göre yıldızlardan esinlenerek yapılan eşkenar dörtgen şeklindeki baklava yıldızı, ayın yarım halinden esinlenerek yapılan yarım ay şeklindeki şekerbura ayı, güneşten esinlenerek daire şeklinde yapılan goğal ve nazik ise güneşi sembolize eder. Baklava ve şekerbura ceviz ve fındıktan yapılan hamur tatlılarıdır. Bu tatlıların Nevruz bayramında yapılması son derece ilginç ve çok eski devirlerden gelen bir anâne olarak dikkat çekmektedir.[512]

Baklava in Newruz

One of the most important days of Turkish world is Newruz, the day accepted as the forerunner of the spring. Baklava is among the most important figures in newruz celebrations.

In Caucasian Turks in Newrus Bajram, sugar, candy, rice, baklava and similiar stuff were prepared as gifts in houses and distributed also to poor houses so that they can also have tables .

In Anatolia Tahtacı Türkmens Newruz is celebrated as bajram in 23rd of March. In this bajram ceremony the families visit each other and bring gifts like baklava, pastry, katmer and colorfull eggs .

In Azerbaijan and Iran the March is accepted as cleaining month. Therefore the lady of each house starts to clean the house 20-25 days before Newruz. The walls are cleaned. The carpets are washed. The dust is removed and glasses are cleaned .

The cleaning of the streets three days before Newruz is also an important bajram preparation. Therefore the neighbourhood citizens and the neighbours give importance to cleaning the front of the their houses and the streets.

Before this preparetion stage, the nessary supplied for sweet pastry are purchased. The ladies especially courage their husbands to make these pastries for the incoming visitors.

The sweet pastries prepared are called as "pahlava" (baklava) "şekerbura", "şeki baklavası", and "nazik" in Azerbaijan.

Pahlava is made as phyllo in a tray and it is put walnut or nut and almond inside. It is cut in rectangular shapes in a wide tray and then then the syrup is added onto.

Nevruz kutlamalarında eskiden baklava sergilenirdi

Nevruz'da Kabir Ziyareti

Helva ve erdekten oluşan bu yiyecekler mezarlığı ziyarete gidenler tarafından kabristana götürülür. Ölen için Kur'an okunduktan sonra bu menü ziyarete giden diğer kişilere ikram edilir. Azerbaycan'da ise kabre gidildiği zaman önceden (2,4,6) adet deste gül ve karanfil alınır. Mezarlığa gidilirken götürülen güllerin çift sayıda olması gerekir. Çünkü tek sayıda olan güller, sadece mutluluk nişanesi olan düğün ve neşeli törenlerde götürülür.

Nevruz için özel hazırlanan baklava ve muhtelif tatlılar, kuru ve taze yemişlerle birlikte "Honça" adı verilen tepsiye dizilip kabrin üstüne konur. Sonra Kur'an okumayı bilen bir kişi tarafından Kur'an okunur ve dua edilip geri dönülür. Kabrin üstüne konan bu tepsideki yiyecekler ya kuşlara kısmet olur, ya da orda çalışanlar ve fakirler arasında paylaşılır veyahut ziyarete gelenlerce yenir.[513]

Şeki baklavası is prepared by pestling the rice and making flour from it, it is mixed with water and fried on a big platte as a thick wire and then given the checkered shape. Between each fold walnut and almond is laid with five or six folds then it is baked in the oven. The syrup is poured on it is served. This is a dessert unique to Şeki city of Azerbaijan.

These desserts are prepared in all houses definetly and completely. The square shaped baklava symbolizes stars, şekerbura which is shaped in half moon symbolizes moon and gogal and nazik baklavas which are in the shape of a circle symoblizes the sun. Baklava and şekerbura are sweet pastries made of walnut and nuts. Making these desserts in newruz bajram is an interesting and ancient traditional custom .

Grave Visit in Newruz

The foods of halavah and erdek are brought to the graveyard by the visitors. Qur'an is read for the dead person and then the foods are treated to others who pay visit. A bouquet of rose or carnation is taken before going to the graveyard. While going to the graveyard the roses taken shall be double Issueda. Because single Issueda roses are only used in joyful events such as weddings.

Baklava and special desserts prepared for Newruz are laid on a plate called "Honça" along with dry berries and fruits on the grave. One person reads Qur'an and then everybody prays and returns. These foods put on the grave are eaten by birds or poor people working there or eaten by the visitors .

Hacivat - Karagöz Oyunlarında Baklava

Türk eğlence hayatında en az 500 yıllık bir geçmişe sahip bulunan gölge oyunu Karagöz'de de baklavaya sıkça rastlamaktayız.

Karagöz oyununun metinlerinde yer adları, inançlar, gelenek ve görenekler, meslekler ve çeşitli iş kolları, çeşitli sanatsal etkinlikler, eğlence hayatı, oyunlar, giyim, kuşam, süslenme, musiki ve halkın beslenme kültürü ilgili ayrıntıları da bulmak mümkündür. Bu bilgiler sosyal ve kültürel tarih araştırmaları için çok değerli kaynak konumundadır.

Başta normal ekmek ve francala adı verilen, özel bir undan yapılmış olan ekmek olmak üzere çorba, işkembe çorbası, balık ızgarası, fasulye yahnisi, keşkek, kıyma, kuru fasulye, musakka, pilav, taskebabı, tatar böreği, yahni gibi yemek adları geçer.

Bu yemeklerin yapımında kullanılan soğan, sarımsak, tuz, biber, salça, gibi yemek malzemeleri de sık sık gündeme gelir. Armut, biber, börülce, dereotu, domates, enginar, erik, fasulye, havlıcan, hindistan cevizi, ıspanak, kabak, karanfil, karpuz, kayısı, kereviz, lahana, limon, maydanoz, nane, nar, nohut, patlıcan, pırasa, portakal, salatalık, sinameki, şalgam, şeftali, tere otu, turp, üzüm, zerdali gibi meyve, sebze ve baharatlar yeri geldiğinde söz konusu edilir. Et, balık pastırma ve sucuk da yemeklikler arasında anılır.

Helva, pekmez, peynir, zeytin gibi kahvaltılık yiyeceklerden bahsedilir. Aşure, ballı lokma, ekmek kadayıfı, güllaç baklavası, kadayıf, kurabiye, muhallebi, pasta, revani, sütlaç, dilberdudağı, keşkülüfukara, hanımparmağı, hanımgöbeği gibi tatlılar tanıtılır. Karagöz oyunlarında adı geçen içecekler de şunlardır: kahve, nargile, adaçayı, ıhlamur, ağaç hatmisi, mürver çiçeği, limonata.[514]

Bu oyunlarda Hacivat ve Karagöz, bazen baklavaya bayılan yemek düşkünü, bazen baklava-börek ikilemi ile anlatılan zengin sofralarının eleştirmeni, bazen de bayram, nevruz, hıdırellez gibi özel günlerde baklava yapılması gerektiğinin hatırlatıcısı durumundadır.

Baklava in Shadow Play

We can see baklava in shadow play of Karagöz which has a 500 years of past frequently.

The name of the places, beliefs, traditions and customs, professions and certain business branches, various art activities, entertainments, games, clothes, make ups, music and food habbits of people can be found in shadow games. This information are important source for social and cultural historical researches.

In this game the foods such as regular bread and francala bread, soup, tripe soup, fish grill, bean stew, keşkek, minced meat, dried beans, musakka, rice, taskebap, tatar pastry and stew are mentioned.

And also the supplies such as onion, garlic, salt, pepper, tomato paste which are used in making these foods are mentioned. The fruits and vegetables and spices such as pears, peppers, black-eyed peas, dill, tomato, artichokes, plums, beans, galanga, coconut, spinach, pumpkin, cloves, melons, apricots, celery, cabbage, lemon, parsley, mint, pomegranate, chickpeas, eggplant, leek, orange , cucumber, senna, turnip greens, peach, herb cress, radishes, grapes, apricot are also mentioned. Meat, fish, pastrami and sausage are also mentioned among foods.

It is also mentioned about breakfast food such as halavah, molasses, cheese and olice. The desserts such as noah's pudding, honey snack, crumpets, milky baklava, kadayıf, cookies, pudding, cake, baked semolina, milky rice, dilberdudağı, keşkülüfukara, hanımparmağı, hanımgöbeği are also mentioned. The beverages mentioned in shadow plays are in the following: Coffee, water pipe, sage, lime tea, hibiscus, sambucus flower and lemonade.

In these games Hacivat and Karagöz are sometimes gourmets. Especially love baklava and sometimes the criticize of the rich tables by mentioning dilemma of baklava-pastry and sometimes the reminder for making baklava is special days such as bajram, newruz and hıdırellez.

ATASÖZLERİ ve DEYİMLERDE BAKLAVA

Anonim Türk halk edebiyatının en önemli ürünlerinden olan atasözleri, Türk halkının yaşam biçimini, dünyayı algılayış biçimini, düşünüş tarzını gösterirler. Çok uzun zamanların birikimi olarak nesilden nesile aktarılarak gelen bu atasözleri zamanla halkın ortak malı olmuş, söyleneni unutulmuş, nasihat eden ve ders veren hikmetli, özlü sözlerdir.

Atasözleri genellikle mecaz anlamlıdırlar. Az da olsa gerçek anlamlı atasözleri de vardır. Bir yargı bildirirler ve atalarımızın geçmişteki tecrübelerini bize taşırlar. Hemen hepsinde bir öğüt söz konusudur.

Baklava ile ilgili çok sayıda atasözü bulunmaktadır. Bunlardan bazıları şunlardır:

"Aç olana acı soğan baklava"; İnsanlardaki biyolojik temel ihtiyaçlara dikkat çekmek için söylenmiştir.

"Darı unundan baklava, incir ağacından oklava olmaz" atasözünde ise, kurumsal olarak farklı sonuçlar vermesi muhtemel olan ancak bir psikososyal temelli müdahalelere de gerek duyulan birey davranışlarına vurgular yapılmaktadır. Burada işlevsellik ve sürdürülebilirlik açısından düzenleme ve iş disiplinine uygunluğun ne derece önemli olduğuna vurgu vardır.[515] Her işin kendine has araç ve gereci vardır. O işten sağlıklı bir sonuç alınmak isteniyorsa uygun olan araç ve gereç kullanılmalıdır. Kötü, uygun olmayan araç ve gereçlerle iyi bir şey, kaliteli bir ürün alınamaz.

-Bakla değil, vakitsiz baklava olsa yenmez.[516] İyi sonuç almak için her şeyin uygun zamanda verilmesi gerekliliği vurgulanmıştır.

-Baklavanın üstüne işkembe çorbası içilir mi? Yöntem tercihi öğreticiden öğreticiye değişir. Çünkü "Her yiğidin bir yoğurt yiyişi vardır". Fakat tek bir yönteme bağlanıp kalmak doğru değildir. "Her sargı her yaraya göre olmaz" diyerek; konusuna, öğrencisine ve okulun şartlarına göre yöntem seçilmesi gereğine dikkat çekilmiştir. Her zaman bir tek yöntemle öğretim yapmak bir bezginliğe de yol açacaktır. Atalar "Her gün baklava yense bıkılır" demişlerdir.[517]

-Hergün baklava börek yense bıkılır. Hep aynı şeyle uğraşmak, usanç verir. Bunlar en güzel şeyler olsa bile.

-İtin aklı olsa baklavadan pay ummaz: Hayatın anlamını da ihtiva eden bu atasözündeki döngüsellik baş döndürücüdür. it umar, aklı olsa ummaz, ama it olduğu için aklı yoktur ve ummama gibi bir olanağı da yoktur çünkü aklı yoktur ve it olduğundan bihaberdir ve ite baklavadan pay düşmeyeceğini bilemez, bilmediği için pay umar.

-Kurtlu/Bitli baklavanın kör alıcısı olur. Kötü mal satılmaz sanmayın.

BAKLAVA in PROVERBS and IDIOMS

The proverbs which are important products of Turkish folklore literature show the life style, perception and thinking style of the Turkish people. These proverbs which are transferred from generation to generation are now common goods of the people and it is forgotten who first said it and they are the wise and essential words which advises and give lectures.

The proverbs generally have figurative meanings. There are a few real meaning proverbs too. They state a decision and transfer us the past experience of our ancestors. Nearly all of them provides an advise.

There are many proverbs regarding baklava:

"Bitter onion baklava for who is hungry"; this is said to highlight the biological main needs of human.

"baklava is not made from millet flour, roller is not made from fig tree" in this proverb the individual behaviours which may possibly provide different results by means of corporations however requires also some pschyco-social based intervention. Here there is highlight for how the appropriateness for arrangement and work discipline is important for functionality and sustainability . Each work has its own tools and equipment. If we want to get the best of that work the proper tools and equipments shall be used. You can not have good results or a quality product by using bad or non-proper tools or equiipments.

-Let alone okra, even baklava is not eaten if its not the time . Here timing is highlighted to get the best results.

-Can you drink tripe soup over baklava? The method depends on the instructor because "Each gallant has his own way of eating yoghurt". But it is no good to stuck on one method. By saying "Every bandage is not good for every wound" it is highlighted that the method shall be selected according to the school and teacher. Teaching with a single method each passing day will also cause lethargy. The ancestors said "You got bored if you eat even baklava everyday" .

-You got border to eat baklava and pastry everyday. Dealing with the same thing all the time sickens the person. Even they are the best things.

-If the dog got brains it would not expect a share from baklava: This proverb which defines the meaning of life is just amazing. The dog expects, but if it had wits it wouldnut, but as it is a dog it doesnt have wits so it is indispensible for it to not to expect and it does not know that it is a dog and does not know that it has no share from baklava and it still expects as it does not know these.

-There is a blind buyer for wormy/lousy baklava. Dont think that bad merchants are not sold. There will be a buyer for it who lacks the ability to distinct bad from good.

Ona da iyiyi, kötüyü ayırt edemeyen alıcı bulunur.

-Borcun bini aştıktan sonra hergün baklava börek yenir.

-Borç bini aştıktan sonra baklava ye.

-Çavdar unundan baklava olmaz.

-Elin baklavasından bizim baklavamız yeğdir.[518]

-Evde tarhana çorbası pişiremeyen, alanda baklava yazar.[519]

-Ferah ile yenirse soğanla ekmek, halt etmiş baklava, börek.

-Fırındaki baklavada, kapıdaki köpeğin gözü var.

-Fukaranın işi, baklava yerken kırılır dişi.

-Hoca Nasreddin'in evine baklava gitmiş, sana ne?

-İsteksiz bakla değil, baklava bile yenmez.

-İtin aklı eksiği baklavadan pay umar.

-İtin/Köpeğin ahmağı baklavadan pay umar.

-Kesene elverirse her gün baklava ye.

-Kesesi el verirse hergün baklava börek yesin.

-Kesesine güvenen her gün baklava börek yer.[520]

-Köylünün yediği bazlama, Ayvaz'ın yediği baklavadan tatlıdır.

-Sabaha peynir ekmek bulama, akşamleyin baklava börek gözleme.

Asıl anlamlarından uzaklaşarak yeni kavramlar meydana getiren kalıplaşmış sözler olan deyimlerde de baklavaya sıkça rastlamak mümkündür. Deyimlerin çoğu cümle değeri taşımaz ve genel bir hüküm bildirmezler. Bu yönleriyle de atasözlerinden ayrılırlar.[521]

Mesela, "Bir karı bir koca; baklava yer her gece".[522] Gücü sadece belli şeylere yeten kişiler için kullanılan bir sözdür.

Hikâyesi şöyledir:

Arpa ile buğday asker olmuşlar, trene binip gideceklermiş. Mısır, arkadaşlarını uğurlamaya istasyona gelmiş.

Mısır: "Sağlıcakla gidin gelin. Sizin için baklava börek olurum, yokluğunuzu hiç belli etmem" demiş.

Buğday hemen itiraz ederek "Sen sağca gel git; gerisini hiç karıştırma" demiş.[523]

Aynı hikâye buğday ve çavdar için de anlatılır. Şöyle ki:

Buğday çavdara; "ben gelinceye kadar yerim tut" demiş, çavdar da "baklava börek olayım mı?" deyince, "doğru dürüst saçın üzerinde dur da ince işlere karışma" demiş.

-After your debt exceeds thousand you eat baklava and pastry everyday.

-Eat baklava after your debt exceeds thousand.

-Baklava is not made from rye flour.

-Our baklava is preferable than others' baklava .

-He who can not cook tarhana soup at home writes baklava in the field .

-If you eat onion and bread with relief there is no need for baklava and pastry.

-The dog in the door has eye on the baklava in oven.

-The works of the poor is like losing his teeth while eating baklava.

-Baklava is sent to the house of Hodja Nasreddin, what's that to you?

-Without desire even baklava is not eaten let alone okra.

-The dog without brains expects share from baklava.

-The fool of dog expects share in baklava.

-If your purse affords eat baklava every day.

-If your purse affords you eat baklava and pastry everyday.

-Who relies on his purse can eat baklava and pastry everyday .

-The pancake eaten by the village is sweeter than the baklava eaten by Ayvaz.

-Dont find cheese and bread in the morning, eat baklava and pastry at night.

In the idioms which are the pattern words which brings new meanings by getting away from the original meaning, we can see baklava frequently. Most of the idioms are not sentences and do not state a general decision. They are seperated from proverbs by this aspect .

For instance, "A wife an husband, eat baklava every night" . This is a saying used for people who can only afford certain things.

The story is like that:

The barley and wheat went to army and they would leave for the army by train. The corn came to see them to the station.

The corn said: "Travel well. I will be baklava and pastry for you, I shall not reveal your absence".

The wheat immediately opposed by saying "You just go and come well, leave the other stuff" .

The same story is told for wheat and rye. Whereas:

The wheat told rye "replace me till I return" and when the rye asked "shall I be baklava and pastry" wheat answered "stay still on the plate but not interfere into fine works".

MASALLARDA BAKLAVA

Genellikle halkın ürettiği, ağızdan ağıza, kuşaktan kuşağa sürüp gelen, çoğunlukla olağanüstü durum ve olayları yine olağanüstü kahramanlara bağlayarak anlatan halk hikâyeleri olan masallarda, hikâyelerde ve öykülerde de baklava sıkça kendine yer bulmuştur.

"Tosbağa Gelin" masalını örnek verebiliriz. Şöyle ki:

Tosbağa Gelin Masalı

Bir varmış, bir yokmuş, Allah'ımızın kulu çokmuş. Zamanında bir padişah varmış. Bu padişahın üç oğlu varmış. Oğlanlar evlenmeye karar vermişler, padişahın huzuruna çıkmışlar, demişler ki:

"Baba biz evlenmek istiyoruz."

"Oğlum; elim uzun, kolum uzun, kimi isterseniz size onu alırım."

"Biz kement atacağız." demişler oğlanlar.

Büyük oğlan kemendi atmış, sağ vezirin evine düşmüş, ortanca oğlan kemendi atmış, sol vezirin evine düşmüş; küçük oğlan atmış, iki kayanın arasında bir tosbağaya düşmüş. Demiş, herhalde benim kısmetim de bu. Almış eve getirmiş. Alay ederler, oğlan der ki:

"Benim de kaderim buymuş."

"Oğlum bu olur mu, sen insansın, bir daha at, nereye düşerse oradaki kızı al."

"Yok, bu benim kaderimmiş." der oğlan, bir daha atmaz.

Tosbağayla evlenir. Bir gün akşam olunca oğlan eve gelir, bakar ki evler, barklar temizlenmiş, yataklar devşirilmiş. Herhalde ben bekârım diye büyük gelinimiz geldi yaptı. İkinci gün bakar ki yine ev pırıl pırıl tertemiz, yemekler yapılmış masa hazır. Herhalde küçük gelinimiz geldi yaptı, der. Eee bu uzun boylu devam etti. Bunların işi gücü yok, her gün gelip benim evimi mi düşünecekler, hele bugün gitmeyip bakayım, kim yapıyor, der. Bir yere gizlenir. Bakar ki o tosbağa, tosbağa kabuğundan sıyrılır, güzel bir kız olur, işe girişir. Bir peri kızıymış meğerse. Elini, kolunu çemrer (kıyafetini bükerek katlar), işe başlar. Yemekleri hazırlar. Tam tosbağa kabuğuna gireceği sırada şehzade ortaya çıkar, tosbağa kabuğunu ateşe atar.

"Benim bunca zaman dünya âleme rezil olduğum yetmiyor mu? Kardeşlerim elli günlü düğünle evlendiler, herkes de benimle alay etti. Padişahın oğlu bir tosbağaya âşık olmuş diye. Sen madem böyle güzel bir peri kızıydın,

BAKLAVA in FABLES

In the fables which are produced by the people generally and told from mouth to mouth by generations and which are generally telling the extraordinary situations and events by referring them to the extraordinary heroes baklava still found its way in frequently.

We can give the example of "Turtle Bride" Whereas:

The Fable of Turtle Bride

One a upon a time there was a Padishah. He had three sons. The sons decided to get married and appeared before the padishah and told that:

"Father, we would like to get married."

"My sons; my arm is long I can get who you want."

The sons said "we will throw a lasso".

The eldest son threw the lasso and caught the house of right vizier, the middle son threw and caught the house of left vizier and youngest son threw and caught a turtle between two rocks. He said this is my chance then and took her to his house. They were mocking him but he was saying:

"This is my destiny."

They say "Dear son, this is not acceptable, you are a human, throw again and get the girl from whereever you catch."

He said "No, this happen to be my destiny."and did not throw again.

He got married with the turtle. One day he returned home and saw that the house is clean all the dishes are washed and bed is changed. He tought that the grand bride came and helped as he was a bachelor indeed. The second day he looked and the house was clean again, the dishes are on the table food is ready. He tought middle bride came and helped him. This continued for a while and then one day he wondered and went to see the house and sneaked inside to see who was really doing the jobs. When he looked the turtle changes her shape and became a beautiful girl and started working. She was indeed a fairy girl. She rolled up her sleeves and started working. She prepared the food. Just she was returning to turtle shape the prince came over and threw the turtle shell of the fairy girl to the fire.

He said "isn't it not enough that I have been disgraced against all the world? My brothers got married with a wedding took fifty days and everybody mocked me. They say the son of the Padishah is in love with a turtle. Since you are a

kendini niye sakladın? Bundan sonra herkes seni bilmeli, tanımalı."

Şehzade babasına haber salar. "O tosbağa, tosbağa değilmiş, peri imiş." diye. Babası kırk gün, kırk gece toy düğün yapar, bunları evlendirir.

Padişah, bir gün gelinlerinin hangisinin daha becerikli olduğunu ölçmek için der ki:

"Gelinlerimin her biri bana bir tepsi baklava yapsınlar."

Peri kızı hizmetçisini salar büyük eltisine, hizmetçi der:

"Kayınbabasının canı baklava istemiş, hanımım baklava yapacak, bir parça sarımsakla nane varsa istedi."

"Var ama ben koyacağım, bana lâzım." der.

Öbür eltisine de aynı haberi gönderir eltiler, bu peri kızı herhalde güzel bir şey yapacak ki sarımsak ile nane koyuyor, biz de öyle yapalım, derler. Baklavayı yaparlar, üzerine sarımsakla naneyi dökerler. Peri kızı da el çırpar, gaipten bir tepsi baklava gelir. Baklavaları hizmetçilerin başına verir, gönderirler. Padişah büyük gelinin tepsisini açar, içeriye sarımsakla nane kokusu yayılır.

"Haneniz harap ola sizin, baklavaya sarımsakla nane koyma da nereden çıktı? Götürün, götürün köpeklerin önüne." der.

İkinci gelinin tepsisini açar, yine sarımsakla nane kokusu yayılır.

"Gözünüz avucunuza gelsin." der. "Baklavaya sarımsakla nane koyulduğu nerede görülmüş? Bunu da götürün köpeklerin önüne." Köpekler bayram ediyor.

Padişah küçük gelinin tepsisini açar, çok beğenir.

"Yaşasın küçük oğlumun hanımı." der. Öbür gelinler kıskanırlar.

Padişah bir gün gelinlerini davet eder. Küçük gelin büyük eltisine hizmetçilerini salar. Hizmetçi der ki:

"Hanımım kayınbabasının davetine gidecek. Bir eşek veya katır varsa versinler, dedi. Binip gidecek."

"Var ama ben bineceğim" der, büyük elti.

Hizmetçi ortanca geline de gelir, der:

"Hanımım kayınbabasının davetine gidecek, bir eşek veya katır varsa istedi, binip gidecek."

"Eşek de var, katır da. Birine ben bineceğim, birini de kendisine vereyim, binsin." der.

Bunlar hazırlanırlar. Padişah da has bahçede gelinlerinin merasimle gelişlerini bekliyor. Oğlanları da yanında... Bakarlar büyük gelin katıra binmiş, geliyor, oğlan, yerin dibine geçer, başını öte tarafa çevirir. Ortanca gelin de eşeğe binmiş, geliyor. Onun kocası da utanır Karılarına kızarlar. Bu eşeğe,

beautiful fairy girl why did you hide yourself for so long? From now on everybody shall know you"

The prince sent information to his father saying that. "That turtle happens to be a fairy girl, not a turtle.". His father made a wedding for forty days for them and got them married.

One day the Padishah wanted to test his brides and asks:

"I want all my brides to make me a tray of baklava."

Fairy girl sent her maid to her sister-in-law and the maid said:

"The father in law wanted baklava, my lady will make baklava and sent me to ask you if you have garlic and mint."

She says "I do but I will use them, I need them.".

The maid delivered the same thing to the other sister-in-law, the sisters-in-law tought that this fairy girl will make something delicous by using garlic and mint so we will do the same. They baked baklava and then spilled garlic and mint on it. The fairy girl commanded the baklava trays with a hand clap and gave the trays to the maids. The Padishah opened the tray of the elder bride and the smell of garlic and mint extended in the chamber.

"Let your house be ruined, why on the earth did you put garlic and mint on the baklava? Threw these to the dogs" he said.

The second bride opened the tray and again there was the smell of garlic and mint.

"Let your eye pop up to your hand." He said. "Who has ever seen that garlic and mint i spilled on Baklava? Take this also to the dogs." The dogs were very happy.

The Padishah opened the tray of the fairy bride and liked it a lot.

He said "Thumbs up for my fairy bride." The other brides got jealous.

The Padishah invited all the brides one day. The fairy bride sent her maid to her sisters-in-law. The maid said:

"My lady will go to the invitation. Do you have a donkey or a mule for her to ride on."

The grand sister in law says "I have but I will ride it".

The maid asked the same thing to the middle bride:

"My lady will go to the invitation of the Padishah, she asked a donkey or a mule from you to ride on."

She said "I have both donkey and mule. I will ride one of them and she can ride on the other.".

They all got prepared. And the Padishah was waiting for them in the private garden with a ceremony, accompanied by his sons. They looked and saw that the

katıra binme nereden çıktı, faytonumuz mu yok, tahtıravallimiz mi yok, diyerek söylenirler. Küçük gelin de bir faytona kara hizmetçileri doldurur, bir faytona beyaz hizmetçileri doldurur; kendi de tahtıravalliye kurulur, merasimle gelir. Padişah:

"Yaşasın küçük oğlumun hanımı!" der. Öbür gelinler yine kıskanırlar.

Padişahın evinde akşam yemeği için hazırlık yapılıyor. Etler, nohutlar pişiyor. Peri kızına mutfağa in de yemeklerin tadına, tuzuna bir bak, derler. Bu, mutfağa iner, bir ilikli kemik alır, somurur, somurur, bir sağ avurduna dürter, bir sol avurduna dürter, her yanağında bir Muhammedîye gülü açılır. Büyük gelinler kıskanırlar, sanki biz yapamaz mıyız, derler.

Her biri bir ilikli kemik alır, bir sağ avurtlarına dürterler, bir sol avurtlarına dürterler, bunların yanakları al kızıl kanlar içinde kalır. İlaçlarla sararlar, otururlar. Akşam oluyor, peri kızı mutfağa giriyor, ne kadar yemek varsa, her birinden bir tabak eteğine doldurur, pilav mı var, çorba mı var, et mi var, ne varsa...

"Onları ne edeceksin?" diyorlar büyük gelinler. "Aksam padişah gelince elini öpüp üzerine serpeceğim." diyor. Bunlar da dolduruyor eteklerine yemekleri. Suları akıyor bir taraftan.

Akşam olunca padişah geliyor. Büyük gelin geliyor:

"Hoş geldin babacığım." diyor. Eteğinde ne kadar yemek varsa döküyor. Padişahın üstü başı berbat oluyor, ikinci gelin geliyor:

"Hoş geldin babacığım." diyor. Padişahın elini öpüyor. O da eteğinde ne kadar yemek varsa boşaltıyor. Padişah kızıyor:

"Boynunuz kopa sizin. Yarım aklınız vardı, o da mı gitti?"

Banyoya gidiyor, üstünü, başını temizliyorlar. Peri kızı geliyor:

"Hoş geldin babacığım." diyor. Padişahın elini öpüyor.

Eteğindekileri saçıyor ki hep altın, elmas, cevahir...Padişah diyor:

"Ben padişah oldum olalı hazinemde böyle mücevher olmadı, böyle şey görmedim."

Küçük gelinini takdir ediyor, oğlunu çağırıyor:

"Oğlum, ben artık yaşlandım, tacımı, tahtımı sana bırakıyorum." diyor. Küçük oğlan padişah oluyor. Peri kızı da sultan hanım oluyor.

Onlar ermiş muradına, biz çıkalım kerevetine...[524]

Bir başka hikâye ya da masal. Manisa'dan bir örnek:

grand bride was riding a mule, her husband got ashamed and turned his head. The middle bride was coming by riding a donkey, her husband was also ashamed and they got angry at their wives. They said what is this riding of a donkey or a mule, dont you have a coach or a teeterboard. The fairy bride came on a teeterboard accompanied by white servants in one coach and black servants in one coach. The Padishah says:

"Hoorah for the fairy bride!". The other brides became jealous again.

One night there was a preparation in the house of Padishah to prepare dinner. The meats and chickpeas were being cooked. The fairy bride was told to go to the kitchen and taste the foods for taste and salt. She went to kitchen and took a bone with loop and bit it then spit it to her right and left cheeks and immediately beautiful freckles happened in her cheeks. The other brides got jealous again and said we can do this too.

They did the same with the fairy girl but their cheeks became bloody. There wrapped medicine and sat. When it is dinner time the fairy girl entered into the kitchen and took a dish of each food whether is it soup or rice or meat...

The other brides asked "What will you do with them?". The fairy bride said "when the Padishah came at night I will spill these on him". Then the other brides took the stew in their skirts, they became wet..

At dinner time the Padishah came. The grand bride came and said:

"Welcome dear Dad". And spilled every food in her skirt. The cloth of the Padishah was ruined and the second bride came and said:

"Welcome dear Dad". She kissed the hand of the Padishah and spilled all the stew in her skirt. The Padishah got angry:

"Let your necks be broken. You had half wits and now it is gone too?"

He went to the bathroom and the servants cleaned himself. The fairy bride came and said:

"Welcome dear Dad." And she kissed the hand of the Padishah.

She spilled what she got in her skirt and they were all gold, diamond and jewels. The Padishah said:

"Since I become Padishah I had never had such jewels in my Treasury."

He praised his fairy bride and summoned his little son and said:

"My son, I got old, I leave my throne and crown to you.". The little son became Padishah and the fairy girl became the sultan.

So the fable ends here ...

Another story or fable. An example from Manisa:

Kadının Fendi

Vakti zamanında evlenmeler görücü usulü olurmuş. Şimdi zengin bir adam biraz safmış, biraz da yaşlı. Fakirin de çok güzel bir kızı varmış. Nasıl olsa bu fakir verir bu kızını bize diyorlar. Fakir ya hani her şeyi yapıyorlar. Farz edelim bir şeyler vaat ediyorlar yani. Farz edelim araba alacaklar ev alacaklar bir şeyler yapacaklar. Çeyizini biz yapacağız falan diye. Veriyorlar. Kız da genç on beş, on altı yaşlarında.

Öbürü yaşlı…

Veriyorlar evleniyorlar aradan zaman geçiyor tabi. Kız artık çağına geliyor aradan epey seneler geçiyor ama. Kızın kadın olduğu zaman şöyle yirmi yaşında yirmi beş yaşında falan. Adam da oldukça yaşlanmış. Kızımızın da tabi istediği birkaç tane dostu varmış.

Adam bir gün horoz alıyor eve geliyor. Kadına bir bakıyor kadın örtünmüş de geziyor avluda. Diyor;

"Kadın yahu ne oldu?"

Kadın diyor ki;

"Eve erkek girdi ya!" diyor. Namuslu ya namahrem!

"Eee n'olcek diyor. Kadın;

"Bir şey olmaz. Bana bir horoz görmedik örtü alırsın olur biter diyor. Adam da mesela diyelim Akhisar'a gidiyor bütün manifaturacıları tuhafiyecileri dolaşıyor. Bir yere geliyor bir dükkânda Hacı oturmuş böyle sakallı. Ona soruyor;

"Var mı?" diyor.

"Bunu kim istiyor?" diyor adam.

"Benim hanım istiyor. Ben bir horoz aldım." diyor.

Hacı da "Kardeşim diyor. Senin karı yolsuz; ayağı dışarıda!" diyor.

Adam;

"Olur mu yahu sen ne diyorsun!" diye boğazına sarılacak oluyor.

Hacı da;

"Bak ben buradayım. Git karına de ki ben bu örtüyü burada bulamadım mesela İzmir'e gitcem de İstanbul'a gitcem de; ayrıl evden dolaş saklan" diyor.

"Uzaktan bak dikiz et karına; benim dediğim çıkacak" diyor.

O da;

"Tamam!" diyor. Kadına gidiyor;

"Ben işte İzmir'e gitcem." diyor. Kadın diyor;

"Ne gerek var" falan.

"Yok gitcem!"

Hazırlanıyor çıkıyor evden. Komşulardan dolanıyor tavana geçiyor oturuyor. Şimdi o gitti diye artık senin o horozdan kaçan kadın süsleniyor püsleniyor fıldır fıldır. Komşuya sesleniyor oğlunu bi gönderiversin diye. On

Woman's Ruse

Once upon a time the marriages were made with inspection method. There was a rich guy but a little naive and a little old. The poor men had a very beautiful daughter. They assumed that this poor man will give her daughter to them. They did everything as he was poor. Lets assume they propose something. Lets say they would buy a car or a house or something. They said we will prepare her dowery. They have. The girl was young like fifteen or sixteen.

The guy was old…

They got married and time passeed. The girl came into her age after many years. When the girl became woman she was at twenty or twenty five. The guy got very old. And of course the lady had a few friends.

One day the guy brought a cock to the house. She looked at his wife and saw that she was covered in the court. He said;

"Woman, what happened?"

Woman said;

"A male came into the house!". She was modest!

The husband said "so what". The wife said;

"Nothing happens. You can buy me a cloth which had not seen a cock it will be ok. The guy went to lets say Akhisar and visited all the drapers. In a store he saw a pilgrim with a beard was sitting. He asked;

"Do you have any?"

He replied "who wanted this?"

He said "My wife wants it. I bought a cock"

The pilgirm said "Dear brother. Your wife is a loose woman".

The man said;

"What do you say!" and tried to choke him.

The pilgrim said;

"Ok I am here. Go tell your wife that you could not find the cloth and that you will check for it lets say in İzmir or in İstanbul then go away from house and hide.

He said "Look at your wife secretly from distance and you will see".

He says;

"Deal!" . He went to his wife and said;

"I will go to İzmir." She said;

"Why".

"No i will go!" he said

He got prepared and left the house. And then he sneaked in the roof. The wife who was ashamed of a cock now got prepared and made her make-up. She told her neighbour to send her child. A ten year old boy came. He was used to be her

yaşında bir çocuk geliyor. O onun habercisiymiş meğerse. Çocuğa;

"Al şu on kuruşu; git marangoza 'Hatçe Abla'nın kocası İzmir'e gitti bu akşam on gibi gel.' de tamam mı?"

Çocuk gitmiş kadının dediği gibi marangoza söylemiş böyle böyle. O da geleceğine dair işaret olarak bir oklava veriyor ona. Çocuk gidiyor kadına geri.

"Ne dedi?" diyor.

"Gelecek; bu oklavayı sana gönderdi." diyor.

"Heh!" diyor kadın; hemen oklavayı kapının arkasına dayıyor.

"Git şimdi sen sarrafa."

Sarrafa da gidiyo çocuk.

"Sarraf amca Hatçe Abla'nın selamı var seni saat dokuzda davet ediyor evine."

"Tamam" diyor sarraf, hemen bir altın veriyor böyle sandık altınlarından.

"Selam söyle" diyor. Alıyor o altını kadın hemen minderin altına koyuyor.

"Sen şimdi git tatlıcıya."

Çocuk gidiyor tatlıcıya;

"Hatçe Abla söyledi bu gece saat onbir gibi geleceksin" diyor. O da bir tepsi baklava gönderiyor çocukla beraber. Onu da dolaba koyuyor.

"Git sen oğlum Kuşbazcı Hasan'a" diyor. O birazcık daha kavîmiş herhalde. Gidiyor çocuk bakıyor ki Kuşbazcı Hasan kuş satıyor.

"İşte Hatçe Abla'nın kocası İzmir'e gitti…" falan deyince; hemen kuşu kafesiyle beraber;

"Al götür git." diyor. Çocuk alıyor kafesi getiriyor geliyor kadına. Kadın da eve asıyor. Süsleniyor püsleniyor bekliyor; Artık saate bakıyor. Adam da bekliyor tabi saat dokuzda falan ya. Tam dokuza beş kala "dan dan dan" vuruyo kapıyı.

"Kim o" diyor kadın.

"Aç karı aç" diyor adam.

"Eyvaahhh!" diyor kadın, başlıyor dudakları silmeye. Baya bir süslendi ya.

"Ne oldu adam neden geldin?" diyor.

"Sorma hanım" diyor. "Treni kaçırdım. Kovaladım arkasından koşturdum. Önüme bir yılan çıktı; o kapının arkasında duran oklava gibi" diyor.

Karının yüreğinin yağı "cızzz!" demiş hemen oklava deyince…

"İki adım attım arkamı döndüm ne göreyim! Minderin altında duran sandık altını gibi yılanın gözleri parıl parıl parlıyordu" demiş.

"Eğer kafesteki kuş gibi kaçmasaydım dolaptaki baklava gibi yiyecekti beni!" demiş.

"Vay seni bilmem ne yaptığımın karısı! Diye kapıyor oklavayı. Güm pam dayak sabaha kadar! Kapıya gelen adamlar içerde bir güldür paldır var basıyor gidiyor geri. Kimisi altından oluyor işte kimisi baklavadan.

Yani işte hani diyorlar ya kadının fendi erkeği yendi diye işte bu.[525]

messenger. She said to the child;

"Take this ten penny and run to the carpenter and tell "The husband of Hatçe went to İzmir, come tonight" ok?"

The child went and did tell the same to the carpenter. And he gave the child and roller as a sign of his coming. The child went back to the woman. She asked:

"What did he say?"

He said "he will come, he sent this roller to you".

The woman said "Heh!" and put the roller behind the door.

She said "now go to the goldsmith"

The child went to the gold smith and said:

"Mister Goldsmith Lady Hatçe calls you at nine a clock tonight."

The goldsmith said "ok" and gave a gold coin to him

He said "extend my greetings". The woman took that gold and put under the cushion. She said:

"Now go to the dessert artisan."

The child went to the baklava seller and said;

"Lady Hatçe told that you should drop to her house by eleven o'clock at night" And he sent a tray of baklava with the child. She put that in cupboard.

She says "go to the Birdmen Hasan". He is a little more strong possibly. The child goes and see the the Birdmen Hasan sells bird.

When the kid says "The husband of Lady Hatçe went to İzmir" he gives the bird with its cage and say;

"take this to her.". The kid takes the cage and brings it to the lady. She hangs it on the wall. She makes her make up and waits. She looks at the clock. The husband also waits for nine o clock. He pops up and knocks the door at five to nine.

The lady asks "Who is it"

The husband says "Open wife, open".

The lady says "oh no!" and starts wiping her lips. She has a lot of make up.

She asks "what happened man why did you come?.

He says "Don't ask" . "I missed the train, then run after it. I saw a snake just like the roller standing behing the door".

The heart of the lady bumps when he says roller…

He says "I got two steps back and what do I see! The eye of the snake was glowing like the gold under the bed".

He says "If I did not fly like the bird in the cage it would eat me like the baklava in the cupboard!".

Then he yells "You're cheating wife!" and gets the roller. He beats her until the morning! The guys coming to the door runs back when they hear the noise. Some lose their gold and some lose their baklava.

They say the woman's ruse made the man lose, this is it .

Vermeyince Mabud, Neylesin Sultan Mahmud

Sultan II. Mahmud ile ilgili anlatılan meşhur "Vermeyince Mabud, Neylesin Sultan Mahmud" hikâyesi de baklava ile ilgilidir. Şöyle ki:

Sultan Mahmud kılık kıyafetini değiştirip dolaşmaya başlamış. Dolaşırken bir kahvehaneye girmiş oturmuş. Herkes bir şeyler istiyor.

-Tıkandı Baba, çay getir

-Tıkandı Baba, kahve getir.

Bu durum Sultan Mahmud'un dikkatini çekmiş.

-Hele baba anlat bakalım, nedir bu Tıkandı Baba meselesi?

-Uzun mesele evlat, demiş Tıkandı Baba.

-Anlat baba anlat merak ettim deyip çekmiş sandalyeyi.

Tıkandı Baba da peki deyip başlamış anlatmaya;

-Bir gece rüyamda birçok insan gördüm ve her birinin bir çeşmesi vardı ve hepsi de akıyordu. Benimki de akıyordu ama az akıyordu. "Benimki de onlarınki kadar aksın" diye içimden geçirdim. Bir çomak aldım ve oluğu açmaya çalıştım. Ben uğraşırken çomak kırıldı ve akan su damlamaya başladı. Bu sefer içimden "Onlarınki kadar akmasa da olur, yeter ki eskisi kadar aksın" dedim ve uğraşırken oluk tamamen tıkandı ve hiç akmamaya başladı. Ben yine açmak için uğraşırken Cebrail göründü ve

"Tıkandı Baba, tıkandı. Uğraşma artık, dedi. O gün bu gün adım "Tıkandı Baba" ya çıktı ve hangi işe elimi attıysam olmadı. Şimdi de burada çaycılık yapıp geçinmeye çalışıyoruz."

When God does not Grant what can Sultan Mahmud do

The famous story of Sultan Mahmud II "Vermeyince Mabud, Neylesin Sultan Mahmud" (When God does not grant what can Sultan Mahmud do?) is also about baklava. That is:

Sultan Mahmud dresses casually and goes into the public. While he was touring, he stops by the cafe. He sits and watches that everyone is asking for something.

-Tıkandı Baba, bring me a tea.

-Tıkandı Baba, bring me a coffee.

This attracts the attention of Sultan Mahmud.

-Baba tell us about this 'Tıkandı Baba' story?

-That's long story boy, says Tıkandı Baba.

-I want to hear Baba, says Sultan Mahmud and takes a chair.

Tıkandı Baba nods his head and begins the story:

-One night, I saw a lot of people in my dream and every single one of them had springs and all of them were flowing. Mine was also going but it was weak. I wished that 'mine would flow as much as theirs'. I took a stick and tried to drill the hole. While I was trying, the stick broke in it and the water got even weaker. This time I wished 'It is all right that it does not flow as much as theirs, but please let me have it as much as it used to' and tried again. While I was trying, it got even worse and the spring completely stopped. Trying to open it again, Cebrail got himself appear to me and:

'Tıkandı Baba, it is tıkandı (it stopped). Don't bother any more. Since then, my name is Tıkandı Baba and whatever job I tried, I could not handle. And now I am trying to serve people some tea and try to make ends meet.'

The story of Tıkandı Baba appeals to Sultan Mahmud. After the tea, he gets out and orders his men:

-You shall bring this old man a tray of baklava every day. You shall put a piece of gold in each slice and you shall keep doing this for a month.

The men of Sultan Mahmud conform and bring a tray of baklava the day after. They give Tıkandı Baba the baklava and he enjoys them with the eye: They look delicious. 'We haven't feasted such a dessert for a long time. Let's spoil our stomach a little.' Says Tıkandı Baba and sets off for home. On the way he thinks, 'I should sell the baklava and cover the needs at home' and finds a crowded place on the road yelling:

- Fresh made Baklava, delicious come and get!

In the meantime, a Jew passing by likes the baklava. They make a bargain and have a deal. Tıkandı Baba partially covers the needs with the money from the baklava. The jew takes a slice and while chewing it he notices there is some-

Tıkandı Baba'nın anlattıkları Sultan Mahmud'un dikkatini çekmiş. Çayını içtikten sonra dışarı çıkmış ve adamlarına;

-Hergün bu adama bir tepsi baklava getireceksiniz. Her dilimin altında bir altın koyacaksınız ve bir ay boyunca buna devam edeceksiniz.

Sultan Mahmud'un adamları peki demişler ve ertesi akşam bir tepsi baklavayı getirmişler. Tıkandı Baba'ya baklavaları vermişler. Tıkandı Baba baklavayı almış, bakmış baklava nefis. "Uzun zamandır tatlı da yiyememiştik. Şöyle ağız tadıyla bir güzel yiyelim" diye içinden geçirmiş. Baklava tepsisini almış evin yolunu tutmuş. Yolda giderken "Ben en iyisi bu baklavayı satayım evin ihtiyaçlarını gidereyim" demiş ve işlek bir yol kenarına geçip başlamış bağırmaya

-Taze baklava, güzel baklava!

Bu esnada oradan geçen bir Yahudi baklavaları beğenmiş. Üç aşağı beş yukarı anlaşmışlar ve Tıkandı Baba baklavayı satıp elde ettiği para ile evin ihtiyaçlarının bir kısmını karşılamış. Yahudi baklavayı alıp evine gitmiş. Bir dilim baklava almış yerken ağzına bir şey gelmiş. Bir bakmış ki altın. Şaşırmış, diğer dilim diğer dilim derken bir bakmış her dilimin altında altın. Ertesi akşam Yahudi acaba yine gelir mi diye aynı yere geçip başlamış beklemeye. Sultanın adamları ertesi akşam yine bir tepsi baklavayı getirmişler. Tıkandı Baba yine baklavayı satıp evin diğer ihtiyaçlarını karşılamak için aynı yere gitmiş. Yahudi hiçbir şey olmamış gibi

-Baba baklavan güzeldi. Biraz indirim yaparsan her akşam senden alırım, demiş.

Tıkandı Baba da

-Peki, demiş ve anlaşmışlar. Tıkandı Babaya her akşam baklavalar gelmiş ve! Yahudi de her akşam Tıkandı Baba'dan baklavaları satın almış.

Aradan bir ay geçince Sultan Mahmud;

-Bizim Tıkandı Baba'ya bir bakalım, deyip Tıkandı Baba'nın yanına gitmiş. Bu sefer padişah kıyafetleri ile içeri girmiş. Girmiş girmesine ama birde ne görsün bizim Tıkandı Baba eskisi gibi darmadağın.

Sultan;

-Tıkandı Baba sana baklavalar gelmedi? mi, demiş

-Geldi sultanım

-Peki ne yaptın sen o kadar baklavayı?

-Efendim satıp evin ihtiyaçlarını giderdim, sağ olasınız, duacınızım.

-Sultan şöyle bir tebessüm etmiş.

-Anlaşıldı Tıkandı Baba anlaşıldı, hadi benle gel, deyip almış ve devletin hazine odasına götürmüş.

-Baba şuradan küreği al ve hazinenin içine daldır küreğine ne kadar gelirse hepsi senindir, demiş. Tıkandı Baba o heyecanla küreği tersten hazinenin içine bir daldırıp çıkarmış ama bir tane altın küreğin ucunda düştü düşecek.

thing in the baklava. He takes it out and discovers it is gold in fascination. He gets astonished. Checking the other slices one by one, he finds a piece in each slice. The other evening, Jew stands up at the same place wondering if Tıkandı Baba would come again. Sultan's men bring another tray and Tıkandı Baba sells it again for his needs at the same place. The jew, like nothing happened:

-Baba I liked the baklava a lot. If you make a discount, I will come get from you every day!

- All right then! Says Tıkandı Baba, that's a deal. Tıkandı Baba took the baklava every day and the Jew bought them each time.

One month later, Sultan Mahmud:

-Let's pay Tıkandı Baba a visit and see what he is doing. This time, he went to the place with the Padişah suit. He steps in the place and sees that it is the same old Tıkandı Baba as wrecked as he used to be.

Sultan;

- Tıkandı Baba, did you not receive the baklava?

-I took'em your excellency.

-What did you do with them?

-My Lord, I sold them and covered some needs with the money. Thank you very much sir, you have my prayers.

-Sultan had a little smile on the face. I get it Baba, I get it. Come with me, Sultan says and takes him to the chamber of Treasury. Baba grab the shovel and dip it on the chest: whatever you take out, it's yours. Tıkandı Baba in purest excitement, dips it in and takes it out backwards. There's just only a tiny gold on the tip of the shovel and it's almost gone.

Sultan says:

- Baba that's not your fate again, it seems. Just follow one of the soldiers there, they shall tell you what to do. Then, Sultan calls for a soldier: 'Take this man to the best place in Üsküdar and make him pick a stone he likes. He shall throw the stone and you shall give the man the place between the father it goes. 'Yes, sir' the men reply and take Tıkandı Baba to Üsküdar.

- Baba, pick a stone from the ground, the soldiers said.

- Why? He responds.

- Just pick one, Baba.

After several stones he tries, calling them small, unshaped and else, he picks an enormous stone, a rock as one may consider and asks, 'what now?'

- Baba you will throw this stone away, and we will give you land. The farther it goes the more you own. Sultan shall grant you. Tıkandı Baba holds the stone up and before he could throw it with all the strength he got, it slips and falls down his head. Poor man dies there and the soldiers reported to Sultan. Hearing it, Sultan Mahmud has that famous saying:

'What if God does not give, then what even Sultan Mahmud will.'

Sultan demiş;

-Baba senin buradan da nasibin yok. Sen bizim şu askerlerle beraber git onlar sana ne yapacağını anlatırlar demiş ve askerlerden birini çağırmış

-Alın bu adamı Üsküdar'ın en güzel yerine götürün ve bir tane taş beğensin. O taşı ne kadar uzağa atarsa o mesafe arasını ona verin demiş. Padişahın adamları "peki" deyip adamı alıp Üsküdar'a götürmüşler.

-Baba hele şuradan bir taş beğen bakalım, demişler. Baba,

-Niçin, demiş. Askerler

-Hele sen bir beğen bakalım demişler. Baba şu yamuk, bu küçük, derken kocaman bir kayayı beğenip almış eline

-Ne olacak şimdi, demiş

-Baba sen bu taşı atacaksın ne kadar uzağa giderse o mesafe arasını padişahımız sana bağışladı demiş. Adam taşı kaldırmış tam atacakken taş elinden kayıp başına düşmüş. Adamcağız oracıkta ölmüş. Askerler bu durumu Padişaha haber vermişler. İşte o zaman Sultan Mahmud o meşhur sözünü söylemiş:

"Vermeyince Mâbud, Neylesin Sultan Mahmud."[526]

Baklava ile İlgili Başka Bir Hikâye

Güllüoğlu ailesi ile İnal ailesi birbirlerinden kız alıp vermişler. Antep'te âdettir. Düğünden bir hafta sonra kız tarafı "el öpme" töreni yapar ve yeni evli çift başta olmak üzere dünürlerini davet eder. İşte bu el öpme töreni sırasında konuklara baklava ikram edilmiş. Baklavayı yiyen baba Güllüoğlu, çocuklarına dönüp yavaşça: "Bu baklavanın bir hatası var bulana bir altın vereceğim" demiş. Tören bitip Gaziantep'in o zamanki daracık sokaklarından evlerine dönerken oğullar babalarından baklavanın neresinin kusurlu olduğunu öğrenmeye çalışmışlar. Birisi:

"Kıvamı gevşek olmuştu" demiş. Baba, kafasını sallamış: "Hayır, iyiydi."

Bir diğeri:

"Az pişmişti" diyecek olmuş, baba yine "hayır, bilemediniz" demiş. Oğullar üstelemişler:

"Acı, kaymağı biraz fazla oluktu!" Baba, yine olumsuz anlamda kafasını sallamış.

"Hamuru iyi açılmamıştı" çocuklardan en sonuncusunun söyleyeceği söz olmuş. Baba olumsuz kafa sallayışına devam ederek "Bilemediniz!" Oğullar altından vazgeçip baklavanın neresinin yanlış olduğunu öğrenmek istemişler. Baba sonunda söylemiş: "baklava yiyince hıış etmeli, bu mıcık ediydi" demiş ve tartışma noktalanmış.[527]

Another Story about Baklava

Güllüoğlu and İnal family exchange brides from each other. In Antep, that is a tradition. One week after the wedding, the bride's side make a ceremony for ''kissing elders' hand'' and everyone with the fresh couple in particular visit parents-in-law. During the ceremony, the guests are offered baklava. Father Güllüoğlu, tasting the baklava turns and says to his children: 'There is a flaw in the baklava and I shall give one gold to the one who can tell'. After the ceremony ends and the family goes back to home through the narrow streets of Gaziantep, the sons try to learn from their father what was the flaw. One of them makes a guess:

'The maturity was slack'. Father said, 'no, it was fine.'

Another:

'It was undercooked'. Father stops him, 'no, you got those wrong'. Sons kept trying:

'It was bitter, there were lots of slid' Father kept swinging his head sideways, meaning they are wrong. 'The dough wasn't well done' the last of them says. Father responds one more time 'No!'. The sons leave the gold aside and try at least to get the answer. Father reveals, 'when you bite the baklava it should go hush-hosh, that one went nom-nom' and conversation ends.

FIKRALARDA BAKLAVA

Türk halk edebiyatının ve sözlü kültürün en mühüm unsurlarından birisi fıkralardır. Hemen her fıkranın sonunda ya bir ders verilir, ya dinleyenler iğnelenir, ya da başka bir konuya misal olarak anlatılır. Türk edebiyatının her dalında pek çok edebî ürüne konu olan baklava, doğal olarak fıkraların da konusu olmuştur.

Baklava Yemeklerin Padişahıdır

Nasreddin Hoca cümle âlem tarafından çok yemesi ile bilinir. Bir iftar davetinde Nasreddin Hoca da davetliler arasındadır. Ev sahibi Hoca'nın çok yediğini bildiği için şöyle düşünür:

"Önce diğer yemeklerle Hoca'yı iyice doyurmak lazım. Baklava tepsisini hiç göstermeyip, en son getşireyim ki Hoca çoktan doymuş olsun, baklava da diğer misafirlere kalsın".,

Düşündüğü gibi ezan okunup iftar yemeği başlayınca Hoca sofrada ne varsa silip süpürür ve gönülden gelen bir sesle "elhamdülillah" der. Ev sahibi "Hoca doydu, sıra baklavada" diye düşünerek içeriden nar gibi kızarmış baklava tepsisini getirir.

Hoca'nın bu muhteşem görüntü karşısında gözleri açılır. Çekildiği sofraya yeniden yanaşır. Bunu gören ev sahibi telaşla "Aman Hocam afiyet şeker olsun lakin çok yemek dokunmasın size" demiş.

Hoca, "Haklısınız dostlarım, midem tıka basa doldu. Ancak size bir misal vereyim: Bakın şimdi bu oda öylesine dolu ki, bir kişilik bile yer yok.

Nasrettin Hoca'nın karikatürize edilmiş hali

BAKLAVA in The JOKES

Joke is one of the most important component of Turkish Folk Literature and oral culture. In the end of each joke, either there is a lesson to be learned, or the audience is ironized, or the subject is served as a model. Baklava which is the subject of many Turkish literature type, is also reflected on jokes.

Baklava is the Sultan of Foods

Nasreddin Hoca is known to for eating a lot by many people. One day, Nasreddin Hoca gets invited for an iftar invitation. The host who knows Nasreddin Hoca thinks:

'I need to fill Nasreddin Hoca's stomach with other food so that he is already full when the baklava tray arrives. This way, the other guests may taste some baklava, too.'

After the ezan is cast Nasreddin Hoca swipes all the food on the table, just as the host planned. Then he says 'elhamdülillah' with a sincere voice. The host, thinking that Nasreddin Hoca is full brings the well-fried baklava after the meal.

Nasreddin Hoca, after noticing the baklava opens his eyes and approaches the table with overwhelm. The host says 'My dear Hoca, I'm afraid eating this much may disturb you'.

Hoca responds, 'You are right my friend, my stomach is at the fullest. But let me give you an example: This room is really stuffed at the moment, and there is no more room for anyone as you may see. What if the Sultan just came in and wished to join us, would we not stand up and spare some room for him? This is the same, baklava is the sultan of foods. When you enjoy baklava with delight, you know that the other food will stand up and give the best place for him'.

When You Eat Baklava, You will Eat This Way

Nasreddin Hoca who is known for eating very much and having a snap on the meal table, once again sits down for some eating. He has delicious meals one after another and when comes to baklava, he swallows a whole or two without even chewing them.

Suddenly, some medics pass in a hurry. Nasreddin Hoca asks, 'What happened who is sick?'

Şimdi içeriye padişah efendimiz teşrif etse hepimiz ayağa kalkıp ona başköşeden bir yer ayırmaz mıyız? İşte baklava da bütün yemeklerin padişahıdır. Onu afiyetle mideye indirdiğimizde biliniz ki diğer bütün yemekler ayağa kalkıp midenin başköşesini baklavaya vereceklerdir" demiş.[528]

Baklavayı Yedin mi Böyle Yiyeceksin

Çok yemesiyle meşhur olarak bilinen ve yemek sofrasına oturduğunda kendini kaybeden Nasreddin Hoca, yine böyle bir sofrada birbirinden lezzetli yemekleri art arda götürmekte, sıra baklavaya geldiğinde dilimleri adeta ikişer ikişer çiğnemeden yutmaktadır.

Tam bu esnada dönemin cankurtaranları gürültüyle kapının önünden geçerken Hoca sorar: "Hayırdır kim hasta, ne oldu?"

Cankurtaran görevlileri cevap verir: "Yukarı mahalleden Şakir Efendi sekiz tepsi baklava yemiş. Mide fesadına uğramış. Onu götürüyoruz".

Bunun üzerine Hoca kendi kendine söylenir: "Yedin mi böyle yiyeceksin. Bizimkisi yemek değil, sadece nefsini köreltmek …"

Bir Tepsi Baklava Dünyaya Bedel

Dünyanın en akıllı adamını bulmak için diyar diyar gezen bir keşişin yolu Nasreddin Hoca'nın köyüne düşmüş ve köylülere:

-Sizin köyün en akıllı adamı kim? diye sormuş.

Köylüler:

-Bu da sorulur mu hiç, diye gülüşmüşler ve keşişi yanlarına aldıkları gibi soluğu Nasreddin Hoca'nın yanında almışlar.

Hoca'yla keşişi tanıştırmışlar. Bir iki hoşbeşten sonra, keşiş eline bir çomak almış; yere bir daire çizmiş. Nasreddin Hoca da bir çomak almış, daireyi ortadan ikiye bölmüş.

Keşiş bir doğru daha çizerek daireyi dörde bölmüş. Hoca da dörde bölünmüş dairenin üç dilimine çarpı işareti koymuş.

Keşiş elleriyle aşağıdan yukarıya doğru belirsiz bir hareket yapmış. Hoca da aynı hareketi yukarıdan aşağıya doğru yapmış.

Keşiş büyük bir hayranlıkla hocayı tebrik etmiş. Olup biteni merakla takip eden ancak hiçbir şey anlamayan halk, hayretle keşişe ne olduğunu sormuş.

Keşiş heyecanla:

Medics respond 'there's a man from upper village, who has eaten eight trays of baklava. We are taking him'

Then Hoca starts murmuring 'When you eat, you will eat that way. It is not eating we do, it is just closing your desires.'

A Tray of Baklava is Worth the Whole World

A priest wandering all around the world to find the most intelligent person in the world found his way to the village of Nasreddin Hodja and asked to villagers:

-Who is the most intelligent person in your village?

The villagers replied as:

-It is a silly question, they gigled and took the priest immediately to the presence of Nasreddin Hodja.

They have introduced the priest to Hodja. After a few introductory chat the priest took a stick into his hand and drew a circle on the ground with it and then Hodja took a stick into his hand divided the circle into two with it.

Nasrettin Hoca'nın karikatürize edilmiş hali

-Bu adam gerçekten dünyanın en akıllı adamı, demiş. Yere dünya çizdim, "Ortadan ekvator geçer" dedi. Ben dünyayı dörde böldüm, o da "Dörtte üçü sudur" dedi. Ben "Yerden buharlaşma sonucunda ne olur?" diye sordum, o da "Yağmur yağar" dedi.

Keşişin söyledikleriyle yetinmeyen halk, olup biteni bir de Hoca'dan dinlemek istemiş.

Hoca önce uzun uzun gülmüş. Ahali iyice meraklanmış.

-Haydi, Hocam öldürecek misin bizi meraktan, diye sıkıştırmışlar hocayı.

Hoca başlamış anlatmaya:

-Bu adam oburun biri, demiş. Yere bir tepsi baklava çizdi. Ben de "Yarısı benim" dedim. Daha sonra tepsiyi dörde böldü. "O zaman dörtte üçü benim" dedim. O da "Tepsi altından ateşi hafif hafif almalı" dedi. Ben de "Üstüne fındık fıstık serpersek daha iyi olur" dedim.

Nasreddin Hoca fıkraları yukarıdakilerle sınırlı değildir. Osmanlı döneminde de bu fıkralar çeşitli kişilerce derlenmiştir. Bunlardan biri de "Bahai" mahlasıyla Veled Çelebi İzbudak tarafından toplanmış ve 1910 yılında "Letaif-i Nasreddin Hoca" adıyla yayınlanmıştır. Son dönemlerde de bu eser Uğur Demir tarafından Osmanlıcadan Latin alfasenine aktarılmış ve böylece hem fıkraların unutulması önlenmiş hem de daha geniş kitlelere ulamşması sağlanmıştır. Latin alfabesine aktarılırken yazıldığı dönemdeki dile sadık kalınmıştır. Bunlar içerisinde baklava ile ilgili olanlar da bulunmaktadır. Biz de orjinaline sadık kalarak fıkraları aşağıda verdik. Anlaşılması zor olan kelimeleri dipnotta açıkladığımız baklava ile ilgili fıkralar şöyledir:

Zehirli Baklava

Akşehir'in ileri gelenleri Hoca merhumun ilmi marifetini bildiklerinden çocuklarının faydalanabilmesi için onu mektebe muallim yaparlar. Sonra da bütün çocuklarını oraya gönderirler. Bir akşam eşraftan biri mektebe giden çocuğunu okuduğu derslerden imtihan edip olumlu cevaplar da alınca çok memnun olur ve Hoca'ya uşakla bir tepsi baklava gönderir. Ders esnasında baklava mektebe gelir. O esnada Hoca acilen bir cenazeye gitmek zorunda kalınca, baklavayı çocukların elinden kurtarmak çaresini düşünür. Mektepte ileri gelen çocuklara hitaben "Ben bu tepsiyi rafa koyuyorum! Sakın ola ki içindekini yeme açgözlülüğüne düşmeyesiniz. Çünkü bunun gönderilmesinden, gönderen adamın bana olan husumetinden emin değilim. Belki beni zehirleyip öldürmek istiyordur. Karışmam sonra hepiniz zehirlenip ölürsünüz. Beni de ağır bir mesuliyette bırakarak zindanlarda çürütürsünüz" der, gider.

The priest drew one more line and divided the circle into four. Hodja drew crossess to three slices of the circle.

The priest made an indefinite gesture with his hands from downwards to upwards. Hodja did the reverse gesture.

The priest congratulated Hodja with great admiration. No one understood anything therefore the people asked the priest what had happened.

Veled Çelebi İzbudak

The priest explained with excitement:

-This guy is really the most intelligent man in the world. I drew the world on the ground. He meant "equador divided the world into two". I divided the world into four. He meant "three of four of the world is water". I asked "what happens with evaporation?" and he answered "it rains".

After listening to the priest the people also asked to Hodja what had happened.

Hodja first laughed for a long time. The people got curious.

-Come on Hodja please tell us what had happened, they pushed the Hodja for an explanation.

Hodja started telling:

-This guy is gourmand. He drew a tray of baklava on the ground. I said "half is mine". He than drew the tray to four. I said "than three of four is mine". He said "the tray shall be cooked with a low heat". I said "it would be better if we spill nut and pistachio on it".

The jokes of Nasreddin Hodja are not limited with the above ones. These jokes have been compiled by many people during the Ottoman era. One of them was compiled by Veled Çelebi İzbudak with the pen name of "Bahai" and was published in 1910 under the name of "Letaif-i Nasreddin Hoca (The Jokes of Nasreddin Hodja)". Recently this piece of art has been transferred from Ottoman alphabet to Latin alphaber and therefore the jokes are protected from being forgotten and extended to masses. The language of that time was protected while transferring into the latin alphabet. These jokes includes the ones regarding baklava. We provided these jokes in the following by keeping the original sayings. The jokes regarding the baklava in which the old words are explained in the footnotes are as in the following:

Hoca'nın yeğeni olup mektepte baş kalfa olan çocuk bunun hile ve oyun olduğunu anlayarak Hoca'nın olmamasından da istifade ederek tepsiyi raftan indirir ve arkadaşlarını başına toplayarak baklavayı yemeleri için çocukları teşvik eder. Ama çocuklar "Hoca baklava zehirlidir. dedi. Biz yemeyiz. Ölmeye niyetimiz yok!" derler. Çocuk "O sadece kendisine saklamak istiyor. İşte ben yiyorum. Artık bir diyeceğiniz kalmaz herhalde" der.

Çocukların "Peki, ama Hoca'ya ne cevap vereceğiz" demeleri üzerine "Siz beni bilirsiniz. Ben onu ikna edecek cevabı hazırladım! Hele biz şunu afiyetle bir yiyelim" demesi üzerine arkadaşları hep birlikte güle oynaya baklavayı silip süpürürler. Sonra muzip çocuk koşup muallim makamındaki ders kürsüsü üzerinde duran Hoca'nın divitinin içinden kalemtıraşı alıp kırar. Hoca da kapıdan içeri girer. Hoca, önünde kalemtıraşı kırılmış görünce kızgın ve öfkeli bir şekilde "Bunu kim kırdı" diye haykırır. Bunun üzerine çocuklar, hocaya yeğenini gösterirler. Hoca çocuğa "Kalemtıraşı niçin kırdın? Ben de senin kemiklerini kırayım mı?" diye bağırınca kurnaz çocuk yalandan ağlayarak "Hoca Efendi! Kalemim kırıldı. Kalemtıraşla büyütmek istedim. Yontarken kalemtıraşı kırdım. Ben de, şimdi amcamın yüzüne nasıl bakayım, ona nasıl cevap vereyim. Şimdi gelirse benim kemiklerimi kırıncaya kadar çeşitli işkenceye maruz bırakır. Bu azapları çekmekten ise ölmek daha iyidir diye düşündüm ve kendimi öldürmek için çare düşündüm, mektebin kuyusunu kirletmeyi uygun görmedim. Düşündüm, taşındım, raftaki sizin söylediğiniz zehirli baklava aklıma geldi hemen tepsiyi indirip evvela kelime-i şehâdet getirdim sonra arkadaşlarımla helalleştim, babama, bacıma, çaresiz bana düşkün olan zavallı anama haber gönderip "Helâllık diledim. Bismillah deyip gözümü yumdum, baklavayı yedim. Hatta tepsiyi sıyırmayı da unutmadım. A…. Fakat… fakat… yazık ki hala ölmedim" demiş.

Bir taraftan canından tatlı bildiği baklavanın elden gitmesi, diğer taraftan baba yadigarı kalemtıraşın kırılması hasebiyle yüreği yanan zavallı Hoca "Ulan! Bu yaşta bu kadar ustaca bir tedbir düşünmen beni şaşırttı. Ben de her sorunun cevabını, her lafın karşılığını bulurum amma sen benden becerikli çıkacaksın! Görünüşe göre, bizim sülaleye bu kurnazlık Cenab-ı Hakk'ın lütf u ihsanıdır" demekten başka bir şey yapamamıştır.

Baklavası Böreği Benim Üzerime

Bir bahar zamânı akranlarıyla beraber Hoca merhûm civâr köylerden suyu sulağı çok, bütün bahçeler, çeşitli ağaçlar ve sebzelerle dolu, cennet misâli bir köye giderler. Kırlarda çeşit çeşit çiçekler açılmış, ağaçlar rengârenk çiçeklerle donanmıştır. Bu durumdan Hoca ve akranları çok memnun olmuşlar. Neşeyle eğlanmişler ve getirdikleri yemekleri büyük bir iştahla doyasıya yemişler.

Dangerous Baklava

A learned foreign scientist came to Aksehir and said he wanted to challenge the wits of the most knowledgeable person in the city. The townsfolk called for Nasreddin Hoca....When the Hoca arrived, the foreigner drew a circle in the sand with a stick. The Hoca frowned, took the stick, and divided the circle in two. The foreigner then drew another line through the circle that divided it into four equal parts. The Hoca pretended to gather three parts toward himself and to push the remaining part toward the foreigner.

The foreigner then raised his arm above his head, and wiggling his extended fingers, he slowly lowered his hand to the ground. The Hoca did exactly the same thing but in the opposite direction -- moving his hand from the ground to a height above his head. And, that completed the foreigner's tests -- which he explained privately to the city council..."Your Hoca is very clever man," he began, "I showed him that the world is round -- and he confirmed it but indicated that 'it also has an equator'. And when I divided the world into 4 parts, he indicated that it is '3 parts water and 1 part land', which I can't deny. Finally, I asked what is the origin of rain? He answered quite rightly that 'water rises as steam to the sky, makes cloud, and later returns to earth as rain.'"

When they got him alone, the ordinary townsfolk asked the Hoca what the challenge was all about? The Hoca said: "Well, that other fellow first asked, 'Suppose we have this round tray of baklava? So, I said, 'You can't eat it all by yourself, you know. So, I'll take half.' Then he got a little rude, saying, 'What will you do if I cut it into 4 parts?' That upset me, so I said, 'In that case, I'll take three of the parts and only leave you one!' That softened him up, I think, because then, with the motion of his hand, he said, 'Well, I suppose I could add some walnuts and pistachio nuts on top of the baklava.' I cooled down too and said, 'That's fine with me, but you'll need to cook it under full flame, because an ash fire just won't be hot enough'. When I said that, he knew I was right, and gave up the game..."

Baklava and Börek on Me

It was spring time and Hoca was paying visit with his friends to a village which was like heaven with trees and vegetables, and gardens, and endless water. In rural, there were various flowers that blossomed. They were colorful. Hoca and his friends were satisfied with the situation. They had great joy and they ate the food they brought in enthusiasm.

When it is bye-bye time, they did not want to leave all the beauty behind and they decided to stay a little more. One of them organized the program. Some said, baklava on me, some said dolma on me, some said olive oil börek on me, some

Dönüş zamanı gelmiş fakat bu güzelliklerden bir türlü ayrılmak istemeyerek orada birkaç gün daha kalmaya karar vermişler. İçlerinden birisi bu programı organize etmiş. Kimi baklavası böreği benim üzerime, kimi kuzu dolması benim üzerime, kimisi zeytinyağlı yaprak dolması benim üzerime, kimi salatası peyniri, portakal, alma, armut gibi envâi‘ yemişler benim üzerime dedikleri sırada Hoca’nın yüzüne bakmışlar. Bunun üzerine Hoca da “Bu ziyâfet böyle üç ay devam eylese bile eğer ben de buradan ayrılırsam Allah’ın, Peygamber’in, bütün meleklerin la‘neti benim üzerime” demiştir.[529]

Baklavayı Görünce Ağzının Suyu Akmağa Başlamış

Veli Efendi gibi o zamânın eşrafından biri Hoca’yı iftâra çağırmış. Gündüzden davet edip Hocayı câmi‘ câmi‘ dolaştırarak haddinden fazla acıktırmış. İftâr zamânı yemek odasına girilip de mutfakta hindi dolması, baklava, börek gibi şeyleri Hoca göz ucuyla temâşâ edince sabır ve karârı elden gitmiş. Ağzının suyu akmaya başlamış. Sofraya oturmuşlar. Harika bir işkembe çorbası gelmiş. Ev sâhibi ağırbaşlı bir tavırla bir kaşık alıp “A… Hay Allah müstahakını versin. Kâhyâ efendi sana kaç kere tenbîh ettim ki şu aşcıya söyle, çorbaya sarımsak koymasın diye. Kaldırın bunu!” der. Çorbayı kâseden bir karış köpüğü taşmış olduğu hâlde kırıta kırıta kaldırırlar. Hoca kasenin gidişini seyrederek içini çeker.

Ev sâhibi “Efendim! Bu aşcı taifesine laf anlatmak mümkün değil. Sen ne kadar söylesen yine o bildiğini yapar” gibi sözler söyledikçe misâfirlerin hepsi birden “Evet efendim!” diye tasdîk ederler. Derken hindi dolması gelir. Nar gibi kızarmış, etrâfına misk gibi kakular yaymaktadır. Ev sahibi yine bir lokma alır ve hiddetle “Başağa! Geçen gün sana söylemedim mi? Bu herîf baharat kullanmasın diye. Bana kasdınız mı var? Otuz senedir kapımdasın. Sen dahi sağlığıma dokunduğunu bilmez misin? Allah hepinizin lâyıkınızı versin. Kaldırın kaldırın!..” der. Kemâl-i azametle hindi dolması da geri gider.

Çaresiz Hoca gerçekten hazîn bir sûrette derin bir (âh!...) çekip arkasından baka kalır. Bir harem ağası sıraya uyarak baklavayı getirir. Efendi hışımla bir kere yüzüne bakup “Be sersem Arab!.. Aç karna tatlıdan başlanır mı? Yıkıl oradan!..” deyince Arab yidigi kamçıların vâhimesiyle daha elini çekmediği baklava tabağını kaptığı gibi bir nefesde kapıyı bulur. Kendini dışarıya zor atar. Hoca bakar ki en nefîs yemekler hep birer bahâne ile geri gidiyor. Hemen kaşığı yakaladığı gibi mutfakta duran tablanın başına çöker. Dumanıyla miskler, anberler yaymakta olan etli pilava kaşık atmaya başlar.

said salad, cheese, orange, apple, pear an etc. And then Hoca said, ‘if this feast go on like this every day and I shall leave, then every sin and curse of all the angels on the world is on me!’

As He Sees Baklava, He Became Hungry

Veli Efendi invites Hoca for iftar. He invites Hoca in the morning and they walk a lot from mosque to mosque so much that Hoca become very hungry. When it is iftar time and everyone goes to diningroom, Nasreddin Hoca sees stuffed turkey, baklava and börek in the kitchen. He becomes very hungry. They sit on the table. There’s a wonderful tripe soup. The host says in a calm attitude, ‘Maid! Haven’t I told you to tell the cook not to put garlic in the soup? Take this away.’ Hoca watches the soup go and takes a long breath.

‘Gentlemen! These cooks won’t understand anything I say. They always do the same regardless what you say.’ Says the host. All the guests confirm him with their heads. Then the stuffed turkey comes. It is well-fried, and such smelly that it is awesome. The host tastes a bit again and yells with fury ‘Maid! Haven’t I told you? This man will not use any spice! Are you trying to piss me off? You are in my house for thirty years. Don’t you know it is bad for my health? Shame on you! Put this away from me!’ stuffed turkey leaves, too.

Desperate Hoca takes another ‘oh’ with his eyes watching the turkey go. Then, the baklava is brought by the harem master. The host looks at him in the face and ‘You dull Arab! Who can start with dessert with empty stomach? Get out of my sight!’ The harem master, seeing the attitude of the host rushes to the door with fright and barely gets out. Hoca, seeing that all the food is going out one by one grabs his spoon and goes to the kitchen. He sits in front of the tray and starts spooning the rice with meat. The host yells him from the table ‘Hoca! Come here, why did you leave?’ and Hoca responds ‘Oh, my lord. Until the punishment for the food settles, let me at least meet with this old friend and spoon it, let me say howdy. Please, you keep on with what you do, gentlemen.’

Hoca and His Wife Designed Game in Order to Eat Baklava

One day Hoca’s wife starts running at front. Hoca yells in a high voice and is chasing his wife from behind with a stick on his hand: “Enough what you did to me! I will beat you nicely and get my revenge of thirty year. Then

Ev sâhibi sofradan “Efendi! Gel! Neye savuştun!” diye haykırınca “Amân beyim! Bana birâz mühlet verin! Öbür yemeklerin birer birer cürm ve günâhı söylenilip cezâsı ta‘yîn edilinceye kadar bendeniz şu bizim eski dost ile bir mikdâr görüşeyim. Hâl hâtır sorayım. Derûnunu (içini) yoklayayım. Siz işinize devâm edin!” diye cevap vermiştir. [530]

Hoca ile Karısı Baklava Yiyebilmek İçin Oyun Tasarladı

Birgün Hoca merhûmun haremi (hanımı) önde koşarak kaçmağa başlar. Hoca merhûm “Yeter artık ettiğin! Sana mükemmel bir dayak atayım da otuz yıllık öfkemi alayım. Sonra sen beni var beğendiğin kimseye şikâyet et!” gibi üst perdeden son derece hiddetle elinde kocaman bir sopayla kovalıyordu. Hanımı ise “Amanın ümmet-i Muhammed! Bu herîf yine çıldırdı, cânımı kurtarın” diye feryâd ediyordu. Civârdaki düğün evinden bu feryâdı duyanlar sokağa fırlayıp önce kadını eve kaçırdıktan sonra “Hoca Efendi! Etme gitme! Kadınlar nâkısatü’l-akl (eksik akıllı) olurlar. Hepimizin başındadır. Husûsen sen okumuş adamsın. Bu cahilliği biz yapıp da sen nasîhat verecek iken sana yakışır mı” diyerek sakinleştirmeye çalışırlar.

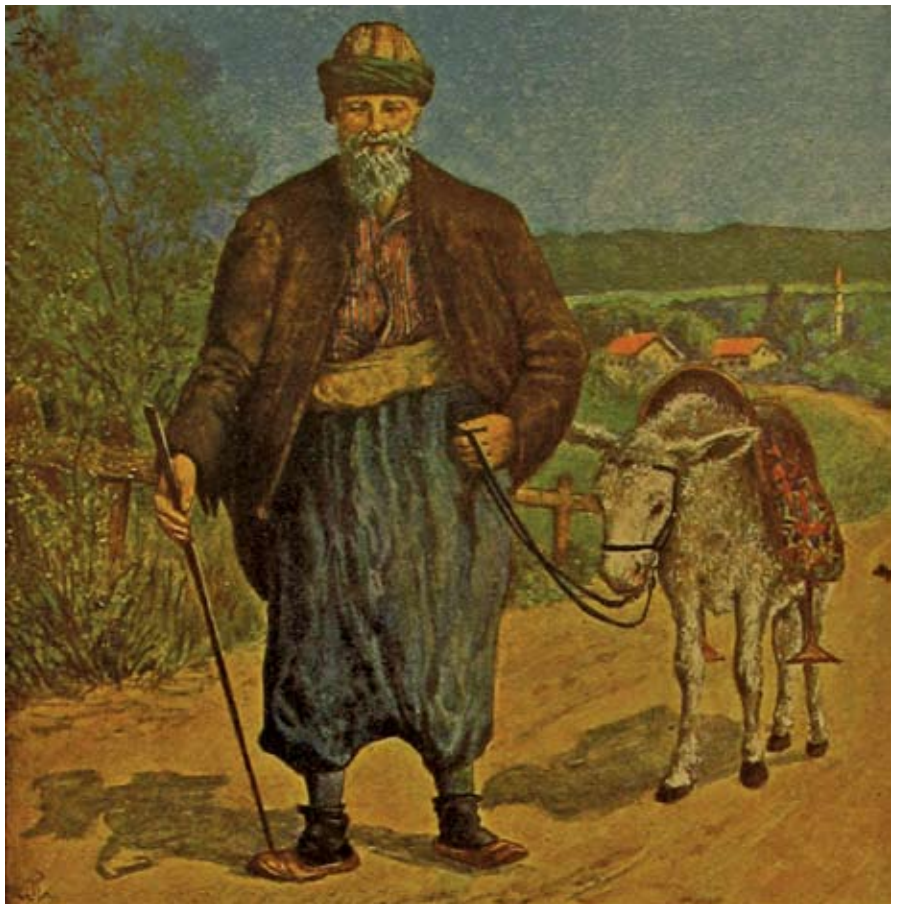
Diğer tarafdan ise ev sâhibi öne çıkıp “Aman Hoca Efendi! Bu tartışma bir yandan da iyi oldu. Zâten davette kusûr etmiştim. Birâz da meclisimiz gençlere mahsûs gibi olduğundan belki sıkılırsınız diye düşünmüştüm. Gelişiniz isâbet oldu. Hele azcık teşrîf edin bakalım. Meseleyi anlayalım da îcâbına bakmak kolay” tarzında Hoca’yı biraz daha yumuşattı. Hoca ateşler püskürerek, pafkırarak içeri girdi. Yemek zamânı olunca sofraya oturdular. Hoca malum espirili uslubu ile kavgayı tasvir ederek meclisi gülmekden kırdı geçirdi. O esnada baklava geldi.

Hoca merhûm aşkla kendi önünde olan kısımları yedikten sonra, tepsinin kenarını tutarak “Ah külhânî karının şansı varmış. Buraya can atdı da kurtuldu. Eğer yakası bir kere elime geçseydi. Şöyle kulağından tuttuğum gibi topaç misilli çevirecektim” diyerek baklava tepsisini kendi önüne çevirerek yine atıştırmağa devam etti. Bu münâsebetle de oradakileri güldürdü. “Sinirli anında bile alaydan vazgeçmiyorsun!” dediler. Leziz yemekler yenilip kahveler içildikten sonra Hoca oturduğu yerden doğrularak; “Efendiler! Şu komşu efendi düğün yaptı. Bizi davet etmedi. En nefîs yemekler yapacağını ve bilhassa benim aşık olduğum baklava dahi pişirteceğini haber aldığımda hanımla beraber düşündük taşındık, ziyâfete iştirâk etmek için bu kavga oyununu tasarladık ve uyguladık. Yoksa ben karıcığımdan hoşnûdum. Allah da hoşnûd olsun. Haydi artık, hanıma haber verin de biz gidelim siz artık eğlencenize bakın” deyince orada bulunanlar hayretler içinde kalmıştır.[531]

you can complain about me to whom you want to!”. His wife cries by saying “Oh people of Muhammed! This guy gone mad again, please save my life”. The neighboring people from a house where a wedding ceremony takes place saves the wife to the house and tries to calm the Hoca by saying “Esteemed Hoca! Please don’t do this! The women lack wits. We all have the same problem. And you are an educated person. Is it right to act like this for you instead you should advise us”.

On the other side the host of the house says “Dear Hoca! This quarrel is somehow good for us. Because I was wrong not to invite you. Because our community is a little bit younger for you, I thought you might get bored of them. But your coming is just precise. Please join us. When we got the issue it is easy to solve it” and calms Hoca down. The Hoca describes the quarrel in his funny style and everybody smiles. At that moment baklava is brought to be treated.

The Hoca eats the baklava pieces in front of him with hungrily then holds the baklava tray and says “Oh that rogue woman got luck. She saved her life by sheltering here. If I could just have caught her collar. I would turn her around by holding her from her ear” and he turns the tray with that movement and continues to eat the baklava pieces from the other side. Thus he makes the people laugh. They say “you don’t give up mocking even you are angry”. After delicious foods are eaten and coffees are drunk the Hoca



Nasrettin Hoca'nın karikatürize edilmiş hali

EVLİYA ÇELEBİ SEYAHATNAMESİ'NDE BAKLAVA

Yaşayan en büyük Osmanlı tarihçisi olan ve ders verdiği Chicago'da talebelerinin kendisine "The Ottoman Empire" dedikleri Halil İnalcık, bir sohbette Osmanlı'nın en büyük sosyal tarihçisinin kim olduğunu sormuş ve cevap alamamış. Bunun üzerine demiş ki "Osmanlı'nın tek sosyal tarihçisi vardır, o da Evliya Çelebi'dir". İnalcık'a göre, Evliya Çelebi pür dikkat incelenmelidir. Çünkü onun gözlemleri sosyal bilimciler için zengin bir malumat kaynağıdır.[532]

25 Mart 1611'de İstanbul'un Unkapanı semtinde doğdu. Babası Derviş Mehmed Zilli, I. Süleyman'dan I. Ahmed'e kadarki padişahların kuyumcubaşılığında bulunmuş ve seferlere katılmıştır. Çelebi ailesi aslen Kütahyalı olup, fetihten sonra İstanbul'a yerleşmiştir.

Okul öğreniminin dışında özel hocalardan Kur'an, Arapça, güzel yazı, musiki, beden eğitimi ve yabancı dil dersleri aldı. Evliya Çelebi, öğrenimini bitirdikten sonra sarayda görev aldı. Yaptığı işlerle padişah ve devlet ileri gelenlerinin beğenisini kazandı.

BAKLAVA in BOOK of TRAVELS of EVLİYA ÇELEBİ

Halil İnalcık, who is the greatest living Ottoman historian and who is called as "The Ottoman Empire" by his students in Chicago where he lectures, asked who is the biggest social historian in the history but could not get an answer. Than he told the audience that "There is only one social historian in Ottomans and he is Evliya Çelebi". According to İnalcık Evliya Çelebi shall be considered with close attention. Because his observations are a rich information source .

He was born in İstanbul Unkapanı in 25th of March, 1611. His father Derviş Mehmed Zilli had been master jeweller during the time of the Padishahs from Süleyman I to Ahmed I and he also attended to the campaigns. Çelebi family were originally from Kütahya and they moved to İstanbul after the conquest of İstanbul.

He had taken Qur'an, Arabic, calligraphy, music, gym and foreign language lessons from special tutors. Evliya Çelebi started working in the Palace after completing his training. He earned the favour of the padishah and the higher level officers.

Evliya Çelebi'nın karikatürize edilmiş hali

Since his early ages he had a desire for travelling. He wanted to see new places and know new people. Therefore he could not remain in the palace more. According to him he went on his famous trips after a dream he saw.

His first travel was to İstanbul and its vicinity. Later he went to see out of İstanbul. His trips were following consecutively. Among the places he travelled there were nearly all the territory of Ottoman Empire of that time.

Evliya Çelebi had seen many interesting places among these trips. He met with new people. He had witnessed many events. He colored his book by telling these interesting events to his readers. Many times he faced

Daha küçük yaşlarından itibaren içinde müthiş gezi arzusu vardı. Yeni yerler görmek, yeni insanlar tanımak istiyordu. Bu yüzden sarayda fazla kalamadı. Kendisinin anlattığına göre bir rüya üzerine meşhur gezilerine başladı.

İlk gezisini, İstanbul ve çevresine yaptı. Daha sonra İstanbul dışına çıktı. Artık, gezileri birbirini izliyordu. Tam elli yıl boyunca durmadan gezdi. Gezdiği yerler arasında o zamanki Osmanlı İmparatorluğu sınırları içerisinde yer alan hemen hemen bütün yerler vardı.

Evliya Çelebi, bu gezileri sırasında çok ilginç yerler gördü. Yeni insanlarla tanıştı. Birçok olayla karşılaştı. Karşılaştığı ilginç olayları okuyucuya anlatarak kitabına renk kattı. Gezileri sırasında birçok kez ölümle burun buruna geldi. Savaşlara katılarak hem savaşları hem de o yerleri anlattı. Gezmek için gittiği son yer Mısır oldu. 1682 yılından sonra vefat etti.

Evliya Çelebi'nin bugün bile önemini taşıyan Seyahatname adlı eseri işte bu gezilerin ürünüdür.[533]

Gittiği yerlerin mutfak kültürüyle ilgili ayrıntılı bilgiler veren Çelebi, ağzının tadını bilen iyi bir gurmedir. Bazı yemekleri "övülmeye değer" nitelemesiyle vurgulayarak hem katıldığı ziyafetlerde yediği hem de şöyle bir gördüğü birçok yemeğe eserinde yer vermiştir.

Seyahatnamede Trabzon Baklavası

Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde Trabzon'u ve meşhur yemeklerini anlattığı kısımda bölgeye has bazı yemeklerin yanında baklavayı da zikretmektedir. Şöyle ki;

"Evvelâ bir karış kadar ince açılmış, parlak ve kıymetlice balıçakdır. Nef'i ol mertebedir kim yedi gün bir âdem tenâvül etse her gice ehline varup yedişer kere kendi balığın ehline yidire, gâyet mukavvî ve seri'u'l-hazmdır. Ve aslâ balık râyihâsı olup tenâvül edene harâret vermez. Ve hâssası oldur kim ağrı hastalığına mübtelâ âdem yise bi-emrillâh şifâ bulur. Ve bir evde yılan ve çıyan ve akreb olsa hapsi balığının başın âteşe yakup ol hânede dütsü etseler cümle çıyan râyihâsından helâk ola. Niçe yüz gûne nef'i ve hâssası vardur amma bunu yimek Trabzon halkına mahsusdur kim kırk gûne lezzet hâsıl olur. Çorbası ve yahni ve kebâbı ve böreği ve baklavası ve çorbasının envâ'ın pişirirler. Ammâ pilâki derler bir gûne ot taşından tavalar yaparlar. İbtidâ bu hamsi balığın pâk ayırtlayup onar onar kamışa dizüp ma'denos ve kerefis ve soğan ve pırasayı pâk hûrde kıyup darçın ve fülfül-i siyâh ile halt edüp bir kat kerefis ve ma'denivâzı pilaki tavası içine döşeyüp bir kat hapsi döşeyüp ba'dehû Tarabefzûn'un âb-ı hayâta benzer su zeytûn yağın döküp germâ-nermâ âteşde bir sâ'at pişüp gûyâ nûr olup tenâvül olunsa kuvvet-i basara ve mi'ideye nâfi'dir. Hakkâ kim muhabbet edecek mâ'ide-i Sübhân'dır kim Subhânu'l-Hallâku'l-bâkî".[534]

with death in his travels. He attended to the wars and the places where the wars took place. The last places he travelled was Egypt. He died after 1682.

The piece of art of Evliya Çelebi named Book of Travels is the product of those travels and which is still important nowadays .

Providing details regarding cuisines of the places he went, Çelebi was an expert gourmet who knows his gusto well. He highlighted some foods with the statement of "worthy of appraisal" and added many foods that he ate in feasts or he saw in his book.

Trabzon Baklava in the Book of Travels

In Book of Travels of Evliya Çelebi, baklava is mentioned along with the some special food of the region where he tells Trabzon and their famous foods. Whereas;

"The good anchovy is handsbreath, it is bright and oily. It is so beneficial that if one eats this for a week his sexual power increases and it is a food empowering man (sexually) and easy to digest. It does not have a bad odor and does not give chill to whom eats. It has a benefit that if the head of anchovy is burnt in fire and its odor is spread to house the harmful animals like snake or scorpion dies from this odor. It has nearly one hundred of benefits. This fish is eaten by Trabzon folk they make 40 types of food of it. They do soup, stew, kebab, pastry, baklava and soup. And also they fry it on pan. First they clean the fish then they put the fish on reeds. They chop parsley, celery, onion and leek and then mix with cinnamon and pepper and they put a layer of anchovy on this mixture on the pan. Then they mix with water and olive oil. They cook it for one hour and then they eat. This food is really nice. It helps eyes to see better and beneficial for the stomach."

Seyahatnamede Budin Baklavası

Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi'nde Budin'i anlatırken oranın önemli yemeklerinden de bahsetmiştir. Bunların içinde baklava da vardır:

Budin halkı kış günlerinde toplanıp birbirlerine sıra ziyafetleri ederler. Hâs ve beyaz sipov ekmekleri ve tâze teleme yağıyla pişirilmiş pilavları ve Leh tavuğu puryânı (fırınlanması, kızarması), kapaması,sazan balığı kapaması, uştuka balığı tavası, kırah çorbası ve baklavası meşhurdur.[535]

Seyahatnamede Belgrad Baklavası

Evliya Çelebi Belgrad izlenimlerini anlatırken de Belgrad'ın baklavasını anlata anlata bitiremez:

Bu şehrin bütün önde gelenleri iskele başına karşılamaya gelip Melek Ahmed Paşa efendimiz bir alay askerle Belgrad'a girmiştir ki, bu karşılama merasiminin ihtişamını tarif etmek imkânsızdır. Eskiden beri bu Belgrad şehri sene (---) târihinde Varat Kalesi fethine giderken şehrengîz olmuştu. Fakat şimdi bütün bu ileri gelenler Paşa'ya her gece birbirinden lezzetli sofralar hazırlayarak ziyâfetler verip, zevk u safâ eylemişlerdir.

Gerçekten bu Belgrad ziyâfet sofralarında ikram edilen baklava Rum, Arap ve Acem diyarında bulunamayacak derecede lezzetli ve meşhurdur ki, Anadolu ve Balkan coğrafyasının Mısır'ı mukabilindedir.[536]

Yine Belgrad civarında başka yerleri anlatırken yörenin en ünlü yemekleri içinde baklava çeşitlerini de zikreder:

Evvelâ beyâz Arnavud simidi, nohudlu çöreği, tavuk böreği, çamuka, komoştovar nâm peynir, yumurtalı tava böreği, kaymak baklavası ve bâdemli samsası gâyet meşhurdur.[537]

Seyahatnamede Yanya, Semendire ve Tuna Bölgesi Baklavaları

Yanya şehrini ve meşhur yemeklerini anlatırken de baklavadan bahsetmeden geçemez:

Evvelâ semîz ve semîn (yağlı) kuzu kebâpları, kuzu kapamaları, beyâz ekmekleri, simit adı verilen çörekleri, tavuk börekleri ve Belgrâdî güllâç baklavaları dünyaca meşhurdur.[538]

Budin Baklava in the Book of Travels

Evliya Çelebi mentioned the important foods of Budin while he was telling about Budin in his Book of Travels. This include also baklava:

The people of Budin were visiting each other in winter nights. Their special and white sipov breads and rices baked with fresh teleme oil and baked Polich chicken (baked or fried) wrap, carp wrapped, stucco fish pan, kırah soup and baklava are famous foods .

Belgrad Baklava in the Book of Travels

While telling his expression on Belgrad, Evliya Çelebi does not stop to tell about baklava of belgrad:

All the city people went to welcome and our master Melek Ahmed Pasha entered the city of Belgrad with a battalion of soldiers that it is impossible to describe the magnificence of the welcoming ceremony. Since old time this Belgrad city had written the city saga while going to the conquest of Castle Varat. But now the city notables are preparing delicious tables to the Pasha each night and it was a pleasure for them.

Indeed the baklava served in these feast tables of Belgrad was so delicious and famous that it can not be compared to Rum, Anatolia and Iran regions and it is Egypt of Anatolia and Balkans .

Again while he was telling about vicinity of Belgrad he mentioned baklava among the most famous foods:

Their Albanian bagel, bun with chickpeas, silverside, komoştovar cheese, egged pan pastry, cream baklava and baklava with samsa are very famous .

The Baklava of Yanya, Semendire and Tuna regions in the Book of Travels

He can not resist mentioning baklava while he is telling the city of Yanya and its fabulous foods:

Their flesh and fatty lamb kebabs, lamb wraps, white bread, buns called bagels, chicken pastries and Belgrad style milky baklava are very famous .

While he is telling the regions of Semendire, Sirem, Başka, Laşka, Castle Havâle and Tuna he gives recipes about the most famous foods of those regions. Baklava is the most important of all:

Semendire, Sirem, Başka, Laşka, Havâle Kalesi ve Tuna bölgesini anlatırken, buralardaki en meşhur yemeklerinden tarifler de vermiştir. Bunların başında baklava gelmektedir:

Ta'rif-i ni'met-i me'kûlât (Yiyecek Nimetlerinin Tarifi)

Belgrad baklavası Rûm, Arab ve Acem diyarında öylesine meşhûrdur ki, büyük ziyafetlerde araba tekerleği büyüklüğünde bin kat güllaç ve has un yufkasından, tereyağı ve badem ile hazırlanmaktadır. Bu baklavalar tandırda pişirilmektedir. Bu baklava tepsileri o kadar büyüktür ki, fırına sığmaz aynı zamanda üçyüz kişi yese doymaz. Zikredilen baklava büyüklüğü kadar aynı zamanda da kalın ve lezizdir. Lakin bu kalınlığa rağmen yufkalar öyesine ince açılmıştır ki, üstüne bir gümüş akçe bıraksan, baklava tepsisinin dibine ulaşır. Bu bölgede baklavanın yanı sıra bademli, tarçınlı, karanfilli, safranlı zerdeler de yapılmaktadır.[539]

Aynı zamanda baklava, aşçılık marifetinin ölçüsü sayılırdı. Ustalık imtihanlarında her daim yaptırılan yemeklerden biriydi. Usta adayları, yufkaları tam tepsi boyunda ve bir arşın yüksekliğinden üzerine bir onluk para bırakılınca baklavanın onlarca katını deldirip sininin dibini bulacak şekilde ince açmak zorundaydılar. Ustalığı ölçmek için yapılan bu sınav, Osmanlı döneminde de yaygındı. Evliya Çelebi, seyahatnamesinde, Boşnakların yaşadığı Banyaluka şehrini ve meşhur yemeklerini anlatırken bu hususta bilgiler vermiştir.[540]

Evliya Çelebi, Banyaluka'da iken Ferhad Paşa'nın evinde yediği yemekler ve özellikle kaymak baklavası için şöyle demiştir:

"..... ve dahi me'külâtından beyâz katmer çöreği ve külde pişmiş beyâz poğaçası ve Ferhad Paşa hânedânında kaymak baklavası rub'-ı meskûnda (dünyanın hiçbir yerinde) yokdur. Eyle terdir kim (öylesine incedir ki) üstüne bir penez (akçe) bıraksan batar lezîz ve ter (ince) baklavadır.[541]

Seyahatnamede Bitlis Baklavası

Evliya Çelebi'nin Anadolu'yu anlattığı bölümlerde de şehirlerin meşhur yiyeceklerinden bahsederken baklava da ihmal edilmez. Bitlis'in meşhur yemekleri şöyledir:

Evvelâ beyâz ekmeği, beyâz lavaşa yufkası, beyâz gül-pembe misâli çakıl ekmeği, kahk halka çöreği, katmer şeref çöreği, mâhîcesi (ayçöreği) ve baklavası, keklik böreği, ışkını, mastaba çorbası, cacıhlı ve kıjılı peyniri, kaymağı, gömeç balı, keklik kebâbı, lavaşalı keklik yahnisi ve keklik pilavı meşhûr yiyeceklerdir.[542]

The receipe of food

Belgrad baklawa is so famous in Greek, Arabian and Persian lands that in the greatest feasts they made of 1000 layers of rose pudding phyllos and pure flour phyllos, butter and almond. These are baked on tandoori. These trays are so big that they can't fit in the oven and even 300 people can eat at the same time but can't get full. It is also thick and tasty. In spite of this thickness, the phyllos are so thin that if you put a silver coin(akche) on it it gets into the bottom. Apart from baklawa, in this region there are also saffron and rice dessert made of almond, cinnamon, clover .

At the same time baklava is a criterion for cooking mastership. It was one of the foods which was asked in the examinations of cook mastery. The candidates of mastery shall roll the phyllos so thick that when someone drops a coin from a certain height it has to bore all the phyllos until the bottom of the tray. This exam which is made to measure the mastery was also common in Ottomans. Evliya Çelebi provided information in this issue while telling the city of Banyaluka where Bosnians live and its famous foods .

Evliya Çelebi wrote on the food he ate in the mansion of Ferhad Pasha in Banyaluka especially on baklava as in the following:

"..... and among these food, the white katmer bagel, white donut baked in ash and the cream baklava of Ferhad Paşa Dynasty are unique in the world. It is so thin that if you drop a coin on the tray, it goes directly to the bottom. It is a delicous and fine rolled baklava .

Bitlis Baklava in the Book of Travels

In the parts where Evliya Çelebi describe Anatolia's famous foods baklava is also mentioned. The famous food of Bitlis are as following:

First white bread, white wrapped phyllo, rose-pink pebble bread, kahk round bun, katmer şeref bun, mâhîcesi (croissant) and baklava, partridge pastry, ışkın, mastaba soup, cheese with cacıh and kejili, cream, gömeç honey, partridge kebab, partridge stwe with wrapped pyllo and partridge rice are their famous foods .

Seyahatnamede Mardin Baklavası

Mardin'den bahsederken de baklava şöyle geçmektedir:

Bu şehre Mustafâ Paşa mehâbet ü dârât ve azamet ile bir alay-ı azîm gösterüp girmişdir. Cümle ahâli-i Mardin'in zehreleri çâk oldu. Meğer mukaddemâ Sincâr'a Urbân üzre gittikde paşaya ri'âyet etmemişler. Bu kerre ol kadar ta'zîm ü tekrîm edüp akmişe-i fâhire-i didik ve âbâyî ve harîr kahve makremeleri getirdiler kim Mustafa Paşa ve tevâbi'leri bây-ender-bây olup Mardin kavminden dahi pay aldılar. Hakîre dahi paşa "el-hedâyâ teşterek" diyerek me'külâtdan baklava ve börek ve çörek ve didik ve âbâyî muhtım gül-reng serbendler ihsân etdi.[543]

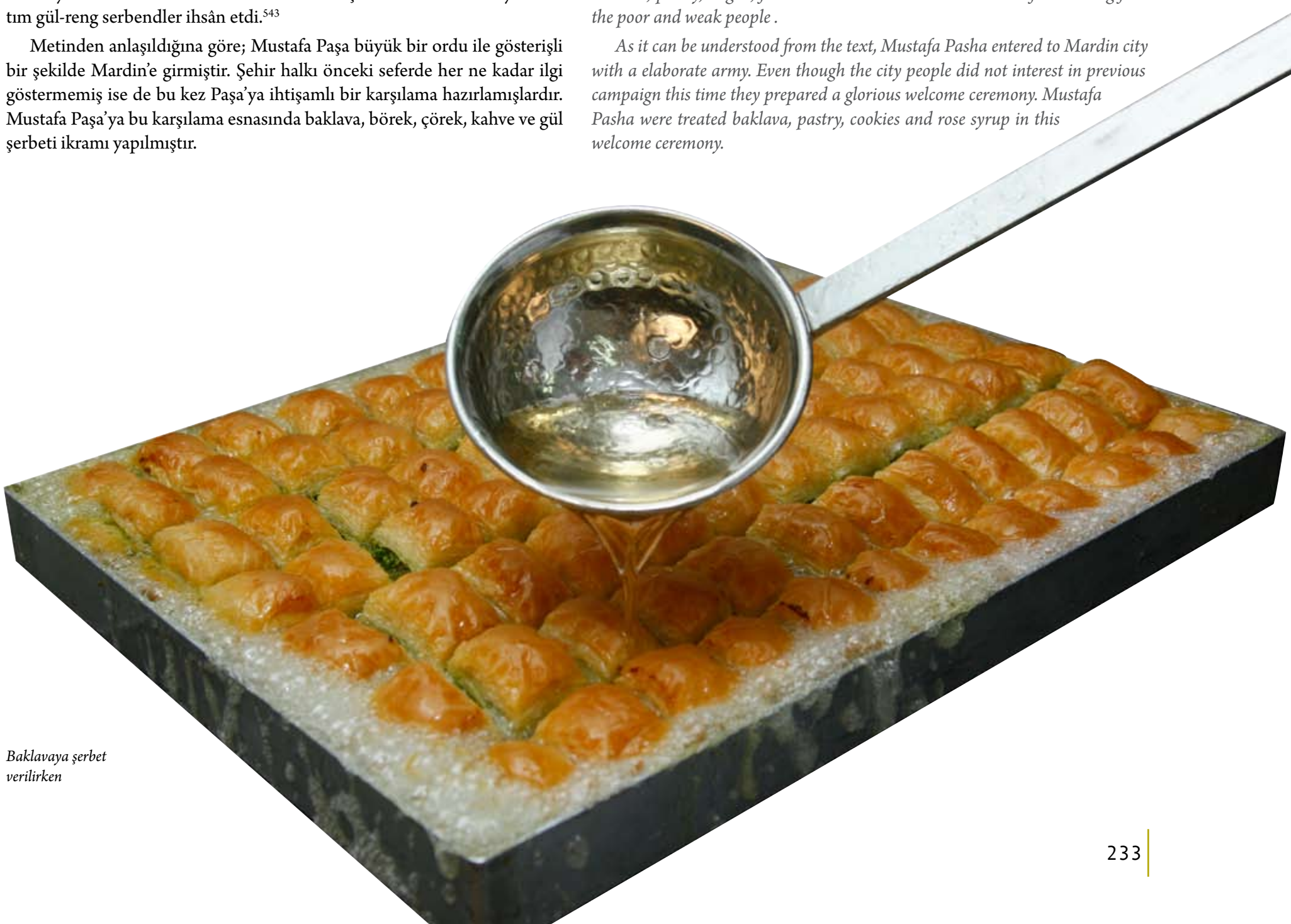
Metinden anlaşıldığına göre; Mustafa Paşa büyük bir ordu ile gösterişli bir şekilde Mardin'e girmiştir. Şehir halkı önceki seferde her ne kadar ilgi göstermemiş ise de bu kez Paşa'ya ihtişamlı bir karşılama hazırlamışlardır. Mustafa Paşa'ya bu karşılama esnasında baklava, börek, çörek, kahve ve gül şerbeti ikramı yapılmıştır.

Mardin Baklava in the Book of Travels

The baklava is also mentioned while he tells about Mardin:

Mustafâ Paşa has entered this city with glory and a huge battalion. The entire Mardin people were scared. Presumably they failed to abide the orders of Paşa when he campaigned over the tribes of Sincar to stop their rebel. This time they showed so much big respect and hospitality that they gifted nice fabrics and good quality coffees. Therefore Mustafa Paşa and his companions became very rich and also took a share from the income of Mardin people. Paşa gifted baklava, pastry, bagels, fabrics and head scraves in the color of rose as a gift to the poor and weak people .

As it can be understood from the text, Mustafa Pasha entered to Mardin city with a elaborate army. Even though the city people did not interest in previous campaign this time they prepared a glorious welcome ceremony. Mustafa Pasha were treated baklava, pastry, cookies and rose syrup in this welcome ceremony.



Baklavaya şerbet verilirken

BAKLAVANIN BAŞKENTİ: GAZİANTEP

Tatlı kültürünün zenginliği açısından Osmanlı'nın çok ileri seviyede olduğunu söylemek abartılı olmaz. Bu alanda Abbasiler ve İranlıların mirası küçümsenemze ise de Osmanlıların bu mirasa hoşmerim, sütlaç ve baklava gibi Orta Asya ve hüküm sürdükleri diğer toprakların geleneklerini ilave etmişler ve tatlı kültürünü pek çok yenilikle daha ileri noktalara taşımışlardır. Hayatın her alanında yemeğe verilen önem ve bilhassa da tatlı tür yiyeceklerin toplumun her kesimi için manevi bir anlam taşıması, bu gelişmenin temel etkenlerindendi. Yemek işleriyle meşgul olanların gelişmiş damak tadları, yaratıcı aşöılığı teşvik etmeleri ve kaliteli malzemeleri başka bölgelerden temin etme imkanı, yemek ve tatlı kültürünü olabildiğince çeşitlendirmişti. Dayanıklı ürünler ülkenin dört bir tarafına ve hatta yurtdışına bile ihraç edilebiliyordu.[544]

Yemek ve tatlı konusunda ülkenin her bölgesinin kendine has damak tatları vardı. Fakat bazı bölgeler ve hatta bazı şehirler bu konuda daha fazla ön plana çıkabiliyordu. İşte Gaziantep de yemek ve tatlı konusunda kendini geliştirmiş öncü şehirlerimizden biriydi.

Yukarıda ifade edilen ürün ihracı ile ilgili olarak örneğin, Gaziantep pekmezi, bademli ve Şam fıstıklı köfteri (tatlı sucuk), pestili ve bağrıbastısı, binlerce deve yüküyle İran'a Arabistan coğrafyasına ve Hindistan'a ihraç edilmekteydi.[545]

THE HOMELAND OF BAKLAVA: GAZIANTEP

It would not be exaggerative to say that the Ottoman cuisine was at an exceptional level, for its variety and richness of desserts. Although the cuisine culture inherited from the Abbasid and the Persian should not be undervalued, it was the Ottoman who have carried the understanding of dessert one step further, by, along with numerous innovative changes, including the traditional tastes like hoşmerim, rice pudding and baklava, exclusive to Central Asia and the territories they have reigned over. The emphasis placed on food in all branches of life and the intangible meaning attributed to desserts by all segments of the society, were the main reasons of this progress. The advanced palatal tastes of the ones occupied in cooking and their incentive approach to creative cookery as well as the possibility to procure high quality cooking materials from other regions have diversified the food and dessert culture as far as possible. Furthermore, durable materials were being distributed countrywide and were even being exported.

Every region of the country, had their own specific palatal tastes. Yet, this characteristic was even more specific in some of the regions and cities. As may be guessed, Gaziantep was one of the cities developing itself and pioneering the Turkish cuisine.

To exemplify the abovementioned product exports, molasses, meat balls with almond and pistachio (fermented sweet sausage), fruit leathers and bağrıbastı of Gaziantep were being loaded on thousands of camels and exported to Iran, Arabia and India .

Halep'ten Antep'e Baklavanın Yolculuğu

Tarihi seyir içerisinde Gaziantep, yemek kültürüyle çok özel bir yere sahip olmuştur. Gerek tarihi, gerek coğrafyası ve özelikle de birbirinden lezzetli yemekleriyle tabiri caizse insanı baştan çıkaran bir kenttir.[546] Gaziantep'in çok eski çağlardan itibaren ticaret yollarının üzerinde olması bunda önemli bir etkendir. Çünkü Doğu ve Batı mutfaklarının karşılaştığı-kaynaştığı bir konumda bulunmaktadır.

Gaziantep Mutfağı seneler boyunca geleneklerinin ve yöresel olarak özel damak lezzetinin zenginliği ile tüm dünya mutfakları arasında ayrıcalıklı bir yere sahiptir. Öyle ki; Çin mutfağı, İtalyan mutfağı, Meksika mutfağı gibi daha çok ülke isimleriyle birbirinden ayrılan uluslararası yemek literatüründe sadece Gaziantep, kendi şehir adıyla bir mutfağa ismini vermiştir. Gaziantep Mutfağında ilk bakışta dikkati çeken en önemli husus, kullanılan malzemede gösterilen titizliktir. Yemeği oluşturan tüm malzeme titizlik içerisinde seçilmekte, yemekte değişik tat ve lezzet veren baharatlar, salçalar ve karışımlar bol miktarda kullanılmaktadır.

Gaziantep yemeklerinde, yemeğin güzelliğinde, lezzetinde malzemenin niteliği kadar yemeği pişirenin ustalığının ve el becerisinin de payı büyüktür. Gaziantep yemeklerinin ve tatlılarının yapımında kullanılan malzemelerin kalitesi, hazırlamada ve pişirmede gösterilen beceri, özellikle yurt içindeki büyük yerleşim yerlerinde Gaziantep lokantalarının ve baklavacılarının şöhrete kavuşmasına ve yayılmasına sebep olmuştur.[547]

The Journey of Baklava, from Aleppo to Gaziantep

Gaziantep, in the historical course, occupies an important place with its food culture. Both with its history, geographical values and its meals each more delicious than the other, Gaziantep, as the phrase goes, is an enchanting city.546 The position of Gaziantep, which has been on the trade routes since the ancient times, has been a significant factor in this regard as it is located on the conjunction point where the cuisines of the East and the West meet and merge.

With its richness of region specific tastes and long-established traditions, the cuisine of Gaziantep occupies an important place in the world cuisine. Such that; while Chinese, Italian, Mexican and many other cuisines are being identified by the names of the countries, the cuisine of Gaziantep is the only one being identified by the name of a city, in the international food literature. The most important factor that attracts notice at first glance about Gaziantep cuisine is the meticulousness over the ingredients used. The cuisine picks and chooses all the ingredients to be used in the cooking process with meticulous care and abundantly uses the tomato sauces, mixtures and the spices needed to flavor the meal.

The skills and savoir faire of the chef contributes as equally as the quality of the ingredients to Gaziantep cuisine. The quality of ingredients used in cooking Gaziantep meals and desserts, the skills shown while preparing and cooking the meal have helped Gaziantep restaurants and baklava makers acquire their present fame and spread especially in the metropolitans.

KULEKCİ
ÇARŞISI
EMEK

Kuşkusuz bu yiyecekler içerisinde, baklavanın Gaziantep için ayrı bir önemi vardır. Baklava, Gaziantep ile özdeşleşen, bu şehrin önemli bir markası durumundadır. Gaziantep'i Gaziantep yapan bir değerdir. Ünü sınırlarımızı aşan, Türkiye'nin A milli tatlısı, Türk mutfağının baş tacıdır.[548] Bu nedenle Gaziantep denince akla ilk gelen yiyecek baklavadır. Kentin caddelerinde yürürken, neredeyse her yüz metrede bir karşınıza çıkan baklavacı dükkanları bunun en güzel kanıtıdır.

Kaynakların kiminde, Antep'te baklavacılığın 1800'lü yılların son çeyreğinden itibaren başladığı belirtilir. Kentin ilk ustalarından Güllü Çelebi'nin, bu mesleği Halep'te bir ustadan öğrendiği öne sürülür. Bir başka kaynağa göre ise Antepliler baklava yapmasını öğrenmek için Halep'e gitmemişler, Halep'teki usta bir vesileyle Antep'e gelip ustalara baklava yapmayı öğretmiştir.[49]

Baklavaya AB Tescili

Gaziantep Sanayi Odası (GSO) Yönetim Kurulu Başkanı Adil Konukoğlu, Avrupa Birliği'nden tescilini aldıkları Antep baklavasının, Gaziantep ve Türkiye'ye ait olduğunu tüm dünyaya ispatladıklarını söyledi. Sürecin başlamasında GSO üyelerinin ve özellikle eski yönetim kurulu başkanı Nejat Koçer'in ve BAKTAD yöneticilerinin büyük emeği oldu.

Gaziantep Sanayi Odası (GSO), BAKTAD'ın da desteği ile Gaziantep yöresinin asırlık el sanatlarına ve geleneksel tatlılarına sahip çıkarak, geleneksel tatlılarından baklavanın tescili için, AB'ye resmi başvuru yaptı ve 2013 yılında "Antep Baklavası" olarak uluslararası tescili alma başarısını gösterdi.

Öncelikle Gaziantep Sanayi Odası tarafından "Antep Baklavası" ibaresinin coğrafi işaret olarak tescili için 28 Mart 2005'te Türk Patent Enstitüsüne başvuruldu ve 27 Nisan 2007 tarihinde Resmi Gazete'de yayınlanarak Antep Baklavası'nın coğrafi işaret tescili alındı.[550] Daha sonra da uluslararası tescili için AB'ye başvuruldu. Dört yıllık bir sürecin sonunda AB tescili alındı ve 8 Ağustos 2013'de AB Resmi Gazetesi'nde "Antep Baklavası" olarak tescili yayınlandı. Bu aynı zamanda baklavanın, Türkiye'den tescil edilen ilk ürün olması açısından büyük önem taşımaktadır.[551] Bu tarihten itibaren resmen AB tescilli olan Antep Baklavası, Türkiye'den tescil edilen ilk ürün olmasının yanı sıra AB dışından tescil edilen 16. ürün olma özelliğini de taşıyor.[552]

Among all these, baklava ubdoubdetly is of particular importance for Gaziantep. Identified with Gaziantep, baklava is considered a significant brand of the city. It is a value that grants its fame to Gaziantep. It is a taste that has gotten beyond national borders with its fame, a 'senior national' dessert of Turkey and a magnum opus of the Turkish cuisine.548 Therefore, when you speak of Gaziantep, it is the first dish that comes to mind. The baklava stores you are going to pass by almost every hundred meters as you walk on the main streets of the city, are probably the most tangible proof of it already.

It is stated in some resources that the beginning of baklava production had begun as of the fourth quarter of the 1800's. It is being asserted that Güllü Çelebi, one of the first masters of baklava in the city, was taught the profession by a master in Aleppo. Another resource, however, asserts that the artisans from Gaziantep have not gone to Aleppo to learn how to make baklava but a master from Aleppo has visited Gaziantep for some reason and has taught the local artisans how to make it.

Baklava Registered by the EU

Gaziantep Chamber of Industry Chairman Adil Konukoğlu has stated that they have proved to the world the fact that the origin of Antep baklava, which is registered by the EU, is Gaziantep, Turkey. Gaziantep Chamber of Industry members and the former chairman Nejat Koçer as well as BAKTAD executives also made great efforts for the initiation of the procedures.

Laying claim to the traditional tastes and the centuries old handcrafts, with the support of BAKTAD, Gaziantep Chamber of Industry has made a formal application to the EU for the registration of baklava and has succeeded in registering the product for international recognition by the name 'Antep Baklava' in 2013.

First, an application to the Turkish Patent Institute has been made on March 28, 2005 by Gaziantep Chamber of Industry, in order to register the expression of 'Antep baklava' as a geographical indication and after being promulgated in the official gazzette on April 27, 2007, the expression has been registered as a geographical indication. Afterwards, an application was made to the EU for the international registration. At the end of a four year period, the product was registered to the EU and on August 8, 2013, the registration was promulgated in the EU official gazette as 'Antep Baklavası'. The registration is of also great importance for Turkey as the first Turkish product to have been registered to the EU.551 Registered officially to the EU as of this date, besides being the only Turkish product registered to the EU, 'Antep Baklavası' is also the 16th product that has been registered from a non-EU country.552

Production of The Registered Baklava Requires "Competence"

Antep Baklava, the first Turkish product to have been registered to the EU, turns into a unique taste in the hands of the skilled masters of Gaziantep. Today, known rather with the expression that also includes the origin in the name, baklava is made of pistachio, butter, clotted cream and buckwheat. The production process of the dessert, for every phase of which, skill and labour is needed, starts during the early morning hours. The artisans roll out the carefully kneaded doughs with a thickness of 3 to 4 centimeters and thin out the filo pastry until it gets as thin as tulle. Then, they spread out the pealed and granulated pistachio with butter over 15 to 20 layers of filo pastry that are placed on the pre-buttered tray. As the last phase of the preparing process, after buttering the pistachio layer and buttering between the layers, the dessert becomes ready to cook. The spaces between the slices of baklava have to be expanded in the tray that has to be rotated manually, with a knife, as the dessert is cooked at an average of 180 degrees of heat obtained from the fire of oak woods in a stone oven, for 40 to 45 minutes. After being left to absorb the syrup and following the cooling process, it is presented on the stands, to the tastes of the customers.553

Tescilli Baklava "Ustalık" İstiyor

Avrupa Birliği (AB) tarafından tescil edilen ilk Türk ürünü olan Antep baklavası, Antepli ustaların maharetli ellerinde eşsiz bir lezzete dönüşüyor. Şehrin ismiyle bütünleşen baklava, Antep fıstığı, terayağı, kaymak ve sert buğdaydan oluşuyor. Her aşaması ayrı bir maharet ve emek isteyen Antep baklavasının üretimi sabah erken saatlerde başlıyor. Ustalar, özenle yoğrulan hamurları oklavalarla 34 santimetre kalınlıkta açarak yufkayı tül kadar inceltiyor. Daha sonra önceden tereyağı sürülen tepsilere dizilen 15-20 kat yufkanın üzerine tereyağ ile öğütülmüş boz iç Antep fıstığı serpiliyor. Ardından Antep fıstığı katmanına ve yufkaların arasına yeniden tereyağ sürüldükten sonra baklava pişirilmeye hazır hale getiriliyor. Taş fırında meşe odunu yakılarak elde edilen ortalama 180 derece sıcaklıkta 40-45 dakika çevrilerek pişirilen baklavaların dilim araları bıçakla genişletiliyor. Bir süre bekletilen tatlı şerbetlenip, soğutma işleminin ardından tezgahlarda müşterilerin beğenisine sunuluyor.[553]

Gaziantep'ten Tüm Türkiye'ye Baklava Sevkiyatı

Özellikle Ramazan ayları, bayramlar gibi özel ay ve günlerde Antepli baklavacılar gece gündüz çalışmak zorundadır. Tonlarca sipariş alan Gaziantepli baklavacılar, Türkiye'nin ve dünyanın dört bir yanına paketlerle baklavaları gönderirler. Baklava ustaları imalathanelerde 3 vardiya şeklinde 24 saat kesintisiz üretim yapar. Özellikle Bayramlara kısa bir süre kala yoğunluk yaşanan baklava imalathanelerinde hareketlilik 24 saat kesintisiz devam eder. Büyük bir zahmetle bir tepsi baklava için onlarca hamur yumağını kâğıttan daha ince hale getiren baklava ustaları siparişleri yetiştirmek için ter döker.[554]

Baklava Tanıtımına Gaziantep Katkısı

Gaziantep, idarecileriyle, halkıyla, esnafıyla, sivil toplum kuruluşlarıyla kenetlenip, hem şehirlerini hem de yöresel yiyeceklerini ve özellikle de "Gaziantep Baklava"sını tüm dünyaya tanıtmak için adeta seferber olmuş durumda. Belediyesiyle, valiliği ile, sanayi ve ticaret odalarıyla, diğer sivil toplum kuruluşlarıyla el ele vererek uluslararası pek çok organizasyona iştirak ediyorlar.

Mesela, Nisan 2013'te düzenlenen, Fransa ve dünyanın 80 ülkesinden bine yakın şehrin iştirak ettiği, Porte de Versailles'deki Paris Dünya Turizm fuarına Gaziantep de katıldı. 200 bin kişinin ziyaret ettiği fuar, 4 gün sürdü. Fuarda Gaziantep'in tarihi ve kültürel değerleri tanıtılırken, ziyaretçilere Türk kahvesi, lokum, Antep baklavası ve fıstık ikram edildi.[555]

Yine 04-08 Mart 2015 tarihleri arasında Almanya'da düzenlenen ve Dünyanın en büyük turizm fuarlarından biri olan "ITB Berlin Uluslararası Turizm Fuarı"na Gaziantep Belediyesi de katıldı. Kentin tarihi, kültürel güzellikleri ve turizminin yanı sıra Gaziantep mutfağı da tanıtıldı.[556]

Countrywide Delivery From Gaziantep

Especially during the month of Ramadan or on feast days and special occasions, the artisans of Antep are obliged to work round the clock. Receiving tons of orders, the producers deliver packs of baklava across the country and abroad. The artisans continously keep producing in the shops for 24 hours, in 3 shifts. In the baklava production shops for which the work load increases with the imminence of special occasions, especially the month of Ramadan, the activity continues for 24 hours, without interruption. Thinning out tens of dough balls until they become even thinner than papers to produce only one tray of baklava, the artisans work laboriously to deliver the orders on time.

Gaziantep's Contribution to the Promotion of Baklava

To introduce the region as well as its regional foods and especially 'Gaziantep Baklavası' to whole world, Gaziantep, in unity with its administrators, people and non governmental organizations, uses every means available. The municipality, the governorate, the chambers of industry and trade and other non govermental organizations of Gaziantep participate in numerous international activities and events, in collaboration.

For example, Gaziantep also has participated in the Paris World Tourism Fair held in Porte de Versailles, in April 2013 in which an approximate of one thousand cities from 80 countries as well as from France, have participated. The fair which has lasted 4 days was visited by 200 thousand people. While the history and the cultural values of Gaziantep were introduced as part of the fair, Turkish coffee, Turkish delight, Antep baklavası and pistachio were served to the visitors.

Gaziantep municipality also has taken part in 'ITB Berlin International Tourism Fair', one of the largest torusim fairs in the world, held in Germany between the dates of March 04 and March 08, 2015. Besides the historical and cultural values, beauties and the touristic opportunities of the city, the cuisine of Gaziantep was also introduced as part of the fair.

BAKLAVA VE TATLI ÜRETİCİLERİ DERNEĞİ (BAKTAD)

Türkiye'de tarım ürünleri ve gıdaların üretim ve pazarlama aşamasında firmaların yapısından kaynaklanan sorunlar pazardaki gelişmeleri izleme ve strateji geliştirmede gecikmelere yol açmaktadır. Kuruluşların küçük ölçekli ve finansal güçlerinin zayıf olması, modern teknoloji kullanımının az olması ve altyapı eksiklikleri gibi sorunlar talebin karşılanmasına engel olmakta, rekabet gücü ve sansını da zayıflamaktadır. Üretim boyutunda daha programlı yürütülen birçok kurumsal eğitim ve destek çalışması pazarlama aşamasında ve üretici örgütlenmesinde görülmemektedir. Bu açıdan firmaların pazarda kalıcı olabilmeleri ve yer alabilmeleri için paydaşlar arasında sistemli işbirliği esastır. Bu açıdan BAKTAD (Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği) gibi sektörel derneklerin mevcudiyeti önemlidir.[557]

Türkiye'nin en ünlü baklava markaları tarafından oluşturulan ve sektörün geleceğiyle ilgili önemli projeler hazırlayan Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği, Mehmet Yıldırım,[558] Nevzat Yemen, Süleyman Boyar, Mehmet Astekin, Mustafa Eren, Arif Kılıç, Yasin Bingöl, Mehmet Helvacı ve Abdulsamet Karayılan tarafından 2001 yılında kurulmuştur.[559]

Baklava ve tatlı üreticileri Türk mutfağının geleneksel tatlılarını ve özellikle sofraların padişahı olarak bilinen baklavayı endüstriyel bağlamda üreten üreticilerin bir çatı altında toplandığı bir kurumdur. Bugün ülkemizin önde gelen baklava ve tatlı üreticilerinin içerisinde bulunduğu derneğimiz sektörün geleceğine ışık tutmaya devam ediyor.[560]

BAKLAVA AND DESSERT MANUFACTURERS ASSOCIATION (BAKTAD)

In Turkey, the problems based on the structures of the companies at the production and marketing stage of the agricultural products and food are causing delays at the tracking of development in the market and in strategy development. Problems such as being small scaled companies and having weak financial power, insufficient usage of modern technology and lack of infrastructure are preventing the demand to be fulfilled, and also weakening the chance and the power to compete. Many corporate trainings which are executed in a more planned way in the extent of product and support studies are not seen at the marketing stage and organization of producers. From this point, cooperation among the stakeholders is essential, for the companies, in order to survive and take place in the market. From this point, existence of sectoral associations such as BAKTAD (Baklava and Dessert Manufacturers Association) is important.

Baklava and Dessert Manufacturers Association which is formed by the most popular baklava brands of Turkey and preparing significant projects about the future of the industry has been established by Mehmet Yıldırım, Nevzat Yemen, Süleyman Boyar, Mehmet Astekin, Mustafa Eren, Arif Kılıç, Yasin Bingöl, Mehmet Helvacı ve Abdulsamet Karayılan in 2001.

Baklava and dessert manufacturers is an organization under which the producers of the traditional desserts of the Turkish cuisine and the producers producing baklava especially known as the sultan of the table in the industrial context are gathered together. Today, our association, in which the prominent baklava and dessert manufacturers exist, continues to illuminate the future of the industry.

BAKTAD'IN FAALİYETLERİ
Baklava'nın Artık Komitesi Var

Baklava, uzun yıllar İTO bünyesinde müstakil olarak bir komiteye sahip değildi. BAKTAD Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Yıldırım ve yönetiminin girişimleriyle, "Baklava, Pasta ve Şekerli Mamüller" adıyla ilk kez ayrı bir komite olarak temsil edilmeye başlandı. Böylece tamamı BAKTAD üyelerinden oluşan İTO'nun 72 numaralı Baklava, Pasta ve Şekerli Mamüller Komitesi'nin tesisiyle, hem sektör hem de İTO tarihinde ilk kez baklavacılık müstakil bir komiteye kavuştu.

Baklava sektörünün oluşturduğu müstakil komitenin faaliyete geçmesiyle, baklavanın hem ulusal hem de uluslararası tanıtımında etkin ve kalıcı etkinlikler de hayata geçiyor. Komite tarafından çok kısa zaman içinde, İTO Meclisi başta olmak üzere Türkiye ve uluslararası çapta sektörün sesini duyuracak lobicilik faaliyetleri de geliştirilip uygulama sokuldu. Komite, aynı zamanda, sektörün sorunlarını yerel ve merkezî yönetimlere ulaştırarak, etkin çözümler üretilmesini sağladı. [562]

ACTIVITIES OF BAKTAD
Baklava has a Committee Now

Baklava has not had a private committee in the structure of ITO for long years. With the Chairman of the Board of BAKTAD, Mehmet Yıldırım and the attempts of the management, it has started to be represented with the name of "Baklava, Cake and Confectioneries" for the first time. Thus , with the ITO's facility number 72 of the Baklava ,Cake and Confectionery Committee which, as a whole, is formed by the members of BAKTAD, Baklava has met a private committee for the first time both in industry and ITO history.

By the activation of the private committee formed by the Baklava industry, effective and permanent events are coming to life in promoting baklava both nationally and internationally. In a very short time, by the committee, lobbying activities that will announce the voice of industry across Turkey and internationally, especially ITO council, are also developed and applied. The committee, at the same time, has provided effective solutions to be produced by conveying the problems of the industry to the local and central managements.

Altın Oklava Baklava Ustaları Yarışması

Baklava ve tatlı sektörüne yetişmiş eleman kazandırabilmek amacıyla 2002 yılında "Altın Oklava Baklava Ustaları" yarışması başlatıldı. Geleneksel hale gelen yarışma her yıl bir şenlik havasında gerçekleştiriliyor.

"Baklava'nın korunması ve tanıtılması" amacıyla Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği (BAKTAD) tarafından düzenlenen "Altın Oklava Baklava Ustaları Yarışması"nın amacı bir Türk tatlısı olan baklavayı yurt içinde ve yurt dışında tanıtarak sektöre ve ülkemize katkı sağlamaktır.

Baklava Festivali, Mehteran Takımının seslendirdiği konser eşliğinde, yeniçerilerden oluşan Baklava Alayı'nın halka ve çevredeki turistlere tonlarca baklava dağıtımı ile son bulmaktadır.

Baklava Festivali "Altın Oklava Baklava Ustaları Yarışması ve Tarihi Yarımada Baklava Festivali" adı altında dokuzuncu kez Eylül 2014 tarihinde Eminönünde gerçekleşti. Finale kalan ustaları belirleme aşamasında ülke genelinde yarışan 50 ustadan finale kalan Gaziantepli 4 baklava ustası, 9 yufkayı aynı anda en ince şekilde açmak için ter dökerek yarışmayı tamamlamaktadır.

BAKTAD düzenlediği baklava festivaline her yıl siyaset dünyasından isimler, bakanlar, bürokratlar ve sektörün önde gelenleri ve çok sayıda davetli iştirak ediyor.

Baklava Festivali her yıl düzenli olarak gerçekleştirilerek, sektörün ve ülkemizin tanıtımına katkı sağlamaya devam edecek.

The Golden Roller Baklava Masters Competition

With the purpose of providing skilled staff to the baklava and dessert industry, "The Golden Roller Baklava Masters" competition was started in 2002 The traditional competition is held each year in a festive mood.

The purpose of "The Golden Roller Baklava Masters Competition" prepared by Baklava and Dessert Manufacturers Association (BAKTAD) with the purpose of "promotion and preservation of baklava" is to contribute to the industry by promoting baklava, a Turkish dessert, domestically and abroad.

Baklava Festival ends with the distribution of tons of baklava dessert, with the concert of Janissary Band, to the public and to the tourists around by the Baklava Regiment which consists of janissaries.

Baklava Festival was held for the 9th time in September 2014 at Eminönü under the name of "The Golden Roller Baklava Masters Competition and Baklava Festival of Historical Peninsula" At the stage of determining the masters who go for the finals, 4 finalist baklava masters from Gaziantep, out of 50 masters competing across the country, are struggling for rolling 9 pieces of dough as thin as possible at the same time to win the competition.

Each year, ministers, bureaucrats from the world of politics and the prominent people of the industry and many guests are attending the baklava festival arranged by BAKTAD.

Baklava Festival will continue to contribute to the promotion of the industry and our country by being held regularly each year.

Baklava Okullu Oldu

Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği (BAKTAD), baklava sektöründe çekilen ara eleman sıkıntısını gidermek için önemli bir adım daha attı. Bahçelievler Siyavuşpaşa Anadolu Meslek Lisesi ile yapılan anlaşma neticesinde 27 Ağustos 2007 tarihinde okul tarafından tahsis edilen bir sınıfın tadilatına hemen başlandı[574] ve çalışmalar hızla tamamlanarak "Baklava ve Tatlıcılık Bölümü" 2008 yılında faaliyete geçirildi.

"Baklava ve Tatlıcılık Bölümü"nün açılışı kaymakamlar, Milli Eğitim camiasından idareciler ve çok sayıda sektör temsilcisinin de katılımıyla coşkulu bir atmosferde gerçekleştirildi. Törende konuşan BAKTAD Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Yıldırım, sektörün nitelikli eleman açığını gidermek için ortaya koydukları bu projeden kalifiye elemanlar yetişmesini beklediklerini belirterek, "Öğrenciler, bu meslek altın bir bileziktir. Dünyanın her yerinde geçerlidir" dedi. Yıldırım, baklavanın tarihsel bir değerimiz olduğunu da vurgulayarak, "Hiç kimse bizim baklavamıza sahip çıkmasın. Baklava bizim sofralarımızın padişahı, padişahlarımızın tatlısıdır" açıklamasında bulundu.[575]

Daha sonra BAKTAD ve Siyavuşpaşa Anadolu Meslek Lisesi işbirliği ile 'Baklava Ustalarına Sertifika' verildi. Eğitime katılarak başarıyla bitiren BAKTAD Başkanı Mehmet Yıldırım da törende sertifikasını aldı.[576]

Baklava was Schooled

Baklava and Dessert Manufacturers Association (BAKTAD) has taken an important step in order to eliminate the secondary staff problem of the baklava industry. As a result of the agreement made with the Bahçelievler Siyavuşpaşa Anatolian Vocational High School, restoration of a class allocated by the school on 27 august 2007 was started immediately and the "Department of Baklava and Confectionery" has been activated by completing the works in 2008.

The opening of the "Department of Baklava and Confectionary" was held in an enthusiastic atmosphere by the attendance of district governors, Administrators of the National Education community, and many representatives of the industry. Mehmet Yıldırım, Chairman of the Board of BAKTAD has stated that they are expecting this project to grow qualified staff in order to compensate the skilled worker deficit and said, "students, this profession is a golden bracelet. It's valid worldwide." It's valid worldwide." Making an emphasis that baklava is our historical value, he stated "No one shall claim the baklava from us. baklava is the sultan of our tables."

Later, a certificate has been given to the baklava masters with the cooperation of BAKTAD and Siyavuşpaşa Anatolian Vocational High School. Chairman of BAKTAD, Mehmet Yıldırım has also taken his certificate by attending and successfully completing the training.

BAKLAVA DÜNYA FUARLARINDA

BAKTAD, kurulduğu 2001 yılından bu güne mesleğin gelecek kuşaklara sağlıklı bir biçimde aktarılabilmesi ve tatlı sektörünün en iyi şekilde tanıtılması için çalışmalarda bulunmaktadır. Bu noktadan hareketle ülke ve dünya çapında birçok fuar, söyleşi ve seminer gibi etkinlikleri organize eden veya katılan dernek bu organizasyonlarda Türkiye'yi en iyi şekilde temsil etmiştir. Bu organizasyonların önemlilerinden birisi 2009'da düzenlenen Anuga Fuarı'dır.

AB Komisyonu Başkan Yardımcısı Günter Verheugen'in de katıldığı Anuga 2009 Fuarı'nda BAKTAD tarafından tüm dünyaya baklava ikram edildi. Üzerindeki Türk bayrağı ve Alman bayrağı desenli baklavaların dikkat çektiği ikram, katılımcıların büyük beğenisini kazandı.[577]

Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği (BAKTAD) tarafından 16 – 19 Ekim 2010 tarihleri arasında Fransa'nın Paris şehrine dünyanın en büyük gıda fuarı olan SIAL Uluslararası Gıda, Tatlı ve İçecek Fuarı ziyaretini de içeren iş gezisi düzenlendi. Fuarda katılımcılara ve ziyaretçilere baklava ikram edilerek Türk tatlısı tanıtıldı. Turista Turizm İşletmelerinin organize ettiği ve KOSGEB tarafından desteklenen iş gezisine, BAKTAD üyeleri yoğun ilgi gösterdi.[582]

Bunun yanı sıra düzenlenen diğer inceleme gezileriyle BAKTAD yönetici ve üyeleri yurtiçinde ve yurtdışındaki gelişmeleri yakından tetkik ve görme fırsatı buldu. Almanya Anuga Fuarı'ndan sonra, Paris Fuarı'nı ziyaret eden BAKTAD heyetleri, İstanbul Ticaret Odası ile Kültür Bakanlığı'nın Çin'de düzenlediği etkinliklerde de yerini alarak, Türk baklavasının tanıtımını gerçekleştirdi.

İTO'daki 72. Komite vasıtasıyla da zümre toplantıları yapılarak sektörün gelişmesine yönelik istişareler yapıldı. Yine 72. Komite meclis üyeleri ve komite üyeleriyle Polonya Eurogastro Fuarı'na iştirak edilerek ülkemizin milli tatlısı baklava tanıtıldı. Fuar sonrası da Polonya'ya inceleme gezisi düzenlenerek başkent Varşova'da baklava firmaları ziyaret edildi. [583]

BAKLAVA IS AT WORLD FAIRS

BAKTAD is making activities with the purpose of profession to be transferred to the next generations and for the promotion of confectionary industry in the best way since the foundation year 2001. From this point, the association which organized, or attended to many exhibitions, interviews and seminars, has represented Turkey in the best way during these organizations. An important one of these organizations is the Anuga Fair held in 2009.

In the Anuga Fair 2009 which the EU Commission Vice President Günter Verheugen also attended, baklava has been offered to the whole world by BAKTAD. The offer, which has drawn attention with baklava and Turkish and German flags patterns on them, has been highly appreciated by the participants.

A business trip, including the world's biggest food exhibition SIAL international Food, Dessert and Drink Exhibition has been arranged to Paris, France between 16 - 19 October 2010 by Baklava and Dessert Manufacturers Association (BAKTAD). The Turkish dessert has been promoted by offering baklava to the exhibitors and visitors. BAKTAD members have shown a big interest to the business trip that is organized by Turista Tourism Enterprises and supported by KOSGEB.

And also with other examination trips arranged, BAKTAD management and members had an opportunity to study and see closely the developments in Turkey and abroad. After the Anuga Fair in Germany, BAKTAD committees, visiting the Paris Fair, have executed the promotion of Turkish baklava by taking place in the events held in China by the Ministry of Culture and the Istanbul Chamber of Commerce.

By the 72ND committee at ITO Consultation meetings about the development of the industry were made. Again, The national dessert of our country has been promoted by attendance of the Committee councilors and committee members to the Poland Eurogastro Fair. After the fair, the baklava companies at the capital Warsaw were visited by arranging review trips to Poland.

TOBB

BAKTAD'dan Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'a Baklava

22 Mayıs 2010 tarihinde, Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin 65. Genel Kurul'una katılan Başbakan Recep Tayyip Erdoğan'a BAKTAD Başkanı Yıldırım tarafından üzerine "TOBB" deseni işlenmiş bir tepsi baklava sunuldu.

Türkiye Odalar ve Borsalar Birliği'nin TOBB Üniversitesinde gerçekleşen 65. Olağan Genel Kurulunda İstanbul Ticaret Odası Meclis üyesi, TOBB Ticaret Odaları Konsey Üyesi ve BAKTAD Yönetim Kurulu Başkanı Mehmet Yıldırım, üzerinde TOBB yazan bir tepsi baklava getirdi ve "Tatlı yiyelim, tatlı konuşalım" diyerek dönemin Başbakanı Recep Tayyip Erdoğan'a ikram etti.

TÜMSİAD 10. Yıl geleneksel iftarı Cumhurbaşkanı Recep Tayyip Erdoğan'ın teşrifleri ile Haliç Kongre Merkezi'nde yapıldı. İftar programına çok sayıda bakan, milletvekili, bürokrat ve TÜMSİAD üyeleri katıldı. İftarda davetlilere geleneksel tatlımız olan baklava ikram edildi. Programın sonunda TÜMSİAD kurucu Başkanı Mehmet Yıldırım'a Cumhurbaşkanı Erdoğan tarafından 10. Yıl anısına plaket verildi.

Baklava to Recep Tayyip Erdoğan from BAKTAD The President of Republic of Turkey

In the 65th regular general assembly of the Union of Chambers and Commodity Exchanges held in the TOBB University, Mehmet Yıldırım, council member of the Istanbul Chamber of Commerce, council member of TOBB chambers of commerce and BAKTAD board chairman, offered a tray of baklava with the word "TOBB" on it to Recep Tayyip Erdoğan, who was the prime minister at that time.

The 10th traditional TÜMSIAD fast break was held in the Haliç Congress Center and joined by the President Recep Tayyip Erdoğan. The program was attended by many ministers, congressmen, bureaucrats and TÜMSIAD-members. Our traditional dessert baklava was offered to the guests. A plaque was given to Mehmet Yıldırım, the founding TÜMSIAD president by Erdoğan for the 10th anniversary.

Sektör İçin Hükümet Nezdinde Çalışmalar

Maliye Bakanı Mehmet Şimşek ve Tarım ve Köy İşleri Bakanı Mehdi Eker'i ayrı ayrı makamlarında ziyaret eden BAKTAD Yönetim Kurulu Üyeleri, Dünyayı etkisi altına alan global ekonomik krizin etkilerinin hafifletilmesi için her iki bakanlıktan da yardım beklediklerini ve ekonomik kriz nedeniyle yaşanılan olumsuzluklara bir an önce çözüm üretilmesi gerektiğini belirttiler.[584]

Government Works for the Sector

The BAKTAD board members visited Mehmet Şimşek, the finance minister, and Mehdi Eker, the minister of agriculture and rural affairs, in their offices and stated that they are expecting help from both ministries in order to diminish the effects of the world economic crisis and that there's a need for urgent solutions against the unfavorable factors of the crisis.

Derneğin Resmi Yayın Organı 'Tatlı Hayat'

Sektörün problemlerini gerekli yerlere ulaştırmak açısından büyük önemi olan yayıncılık faaliyeti de göz ardı edilmedi. Bu doğrultuda TATLI HAYAT dergisi yayın dünyasına kazandırıldı. Tatlı Hayat Dergisi başarılı yayın çizgisiyle baklava sektörünün sesi soluğu olmaya devam ediyor.[563]

"Tatlı Dünyası" Belgeseli

Dünyanın çeşitli televizyonlarına sayısız belgesel yapan ve çalışmaları, çeşitli film ve televizyon festivallerinde çok sayıda ödül olan Yunan kökenli bir Fransız yönetmen olan Angelos Abazoğlou'nun çekmiş olduğu TATLI DÜNYASI (Douceurs d'Orient)[585] adlı filmin gala gösterimi, 23 Eylül Perşembe günü Taksim, Fransız Kültür Merkezi'nda yapıldı. Gala BAKTAD üyelerinin ve çok sayıda davetlinin katılımıyla gerçekleştirildi. Gala öncesi BAKTAD tarafından galaya katılan davetlilere baklava ikram edildi.

Anadolu'nun ücra bir köşesinde tatlıcılık mesleğiyle uğraşan ve usta olmayı kafaya koyan bir tatlı çırağının İstanbul'da usta oluş hikâyesi üzerinden baklavanın yapım sürecini, tatlı dünyasının emektarlarının işleriyle kurdukları derinlikli, etkileyici ilişkiyi anlatan filmin çekimleri Gaziantep'te başlayıp İstanbul'da tamamlandı ve altı hafta sürdü.[586]

Baklavaya TSE Standardı

Baklavanın tanıtılması ile ilgili BAKTAD'ın yaptığı çalışmalar ve bu konu ile ilgili yapılanlara verdiği destekler sonucunda "standartlar" noktasında önemli bir aşamaya gelindi. Baklava ile ilgili AB tescili alınmasından sonra TSE de bu duruma el attı ve Türk Standardları Enstitüsü'nce "Türk Baklavası"na standart getirildi. Türk baklavasında kullanılması gereken malzemeler ve hazırlanış esasları belirlendi.[587]

'Türk Baklavası" standardının 18 Şubat 2015 tarihli Teknik Kurul'da kabul edilen esasları şöyledir: Türkiye ve Orta Doğu coğrafyasının en çok bilinen ve tercih edilen hamur tatlısı olan baklava, hazırlanışı ve içeriği bölgelere göre değişmekle birlikte bu coğrafyalarda yaşayan halkların ortak kültürü haline gelmiştir. İsim açısından bakıldığında baklava sözcüğü Türkçe kökenlidir. Eski Türkçede "baklağu, baklağı" olarak geçmektedir.

TSE Standard Hazırlama Merkezi Başkanlığı, Gıda, Tarım ve Hayvancılık İhtisas Kurulu, firmalardan gelen talepler ve duyulan ihtiyaç çerçevesinde, baklava sektörünün önde gelen firmaları, sektörde yer alan diğer firmalar, fakülteler ve sivil toplum kuruluşlarının görüşlerini de alarak Türk Baklavası

"Sweet Life" Is The Official Media Organ of the Association

The media with its big importance to make the sector problems reach the necessary places has not been forgotten either. The magazine TATLI HAYAT joined the media world. The Tatlı Hayat magazine is the voice of the baklava sector with its successful publishing's.

The "World of Sweets" Documentary

The French director with Greek roots, Angelos Abazoğlu, who produced numerous documentaries for different TV-stations worldwide and who was awarded many times by various festivals for his works, had filmed the movie TATLI DÜNYASI (Douceurs d'Orient), of which the premiere took place at the French Culture Center in Taksim on Thursday, September 23rd. The premiere was attended by the BAKTAD members and many invited guests. BAKTAD offered baklava to the guests before the vision.

The filming of the movie, which tells about the story of a desserts apprentice in Anatolia, who wants to be a desserts master and who becomes a master in Istanbul, showing the baklava production procedure and the relation of the workers to their jobs, started in Gaziantep and ended in Istanbul and took six weeks.

Standardı hazırladı. Söz konusu standart ile Türk Baklavasında kullanılması gereken malzemeler ve baklavanın hazırlanışı kurallara bağlandı.

Kendine has içerik ve üretim yöntemi ile Türk Baklavasının tarifi TSE standardında şu cümleler eşliğinde yer alıyor: "Sert buğday unu veya özel amaçlı un, yumurta, tuz ve su karışımından elde edilen sert hamura; sert buğdaydan elde edilen buğday nişastası serpilerek, hamurun tekniğine uygun olarak açılması; içine ve/veya arasına kaymak, tereyağ veya tereyağının eritilerek saf hale getirilmiş sadeyağı, çeşnisine göre antepfıstığı içi, ceviz içi veya bölgesine göre fındık içi veya badem içinin eklenmesinden sonra; mevzuatlarda katılmasına izin verilen katkı maddelerinin bir veya birkaçının katılarak veya katılmadan çeşidine göre dilimlendikten sonra uygun sıcaklık ve sürede pişirilip, toz şekerinin su ile kaynatılmasıyla (limon suyu veya limon tuzu eklenmiş) elde edilen şerbet ilave edilmiş mamul."

Ayrıca standarda "Geleneksel Baklava", "Havuç Dilimi", "Şöbiyet", "Bülbül Yuvası", "Sarığı Burma", "Fıstık Dolması", "Dürüm", "Hünkar" gibi baklava çeşitlerinin tarifleri de veriliyor.

Tarifine göre yapılan baklavaların ağızlara layık duyusal özellikleri şöyle anlatılıyor: "Kendine özgü renkte (altın sarısı) ve görünüşte olmalı. Yanık, koyu renkte olmamalı, tepsinin her bir dilimi bakılan her yönden aynı özgü altın sarısı renginde olmalı, üstü ve altı aynı renkte olmalı, ton veya pişme farkı olmamalı, içindeki antepfıstığı bakıldığında zümrüt/çimen yeşili rengini korumalıdır. Çeşniler renklerini ve fiziki özellikleriyle tat ve kokularını korumalı, değişime uğramamalıdır. Ağza alındığında ağızda donma ve kaplama yapmamalı, şerbeti ve yoğunluğu sert olmamalı, ağızda ve dişlerde hissedilmemeli, boğazı yakmamalı; kendine has pişkinliği ile ağızda çiğnemeye mahal vermeden bile dağılmalı ve erimelidir."

Görünüş bakımından ise standardı şöylece belirleniyor: "Kendine has görünüşte olmalıdır. Her bir dilimin yüksekliği en az 35 mm olmalı (bu yükseklik, Şöbiyet, Fıstık Dolması, Padişah, Hünkar ve Sütlü Nuriye'de 25 mm'dir) ve tepsi içinde her bir dilimin eni boyu yaklaşık aynı ölçüde ve homojen olmalıdır." Türk baklavası standardına göre baklava imalatında beyaz şeker kullanımı zorunlu hale getirildi.[588]

TSE Standard for Baklava

As a result of the works done by BAKTAD in order to familiarize baklava and its support to these works on this issue, an important stage was reached about the ''standards''. After the EU-registration for baklava, TSE (Turkish Standards Institute) has defined a standard for the ''Turkish Baklava'' It defined the ingredients and the production essentials for baklava.

Those are the standards for the ''Turkish Baklava'' approved in the general assembly on February 18th, 2015: Baklava, being the most known and preferred pastry of Turkey and the Middle East, has become the common culture of the people living in this area, although the ingredients and the making differs upon the regions. The word baklava has Turkish roots. In old Turkish, its was called ''baklağu, baklağı''.

The Food, Agriculture, Husbandry Council of the TSE Standards Definition Center defined the Turkish Baklava Standard with the suggestions of the leading companies of the baklava sector, other companies of the sector, faculties and civil organizations. With this standard, the ingredients and the production of the Turkish Baklava was bound to regulations.

The recipe of the Turkish Baklava is stated as follows in the TSE standard: "It's a product gained by dusting wheat starch of buckwheat on the hard paste obtained by mixing buckwheat flour or special flour, eggs, slat and water, rolling out the dough according to its technique, adding cream, butter or clarified butter of melted butter and pistachios, walnuts or nuts or almonds depending on the region and sort, adding one or more of the additives stated in the regulations and cut depending on the sort, cooked in an appropriate temperature and duration, adding sorbet gained by powder sugar boiled with water (with lemon juice or lemon salt)''.

The standards also state the recipes of baklava sorts as "Traditional Baklava", "Havuç Dilimi", "Şöbiyet", "Bülbül Yuvası", "Sarığı Burma", "Fıstık Dolması", "Dürüm", "Hünkar".

The features of the baklava prepared as directed upon the recipe is told as follows: ''It has to be in its own special color (golden) and appearance. It shouldn't be burnt or have a dark color, Every side of the tray should have the same special golden color, the top and the bottom should be in the same color, each slice should be in the same color from each angle of view, there should be no difference of tone or cooking, the pistachio in it should keep its emerald-green color. The different sorts should keep their colors and their tastes and scents with their physical features, without changes. It shouldn't make a frosting or incrustation in the mouth, its sorbet and density shouldn't be rough, it should not be felt in the mouth or teeth, it should not burn the throat, with its special cooking it should fall apart and melt in the mouth by itself, without even chewing it."

It states the appearance standard as follows: "It has to be in its specific appearance. Each slice has to be at least 35mm high (this is 25mm for Şöbiyet, Fıstık Dolması, Padişah, Hünkar ve Sütlü Nuriye) and each slice must be of the same size in the tray." With the standard of the Turkish Baklava, the use of white sugar is mandatory in the baklava production.

BAKTAD'la İhracat Zirve Yaptı

Türkiye'nin en ünlü tatlıları arasında yer alan baklavanın son yıllarda BAKTAD ve medyanın da desteği ile yurt dışında tanıtma çabaları, uluslararası pazarda da yerini sağlamlaştırmasına katkıda bulunmuştur. Türkiye'nin ihracat rakamlarına bakıldığında özellikle son yıllarda önemli denecek bir artış görülmektedir.

BAKTAD, baklavayı ülke içinde ve dışında daha iyi tanıtarak, ihracatın artmasını sağlamıştır. Baklava ihracatı 2002'de neredeyse hiç yok denecek kadar az iken (100.743 Dolar), 2005 yılında 1 milyon dolar sınırını aşmış ve 2014 itibariyle de 8.857.836 liraya, bir başka ifadeyle 4.062.565 dolar ve 3.056.100 euro'ya ulaşmıştır.

Günümüzde, Fransa, Hollanda, Almanya, İtalya, İngiltere, Yunanistan, Belçika, Avusturya, İsviçre, Litvanya, Macaristan, Moldova, Rusya Federasyonu, Gürcistan, Azerbaycan, Türkmenistan, Tacikistan, Libya, Moritanya, ABD, Kanada, Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti, Suriye, Irak, Suudi Arabistan, Kuveyt, Bahreyn, Katar, BAE, Maldivler, Singapur, Çin, Güney Kore, Japonya, Hong Kong ve Avustralya ile Ukrayna ve Arjantin'e[589], baklava ihracatı yapılmaktadır. En çok ihracat yapılan ilk üç ülke arasında Yunanistan, Rusya ve ABD yer almaktadır.

Kuşkusuz baklava ihracatının artışında en önemli pay, BAKTAD'a aittir. BAKTAD'ın ısrarla ve düzenli olarak yaptığı çalışmalar, yayın faaliyetleri, yurtdışı etkin tanıtım çalışmaları ile ulusal ve uluslararası organizasyonlara katılımı ihracatın artmasına sebep olmuştur.

The Export Reached a Peak with BAKTAD

The efforts to familiarize baklava abroad with the support of BAKTAD and the media, have contributed for it to secure its position in the international market as well. A significant rise can be seen in the last years in the Turkish export data.

BAKTAD ensured the rise of the export by advertising baklava in Turkey and abroad. While the baklava exports were nearly zero in 2002 (100.743 Dollars), it exceeded the 1 million-Dollar benchmark in 2005 and reached 8.857.836 Turkish Lira, or 4.062.565 Dollars or 3.056.100 Euro.

Today, baklava is exported to France, the Netherlands, Germany, Italy, United Kingdom, Greece, Belgium, Austria, Switzerland, Lithuania, Hungary, Moldova, the Russian Federation, Georgia, Azerbaijan, Turkmenistan, Tajikistan, Libya, Mauritania, the US, Canada, Republic of Northern Cyprus, Syria, Iraq, Saudi Arabia, Kuwait, Bahrain, Qatar, UAE, the Maldives, Singapore, China, South Korea, Japan, Hong Kong and Australia, Ukraine and Argentine589. The biggest three export countries are Greece, Russia and the US.

BAKTAD has without doubt the biggest share of merit for the export rise. The persisting and regular works, publications, publication works abroad and the participations to the national and international organizations of BAKTAD caused the rise of the exports.

LOSEV

SONUÇ

Günümüz Türk toplumunda misafirlere baklava ikram etme, misafirliğe giderken baklava götürme, nişan, düğün, mezuniyet, terfi vs kutlama merasimlerini baklava ile tatlandırma yaygın bir ananedir.

Bu oldukça hoş Türk ananesi tarihen pek eski zamanlara kadar gitmektedir. Los Angeles Times gazetesinin yemek editörü Charles Perry, baklavanın her şeyiyle bir Türk tatlısı olduğunu ve kökeninin Orta Asya'ya kadar dayandığını söyler. Kökleri bir yandan Asya'nın derinliklerine, bir yandan Ortadoğunun kadim halklarına da dayansa, şurası tartışılmaz bir hakikat ki; baklava lezzet, kıvam, kalite ve hak ettiği değer olarak en zirve noktasına Osmanlı mutfağında erişmiştir.

Bugün tüm dünyaca meşhur ve dillere destan Osmanlı saray mutfağının baştacı olan baklava, sadece saray çevresinde değil aynı zamanda halk sofrasında iftar, bayram vs. özel günlerin vazgeçilmez ikramları arasında idi.

Diğer yandan Osmanlı devletinde "baklava alayı" denilen ve hem ulûfe ödemelerinin yapıldığı günde hem de ramazan ayının on beşinde Hırka-i Şerîf ziyaretinin ardından yeniçerilere baklava dağıtılması geleneği mevcut ki bu durum baklavanın diğer yiyeceklere nazaran hiyerarşik konumunun farklılığını göstermektedir.

İnsanoğlunun yemek ve mutfak kültürünün oluşmasında üretim tarzı ve çeşidi oldukça etkilidir. Bundan dolayı baklavanın iç malzemesi de insanların ve ülkelerin ürettiği ürünlere göre çeşitlenmiştir. Mesela Karadeniz'de fındıklı baklava, Güney, orta ve yakın doğu bölgelerinde fıstıklı baklava, Orta Anadolu'da ise daha çok cevizli baklavanın ön planda olması, bazı bölgelerde ise içine soğan ve kıyma konarak böreğe dönüşmesi üretim çeşidinin bir neticesidir. Yine aynı şekilde baklava, kullanılan iç malzemesine veya şekline göre her bölgede farklı adlar alabilmektedir. Mesela; sarığıburma, vezirparmağı, kadıngöbeği, bülbülyuvası, dilberdudağı, kulaklı baklava, kuyruklu baklava, samsa, pahlava, Napolyon tortu vs gibi.

Osmanlı dünyasında hem sarayda hem konaklarda hem de evlerde baklava yapılırken kullanılan malzemeye çok dikkat edilmiştir. Arşiv belgelerinden anlaşıldığına göre baklavacı esnafı, loncaları marifetiyle periyodik olarak kalite kontrolü yapmış, belirli bir standardın korunması için nizamnameler yayınlamıştır. "iyi mamül için iyi ürün kullanmak gerektiği" şiar edinilmiştir. Öyle ki, sırf malzeme kalitesini sağlayabilmek adına Kırım'dan ve Halep'ten tereyağı, Trakya ve balkanlardan buğday, şamdan ve Halep ten fıstık temin edilmiştir.

Bu kadar emekle bir araya getirilen malzemenin mamül haline dönüşmesinin her bir safhası da kendine mahsus bir merasim ve kurallara tabi idi. Mesela yufkalar o kadar ince olmalıydı ki; kırk-altmış katlı yufkanın en

CONCLUSION

In the current Turkish society the traditional acts of treating baklava to the visitors, bringing baklava to visits, celebrating special events such as engagement, wedding, graduation, promotion etc. with baklava is very common.

This pleasant Turkish tradition goes back to old times. Charles Perry, the food writer in Los Angeles Times says that baklava is a complete Turkish dessert and that its origins comes from Middle Asia. Even the roots come from Middle Asia and also depend on the ancient nations of Middle East it is for sure that baklava have made its peak in Ottoman cuisine along with its delicacy, temper, quality and with its value deserved.

Baklava, which was the crown of the legendary Ottoman cousine was not only popular among the palace but also indispensible among masses for special events such as iftar or bajram.

There was also a tradition in Ottoman Empire called "baklava procession" which means distribution of baklava to Janissary soldiers on the monthly salary payment days and on the fifteenth day of holy Ramadan month after visit to Hırka-i Şerif (the cloth of Holpy Prophet) and this shows the superiority of baklava in the hierarchy of the foods.

The production type and variety is most important in dining and cuisine culture of human societies. Therefore the internal ingredients of baklava is varied acording to the products produced by humans and regions. For instance in Black Sea region it is baked with nut, in South and Middle East it is baked with pistachio, in Middle Anatolia it is baked with walnut and in some places it is baked with minced meat and onion and turned into mince pie. Again likewise baklava can be called with different names according to its components or its shape. For example; sarığıburma, vezirparmağı, kadıngöbeği, bülbülyuvası, dilberdudağı, kulaklı baklava, kuyruklu baklava, samsa, pahlava and Napolyon pie etc.

The ingredients of baklava was given great attention in Ottoman cuisine world including both palace kitchen and masses kitchen. According to the archive documents the baklava artizans performed periodical quality controls via their guilds and issued some code of practices to keep a certain level of standard. The motto of the baklava makers was "for quality product, quality supply is needed". So much that butter was supplied from Crimea and Aleppo, wheat was supplied from Thrace and Balkans, Pistachio was supplied from Dımascus and Aleppo in order to keep the high quality standard in baklava.

Finalizing the carefully selected material into a final product had its unique ceremony and rules. For example the phyllos shall be so thin that when you throw a coin over a forty-sixty folds of phyllos it shall touch the bottom and make a voice when touching the tray.

üstüne atılan bir madeni akçe, yere düştüğünde en alt kata ulaşmalı hatta tepsinin tabanına değdiğinde ses çıkarmalı idi.

Sarayın, halkın ve askerin bu kadar ehemmiyet verdiği baklavanın edebiyatçıların ve şairlerin eserlerine de konu olması tabiidir. şairler baklava için en iştah açıcı dizelerini yazmış, edipler ağız sulandıran cümlelerini baklava için dizmişlerdir. Mesela klasik edebiyatımızda en değer verilen kişiyi ya da sevgiliyi ifade etmek için benzetilen "ayın on dördü" ve "gül" kavramları baklava için de kullanılmıştır. Şaire göre Baklavanın tepsisi dolunay gibi parlak ve yuvarlak, baklavanın kızarıklığı gül gibi pembedir ki bu da bize Osmanlı mutfağında baklavanın "yemeklerin en sevgilisi ve en değerlisi" mertebesine çıkarıldığını gösterir.

Filhakika girişte de ifade ettiğimiz gibi derde devadır, cana safadır ve sadece tatlıların değil, tüm nimetlerin sultanıdır baklava...

It is only natural that baklava became a topic for literature and poetry arts as it is appreciated so much by court people, masses and soldiers. The poets had written their most appetizing poems for baklava, the literateurs wrote the most delicious sentences for baklava. For example the classical metaphors of "middle of the moon (used for very beautifull)" or "rose" which were normally used for the beloved one was also used for baklava. According to the poet, the tray of the baklava is round and bright like full moon, the broiled part of baklava is pink like rose therefore he stated that it shows that baklava is "the most beloved and important food" of the Ottoman cuisine.

In effect baklava is a cure for all, a joy for all and the sultan for not only desserts but for all the food...

DİPNOTLAR / ANNEXES

* Bu kısım Yrd. Doç. Dr. Hacı Murat Arabacı ve Yrd. Doç. Dr. Şakir Turan tarafından yazılmıştır.
1 Yaşar Yücel-Bahaeddin Yediyıldız;"Tarih ve Kültür", Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler, Ankara, 1990, s. 57-58.
2 Mustafa Talas, Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri, Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Sayı 18, Güz 2005. s. 273.
3 Hayati Beşirli, Yemek, Kültür ve Kimlik, Millî Folklor, Yıl 22, Sayı 87, Ankara 2010, s.159-160.
4 Beşirli, a.g. m., s. 160.
5 Altan Çetin, Karahanlı-Selçuklu-Memlûk Çizgisinde Türk Mutfağı, Türk Mutfağı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2008, s.27.
6 Ayşe Baysal, Beslenme Kültürümüz, Ankara 1990, s. 3, 26-27.
7 İsmail Aka, "Hazar Ötesi Türkmenlerinde Hayvancılık, Ziraat ve Yemekler", Makaleler, Cilt II, Yayına Hazırlayan: Semih Yalçın-Şarika Gedikli, Ankara 2005, s. 349 vd.
8 Mustafa Safran, Yaşadıkları Sahalarda Yazılan Lugatlara Göre Kuman/Kıpçaklarda Siyasi, İktisadi, Sosyal ve Kültürel Yaşayış, Ankara 1993, s. 123-124.
9 Toylar, ziyafetler ve şölenler hakkında geniş bilgi için ayrıca bkz. Mehmet Eröz, Türk Kültürü Araştırmaları, İstanbul 1977, s. 29 vd.
10 Sadık Kasimanov, Kazakların Milli Yemekleri, Ankara 1992, s. X; Bahaeddin Ögel, Türk Kültürünün Gelişme Çağları, İstanbul 1988, s. 281 vd.
11 Bahaeddin Ögel, Türk Kültürünün Gelişme Çağları, s. 281 vd.
12 Reşat Genç, Kaşgarlı Mahmud'a Göre XI. Yüzyılda Türk Dünyası, Ankara 1997, s. 229.
13 Reşat Genç, Kaşgarlı Mahmud'a …, s. 229 vd.
14 Bahaeddin Ögel, Türk Kültürünün Gelişme Çağları, s. 284 vd.
15 Abdulhalûk M. Çay, Türk Milli Kültüründe Hayvan Motifleri-I-, Ankara 1990, s. 27 vd; Bahaeddin Ögel, Türk Kültürünün Gelişme Çağları, s. 284 vd.
16 Reşat Genç, Kaşgarlı Mahmud'a …, s. 235-236.
17 Saida Burhanidinova, Fergana Türklerinin Doğum, Sünnet, Düğün ve Ölüm Merasimleri, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi SBE, Ankara 2009, s. 94.
18 Mehmet Alpargu, Nogaylar, İstanbul 2007, s. 207.
19 Mustafa Safran, a.g.e, s. 119; Reşat Genç, Kaşgarlı Mahmud'a …, s. 241-242.
20 Reşat Genç, Kaşgarlı Mahmud'a …, s. 247; Mehmet Eröz, a..g.e,, s. 162.
21 Mehmet Alpargu, Nogaylar, s. 208-209.
22 Fuat Köprülü, "Anadolu Selçuklu Tarihinin Yerli Kaynakları", Belleten, C. VII, Sy. 25-26-27, Ankara, 1943, s. 458.
23 Muhammed b. El- Kerim, Kitâbü't- Tabih, Çev. N. Pişkin, İstanbul, 2009, s. 10-11.
24 Altan Çetin , "Karahanlı- Selçuklu- Memluk Çizgisinde Türk Mutfağı", Türk Mutfağı, Ankara, 2008. s. 30.
25 Muhammed b. El- Kerim, a.g.e, s. 10.
26 Mehmet Alpargu, "12. Yüzyıla kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü" Türk Mutfağı, Ankara, 2008. s. 20.
27 Günay Kut, "Türklerde Yemek Kültürü", Türkler, C.4, Ankara, 2002, s. 215.
28 Bert Fragner, "Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni", Orta Doğu Mutfak Kültürleri, İstanbul, 2000, s. 54-55.
29 İbn-i Battuta, Büyük Dünya Seyahatnamesi, Sad. M. Çevik, İstanbul, 1995, s. 232.
30 Yunus Emre, Şiirler, Ankara, 1993, s. 88.
31 Mevlana, Mesnevi, I, Çev. V. İzbudak, Konya, 2006, s. 220.
32 Mevlana, Mesnevi, III, Çev. V. İzbudak, İstanbul, 1991, s. 184.
33 Mesnevi, V. Çev. V. İzbudak, İstanbul, 1988, s. 102.
34 Mesnevi, V, s. 136.
35 Mesnevi, VI. s. 5
36 Mevlana Celaleddin, Divan-ı Kebir III, Haz. A. Gölpınarlı, Ankara, 2000, s. 108.
37 Divan-ı Kebir V, s. 139.
38 Mesnevi, V. s. 204.
39 Ahmed Eflaki, Ariflerin Menkıbeleri II, Çev. T. Yazıcı, İstanbul, 1987, s. 72.
40 Erdoğan Merçil, Müslüman Türk Devletleri Tarihi, Ankara, 1991, s. 179.
41 Fuat Köprülü, "Selçuklular Zamanında Anadolu'da Türk Medeniyeti", Aktaran, T. Metin, Tarih İncelemeleri Dergisi, C. XXVI, Sy, 1, Temmuz, 2011, s. 226.
42 Haşim Şahin, "Türkiye Selçuklu Ve Beylikler Dönemi Mutfağı", Türk Mutfağı Ankara, 2008, s.51.
43 Divan-ı Kebir III, s. 262.
44 Nevin Halıcı, Mevlevi Mutfağı, İstanbul,2007, s. 159.
45 Fuat Köprülü, "Selçuklular Zamanında Anadolu'da Türk Medeniyeti", Aktaran, T. Metin, Tarih İncelemeleri Dergisi, C. XXVI, Sy, 1, Temmuz, 2011, s. 226.
46 Mesnevi, I. s. 152.
47 Divan-ı Kebir I, s. 108.
48 Muhammed b. El- Kerim, a.g.e, s. 18.
49 Mevlana insanda sabrın önemini vurgularken şeker kamışından şeker elde edilmesi örneğini vermiştir. "A benim canım, şeker kamışından bir yolunu bulurlar, şeker çıkarırlar, şeker yaparlar, Dut ağacının yaprağından ipek kumaş dokurlar. Yavaş ol tez olma, dayan. Zamanla koruktan helva yaparlar" Bknz. Feyzi Halıcı, "Mevlana'nın Eserlerinde Yemek Ve Mutfak İmajı", Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye, 25-30 Eylül, 1986, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara, 1988. s. 116.
50 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi, İstanbul, 2009, s. 25-26.
51 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 26.
52 Divan-ı Kebir II, s. 62.
53 Divan-ı Kebir II, s. 348.
54 Divan-ı Kebir I, s. 327.
55 Gelibolulu Mustafa Âli, Ziyafet Sofraları(Mevâidü'n-nefais fi kavaidi'l mecalis), Haz. Orhan Şaik Gökyay, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, 1978, s. 27.
56 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 28.
57 Zekeriya Kitapçı, Abbasi Hilafetinde Selçuklu Hatunları ve Türk Sultanları, Konya 1994, s. 143.
58 İbn Bibi, El- Evamiru'l- Alaiye (Selçukname) I, Çev. M. Öztürk, Ankara 1996, s. 311.
59 Mehmet Altay Köymen, "Alparslan Zamanı Türk Evi", Selçuklu Araştırmaları Dergisi, III, Ankara 1971, s. 5-6.
60 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 236.
61 Mevlana Mesnevisinde "Yağlanmamış, ekşimemiş ayranın varsa, dövüp yağını çıkarmadıkça sakın harcama" ifadesiyle 13. yüzyıl Anadolusundaki tereyağı elde etme usulüne parmak basmaktadır. Mesnevi, IV, s. 244.
62 Muhammed b. El- Kerim, a.g.e, s. 12.
63 Muhammed b. El- Kerim, a.g.e, s. 151-159.
64 Nevin Halıcı, Mevlevi Mutfağı, İstanbul,2007, s. 164.
65 Feyzi Halıcı, "Mevlana'nın Eserlerinde Yemek Ve Mutfak İmajı", Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye, 25-30 Eylül, 1986, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara, 1988. s. 116.
66 Divan-ı Kebir I, s. 108.
67 Nevin Halıcı, Mevlevi Mutfağı, İstanbul, 2007, s. 82.
68 Tarifi için bknz. Muhammed b. El- Kerim, a.g.e, s. 156.
69 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 236.
70 Divan-ı Kebir IV, s. 124.
71 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 227.
72 Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, İstanbul, 2010, s. 172.
73 Mesnevi, III, s. 156.
74 Divan-ı Kebir III, s. 168.
75 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 258-263.
76 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 273.
77 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 281.
78 Mehmet Altay Köymen, "Alparslan Zamanı Türk Evi", Selçuklu Araştırmaları Dergisi, III, Ankara 1971, s. 5-6.
79 Muhammed b. El- Kerim, a.g.e, s. 18.
80 Divan-ı Kebir V, s. 468.
81 Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, s. 324.
** Bu kısım Doç. Dr. Nurgül Bozkurt ve Yrd. Doç. Dr. Hacı Murat Arabacı tarafından yazılmıştır.
82 Ayşe Hür, "Mutfak", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, VI, s. 1.
83 Artun Ünsal, "Mutfak, Osmanlı'dan Günümüze", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, VI, s. 1-5.
84 Artun Ünsal, "Mutfak, Osmanlı'dan Günümüze", s. 6 vd.
85 Sibel Güler, "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, S. 26, Kütahya 2010, s. 5
86 Yeşil erik tadında ekşi bir ottur, halk bu ota okçun demektedir.
87 Evliya Çelebi Seyahatnamesi, IV, (Hazırlayanlar: Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman), İstanbul 2001, s. 82; Nazif Öztürk, "Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (Haz. Kamil Toygar), Ankara 1999, s. 32.
88 Sibel Güler, a.g.m, s. 6
89 Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, Türk Mutfağı", T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008, s. 71, 72.
90 Metin Saip Sürücüoğlu, a.g.m, s. 49.
91 Günay Kut, "Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri ve Dünü-Bugünü", 700 Yıllık Mutfak Kültürü Hünkâr Beğendi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2006, s. 39.
92 Mehmet Zeki Pakalın, "Matbah-ı Âmire", Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, C. II, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1983, s. 416.
93 Arif Bilgin, "Matbah-ı Âmire", DİA., C. 28, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara 2003, s. 115.
94 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", Osmanlı, C. 9, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 1999, s. 205.
95 Necdet Sakaoğlu, Tarihi, Mekanları, Kitabeleri ve Anıları ile Saray-ı Hümayun Topkapı Sarayı, DenizBank yayınları, 2002, s. 125.
96 Özge Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008, s. 199.
97 Arif Bilgin, "Matbah-ı Âmire", s. 115; Nevin Halıcı, "Osmanlı Dönemi Mutfağı", Osmanlı, C. 9, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 1999, s. 216.
98 Necdet Sakaoğlu, Saray-ı Hümayun, s. 125.
99 İsmail Hakkı Uzunçarşılı, Osmanlı Devleti'nin Saray Teşkilatı, TTK yayınları, Ankara 1988, s. 28.
100 Jean Thevenot, 1655-1656'da Türkiye, Çeviren, Nuray Yıldız, Tercüman 1001 Temel Eser yayınları, İstanbul 1978, s. 66.
101 Mehmet Zeki Pakalın, "Matbah-ı Âmire", s. 416.
102 Arif Bilgin, "Matbah-ı Âmire", s. 115.
103 Mehmet Zeki Pakalın, "Matbah-ı Âmire", s. 416.
104 Kanuni Süleyman'ın (1520-1566) hekimi Domenico Hierosolimitano'ya göre sarayın on bir mutfağı vardı. Sadece sultana hizmet veren iki mutfakta otuz değişik kap yemek hazırlanmakta idi. Padişah bunların arasından istediğini seçer ve gümüş bir sofrada porselen servis takımlarıyla yerdi. Yılda iki kez, dini bayramlar-

da, değerli taşlarla süslü altın sofrayı da kullanırdı. Sula Bozis, İstanbul Lezzeti İstanbullu Rumların Mutfak Kültürü, Çev. Foti Benlisoy, Stefo Benlisoy, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 53. Friedrich Unger, Doğu'da Tatlıcılık adlı çalışmasında "Divan salonunun karşısında bulunan ve eskiden ecnebi elçilerin resmî kabul gördükleri bu üçüncü avluda dokuz çeşit mutfak vardır. Bunların da hemen bitişiğinde şarabın hiç bir türünün içinde muhafaza edilmediği bir kiler vardır..."der. Friedrich Unger, Doğu'da Tatlıcılık, (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Derneği Yayınları, s. 12.

105 Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı"..,, s. 75.
106 Necdet Sakaoğlu, Saray-ı Hümayun, s. 127.
107 Sula Bozis, a.g.e, s. 54, 55; Necdet Sakaoğlu, Saray-ı Hümayun, s. 128.
108 Arif Bilgin, "Matbah-ı Âmire", s. 115. Bu konuda ayrıca bkz. E. Çelebi Kömürciyan, a.g.e, s. 113.
109 Saip Sürücüoğlu, a.g.m, s. 52.
110 Midhat Sertoğlu, Osmanlı Tarih Lûgatı, İstanbul 1986, s. 21 ve 193.
111 Arif Bilgin, "Matbah-ı Âmire", s. 115. Bu konuda farlı bir bilgi için bkz. Eramya Çelebi Kömürciyan, a.g.e, s.112, 113.
112 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 205.
113 Arif Bilgin, "Matbah-ı Âmire", DİA., C. 28, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara 2003, s. 116.
114 Metin Saip Sürücüoğlu, a.g.m, s. 52.
115 Mehmet Zeki Pakalın, "Matbah-ı Âmire", Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, C. II, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1983, s. 416. ve Arif Bilgin, "Matbah-ı Âmire", DİA., C. 28, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara 2003, s. 116.
116 Necdet Sakaoğlu, Saray-ı Hümayun, s. 130.
117 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 205.
118 Necdet Sakaoğlu, Saray-ı Hümayun, s. 130.
119 Arif Bilgin, "Matbah-ı Âmire", DİA., C. 28, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara 2003, s. 116.
120 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 205.
121 Arif Bilgin, "Matbah-ı Âmire", DİA., C. 28, Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları, Ankara 2003, s. 116.
122 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 206.
123 Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s. 68, 69.
124 Arif Bilgin, "Matbah-ı Âmire", s. 116. ve Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı"..,, s. 75. ve Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 205.
125 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 206.
126 Arif Bilgin, "Matbah-ı Âmire", s. 115.
127 BOA, HAT, 1402/56591 (1206.Z.29).
128 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 206. ve Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s.75.
129 Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı"..,, s. 72.
130 Kütüphane memurluğu, kütüphaneci, Devellioğlu, a.g.s, s. 371.
131 BOA, HAT, 1402/56591(1206.Z.29).
132 Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008, s. 72, 73.
133 İsmail Hakkı Uzunçarşılı, Osmanlı Devleti'nin Saray Teşkilatı, Ankara 1988, s. 379.
134 Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", Türk Mutfağı, s. 74, 75.
135 İsmail Hakkı Uzunçarşılı, a.g.e., s. 381.
136 Mehmet Zeki Pakalın, "Matbah-ı Âmire", Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, C. II, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1983, s. 417.
137 Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", Türk Mutfağı, s. 76.
138 Mesela 14 Mayıs 1910 tarihinde tatlıcı ve börekçi Ali Ağa'ya 220 kuruş maaş ve ayrıca 40 kuruş da tarik (yol) ianesi verilmişti. BOA, HH.d. 31731.
139 Techiz ve tekfin: Vefat eden kişinin yıkanıp kefenlenmesi işi.
140 BOA, HAT, 1498/14. Konu ile ilgili belge şöyledir:
Şurutu üzere ferman verile
Takrir-i kullarıdır ki
Saray-ı cedid-i sultanide kâin ocağı tabbahın-i hassa ve kilâr-ı amire ve helvahane-i ma'mûre ve ocağ-ı sairenin neferat ve üstâdânından vefat edenlerin beytü'l malları gurabasının techiz ve tekfinine ve sair mahalle sarf olunmak üzere şerait-i adide rabtla neferat-ı merkum ve üstadanından asitane-i saadette ve Anadolu ve Rumeli cânîblerinde ne mahalde vefat ederler ise beytü'l malları taraf-ı kullarından zabt olunub İstanbul ve tevabii beytü'l mal emini ve evkaf-ı saire taraflarından dahl ve taarruz olunmamak üzere balası Hutût-ı hümâyûn ile ma'nun ve müteaddid evamir-i aliye sâdır ve müdaheleleri men ve def' olunmuşken Asitane ve Üsküdar ve Eyub cânîblerinde vaki' salatın-i izam ve valide-i atik cami-i şerifleri evkafları mütevelli ve cabileri zuhuruyla neferat-ı merkum ve üstadanından vefat edenler bizim mütevelli ve cabisi olduğumuz cevami-i şerif mahallerinde vefat etmekle beytü'l malları cânibi vakfa aiddir bizler zabt ederiz deyu fuzuli müdahele ve hilafı hattı hümâyûn ve emr-i ali taaruzdan hali olmayub vücuhla ğadr idaresinde olmalarıyla merahim-i mülükanelerinden mutazarrı'dır ki gurabay-ı ocakluyan gadrden sıyaneten İstanbul'da vaki Sultan Ahmed Han Cami-i şerifi mahallatından ve Üsküdar'da kâin valide-i atik cami-i şerifi mahallatında ve Eyyub Ensari ve selâtin-i saire cami-i şerifi mahallatında maru'l beyan ocaklu ve ocaktan bî-kam olan mütekaidin üstadanın hin-i vefatlarında beytü'l malları ber muceb-i hatt-ı hümâyûn taraf-ı kullarından zabt ve tahrir olunub bi'l cümlesi selâtin-i izam hazeratı ve valide-i atik hazeratı ve eyüb ensari cevami-i şerifleri evkafı mütevellileri ve câbileri ve saire taraflarından müdahele ve taarruz olunmamak üzere iktiza edenlere hıtabı havi bu defa dahi emri şerif itası için mübarek hattı hümâyûn-ı şevketmakrûn-ı şahâneleri keşide ve erzan buyrulmak babında emr ü ferman lutf-ı ihsan şevketlü mehabetlü kudretlü padişah-ı âlem penah efendimiz hazretlerinindir.
141 Necdet Sakaoğlu, Saray-ı Hümayun, s. 126.
142 Necdet Sakaoğlu, Saray-ı Hümayun, s. 123.
143 Nevin Halıcı, "Osmanlı Dönemi Mutfağı", Osmanlı, C. 9, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 1999, s. 216.
144 Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri", Türk Mutfağı", T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008, s. 283-287.
145 Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri", s. 289.
146 "Hazînedeki Gümüş Siniye Dâir: Piyâle Paşa'ya hüküm ki, Hazînede gümüş sini vardır ki, elçi geldikte vüzerâ önüne yemek onunla kona gelmiştir. Ol sini Hazîneden ihrâç olunup gönderilmek emredip buyurdum ki, vusûl buldukda Hazinedâr Başı ve Şehremini ile Hazîne(ye) varılıp, ol sini(yi) çıkarıp gönderesin. (Paşa hazretlerine gönderildi) Fî 20 Reveb 975/20 Ocak 1568." Ahmet Refik, Onuncu Asr-ı Hicrîde İstanbul Hayatı, hazırlayan Abdullah Uysal, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 4, 5.
147 Hans Dernschwam, İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü, Çeviren Yaşar Önen, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1992, s. 173.
148 Antoine Galland (1646-1715) Fransız arkeolog ve oryantalisttir. 1672-73 yılları arasında iki yıl İstanbul'da kalmış ve bu sürede yazdığı günlükleri daha sonra yayınlanmıştır. Antoine Galland, İstanbul'a Ait Günlük Anılar (1672-1673) C.II. , Yayınlayan Charles Schefer; Çeviren: Nahid Sırrı Örik Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1998. s.13-18 ve 57.
149 Özge Samancı, "Alaturga'dan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", Türk Mutfağı", T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008, s. 308, 309.
150 Özge Samancı, a.g.m, s. 309, 310.
151 Ülker Erginsoy, İslam Maden sanatının Gelişmesi, İstanbul 1978, s. 76 vd.
152 Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, s. 372.
153 Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, s. 256.
154 Reşat Genç, Kaşgarlı Mahmud'a Göre XI. Yüzyılda Türk Dünyası, Ankara, 1997, s.234.
155 Suraiya Faroqhi, "16 ve 17. Yüzyılda Anadolu İmaretlerinde Ziyafet Yemekleri", Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008, s. 123.
156 Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, s. 43.
157 Necdet Sakaoğlu, Saray-ı Hümayun, s. 128; Metin Saip Sürücüoğlu, a.g.m, s. 54.
158 Metin Saip Sürücüoğlu, a.g.m, s. 54.
159 Metin Saip Sürücüoğlu, a.g.m, s. 56, 57.
160 Metin Saip Sürücüoğlu, a.g.m, s. 55.
161 Necdet Sakaoğlu, Saray-ı Hümayun, s. 130.
162 Metin Saip Sürücüoğlu, a.g.m, s. 57.
163 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 235.
164 Ali Seydi Bey, Teşrifat ve Teşkilatımız, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul 1973, s. 91-96.
165 Metin Saip Sürücüoğlu, a.g.m, s. 55.
166 Metin Saip Sürücüoğlu, a.g.m, s. 56.
167 Sula Bozis, ag.e, s. 53.
168 Sula Bozis, a.g.e, s. 52.
169 Ayşe Osmanoğlu, Babam Sultan II. Abdülhamit, İstanbul 1994, s. 26-27.
170 Ali Seydi Bey, Teşrifat ve Teşkilatımız, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul 1973, s. 91-96.
171 Deniz Gürsoy, Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi, İstanbul 1995, s. 54.
172 Ahmet Refik, Onuncu Asr-ı Hicrîde İstanbul Hayatı, (Haz. Abdullah Uysal), Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2000, s. 5.
173 Müjgan Çakır, "Câmasb-nâme'deki Sofra Kültürü ve Yemek Adlarına Dair", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, (Haz. Kâmil Toygar), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yay, Ankara 1999, s. 26.

*** Bu kısım Doç. Dr. Nurgül Bozkurt ve Yrd. Doç. Yrd. Doç. Yrd. Doç. Dr. Arif Kolay tarafından yazılmıştır.

174 Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, İstanbul 2010, s. 42.
175 Divan-ı Kebir V, s. 468.
176 Ayfer T. Ünsal, Ayıntab'tan Gaziantep'e Yeme İçme, İletişim Yayınları, İstanbul 2004, s. 199.
177 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 236.
178 Sula Bozis, a.g.e, s. 83.
179 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 236.
180 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 237.
181 Nevin Halıcı, "Osmanlı Dönemi Mutfağı", Osmanlı, C. 9, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 1999, s. 219.
182 Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008, s. 87.
183 Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, s. 43.
184 Necdet Sakaoğlu, Saray-ı Hümayun, s. 130.
185 Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s. 61.
186 Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 87.
187 Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s. 63.
188 Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 63, 87.
189 Sula Bozis, a.g.e, s. 51, 52.
190 Günay Kut, "Şenliklerde Ziyafet Sofraları", Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008, s. 97-100.
191 Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 87. ve Eramya Çelebi Kömürciyan, a.g.m, s.112.
192 Suraiya Faroqhi, "16 ve 17. Yüzyılda Anadolu İmaretlerinde Ziyafet Yemekleri", Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008, s. 123.
193 Arif Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", s. 87.
194 Sula Bozis, a.g.e, s. 83.
195 Friedrich Unger, Doğu'da Tatlıcılık, (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Derneği Yayınları, s. 9.
196 "Ey İsrailoğulları! Sizi düşmanınızdan kurtardık, size Tûr'un sağ yanını vadettik ve size kudret helvası ile bıldırcın indirdik." (Taha 80).
"Bununla beraber Biz onları oniki kabileye, o kadar ümmete ayırdık ve Musa'ya -kavmi kendisinden su istediği vakit- şöyle vahyettik: "Vur asan ile taşa!" O zaman ondan on iki pınar akmaya başladı. Halkın her kesimi

kendi su alacağı yeri belirledi. Bulutu da üzerlerine gölgelik çektik, kendilerine kudret helvası ile bıdırcın indirdik ve: "Size rızık olarak verdiğimiz nimetlerin temizlerinden yiyin!" dedik. Bununla beraber onlar zulmu Bize yapmadılar, ancak kendi nefislerine zulmediyorlardı." (Araf 160).

197 Sula Bozis, a.g.e, s. 84.
198 Sula Bozis, a.g.e, s. 84.
199 Sula Bozis, a.g.e, s. 84.
200 Müjgan Çakır, a.g.m, s. 19.
201 Salih Aynural, İstanbul Değirmenleri ve Fırınları Zahire Ticareti (1740-1840), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2002, s. 65, 66.
202 Mesela, 1768 yılında saraya 1636 kıyye bal (asel) satın alınmıştı. BOA, D.BŞM.d. 3940.
203 Murat Belge, Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İstanbul 2001, s. 196, 197.
204 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 209.
205 Ümit Ekin, "Bal: Eski bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu'nda Üretim ve Tüketimi", Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008, s. 168, 169. ve Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü", Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008, s. 130.
206 Ümit Ekin, "Bal: Eski bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu'nda Üretim ve Tüketimi", s. 171, 172.
207 Saraya gıda maddesi tedariki için kullanılan irsaliye yönteminin üç şekli vardı. Bunlardan biri, salyaneli eyaletlerden Mısır ile tâbi devletlerden Eflak ve Boğdan'ın merkezî hazineye vermekle yükümlü oldukları verginin bir kısmına karşılık sağlanaan malların havâlesi; ikincisi, idari ve mali görevlere atanan bazı yöneticilerin, tayinleri karşılığında taahhüt ettikleri malların gönderilmesi; üçüncüsü ise, taahhüt usulüne dayanmayan, fakat parası, merkezi hazineye bağlı yerel gelirlerden ödenen malların irsalidir. Ayrıntılı bilgi için bkz. Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s. 125-127.
208 Mustafa Nuri Paşa, "Ocaklık terimi, Tersani-i Âmire giderlerine veyahut bir kale muhafızlarının veya bir şehrin yerli askerlerinin günlük ücretlerine karşılık tahsis kılınmış olan birkaç köy veya kazanın "hâsılât-ı öşriye ve örfiyesine" denir. Ocaklık sadece öşür gelirleriyle sınırlı değildir; cizye, mizân (tartı)-ı harîr (ipek) ve gümrük resmi gibi bazı vergiler de tahsis edilmiştir" der. Mustafa Nuri Paşa, Netâyic ül-Vukû'ât, I-II, (Sad. Neşet Çağatay), Ankara 1992, s. 137. Osmanlı sarayının iâşesi için kullanılan bir yöntem olarak ocaklık hakkında Arif Bilgin, Osmanlı Osmanlı Saray Mutfağı adlı kitabında şu bilgileri verir: İrsaliye gibi, ocaklık da havâle sistemi içinde yer alan bir metoddur. İrsaliyeden farkı, muayyen miktardaki malın ve masraflara karşılık gelen paranın, değiştirilmemek veya başka bir alana kaydırılmamak üzere tahsis edilmesidir. Yani bu yöntemle, bir mala ocaklık bağlanan bir kaza veya bir işletmenin, her yıl o malı tam olarak saraya göndermesi hedeflenmektedir. Aynı şekilde, masraflara karşılık ocaklık tahsis edilen paranın da, asla başka bir alana kaydırılmaması, yalnızca bu malın temini ve diğer gerekli masraflara (taşıma vs.) kullanılması gerekmektedir. Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s. 134. Ocaklık terimi için ayrıca bkz. Nejat Göyünç, "Ocaklık Deyimi Hakkında", XI. Türk Tarih Kongresi Kongreye Sunulan Bildiriler, C. III, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1994, s. 873-877.
209 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 210.
210 Sedney W. Mintz, Şeker ve Güç, (Çev. Şükrü Alpagut), Kabalcı Yayınları, İstanbul 1997, s. 138.
211 Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s. 205. Ayrıca Şekerin tarihteki yeri için bkz. Sedney W. Mintz, a.g.e.
212 Thomas Geerdes, Ana Besin Maddelerinden Şeker ve Tarihi, Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. yayınları, Ankara 1966, s. 11-13.
213 Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s. 205.
214 Sedney W. Mintz, a.g.e, s. 221.
215 Özge Samancı, "İmparatorluğun Sön Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008, s.206, 207.
216 Ümit Ekin, "Bal: Eski bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu'nda Üretim ve Tüketimi", s. 172.
217 Araplar Müslüman olduklarında şeker üretiminde oldukça rakipsizdiler. Girit'te şeker rafinerileri kurmuşlardı. Murat Belge, Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İstanbul 2001, s. 292.
218 Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s. 205.
219 Sula Bozis, a.g.e, s. 20.
220 Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva ...", s. 130. ve Eramya Çelebi Kömürciyan, a.g.m, s. 114.
221 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 210.
222 Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s. 205.
223 www.sosyalcim.org
224 Akide şekeri bu devirde Divân-ı Hümâyûn'da kullanılırdı. Divan akdolunduğu zaman "Hüsn-i hal-i askere işaret için kadimden kanun olmak üzere, Muhzır Ağa akide şekeri getirir, Vezir-i Âzam'a, sâir Vüzerâ'ya, Nişancı, Kazasker ve Defterdârlara sunardı. Verilen şekerin miktarı Vezir-i azam'a iki yüz, Yeniçeri Ağası ile Ser-i Sekbân'a ve Kethüda Bey'e yüzer, sair Divân halkına 30 dan 15 dirheme kadar idi. Onbirinci asr-ı hicrîye ait yazma ve müellifi mechul bir eserde şekerin Divan'da Ases Başı Kapu Kethudâsı eliyle tevz' edildiği yazılmıştır. Ahmed Refik, Onuncu Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı, Hazırlayan Abdullah Uysal, Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 1987, s. 178.
225 Ahmed Refik, Onuncu Asr-ı Hicrî'de ..., s. 178, 179.
226 Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s. 203.
227 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 209.
228 Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s. 203.
229 Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s. 204.
230 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 209.
231 Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva ...", s. 130. ve Eramya Çelebi Kömürciyan, a.g.m, s. 114.
232 Samı Zubaıda, "Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları", Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Editörler: Samı Zubaıda ve Richard Tapper, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000, s. 42.
233 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 210.
234 Kefe'de yağın kıyyesi yazın altışar, kışın yedişer Akçaya, İstanbul'da yazın yedişer, kışın sekizer Akçaya idi. Bi def'ada İstanbul'a üçbin tulumdan ziyâde gönderilirdi. Yağın harice satılması memnu' idi. (995/1586-1587). Ahmed Refik, Onuncu Asr-ı Hicrî'de ...., s. 117, 118.
235 Ahmed Refik, Onbirinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1592-1688), Enderun yayınları, İstanbul 1988, s. 1, 2.
236 Salih Aynural, İstanbul Değirmenleri ve Fırınları Zahire Ticareti, s. 67-69.
237 Mesela, 1768 yılında saraya 2370 kile has un satın alınmıştı. BOA, D.BŞM.d. 3940.
238 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 209.
239 Mesela, 1768 yılında saraya 5344 buçuk kile fodula buğdayı satın alınmıştı. BOA, D.BŞM.d. 3940.
240 Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, s. 182.
241 Necdet Sakaoğlu, "Değirmenler", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Cilt III, s. 18-19.
242 Salih Aynural, İstanbul Değirmenleri ve Fırınları Zahire Ticareti, s. 36-38.
243 Sula Bozis, a.g.e, s. 4.
244 Eramya Çelebi Kömürciyan, XVII. Asırda İstanbul Tarihi, Eren Yayınları, İstanbul 1988, s. 16, 17.
245 Sula Bozis, a.g.e, s. 5.
246 "İstanbul Ağası", DİA, XXIII.
247 "İstanbul Ağası", Mithat Sertoğlu, Osmanlı Tarih Lugatı, s. 164.
248 Mehmet Zeki Pakalın, "İstanbul Ağası", Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, II.
249 "İstanbul Ağası", DİA, XXIII.
250 BOA, İE.SM, 29/3090.
251 BOA, C.AS. 1214/54465.
252 BOA, C.AS. 139/6990.
253 BOA, C.AS. 68/3188
254 BOA, C.SM. 18/921.
255 BOA, C.AS. 1046/45967.
256 BOA, C.AS. 311/12856; BOA, C.AS. 527/21995.
257 BOA, C.SM. 180/9008; .
258 BOA, C.SM. 128/6446.
259 BOA, C.AS. 1078/47509.
260 BOA, C.SM. 156/7818.
261 BOA, C.SM. 124/6220.
262 BOA, C.SM. 127/6354.
263 Sula Bozis, a.g.e, s. 20.
264 Sula Bozis, a..g.e, s. 21.
265 BOA, D.BŞM.d, 3940.
266 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 207.
267 Arif Bilgin, "XVI. ve XVII. yüzyıllarda Sarayın İâşesi", s. 208, 209.
268 Hadiye Fahriye, Tatlıcıbaşı, Dersaadet, 1342, s. 12-15.
269 Priscilla Mary Işın, a.g.e, s. 242.
270 Evliya Çelebi Seyahatnamesi, V, (Hazırlayanlar: Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, İbrahim Sezgin), İstanbul 2001, s. 199.
271 Nevrûz hk. geniş bilgi için bkz. Abdulhalûk M. Çay, Türk Ergenokon Bayramı Nevrûz, Ankara, 1991.
272 Hıdırellez hk.geniş bilgi için bkz. Ahmet Yaşar Ocak, İslam-Türk İnançlarında Hızır Yahut Hızır-İlyas Kültü, Ankara, 1990.
273 Uğur Göktaş, "Helva Sohbetleri", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Cilt IV, s. 48-49.
274 Refik Ahmet Sevengil, İstanbul Nasıl Eğleniyordu (Haz. Sami Önal), İstanbul,1985, s.108 vd.
275 Ahmet Rasim, Ramazan Karşılaması, İstanbul,1990. s.12.
276 Uğur Göktaş, "İftar Adetleri", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Cilt IV, s. 140 vd.
277 "Kol Gezmek", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Cilt 5, s. 43-44.
278 Nazif Öztürk, "Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü", s. 42.
279 Yasemin Demircioğlu, Sıdıka Bulduk, "Çorum İlinde En Çok Tüketilen Tatlı Türleri ve Bu Tatlıların Besin Değeri Üzerine Bir Araştırma", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, (Haz. Kamil Toygar), Ankara 2000 s. 312.
280 Yasemin Demircioğlu, Sıdıka Bulduk, a.g.m, s. 313.
281 Mehmet Zeki Pakalın, Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, C. I, İstanbul 1983, s. 44.
282 Özellikle Ramazan Bayramı alayında dergâh-ı âli yeniçeri ağasına hil'at (kürk) giydirilmesi adettendi. Mesela 27 Ağustos 1723 tarihli kürk satın alınmasıyla ilgili belge şöyleydi:
Arz-ı bende-i bi mikdar budur ki
'Iyd-i fıtrda olan alayda dergâh-ı âli yeniçeri ağası İzzetlü ağa kullarına ilbas buyurulan çuka feraceye kaplu bir top post samurun mübayaası için hazinedar başı kullarının verdiği memhur temessükdür ma'lum olanları buyuruldukda zikr olunan kürkün 600 kuruşa mübâyaası için tezkiresi vechin babında emru ferman saâdetlü inâyetlü sultanım hazretlerinindir. BOA, İE. HLT. 5/511.
283 Bahsedilen alaylar hakkında ayrıca bkz. Ali Seydi Bey, Teşrifat ve Teşkilatımız, Haz. Niyazi Ahmet Banoğlu, Tercüman yayınları, İstanbul 1973.
284 Necdet Sakaoğlu, "Alaylar, Osmanlı Dönemi", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, C. I, s. 178-180.
285 BOA, HR.MKT. 166/21 (10 Rebiülevvel 1273). (Mevlid alayı vâlâsının temâşâsı zımnında bazı hâzirân-ı ecnebiye masraf dairesine gelmek emelinde olduklarından mahal-i mezkurun tehyiesi hususunda iktiza eden bendelerine emr ü nişîni bâbında irâde hazreti men lehü'l emrindir).
286 Saray geleneği olan baklava alayı, Matbah-ı âmire'den başlar, Et Meydanı'ndaki yeniçeri kışlalarına kadar, kenti bazan neşeye, bazan da sözde coşkuya kapılmış yeniçerilerin yağma ve saldırıları yüzünden korkuya boğardı. Necdet Sakaoğlu, Saray-ı Hümayun, s. 131.
287 İlber Ortaylı, "Baklava Alayı", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Cilt II, s. 5.
288 Necdet Sakaoğlu, "Hırka-i Saadet Ziyareti", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, IV, s. 67-68.
289 Tolga Uslubaş, Böyleydi Osmanlı'nın Ramazan'ı, Yağmur Yayınları, İstanbul 2006, s. 124; Necdet Sakaoğlu, "Hırka-i Saadet Ziyareti", s. 67-68.

290 Necdet Sakaoğlu, "Hırka-i Saadet Ziyareti", s. 67 vd; Tolga Uslubaş, a.g.e, s. 125.
291 Namık Sinan Turan, "İktidarı Simgeleyen İdari ve Törensel Bir Mekan Olarak Osmanlı Sarayının Tasarımı", İktisat Fakültesi Mecmuası, Cilt 56, Sayı 1 (2006), s. 114.
292 Necdet Sakaoğlu, "Hırka-i Saadet Ziyareti", s. 67 vd.
293 Baltacılığa İstanbul Acemi ocağından, Galata ve İbrahim Paşa saraylarının hizmet bölüklerinden ve Topkapı sarayı hizmet bölüklerinden, yani aşçı, helvacı, çamaşırcı gibilerden er alınırdı. Darüssaade Ağasından sonra gelen büyük âmirleri Baltacılar Kethüdası idi. Sonra Bölükbaşı ve Odabaşı gelirdi. Darüssaade Ağasının Sadrazamlıktaki işlerini Baltacılardan Kapı Haseki Ağası görür, Haremeyn vakıflarının para toplama memurluğunu yazıcı bulunurdu. Zaten Darüssaade Ağasının idaresinde bulunan Haremeyn evkafının muhtelif hizmetlerinde baltacılar bulundukları gibi, okuryazarlarından biri Darüssaade Ağası kâtipliği ve altı tanesi yazıcı halifeliği yaparlardı. Bir kısmı da, Bayazid camiinde ders okutan müderrislerden ders görüp yetişirlerdi. Eski Saray Baltacı Ocağı 1757 yılında kapatılmış, 1774 yılında ise yeniden açılmıştır. Bkz. "Baltacı" Mithat Sertoğlu, Osmanlı Tarih Lügatı, İstanbul, 1986.
294 Lügat mânası çakal nevinden bir hayvan olup Osmanlılarda emir çavuşu, haberci olarak kullanılan hizmet sahiplerine bu isim verilmiştir. Vaktiyle, Vezirlerin, Yeniçeri ağalarının, Bostancıbaşıların maiyetlerinde yasakçı ve haberciler bunlardı. Bostancı ocağında odabaşından sonra Karakulaklar gelir. Ve hepsi Bostancıbaşı karakulağının enirinde bulunurlardı. Bu zat ise daimi olarak sadrâzamın yanında bulunur ve Sarayla Paşakapısı arasında irtibatı temin ederdi. Has ahır erkânı arasında küçük rütbeli bir vazife sahibi de bu adı taşırdı. Menzil atları üzerindeki sürücülere de Karakulak denilirdi. Bunlar, ulakların önlerinde giderler ve herhangi bir kasabaya girerken yüksek sesle ve belli bir makamla bağırıp postanın geldiğini halka haber verirlerdi. Bkz. "Karakulak" Mithat Sertoğlu, Osmanlı Tarih Lügatı, İstanbul, 1986.
295 BOA., HAT. 1532/69 (29.Z.1230)
296 BOA, HAT. 1564/66 (1239.Z.29)
297 Osmanlı döneminde, Ramazan ayının 15. günü Topkapı Sarayı'nda ve Fatih'teki Hırka-i Şerif Camii'nde yapılan iki ayrı dini tören. "Hırka-i şerife ziyareti" de denmiştir. İlkini padişah, ikincisini valide sultan başlatırdı. Günümüzde ise Hırka-i Şerif Camii'nde ramazanın 15-27. günleri arasında ziyaret geleneği sürdürülmektedir. Osmanlı hanedanının Beşiktaş'taki saraylara taşınmasından 1922'ye değin, padişahlar cuma selamlığını andıran bir törenle 15 Ramazan günü Topkapı Sarayı'na giderek bu dini törene başkanlık ederlerdi. Buna "hırka-i saadet alayı" deniyordu. Saray haremindeki kadınlar da tören için kapalı saltanat arabalarıyla karadan Topkapı'ya gelirlerdi. l6l7'den başlayarak ikinci bir hırka-i şerif ziyareti ise Fatih'te Veysî Efendi Konağı'nın bahçesindeki kubbeli mekânda yapılmaktaydı. Şükrullah Efendi adında birinin İstanbul'a getirdiği ve Hz Muhammed'in Üveys el-Karanî'ye hediye ettiği hırka olduğu ileri sürülen ikinci hırkanın buradaki bekçilerine "hırka-i şerif şeyhi" unvanı veriliyordu. Bu şeyhler, her yıl ramazanın 15'inde hırkayı İstanbul halkının ziyaretine açmaktaydılar. Veysî Efendi Konağı II. Mahmud tarafından onartıldığı gibi, Abdülmecid de 1851'de buraya Hırka-i Şerif Camii'ni yaptırdı. Bu tarihten sonra buradaki ziyarete valide sultanlar başkanlık etmişlerdir. Saltanatın ve hilafetin kaldırılmasından sonra Topkapı Sarayı'ndaki Hırka-i saadet ziyareti sona ermiştir. Ancak Hasodadaki kutsal emanetler, Topkapı Sarayı Müzesi kapsamında her zaman görülebilmektedir. Hırka-i Şerif Camii'ndeki ziyaret ise bir halk geleneği olarak 15-27 Ramazan günleri boyunca yapılmaktadır. Necdet Sakaoğlu, "Hırka-i Saadet Ziyareti", s. 67-68; Hırka-i Şerif Camii hakkında bilgi için bkz. M. Baha Tanman, "Harka-i Şerif Camii", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, IV, s. 68-69.
298 Tolga Uslubaş, a.g.e, s. 124.
299 Esad Efendi, Teşrifât-ı Kadîme, Çağrı Yayınları, İstanbul 1979, s. 18.
300 Mavi gök bile bütün Peygamberlerin kendisiyle öğündüğü Muhammed aleyhisselâmın hırkasına kaygı olamaz. O'nun eteğine yüz sürerek, ümmetlerin şefâatçine yalvar. Tolga Uslubaş, a.g.e, s. 125.
301 Namık Sinan Turan, "İktidarı Simgeleyen İdari ve Törensel Bir Mekan Olarak Osmanlı Sarayının Tasarımı", İktisat Fakültesi Mecmuası, Cilt 56, Sayı 1 (2006), s. 114.
302 Kasım Kufralı, "Hırka-i Şerif", İslam Ansiklopedisi, V, MEB yayınları, İstanbul 1993, s. 451.
303 Tolga Uslubaş, a.g.e, s. 125; Necdet Sakaoğlu, "Hırka-i Saadet Ziyareti", s. 67 vd.; N. Sinan Turan, a.g.m.
304 İngiliz papaz Robert Walsh, baklava alayı konusunda hoş bir yanılgıya düşerek, bu baklavaların Yeniçeriler için Harem hanımları tarafından hazırlandığını yazmıştır. Priscilla Mary Işın, a.g.e, s. 240. Sarayda ramazan ayı, bayram günleri, yeniçerilere ulufe dağıtımının yapıldığı günlerde pişecek baklava yufkasının açılması ve baklavanın pişirilmesi işinde ihtiyar kadınlar (pîrezenân) görevlendirilmekteydi. Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, İstanbul 2004, s. 63. Konaklara ise baklava yufkası açmak için loncada örgütlenmiş Sakızlı ustalar çağrılırlardı. Sula Bozis, a.g.e, s. 84.
305 Pûşi bele sarılan enlice ipek kuşağa denir. Baklava Alaylarında tepsileri taşıyan Karakullukçular bellerine dolama üzerine pûşi kuşak sararlardı. Mithat Sertoğlu, "Pûşi", Osmanlı Tarih Lügatı, İstanbul, 1986,s.282.
306 Cevdet Paşa'nın "Tarih-i Askerî-i Osmani" adlı eserinde (Kitab-ı Evvel, sahife 197) de şöyle anlatılır. "O gün yeniçeri ortaları saka, usta ve karakullukçuları ile diğer zâbitler sarayın orta kapısının iki tarafındaki divan yeri sofasından ilerdeki mutfaklar önünde futalara bağlı ve hazır bulunan baklava tepsileri hizasında yer almaları üzerine orta kapı çevriliip Bab-üs-saad'de muntazır bulunan silahtarağanın sağ koltuğunda anahtar ağası ve sol koltuğunda başlala bulunduğu ve yedi nefer çakır salan ağalar peşlerinde ve kilercibaşı baltacısıyle sofa ocağı mûteberlerinden emin hasekisi tâbir olunan silahtarağa pâlûdecisi arkalarında hareket eylediği halde akağalar kapısından silahtarağa çıkar ve kilerci baltacısiyle pâlûdeci ağadan başkasını kapının önünde terk ile kendisi bu iki neferle baklava tepsileri hizasına yanaşır. Kilercibaşı baltacısiyle pâlûdeci padişah için hazırlanan bir tepsi baklavayı alır, silahtara verirdi. " Mehmet Zeki Pakalın, Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, C. I, İstanbul 1983, s. 149.
307 İlber Ortaylı, "Baklava Alayı", s. 5.; Garip bir âdet olarak da baklavaların sinileri, çarşı esnafından sözde ödünç toplanır; fakat çoğu kez, askerler sinileri iade etmezlerdi. 1577'de İstanbul Kadısına yazılan bir hükümden ise "Matbah-ı âmire'den dışarı çıkarılan geri Matbaha gelmeyüb gizlice satıldığı" görenilen kap kacağın çalınıp satılmaması için üzerlerine tuğra vurulduğu öğrenilmektedir. Necdet Sakaoğlu, Saray-ı Hümayun, s. 131, 132.; Ahmet Refik, Onuncu Asr-ı Hicrîde İstanbul Hayatı, Hazırlayan Abdullah Uysal, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, s. 10.
308 Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı (Haz. Ali Şükrü Çoruk), İstanbul, 2001. s.200; Tolga Uslubaş, a.g.e, s. 125.
309 Bu gibi konulara örnek için bkz. BOA, HAT. 1390/55402 (29 Z. 1203); İlber Ortaylı, "Baklava Alayı", s. 5.
310 "Alay", Osmanlı Tarihi Ansiklopedisi, C.I, Türkiye Gazetesi yayını, İstanbul, (t.y).
311 "Baklava Alayı", İstanbul Ansiklopedisi, IV, (Haz. R. E. Koçu), s. 1940.
312 Mesela, III. Selim Dönemi'nde (1789-1807) 12 Şubat 1790 tarihinde 300 adet baklava tepsisi kaybolmuştu. BOA, C.SM. 126-6332.
313 İlber Ortaylı, "Baklava Alayı", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, II, s. 5.
314 BOA, C.SM, 38/1946, (12 Ramazan 1207)
315 BOA, C.SM, 38/1946, lef-1.
316 BOA, C.SM, 38/1946, lef-2.
317 Ahmet Kal'a, "Esnaf", DİA, C. XI, s. 423-430.
318 Cafer Çiftçi, "Osmanlı'da Esnaf Sandıkları: Bursa Örneği (1775-1776), Birinci İktisat Tarihi Kongresi Tebliğleri-1, (Haz. Rahmi Deniz Özbay, Fahri Solak, Yaşar Bülbül ve Gülfettin Çelik), İstanbul Ticaret Odası Yayınları, İstanbul 2010, s. 433.
319 Mehmet Genç, Osmanlı İmparatorluğu'nda Devlet ve Ekonomi, İstanbul, 2000, s. 90.
320 Cafer Çitçi, a.g.m., s. 433.
321 Ahmet Kal'a, "Esnaf", s. 423-430.
322 Ahmet Akgündüz, "Osmanlı'da Esnaf Teşkilatı", http://www.osmanli.org.tr/yazi-4-325.html
323 Ahmet Kal'a, "Lonca", DİA, XXVII, s. 211.
324 Ufuk Gülsoy, Vahdettin Engin vd., Bir Medeniyetin İzdüşümü Vakıflar, İstanbul 2012, s. 140-141.
325 Ahmet Akgündüz, "Osmanlı'da Esnaf Teşkilatı", http://www.osmanli.org.tr/yazi-4-325.html
326 Sula Bozis, a.g.e, s. 58.
327 Mutlu Özgen, "Osmanlı Şenliklerinde Esnaf Alayları", Mostar, Sayı 43, (Eylül 2008).
328 Nurettin GEMİCİ, "Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi Işığında Çok Kültürlü ve Dinli Hayatın Merkezinde İstanbul", İstanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 2011, 24, s. 196.
329 Gülsüm Ezgi Korkmaz, Surnamelerde 1582 Şenliği, Bilkent Üniversitesi, Master Tezi, Ankara 2004, s. 73
330 Esnafın dükkân açması için önce usta olması gerekiyordu. Çıraklıktan kalfalığa, kalfalıktan da ustalığa geçtikten sonra dükkân açmaya hak kazanılıyordu. Ahmet Kal'a, İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları I, İstanbul 1998, 219 vd.
331 Ahmed Refik, Onbirinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1592-1688), Enderun Kitabevi Yayınları, İstanbul 1988, s. 16.
332 İstanbul kadısına hüküm ki: Südde-i saâdetime mektub gönderüb mahmiye-i İstanbul'da vaki olan sirkeci tayifesi meclisi şer'e gelüb kadimden sirke işlemek tayifei mezbureye mahsus olmağla aharden kimesne sirkecilik etmeyüb mezburlar beyi ve şira idüb vaki olan orduyu hümâyûn ve sayir tekâlifi icra iderler iken hâlâ ağıdacı ve bakkal ve helvacı tayifesinden ve gayriden bazıları müdahale idüb olıgelâne muhalif sirke işliyüb ve biyi idüb hâlâ orduyu hümâyûnum ve sayir tekâlif vaki oldukda mezbur biz sirkeci değilüz deyu teallül idüb imdad etmamekle sirkeci tayifesine ziyade gadir olub o makule sirke işliyenler orduyu hümâyûn ve sayir teklif olundukda kmaan çekûb ve yahud kadimden olıgeldüği üzre sirke işiliyüb beyi ve şira etmek sirkecilere mahsus olub aharden işliyanler men olunmaları babında hükmü şerifim virilmek reca etdiklerin arz eyledüğün ecilden buyurdum ki... vusul buldukda bu babda unat vechile mukayyed olub göresin sirke işliyüb beyi ve şira eylemek mahmiyei mezburede sirkeci tayifesine kadimden mahsus iken olıgelâne muhalif ağıdeci ve bakkal ve helvacı tayifesi sirke işliyüb beyi ve şira etdikleri ve vaki ise tayifei mezbureye vaki olan orduyu hümâyûnum ve sayir tekâlifde imdad etdirüb ve sayir vechile teallül etdirmiyesin Şöyleki inad idüb vaki olan orduyu hümâyûn ve sayir tekâlifde imdad ve muavenet etmezler ise olıgelâne muhalif minbaad aharden kimesneye sirke işletmiyüb en' ve def idesin Emrime mukalefet üzre olanları isim ve resimleri ile yazub arz eyliyesin ki sonradan emrim nevechile sadır olursa mucibince amel idesin, fî 1018. Ahmed Refik, Onbirinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı, s. 45.
333 İstanbul ve Galata kâdılarına Üsküdar ve Hâslar nâibleri'ne hüküm ki: İstanbul ve Galata ve Hâslar ve Üsküdar ve Kasım Paşa ve Taphâne ve Beşiktaş'da vâki' helvâcı esnâfı kethudâ ve yiğitbaşı vesâir ihtiyârları gelüp kadîmü'l-eyyâmdan berü san'atlarına hâricden dahl ü ta'arruz olınagelmiş değil iken ecânibden ba'zıları kendü san'atlarına kanâ'at itmeyüp bunlara mahsûs olan baklava vesâir şeylerin işleyüp dükkânlarında ve tabla ile zokâklarda ve bunlarun dükkânları önünde ve civârlarında gezdürüp füruht idüp bunlara kesâd ve nizâmlarına halel virmeleriyle bir kaç def'a taraf-ı şer'den i'lâm olınup fermân-ı âlî men' olınmış iken hâlâ çörekci tâifesinden ba'zıları fermân-ı âlîye muğâyir işleyüp dükkânlarında âşikâre füruht eyledüklerinden mâ'adâ tabla ile zokâklarda gezdürüp nizâmlarına küllî halel virüp ve ba'zıları askerîlik iddi'âsında olmalarıyla bir vechile memnû' ve mütenebbih olmayup ità'at ve inkıyâd eylememeleriyle yedlerinde olan müte'addid i'lâm-ı şer'iyyeler mûcebince amel ve zâbitleri ma'rifetiyle men' u def' olınmak bâbında mukaddemâ istid'â ve mahmiyye-i İstanbul'da ve medîne-i Hazret-i Ebâ Eyyûb-i Ensârî ve mahrûse-i Galata ve medîne-i Üsküdar kazâlarında olank helvâcı tâifesinin kethudâları Alî bin Mehmed ve yiğitbaşıları Alî bin Resûl ve ihtiyârlarından Mehmed bin Ömer ve Mahmûd bin Mustafâ ve el-Hâcc İbrâhîm bin Mustafâ ve Mehmed bin Hüseyin ve Mustafâ bin Mehmed vesâyirleri meclis-i şer'de mahmiyye-i mezbûrede çörekciler kethudâsı olan Mehmed bin Ahmed ve yiğitbaşıları Seyyid Hüseyin bin Seyyid Ahmed ve ihtiyârlarından Mustafâ bin Hüseyin ve Seyyid Alî bin Mehmed ve Ahmed bin Mehmed vesâyirleri mahzarlarında kadîmü'l-eyyâmdan ilâ hâze'l-ân zikr olınan kazâlarda olan esnâfdan her hırgetün kendüye mahsûs ve mu'ayyen olan san'atı işleyüb ânun ile iktifâ idüp birbirlerine reh-zen olınagelmeyüp nizâm-ı hâlimüz bu vech üzre mütenazzın iken mahmiyye-i İstanbul'da Alacahammâm kurbında çörekci olan Alî bin Hasan ve Bağcekapusı hâricinde çörekci olan Osman bin ibrâhîm kendülere mahsûs çörek vesâyir metâ'-ı ma'lûmelerine kanâ'at itmeyüp helvâcı tâifesine mahsûs olan baklavayı tabh ve bey' idüp nizâm-ı kadîme mugâyir olmağla bâ'is-i ihtilâl olduklarından bin yüz otuz altı senesi Muharrem'inde sâbıkâ İstanbul kâdîsı herkes kendü san'atıyla iktifâ idüp âharun metâ'ına karışmamak üzre mezbûrlara tenbîh ve i'lâm eyledükde mûcebince amel olınmak bâbında fermân-ı âlî sâdır oldukdan sonra mezkûrlar yine mütenebbih olmayup yüz otuzdokuz senesinde ke'l-evvel bize mahsûs baklavayı tabh ve bey' idüp bâis-i ihtilal olmalarıyla tekrâr sâbık İstanbul kâdîsı dahi ber vech-i muharrer tenbîh ve i'lâmeyledükde i'lâmı mûcebince amel olına diyü tekrâr fermân-ı âlî sâdır olmuşiken

hâlâ dahi mütenebbihler olmayup hilâf-ı fermân ve mugâyir-i nizâm bizüm metâ'ımız olan baklavayı tabh ve bey' itmeleriyle bizi ızrâr ve nizâm-ı kadîme halel virirler diyü teşekkî ve ber vech-i muharrer men'lerini talelb idüp takrîrlerine mutâbık iki kıt'a i'lâm ve fermân-ı âlî ibrâz eyledüklerinde mezbûrûn çörekci tâifesi dahi mukırr u mu'terifler olmalarıyla be'de'l-yevm hilâf-ı fermân ve mugâyir-i nizâm helvâcı tâifesine mahsûs baklavaya karışmayup bâ'is-i ihtilâl olmamak üzre mezbûrûn çörekci tâifesine kıbel-i şer'den tenbîh ılındukda husûs-ı mezbûrı nâtık tuğrâlu emr-i şerîfüm recâ eyledüklerin mukaddemâ İstanbul mahkemesi Bâb nâibi i'lâm itmeğin i'lâmı mûcebince amel olınmak içün bin yüz kırk senesi evâil-i Ş a'bân'ında hudâvendigâr-ı sâbık merhûm mağfûrun leh ammim Sultân Ahmed Hân tâbe serâhu zamânında emr-i şerîf virildiğün bildirüp tecdîdin recâ itmeğin hilâfına emr-i âlî virilmemiş ise vech-i meşrûh üzre amel ol(ın)mak bâbında fermân-ı âlîşânum yazılmışdur. Fî evâil-i Ş sene 1168/ 13-22 Mayıs 1755; Ahmet Kal'a, İstanbul Ahkâm Defterleri İstanbul Esnaf Tarihi, 1, İstanbul 1997, s. 111, 112.

334 Ahmet Kal'a, İstanbul Ahkâm Defterleri İstanbul Esnaf Tarihi, 1, İstanbul 1997, s. 241, 242.
335 A.MKT. MVL, 29/88 (1266).
336 Sula Bozis, a.g.e, s. 84.
337 "Baklava", İstanbul Ansiklopedisi, IV, (Haz. R. E. Koçu), İstanbul 1960, s. 1938.
338 "Baklava", İstanbul Ansiklopedisi, IV, s. 1939.
339 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 68-69 ve 76.
340 Sula Bozis, a.g.e, s. 84.
341 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 238.
342 Reşat Genç, Kaşgarlı Mahmud'a Göre…, s. 252, 253, 254.
343 Prıscılla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 236.
344 Samı Zubaıda-Rıchard Tapper, Ortadoğu Mutfak Kültürleri, (Çev. Ü. Tansel), Tarih Vakfı Yurt Yay, s. 88.
345 Charles Perry, "Baklava'nın Orta Asya Kökleri", İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, (Düz. Feyzi Halıcı), Türkiye 3-10 Eylül 1988, s. 362.
346 Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, s. 407; Prıscılla Mary Işın, Gülbeşeker, s. 236.
347 Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, s. 407, 408.
348 Reşat Genç, Kaşgarlı Mahmud'a Göre..., s. 255.
349 Prıscılla Mary Işın, Gülbeşeker s. 236.
350 Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, s. 408.
351 Charles Perry, "Baklava'nın Orta Asya Kökleri", s. 362.
352 BOA, İ.TAL, 495/13, lef-1.
353 BOA, İ.TAL, 495/13, lef-2.
354 Hanımlar Âlemi adlı gazetede haber şu şekilde yer almıştır: Şamlı Hacı Mustafa Efendi (Şam Kıraathanesi Şam Tatlıcısı Şam Kebabı) sanatındaki maharet dolayısıyla dördüncü rütbeden Osmanî, beşinci rütbeden Mecidi nişanlarıyla ve İngiltere'den altın sanayi madalyasına nâil olmuştur. Hanımlar Âlemi 25 Haziran 1914.
**** Bu bölüm Yrd. Doç. Dr. Şakir Turan ve Yrd. Doç. Dr. Arif Kolay tarafından yazılmıştır.
355 Tuğrul Şavkay, Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları, İstanbul 2000, s. 124.
356 Günay Kut, "Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri Dünü Bugünü", 700 Yıllık Mutfak Kültürü Hünkâr Beğendi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2006, s. 48.
357 Samsa; Uygur Türkleri, kuru bohça şeklindeki bir hamur yemeğine bu adı verirler. Eröz, ninesinin bu yemeğe "yaylankı" adını verdiğini ifade eder. Ayrıca, Türkiye'de Samsa tatlısının varolduğunu, Bulgaristan Türklerinin baklava dilimine "Samsa" adını verdiklerini belirtir. Mustafa Talas, "Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri", Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Bahar 2006, Sayı:18, Konya, s.273-283; Mehmet Eröz, Milli Kültürümüz ve Meselelerimiz, İstanbul 1983, 108. Günümüzde Gürcü mutfağının önemli öğelerinden sayılan Samsa, içerisine kıyma ve soğan konularak yapılmaktadır. Kafkasya bölgesindeki Türk topluluklarında, bilhassa Ahıska Türklerinde kıymalı ve soğanlı Samsa, milli yemeklerden biri olarak yaşamaktadır. Orta Asya'da Özbek Türklerinde Samsa böreği adıyla bugün hala bilinmektedir.
Samsa (Oklava Baklavası); İçine ceviz, badem veya fıstık konulan yufkanın oklavaya sarıldıktan sonra büzüştürülmesi ve oklavanın çekilmesiyle yapılır. Ayşe Baysal, "Geleneksel Türk Tatlıları ve Beslenme Değerleri", Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri (17-18 Aralık 1983), Ankara 1984, s. 47.
358 Saray kayıtlarında baklavaya "rikak baklavası", yani yufka baklavası denmesi, bunu güllaç baklavasından ayırma çabasından kaynaklanır. Baklava gerek güllaçtan gerekse yufkadan yapılabiliyordu. Güllaç baklavası tarifleri eski yemek kitaplarında bulunuyor: Günümüzün güllacından farkı, burada yufka yaprakları süt ve gülsuyuyla ıslatıldıktan sonra üzerine şerbet dökülüyordu. Priscilla Mary Işın, a.g.e, s. 244.
359 Baklava çeşitleri ile ilgili ayrıca bkz. Mehmed Kamil, Risale-i Taam: Melceü't-Tabbâhîn, İstanbul, 1290, s. 48-61; Hadiye Fahriye, Tatlıcıbaşı, Dersaadet, 1342, s. 10-24; Mahmud Nedim b. Tosun, Aşçıbaşı, (Haz. Priscilla Mary Işın), İstanbul, 1998, s. 164-165.
360 Tuğrul Şavkay, Tatlı Kitap, Türk ve Dünya Tatlıları, İstanbul 2000, s. 124.
361 Tuğrul Şavkay, aynı eser, s. 124.
362 Melceü't Tabbahin, (Aşçıların Sığınağı) Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane hocalarından Mehmet Kâmil Efendi'nin 1844 yılında İstanbul'da taşbasması (lito) olarak basılmış bu eseri, ilk Türkçe yemek kitabı olarak tarihimizde yerini almıştır. Tamamı 132 sahife olan kitap, on iki fasıl (bölüm) üzerine düzenlenmiştir: Çorba, kebap, yahni, tava, börekler ile hamur işi ve sütlü tatlılar, bastılar, zeytinyağlı ve sağyağlı dolmalar, pilavlar, hoşaflar, kahveden önce yenecek tatlılar ile içecekler ayrıca, sahife kenarlarında yazılı salata, tarator ve turşu tarif çeşitlerinden oluşmaktadır. Mehmet Kâmil İstanbul'daki kadın ve erkek aşçıların temcit makarnası gibi hep aynı eski yemeklerden başka yemek pişirmeye önem vermemeleri nedeniyle, tecrübeli usta kişileri dinleyerek, araştırarak ve özellikle 18. yüzyılda yazılmış Ağdiye Risalesi ve Yemek Risalesi adı verilen iki yazma eserden yararlanmıştır. 1844-1888 yılları arasında dokuz kez yayımlanmış Melce't-Tabbâhîn, Türabi Efendi tarafından İngilizce'ye çevrilmiş, 1864 ve 1884 yıllarında Londra'da iki kez basılmıştır. Kitabın 1873 yılı baskısı Mehmet Sıtkı tarafından Arapça'ya çevrilerek 1886 yılında Kahire'de yayımlanmıştır.
363 Aşçıbaşı'nın yazarı Mahmud Nedim bin Tosun, Kilitbahirli olup piyade mülazımıdır. Kitabını 1898 yılında yazmıştır. Mahmud Nedim, daha çocukken "kadın anam" olarak bahsettiği annesinden yemek yapmayı öğrenmiş; ayrıca askerlik hayatında hem mecburiyetten hem de meraktan yemek yapma becerisini iyice geliştirdiğini, diğer yemek kitaplarını okuduğunu ve faydalandığını ifade etmektedir. Mahmut Nedim kitabını öncelikle yemek yapmayı bilmeyen askerler için yazmıştır. Bazı tarifler de bunu doğrulamaktadır. Örneğin, hamur kesmek için gereken "dişli çark" bulunmadığı takdirde askerlere bu aletin yerine kendi mahmuzlarını kullanmalarını öneriyor. Başka bir ilginç açıklama da rezaki üzüm hoşafı konusunda anlatılmakta; "Soğudukta ne kadar üzüm tanesi var ise hepsi tencerenin üzerine çıkmış bulunur. Zira tatlı üzüme nüfuz etmediğinden suyun özgül ağırlığı tatlıdan hafif olduğundan hikmet-i kanuna uyarak su üzerinde kalır" demektedir. Mahmud Nedim b. Tosun, Aşçıbaşı, (Haz. Priscilla Mary Işın), İstanbul, 1998.
364 Tuğrul Şavkay, a.g.e, s. 125.
365 Priscilla Mary Işın, a.g.e, s. 238.
366 Tuğrul Şavkay, a.g.e, s. 125.
367 Mehmed Kamil, a.g.e, s. 48.
368 Mehmed Kamil, a.g.e, s. 49.
369 Mehmed Kamil, a.g.e, s. 49.
370 Mehmed Kamil, a.g.e, s. 50.
371 Mehmed Kamil, a.g.e, s. 50.
372 Mehmed Kamil, a.g.e, s. 51.
373 Hadiye Fahriye, Tatlıcıbaşı, Dersaadet 1342, s. 10-11.
374 Hadiye Fahriye, a.g.e, s. 15-16.
375 Hadiye Fahriye, a.g.e, s. 16-18.
376 Hadiye Fahriye, a.g.e, s. 18-19.
377 Hadiye Fahriye, a.g.e, s. 19-20.
378 Hadiye Fahriye, a.g.e, s. 20-21.
379 Hadiye Fahriye, a.g.e, s. 21-22.
380 Hadiye Fahriye, a.g.e, s. 22.
381 Hadiye Fahriye, a.g.e, s. 22-23.
382 Hadiye Fahriye, a.g.e, s. 23-24.
383 Turabi Efendi'nin bu çalışması 2005 yılında "Osmanlı Mutfağı" adıyla Türkçeye tercüme edilmiştir. Bu tercüme çalışmasının editörü Kemal Özdemir önsözde verdiği bilgide, Turabi Efendi'nin yazdığı tariflerinden bir kısmını Mehmed Kamil'in Melceü't-Tabbahîn adlı kitabından aynen aldığını iddia etmektedir. Bkz. Türâbi Efendi, Osmanlı Mutfağı, (Çev. Altay İltan Aktürk), Dönence Yayınları, İstanbul 2005, s. 3.
384 Türâbi Efendi, a.g.e, s. 117.
385 Türâbi Efendi, a.g.e, s. 118.
386 Çok süslü, süslenmiş.
387 Türâbi Efendi, a.g.e, s.119.
388 Türâbi Efendi, a.g.e, s. 119.
389 Türâbi Efendi, a.g.e, s. 120; Pirinç baklavası ile ilgili Tuğrul Şavkay, Tatlı Kitap Türk ve Dünya Tatlıları adlı kitabında "Pirinç baklavası olarak anılan Rumeli tatlısının adından başka baklavaya benzeyen yanı olmadığını" belirtir. Tuğrul Şavkay, a.g.e, s. 124.
390 Türâbi Efendi, Osmanlı Mutfağı, (Çev. Altay İltan Aktürk), Dönence Yayınları, İstanbul 2005, s. 149.
391 Priscilla Mary Işın, a.g.e, s. 235.
392 Osman Güldemir, Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya 2010, s. 56-57.
393 Osman Güldemir, a.g.t, s. 56-57.
394 Kadınlar Dünyası, 5 Haziran 1914; Osmanlı Devri gazete ve mecmualarında çıkan reklamlar ve ticari hayata yansımaları konusunda hazırlanan oldukça orijinal bir çalışma olarak bkz. Arif Kolay ve diğerleri, İlan-ı Ticaret Resimli İlanlar Perspektifinde Osmanlı'dan Cumhuriyete İstanbul Ticari Hayatı, İTO yay., İstanbul, 2011.
395 Hanımlar Âlemi, 25 Haziran 1914
396 Ordumuzun Zafer Kitabeleri, 1925.
397 Şehbal, 14 Eylül 1909.
398 Afiyet, 11 Kânunusani 1329 (24 Ocak 1914), s. 8.
399 Şekerci Hacı Bekir'in başarıları, zamanın padişahı tarafından çeşitli nişanlarla ödüllendirilmiş ve sarayın Şekercibaşı'sı olarak taltif edilmişti. Hacı Bekir, Osmanlıyı temsilen ilk olarak 1873 yılında Avusturya-Macar İmparatorluğu'nda Viyana fuarına iştirak etmiş ve fuar komisyonu tarafından gümüş madalya ile taltif edilmişti. Bu fuarda batılı ülkelerin marka kullandığını müşahede eden Muhiddin Efendi yurda dönüşünde, kazandığı gümüş madalya ile, Osmanlıda ilk markayı yapmıştı. Daha sonra 1888 yılında Köln fuarına katılan şekerci Hacı Bekir ikinci kez gümüş madalya kazanmıştı. Daha sonra 1893 yılında Chicago kentindeki fuara katılarak, orada lokum imali ve satışını gerçekleştirmişti. 1897 Brüksel fuarına katılarak, altın madalya almıştı. Ali Muhiddin Bey zamanında da 1906 Fransa'nın Paris ve Nice fuarlarında altın madalyalar kazanılmıştı. Osmanlı padişahı tarafından Ali Muhiddin Bey'e de şekercibaşılık unvanı verildi. Ayrıca Mısır Hidivi de 1911 yılında Ali Muhiddin Bey'e şekercibaşılık unvanını tevdi etmişti. Mısır'da Kahire ve İskenderiye şehirlerinde şubeler açmıştı. Bkz. http://www.hacibekir.com.tr
400 Kadıköy Kütüphane-i Umumisi Fihristi, 1914.
401 Kadınlar Dünyası, 7 Mart 1914.
402 Türk Ticaret Salnamesi, 1240-1241 senesine ait nüsha, s. 214-215.
403 Türk Ticaret Salnamesi, 1240-1241 senesine ait nüsha, s. 221.
404 Türk Ticaret Salnamesi, 1240-1241 senesine ait nüsha, s. 287.
405 Yasemin Demircioğlu, Sıdıka Bulduk, a.g.m,, s. 66, 67.
406 Yasemin Demircioğlu, Sıdıka Bulduk, a.g.m, s. 70, 71.
407 Ayfer T. Ünsal, a.g.e, s. 199.
408 Ayfer T. Ünsal, a.g.e, s. 199, 200.
409 İlber Ortaylı, Osmanlı'yı Yeniden Keşfetmek, Timaş Yayınları, İstanbul 2006, s. 79.

410 Ayfer T. Ünsal, a.g.e, s. 200.
411 Ayfer T. Ünsal, a.g.e, s. 200.
412 Sula Bozis, a.g.e, s. 84.
***** Bu bölüm Yrd. Doç. Dr. Arif Kolay, Yrd. Doç. Dr. Hacı Murat Arabacı, Yrd. Doç. Dr. Şakir Turan ve Doç. Dr. Nurgül Bozkurt tarafından ortaklaşa yazılmıştır.
413 Olcay Cengiz, 14-15. Yüzyıl Dîvânlarında Mutfak Kültürü, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya 2010, s. 21-22.
414 Türklerin İslam dinini benimsemesinden sonra ortaya çıkan Divan Edebiyatı, Arap ve Fars Edebiyatlarının etkisi altında gelişmiştir. Bu durum, edebî dilin değişmesine de yol açmış; özellikle Saray çevresindeki şairler ve yazarlar, yapıtlarını Arapça ve Farsça yazmaya başlamışlardır. Osmanlı Devleti döneminde Arapça ve Farsça'nın yoğun etkisinde kalmış olan Osmanlıca dili, Divan Edebiyatı'nda kullanılan ana dil olmuştur. Divan Edebiyatı, daha çok şiir türünde örnekler içerir ve düzyazı nesir eserler azdır. Divan Edebiyatı'nın ilk örnekleri 13. yüzyılda ortaya çıkmıştır. Bu Edebiyat'ın ilk ürünlerini veren Hoca Dehhani'dir. Horasan'dan gelip Konya'ya yerleşen Dehhani, özellikle İranlı şair Firdevsi'nin etkisinde şiirler kaleme almıştır.
14. yüzyılda, Konya, Kırşehir, Niğde, Kastamonu, Sinop, Sivas, İznik, Bursa gibi kültür merkezlerinde şairler ve yazarlar Divan Edebiyatı'nın çağdaş örneklerini vermişlerdir. Bu dönem eserlerin çoğunluğunu; kahramanlık hikâyeleri, öğretici, eğitici ve dini yapıtlar oluşturmaktadır.
Divan Edebiyatı, özellikle şiir alanında en parlak dönemini 16. yüzyılda yaşamıştır. Bu dönemde, Bâkî ve Fuzûlî, Divan şiirinin en iyi örneklerini vermiştir.
415 Kenan Erdoğan, "Zati Divanı'nda Yiyecekler", Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, Sayı 22, Erzurum 2003, s. 32
416 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker, YKY, İstanbul 2009, s. 234-235.
417 Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker,s. 235.
418 15. yüzyılın sonu ile 16.yüzyıl Divan şairlerindendir. Balıkesir'de doğdu. Asıl mesleğinin ayakkabıcılık olduğu bilinmektedir. II. Bayezid zamanında İstanbul'a gelmiş, padişaha şiirler söylemiştir. Yavuz sultan Selim ve Kanuni Sultan Süleyman zamanlarında da devlet adamlarına kasideler sunarak hayatını sürdüren Zati'nin, küçük gazeller, mektuplar yazmıştır. Şiirleri Zatî Dîvanı adıyla toplanmıştır.

419 Şiir "Mef'ûlü Fâ'ilâtün Mef'ûlü Fâ'ilâtün" veznindedir. Kenan Erdoğan, a.g.m, s. 54.
420 Mary Işın, Gülbeşeker, s. 240.
421 Güvahi, 16. yüzyılda yaşamış Türk şairlerden biridir. Tımarlı sipahi olarak Yavuz Sultan Selim'in Çaldıran ve Mısır Seferi'ne katılmıştır. Bu seferdeyken Anadolu'dan derlediği atasözü, deyim, fıkra ve masalları manzum olarak eserine aktarmıştır. Eserlerinde öğüt vermiştir ve öğüt verirken atasözlerinden yararlanmıştır. Şair'in Pendname adlı eseri Klasik edebiyatımızda bir atasözleri kitabı olarak kabul edilmiştir. Şair bu eseri mesnevi tarzında yazmıştır ve 2133 beyitten oluşmaktadır.
422 Güvâhî, Pendname, Hazırlayan: Mehmet Hengirmen, Kültür Bakanlığı yayını, Ankara 1983, s. 101.
423 Mustafa Erdoğan, Bursalı Rahmi ve Divanı, Dergâh yayınları, İstanbul 2011, s. 190.
424 Ahmet Sadık Ziver Paşa, 1794 yılında İstanbul'da doğmuş ve 1860 yılında Medine'de vefat etmiştir. Binalara ve olaylara tarih düşürmesiyle ünlü olan Ahmed Sadık Ziver Paşa, Sultan Mahmud ve Sultan Abdülmecid Han saltanatlık dönemlerinde yaptırılan idari ve hayır kurumlarının kitabelerinin büyük bölümünü kaleme alan kişidir. Asıl adı Ahmed Sadık idi. Babası, Defterhane kâtiplerinden Mehmet Sadık Münif Efendi'dir. Öğrenimini tamamladıktan sonra defterhane ve darphane kalemlerinde bir süre kâtip yardımcısı olarak çalıştı. 1814'te kâtiplik görevine getirildi. İstanbul'a döndükten sonra Gümrük Nezareti'nde ve ardından Aydın Vergi Memurluğu'nda çalıştı. 1825'te Rumeli Seraskeri Ağa Hüseyin Paşa'nın kâtibi oldu. Memuriyet hayatına çeşitli değişik görevlerle devam edip mesleğinde yükseldi. Dört padişah zamanında 27 çeşit memurluk görevinde bulundu. 1849-1851'de Mekteb-i Tıbbiye nazırı oldu. Ayrıca iki defa Hazine-i Hassa, iki defa Evkaf Nazırı oldu. Encümen-i Daniş üyeleri arasında yer aldı.
Sultan Mahmud ve Sultan Abdülmecid Han saltanatlık döneminde yaptırılan idari ve hayır kurumlarının kitabelerinin büyük bölümü Ziver Efendi'ye aittir. Washington Anıtı'nda ABD ve Osmanlı devletlerinin dostluğunun simgesi olarak 1854 yılında yerleştirilmiş Osmanlıca kitabe üzerinde de Ziver Efendi'nin bir beyiti yer alır. Yazı ve şiirleri oğlu tarafından "Âsâr-ı Ziver Paşa" adı altında toplanmıştır.
Son görevi "Harem Nebevi Şeyhliği" nedeniyle 1860'da gittiği Medine'de mesane tıkanıklığı sebebiyle 1862'de vefat etmiş ve oraya defnedilmiştir. Bkz. Ahmet Yılmaz, "Ziver Ahmed Sadık Paşa Hamsi Gazeli Zeyli ve Tahmisi", Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Konya, VIII/107-113.
425 Şiir "Fâ'lâtün Fâ'lâtün Fâ'lâtün Fâ'ilün" veznindedir. Ahmet Yılmaz, a.g.m, s. 107-113.
426 "Civan", İstanbul Ansiklopedisi, VII, (Haz. R. E. Koçu), s. 3587.
427 Mesnevi şairi. XV'inci asırda yaşamıştır. Hayâtı hakkında bilgi yoktur. Camasb-nâme adlı eserini Farsça'dan tercüme ederek (1429-30) II, Murad'a sunmuştur. 4877 beyitlik man¬zum hikâyede Danyal Peyaamber'in oğlu Camasb'ın mace¬raları ile Şâh-ı Mârân (Şahmaran)'ın yanında başından geçen olayları anlatır. Bir mâcerâ mesnevîsi olmakla birlikte dünyâ¬nın geçiciliği, ibâdetin lüzumu gibi konulara da değinil¬miştir.
428 Müjgan Çakır, "Câmasb-nâme'deki Sofra Kültürü ve Yemek Adlarına Dair", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, (Haz. Kâmil Toygar), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara 1999, s. 19.
429 Oklava baklavası.
430 Müjgan Çakır, a.g.m, s. 17.
431 "Bahriyeliler", İstanbul Ansiklopedisi, IV, (Haz. R. E. Koçu), s. 1871-1872.
432 "Baha, Bahalılık", İstanbul Ansiklopedisi, IV, (Haz. R. E. Koçu), s. 1826.
433 "Baklava", İstanbul Ansiklopedisi, IV, (Haz. R. E. Koçu), s. 1939.
434 "Baklava", İstanbul Ansiklopedisi, IV, (Haz. R. E. Koçu), s. 1939.
435 "Baklava", İstanbul Ansiklopedisi, IV, (Haz. R. E. Koçu), s. 1939.
436 "Baklavacı Güzeli", İstanbul Ansiklopedisi, IV, (Haz. R. E. Koçu), s. 1940 vd.
437 "Boğaz", İstanbul Ansiklopedisi, V, (Haz. R. E. Koçu), s. 2846.
438 Mesela Atilla İlhan'ın Kurtlar Sofrası isimli romanında baklava-börek sık geçen ikilemelerdendir. Bkz. Yasemin Çürük, Attila İlhan'ın Kurtlar Sofrası Adlı Romanında Geçen İkilemeler, Çukurova Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Adana 2009, s. 5, 7, 120.
439 "Börek, Börekçi", İstanbul Ansiklopedisi, VI (Haz. R. E. Koçu), s. 3085.
440 "Börek, Börekçi", İstanbul Ansiklopedisi, VI (Haz. R. E. Koçu), s. 3085.
441 Bülbül Hoca namıyla meşhur Şerife Hanım, Konya'da doğmuştur. Babası Bakkal Ali Ağadır. Konya Vilayeti Halkiyyat ve Harsiyyatı'nın yazıldığı yıllarda elli yedi yaşlarındadır. Buna göre 1869 civarında doğduğu söylenebilir. Güzel sesi olan ve kadınlar arasında mevlid, ilâhî, destan ve koşma okuyarak geçimini temin eden Şerife Hanım, İbrahim Aczi Kendi'nin kayınvalidesidir. Tahminen 1932'de vefat etmiştir. Emine Yeniterzi, a.g.m, s. 144-145.
442 Emine Yeniterzi, a.g.m, s. 144-145.
443 Kenan Erzurum, Kır Çiçekleri, Hiperlink Yayınları, İstanbul 2009, s. 84.
444 Yavuz Uysal, Gazipaşa'da Folklor ve Halk Edebiyatı Ürünleri, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Konya 2008, s. 90.
445 Yavuz Uysal, a.g.t, s. 90.
446 Bilgehan Atsız Gökdağ, "Doğu Karadeniz'de Konuşulan Diller ve Türkçe İle Etkileşimleri", Karadeniz Araştırmaları, Güz 2011, Sayı 31, s. 122-123.
447 Mesela, Antep'in Hamamları Halep'i adlı Gaziantep türküsünde "Hoşgör mahallesinin dibdibedir damları" sözleri geçmektedir. Türküde geçen Hoşgör, Gaziantep'te bir mahallenin adıdır.
448 Tuğçe Işıkhan, "Gaziantep Yer Adlarının Halkbilimi Bakımdan Değerlendirilmesi", Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı, Ankara 2008, s 117-118.
449 Ali Duymaz, İrfanı Arzulayan Sözler Tekerlemeler, Akçağ yayını, Ankara 2002, s. 222.
450 Seyrani-Şiirler, Yayınlayan: Antoloji.Com Kültür Sanat, 2004, s. 19.
451 Koca Ahmed Konyalı'dır. Bahçıvanlıkla uğraşır, bazen de sazını boynuna asıp diyar diyar dolaşırdı. Bektaşî idi. İmam Hüseyin'e duyduğu sevgi sebebiyle Kerbelâ'ya gitmiş, yaklaşık 1910 civarında orada vefat etmiştir. Emine Yeniterzi, "Tanzimattan Cumhuriyetin İlk Yıllarına Kadar Konyalı Şair ve Yazarlar", Selçuk Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Sayı X, Konya 2001, s. 113.
452 Emine Yeniterzi, a.g.m, s. 113.
453 Doğan Kaya, "Halk Edebiyatında Yemek Destanları", Motif, Ocak-Şubat-Mart 2007, sayı 48, s. 4-5.
454 Doğan Kaya, a.g.m, s. 4.
455 Doğan Kaya, a.g.m, s. 4.
456 Doğan Kaya, a.g.m, s. 5.
457 Âşık Ruhsati XIX. Yüzyılın meşhur ozanlarındandır. 1832 yılında Sivas'ın Kangal ilçesi Deliktaş köyünde doğmuş ve 1911'de vefat etmiştir. Taşlama ve güzellemeleriyle tanınır. Yoksul bir ailenin çocuğudur. Döne-
min koşulları ölçüsünde eğitim gördü. Değirmencilik, sıvacılık, kağnılarla tahıl taşımacılığı yaptı. Köy köy dolaşıp eğlence ve düğünlerde saz çalıp söyledi. 19'uncu yüzyıl halk ozanları içinde şiirinin gücü, kendine özgü kişiliği ve tavrıyla öne çıkar. Orta Anadolu köylüsünün sorunlarını, dünyasını bütün çıplaklığıyla yansıtır. http://semerkanddergisi.com/tavan-arasi; http://www.dostyakasi.com
458 Doğan Kaya, a.g.m, s. 14-16.
459 Kilisli Rıfat Bilge, Maniler (Haz. Âtâ Çatıkkaş, İstanbul 1996, s. 28.
460 M. Sabri Koz, "Bekçi Manileri", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi II, s. 125 vd.
461 Süheyl Ünver, Bir Ramazan Binbir İstanbul (Haz. İsmail Kara), İstanbul 1997, s. 65.
462 M. Sabri Koz, "Bekçi Manileri", s. 125 vd.
463 Süheyl Ünver, a.g.e, s. 66.
464 http://www.gozlemci.net/5792-maniler.html
465 Şahin Köktürk, "Samsun Manilerinde Sosyal Temalar", Geçmişten Geleceğe Samsun (1. Kitap), Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Eğitim Hizmetleri Daire Başkanlığı yayını, Samsun 2006, s. 657.
466 Erman Artun, "Adana'da Mani Söyleme Geleneği", Adana Halk Kültürü Araştırmaları I, Adana Büyük Şehir Belediyesi Kültür Yayınları, Adana, 2000, s. 231 vd.
467 Erman Artun, aynı makale.
468 http://tanitim.kirklareli.net/Genel-Kirklareli-Kulturu_4446504.html
469 Ali Duymaz, İrfanı Arzulayan Sözler Tekerlemeler, Akçağ yayını, Ankara 2002, s. 194.
470 Ali Duymaz, a.g.e, s. 194.
471 Ali Duymaz, a.g.e, s. 224.
472 Naki Tezel, Türk Halk Bilmeceleri, İstanbul 2000, s. 51.
473 Naki Tezel, a.g.e, s. 52.
474 Naki Tezel, a.g.e, s. 53.
475 Naki Tezel, a.g.e, s. 54.
476 Naki Tezel, a.g.e, s. 55.
477 Naki Tezel, a.g.e, s. 84.
478 Naki Tezel, a.g.e, s. 91.
479 Naki Tezel, a.g.e, s. 95.
480 Naki Tezel, a.g.e, s. 19.
481 Naki Tezel, a.g.e, s. 39.
482 Mustafa İsmail Bağdatlı, "Osmanlı Eğitim Geleneğinde Eğitici Drama", İstanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, Sayı 24, İstanbul 2011, s. 87-88.
483 Bağdatlı, aynı makale, s. 87-88.
484 Aziz Nesin, Yol Böyle Gelmiş Böyle Gitmez I, İstanbul 2006, s. 29-31.
485 Mary Işın, Gülbeşeker, s. 234.
486 Hüseyin Rahmi Gürpınar, Mezarından Kalkan Şehit, Haz. Kemal Bek, İstanbul 1995, s. 206-207.
487 Kadriye Aslı Tiryaki, Kütahya Halk Mutfağı, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kütahya 2011, s. 16-17.
488 Lütfiye Tülüce, Osmaniye İli Merkez İlçeye Bağlı Köy ve Mahallelerde Halk Kültürü Araştırması, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, ADANA 2009, s. 62-65.

489 Gökay Yıldız, Şevkiye Kazan, "Teke Yöresinin Merkezi Burdur Halk Kültürü İle Müziğinden Esintiler", Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 4/8 Fall 2009, s. 1705-1706
490 Kadriye Aslı Tiryaki, a.g.t, s. 17.
491 http://www.hisas.org.tr/hisarliahmet.htm
492 Gökay Yıldız, Şevkiye Kazan, a.g.m, s. 1713-1714.
493 Kadriye Aslı Tiryaki, a.g.t, s. 112.
494 Kadriye Aslı Tiryaki, a.g.t, s. 28-29.
495 Kadriye Aslı Tiryaki, a.g.t, s. 31.
496 Lütfiye Tülüce, Osmaniye İli Merkez İlçeye Bağlı Köy ve Mahallelerde Halk Kültürü Araştırması, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Adana 2009, s. 136.
497 Gökay Yıldız, Şevkiye Kazan, a.g.m, s. 1719-1721.
498 Amil Çelebioğlu, Ramazan-name, İstanbul 1995, s. 20.
499 Amil Çelebioğlu, a.g.e, s. 52.
500 Kilisli Rıfat Bilge, Maniler (Haz. Âtâ Çatıkkaş, İstanbul 1996, s. 207.
501 Amil Çelebioğlu, a.g.e, s. 57.
502 Amil Çelebioğlu, a.g.e, s. 66.
503 Amil Çelebioğlu, a.g.e, s. 68.
504 Amil Çelebioğlu, a.g.e, s. 139.
505 Amil Çelebioğlu, a.g.e, s. 166-168.
506 Amil Çelebioğlu, a.g.e, s. 270, 284.
507 www.kutahyakulturturizm.gov. tr
508 Kadriye Aslı Tiryaki, a.g.t, s. 18.
509 Abdülhaluk M. Çay, a.g.e, s. 95.
510 Abdülhaluk M. Çay, a.g.e, s. 120.
511 Azad Nebiyev (Derleyen), Azerbaycan'da Nevruz, Ankara 1997.
512 İlgar İmamverdiyev, "Azerbaycan Ve İran Türklerinde Nevruz Etkinlikleri Ve Âşık Şiirinde Nevruz" A. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, Sayı 28, Erzurum 2005 (Prof. Dr. M. Fahrettin Kırzıoğlu Özel Sayısı), s. 225-226.
513 İlgar İmamverdiyev, a.g.m, s. 228.
514 Dilaver Düzgün, "Türk Gölge Oyunu Karagöz'de İstanbul Hayatı", Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi (TAED), Sayı 43, Erzurum 2010, s. 25 vd.
515 Adnan Akın, "Doğudan Batıdan: Bir kültür öğesi olan "Türk Atasözleri'nin "Yönetim Paradigmaları" açısından incelenmesi", Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi, Cilt V, Sayı, s. 12, 23, 26.
516 M. Sabri Koz, "İstanbul'da Kullanılan Atasözleri'nden Seçmeler" Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi I, (İstanbul Tarih Vakfı yayını), s. 381.
517 Abbas Çelik, " Atasözlerimizden Eğitim İletileri" Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, sayı:31, Erzurum 2009, s. 57.
518 Metin Yurtbaşı, Sınıflandırılmış Atasözleri Sözlüğü, İstanbul 2012, s. 617.
519 Şevkiye Kazan, "Yöremiz Atasözleri ve deyimleri ile Mahalli Söyleşilerinden derlemeler", I. Burdur Sempozyumu, (Kasım 2005) Burdur 2007, s. 1543.
520 Nevra Necipoğlu, "İstanbul'da Kullanılan Atasözlerinden Seçmeler", İstanbul Ansiklopedisi, C. I, s. 380 vd.
521 Şevkiye Kazan, aynı makale, s. 1540 vd.
522 Şevkiye Kazan, aynı makale, s. 1548.
523 Şevkiye Kazan, aynı makale, s. 1540 vd.
524 Ümmü Gülsüm BOZLAK, Erdemli Masalları, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisan Tezi, Konya 2007, s. 153 vd.
525 Talha Tunç, "Manisa Masalları Üzerine Bir İnceleme", Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Isparta 2008, s.247-249
526 http://www.msxlabs.org/forum/soru-cevap/238452-atasozleri-ile-ilgili-hikayeler-var-mi.html
527 Ayfer T. Ünsal, Ayıntab'tan Gaziantep'e Yeme İçme, İletişim Yayınları, İstanbul 2004, s. 201, 202.
528 Kaynak kişi Edebiyat Öğretmeni Ahmet Çelen, Alanya-Antalya.
529 Uğur Demir (Hazırlayan), Nasreddin Hoca Fıkraları, III, s. 106-107.
530 Uğur Demir (Hazırlayan), Nasreddin Hoca Fıkraları, II, Derleyen: Bahaî, Yeditepe yay., İstanbul 2011, s. 42.
531 Uğur Demir (Hazırlayan), Nasreddin Hoca Fıkraları, II, s. 106.
532 Mustafa Özel (Derleyen), Tarih Risaleleri, İz yayınları, İstanbul 1995, s. 7-9.
533 Evliya Çelebi hakkında daha geniş bilgi için bkz. Evliya Çelebi b. Derviş Muhammed Zılli, Evliya Çelebi Seyahatnamesi, I, (Hazırlayanlar: Orhan Şaik Gökyay), İstanbul 1996.
534 Bunu yemek Trabzonlulara mahsustur ki Trabzonlular kırk türlü emeğini pişirirler. Tatlısı, böreği bile yapılır. Kebabı, çorbası, yahnisi, böreği, baklavası olur. Fakat pilaki derler bir çeşit tava yaparlar, çok lezzetlidir. Ülkü Çelik Şavk, Sorularla Evliya Çelebi, Hacettepe Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü yayını, Ankara 2011, s.51.
535 Evliya Çelebi Seyahatnamesi, VI, (Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı), İstanbul 2002, s. 153.
536 Evliya Çelebi Seyahatnamesi, VI, s. 53.
537 Evliya Çelebi Seyahatnamesi, VIII, (Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı), İstanbul 2003, s. 310.
538 Evliya Çelebi Seyahatnamesi, VIII, (Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman, Yücel Dağlı), İstanbul 2003, s. 291.
539 Evliya Çelebi Seyahatnamesi, V, (Hazırlayanlar: Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman, İbrahim Sezgin), İstanbul 2001, s. 199.
540 Mary Işın, Gülbeşeker, s. 240.
541 Evliya Çelebi Seyahatnamesi, V, s. 268.
542 Evliya Çelebi Seyahatnamesi, IV, (Hazırlayanlar: Yücel Dağlı, Seyit Ali Kahraman), İstanbul 2001, s. 82.
543 Evliya Çelebi Seyahatnamesi, IV, s. 54.
544 Priscılla Mary Işın, Gülbeşeker, YKY yayını, İstanbul 2009, s. 13.
545 Işın, a.g.e., s. 13.
546 Mehmet Yaşin, "Baklava Diyarı Gaziantep", Hürriyet Gazetesi, 2 Aralık 2007.
547 Antep Baklavası, GSO yayını, Gaziantep 2010, s. 4-5.
548 Antep Baklavası, GSO yayını, Gaziantep 2010, s. 2.
549 Yaşin, Aynı Makale.
550 http://www.kanal46.com/haber/antep-baklavasi-ab-tarafindan-tescillendi/49636
551 http://www.gso.org.tr/?gsoHaberID=3156 [08.02.2015]
552 http://www.kanal46.com/haber/antep-baklavasi-ab-tarafindan-tescillendi/49636
553 "Tescilli Baklava Ustalık İstiyor", Olay Gazetesi, 03.01.2014
554 Gaziantep Olay Gazetesi, 02.10.2014
555 http://www.byegm.gov.tr/turkce/haber/parste-gzler-zeugma-damaklar-baklava-le-enlend/35039
556 Gaziantep GAP Gazetesi, 04.03.2015.
557 Gökhan Şimşek, "Türk Tatlısından Dünya Tatlısı Yapmak", Deneme Yazılar 4, s. 4-5.
558 Mehmet Yıldırım 1963 Gaziantep doğumlu olup iki kız çocuğu babasıdır. İlkokulu bitirdikten sonra 11 yaşında baklavacılık mesleğine başlamış ve 1982 yılında kurulan aile şirketinde çalışmaya başlamıştır. 2000 yılında ise 'Yıldırım Gıda' yı kurmuştur. Yıldırım, 2001 yılında Türkiye'nin en ünlü baklava ve tatlı markaları tarafından kurulan BAKTAD (Baklava ve Tatlı Üreticileri Derneği)'ın Kurucu Başkanı ve halen Yönetim Kurulu Başkanıdır. 2005 yılında kurulan 18 ilde ve 5 Avrupa ülkesinde şubeleri bulunan, Türkiye'nin en fazla üyeye sahip sivil toplum kuruluşu olan TÜMSİAD (Tüm Sanayici ve İş Adamları Derneği)' ın da kurucu başkanı olan Yıldırım, TÜMSİAD'ın 2009 yılına kadar 4 yıl Genel Başkanlık görevini yürütmüştür. Başkanlığını yaptığı sivil toplum örgütleri ile Türkiye'nin kalkınmasına ve üyelerinin kişisel gelişimlerine katkıda bulunmakta ve her 2 derneğinde yapmış olduğu birçok projeler ile de bu amaçlar doğrultusunda desteğini sürdürmektedir. İTO Meslek Komitesi Seçimlerinde baklava sektörünün de kayıtlı bulunduğu 1. Öğütülmüş Tahıl Ürünleri Komitesinden İTO Meclis Üyesi ve İTO Başkanlık seçimlerinde de TOBB delegesi seçilmiştir. TOBB delegesi olan YILDIRIM, TOBB'un son genel kurulunda TOBB'a bağlı çalışan Türkiye'de ki tüm illerde bulunan Ticaret Odalarını temsil eden Ticaret Odaları Konsey üyeliğine seçilmiştir. http://mehmetyildirim.com.tr
559 http://baktad.org.tr/DernekTuzuk.aspx
560 http://baktad.org.tr/Baktad.aspx
561 http://baktad.org.tr/DernekTuzuk.aspx
562 Baklava, Pasta ve Şekerli Mamüller Komitesi Üyeleri: Süleyman Kaya (Başkan), Hacı Bekir Künç (Bşk. Yrd.), Mehmet Yıldırım, Necati Göksu, Murad Fehmi Bozanoğlu, Ömer Papuççu, Özaydın Tayfur; http://www.ito.org.tr/wps/portal/komiteler/uyeler?prmKUKomiteKodu=72&initView=true&komite=72.
563 http://baktad.org.tr/Baktad.aspx
564 http://baktad.org.tr/Baktad.aspx
565 http://www.sirkethaberleri.com/haber-gorselleri/murat-fehmi-bozanoglu-18461 (11.02.2005)
566 Sabah Gazetesi (Günaydın Eki), 01.03.2005; http://ekonomi.haber7.com/ekonomi/haber/78572-baklavacilik-yuksek-okulu-aciliyor
567 "Oklavacılar En İyi Baklava İçin Yarıştı", Türkiye Gazetesi, 7 Eylül 2006; "Altın Oklava Ödülleri Dağıtıldı", Vatan Gazetesi, 11 Eylül 2006.
568 http://www.hacibeytatlicilik.com.tr/hacibey_altinoklava.html
569 "Baklavanın Altın Ustaları", http://haberciniz.biz/baklavanin-altin-ustalari-gaziantep-745277h.htm; http://www.haberler.com/baklava-ustalari-altin-oklava-icin-yaristi-haberi/
570 http://www.sondakika.com/haber/haber-festivalde-1-ton-baklava-dagitildi-3768728/
571 "Altın Oklava Baklava Ustaları Yarışması Eminönü'nde Gerçekleştirildi", Tatlı Hayat Dergisi, Sayı 35, Nisan 2014, s. 20 vd.
572 İstanbul Gazetesi, 23.09.2014.
573 "9'uncu Altın Oklava Baklava Ustaları Yarışması Eminönü Meydanında Düzenlendi", Tatlı Hayat Dergisi, Sayı 36, Kasım 2014, s. 20-26.
574 "Artık Baklavacıların da Bir Okulu Var", Tatlı Hayat Dergisi, Sayı 16, Ağustos 2007, s. 34 vd.
575 http://www.zaman.com.tr/gundem_baklavacilar-da-okullu-olacak_769095.html
576 Tatlı Hayat Dergisi, Sayı 33, Mayıs 2013, s. 9.
577 "27 AB Ülkesi Temsilcisi Türk Baklavası Yiyecek", Milliyet, 11 Ekim 2009; Hürriyet, 11 Ekim 2009.
578 Habertürk Gazetesi, 11 Ekim 2009.
579 "Türkler Dünyayı Doyuruyor", Türkiye Gazetesi, 11 Ekim 2009; Sabah Gazetesi, 12 Ekim 2009.
580 Hürriyet, 11 Ekim 2009.
581 Türkiye Gazetesi, 11 Ekim 2009, s. 5.
582 http://mehmetyildirim.com.tr/
583 Tatlı Hayat Dergisi, sayı 36, Kasım 2014, s. 15
584 http://mehmetyildirim.com.tr/
585 Türk-Yunan ortak yapımı Tatlı Dünyası, 16 yaşında Antep'te yaşayan bir baklavacı çırağının usta olma sevdasıyla İstanbul'a yaptığı yolculuk ekseninde baklavanın öyküsünü anlatıyor. Cyclope yapımı olarak gerçekleştirilen projeye, İstanbul 2010 Avrupa Kültür Başkenti İstanbul Ajansı'nın desteğiyle 2009 yılı sonunda başlandı. Filmin Fransız ARTE, Arap El-Cezire, Yunan ERT, Macar Duna, İspanyol ve Portekiz Chello ve Japon NHK televizyonlarında gösterime girmesi kesinleti.
586 http://mehmetyildirim.com.tr/
587 http://dunyatimes.com/tse-baklavaya-standart-getiriyor-haberi-108798.html
588 http://www.tse.org.tr/tr/haber/4/4900/turk-baklavasi-standardi-yayimlandi--19-02-2015.aspx (19.02.2015)
589 Ukrayna'ya ve Arjantin'e baklava ihracatının 2005 yılında başlamıştır. Taluy Emil, Baklava Sektör Profili, İTO Ekonomik Ve Sosyal Araştırmalar Şubesi yayını, Temmuz 2006, s. 7-10.

KAYNAKÇA / BIBLIOGRAPHY

Arşiv Belgeleri / Archive Documents

BOA, A.MKT.MVL, 29/88.
BOA, C.AS. 1046/45967.
BOA, C.AS. 1078/47509.
BOA, C.AS. 1214/54465.
BOA, C.AS. 139/6990.
BOA, C.AS. 311/12856.
BOA, C.AS. 527/21995.
BOA, C.AS. 68/3188
BOA, C.SM, 38/1946.
BOA, C.SM. 124/6220.
BOA, C.SM. 127/6354.
BOA, C.SM. 128/6446.
BOA, C.SM. 156/7818.
BOA, C.SM. 18/921.
BOA, C.SM. 180/9008.
BOA, C.SM. 115/5771.
BOA, C.SM. 126-6332.
BOA, D.BŞM.d, 3940.
BOA, HAT. 1402/56591.
BOA, HAT. 1498/14.
BOA, HAT. 1390/55402.
BOA, HAT. 1532/69.
BOA, HAT. 1564/66.
BOA, HH.d. 31731.
BOA, HR.MKT. 166/21
BOA, İ.TAL, 495/13.
BOA, İE.HLT. 5/511.
BOA, İE.SM. 29/3090.

Gazete ve Dergiler / Newpapers and Journals

-Afiyet.
-Hanımlar Âlemi
-Kadıköy Kütüphane-i Umumisi Fihristi.
-Kadınlar Dünyası.
-Ordumuzun Zafer Kitabeleri.
-Şehbal.
-Türk Ticaret Salnamesi, 1240-1241 senesine ait nüsha.

Makale, Kitap ve Tezler / Papers, Books and Thesis

"Alay", Osmanlı Tarihi Ansiklopedisi, C.I, Türkiye Gazetesi yayını, İstanbul, (t.y).
"Baha, Bahalılık", İstanbul Ansiklopedisi, IV, (Haz. R. E. Koçu).
"Bahriyeliler", İstanbul Ansiklopedisi, IV, (Haz. R. E. Koçu).
"Baklava Alayı", İstanbul Ansiklopedisi, IV, (Haz. R. E. Koçu).
"Baklava", İstanbul Ansiklopedisi, IV, (Haz. R. E. Koçu).
"Baklavacı Güzeli", İstanbul Ansiklopedisi, IV, (Haz. R. E. Koçu).
"Baltacı" Mithat Sertoğlu, Osmanlı Tarih Lügatı, İstanbul, 1986.
"Boğaz", İstanbul Ansiklopedisi, V, (Haz. R. E. Koçu).
"Börek, Börekçi", İstanbul Ansiklopedisi, VI (Haz. R. E. Koçu).
"Civan", İstanbul Ansiklopedisi, VII, (Haz. R. E. Koçu).
"İstanbul Ağası", DİA, XXIII.
"İstanbul Ağası", Mithat Sertoğlu, Osmanlı Tarih Lugatı, s. 164.
"İstanbul Ağası", DİA, XXIII.
"Karakulak" Mithat Sertoğlu, Osmanlı Tarih Lügatı, İstanbul, 1986.
"Kol Gezmek", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Cilt V.
Abbas Çelik, " Atasözlerimizden Eğitim İletileri" Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, sayı:31, Erzurum 2009.
Abdulhalûk M. Çay, Türk Ergenokon Bayramı Nevrûz, Ankara, 1991.
Abdulhalûk M. Çay, Türk Milli Kültüründe Hayvan Motifleri-I-, Ankara 1990.
Abdülhalik Bakır, Ortaçağ İslam Dünyasında Itriyat, Gıda, İlaç Üretimi ve Tağşişi.
Adnan Akın, "Doğudan Batıdan: Bir kültür öğesi olan "Türk Atasözleri'nin "Yönetim Paradigmaları" açısından incelenmesi", Uluslararası İnsan Bilimleri Dergisi, Cilt V.
Ahmed Eflaki, Ariflerin Menkıbeleri II, Çev. T. Yazıcı, İstanbul, 1987.
Ahmed Refik, Onbirinci Asr-ı Hicrî'de İstanbul Hayatı (1592-1688), Enderun yayınları, İstanbul 1988.
Ahmet Kal'a, "Esnaf", DİA, C. XI.
Ahmet Kal'a, "Lonca", DİA, XXVII.
Ahmet Kal'a, İstanbul Esnaf Birlikleri ve Nizamları I, İstanbul 1998.
Ahmet Kal'a, İstanbul Ahkâm Defterleri İstanbul Esnaf Tarihi, 1, İstanbul 1997.
Ahmet Rasim, Ramazan Karşılaması, İstanbul,1990.
Ahmet Refik, Onuncu Asr-ı Hicrîde İstanbul Hayatı, hazırlayan Abdullah Uysal, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
Ahmet Yaşar Ocak, İslam-Türk İnançlarında Hızır Yahut Hızır-İlyas Kültü, Ankara, 1990.
Ahmet Yılmaz, "Ziver Ahmed Sadık Paşa Hamsi Gazeli Zeyli ve Tahmisi", Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Konya, VIII/107-113.
Ali Duymaz, İrfanı Arzulayan Sözler Tekerlemeler, Akçağ yayını, Ankara 2002.
Ali Seydi Bey, Teşrifat ve Teşkilatımız, Haz. Niyazi Ahmet Banoğlu, Tercüman yayınları, İstanbul 1973.
Altan ÇETİN, Karahanlı-Selçuklu-Memlûk Çizgisinde Türk Mutfağı, Türk Mutfağı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yay., Ankara, 2008.
Amil Çelebioğlu, Ramazan-name, İstanbul 1995.
Antoine Galland, İstanbul'a Ait Günlük Anılar (1672-1673) C.II. , Yayınlayan Charles Schefer; Çeviren: Nahid Sırrı Örik Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara,

1998.
Arif Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı, Türk Mutfağı”, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008.
Arif Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri”, Türk Mutfağı”, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008.
Arif Bilgin, “Matbah-ı Âmire”, DİA., C. 28, Türkiye Diyanet Vakfı Yay., Ankara 2003.
Arif Bilgin, “XVI. ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi”, Osmanlı, C. 9, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 1999.
Arif Bilgin, Osmanlı Saray Mutfağı, Kitabevi Yayınları, İstanbul 2004.
Arif Kolay ve diğerleri, İlan-ı Ticaret Resimli İlanlar Perspektifinde Osmanlı’dan Cumhuriyete İstanbul Ticari Hayatı, İTO yay., İstanbul, 2011.
Artun Ünsal, “Mutfak”, Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, VI.
Ayfer T. Ünsal, Ayıntab’tan Gaziantep’e Yeme İçme, İletişim Yayınları, İstanbul 2004.
Ayşe Baysal, “Geleneksel Türk Tatlıları ve Beslenme Değerleri”, Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri (17-18 Aralık 1983), Ankara 1984.
Ayşe Baysal, Beslenme Kültürümüz, Ankara 1990.
Ayşe Hür, “Mutfak”, Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, VI.
Ayşe Osmanoğlu, Babam Sultan II. Abdülhamid, İstanbul 1994.
Azad Nebiyev (Derleyen), Azerbaycan’da Nevruz, Ankara 1997.
Aziz Nesin, Yol Böyle Gelmiş Böyle Gitmez I, İstanbul 2006.
Bahaeddin Ögel, Türk Kültürünün Gelişme Çağları, İstanbul 1988.
Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı (Haz. Ali Şükrü Çoruk), İstanbul, 2001.
Bert Fragner, “Kafkaslardan Dünyanın Damına: Bir Mutfak Serüveni”, Orta Doğu Mutfak Kültürleri, İstanbul, 2000.
Bilgehan Atsız Gökdağ, “Doğu Karadeniz’de Konuşulan Diller ve Türkçe İle Etkileşimleri”, Karadeniz Araştırmaları, Güz 2011, Sayı 31.
Cafer Çiftçi, “Osmanlı’da Esnaf Sandıkları: Bursa Örneği (1775-1776), Birinci İktisat Tarihi Kongresi Tebliğleri-1, (Haz. Rahmi Deniz Özbay, Fahri Solak, Yaşar Bülbül ve Gülfettin Çelik), İstanbul Ticaret Odası Yayınları, İstanbul 2010.
Charles Perry, “Baklava’nın Orta Asya Kökleri”, İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi, (Düz. Feyzi Halıcı), Türkiye 3-10 Eylül 1988.
Charles Perry, “Göçebe Türkler, Katmerli Ekmek ve Baklavanın Orta Asya’daki Kökleri”, Edt. Samı Zubaıda, Rıchard Tapper, Orta Doğu Mutfak Kültürleri, İstanbul, 2000.
Cumhur ASLAN, Muhafazakârlık-Modernlik Geriliminde Oktay Akbal Öykücülüğü, A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi Sayı 29 (Prof. Dr. Zeki Başar Özel Sayısı) Erzurum 2006.
Deniz Gürsoy, Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi, İstanbul 1995.
Dilaver Düzgün, “Türk Gölge Oyunu Karagöz’de İstanbul Hayatı”, Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi (TAED), Sayı 43, Erzurum 2010.
Divân-ı Kebir I-II-III-V.
Doğan Kaya, “Halk Edebiyatında Yemek Destanları”, Motif, Ocak- Mart 2007, sayı 48.
Emine Yeniterzi, “Tanzimattan Cumhuriyetin İlk Yıllarına Kadar Konyalı Şair ve Yazarlar”, Selçuk Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Sayı X, Konya 2001.
Eramya Çelebi Kömürciyan, XVII. Asırda İstanbul Tarihi, Eren Yayınları, İstanbul 1988.
Erdoğan Merçil, Müslüman Türk Devletleri Tarihi, Ankara, 1991.
Erman Artun, “Adana’da Mani Söyleme Geleneği”, Adana Halk Kültürü Araştırmaları I, Adana Büyük Şehir Belediyesi Kültür Yayınları, Adana, 2000.
Esad Efendi, Teşrifât-ı Kadîme, Çağrı Yayınları, İstanbul 1979.
Evliya Çelebi b. Derviş Muhammed Zılli, Evliya Çelebi Seyahatnamesi, I, (Haz: Orhan Şaik Gökyay), İstanbul 1996.
Evliya Çelebi Seyahatnamesi, IV, (Haz: Yücel Dağlı, S. Ali Kahraman), İstanbul 2001.
Evliya Çelebi Seyahatnamesi, V, (Haz: Y. Dağlı, S. Ali Kahraman, İ. Sezgin), İstanbul 2001.
Evliya Çelebi Seyahatnamesi, VI, (Haz: S. Ali Kahraman, Yücel Dağlı), İstanbul 2002.
Evliya Çelebi Seyahatnamesi, VIII, (Haz: S. Ali Kahraman, Yücel Dağlı), İstanbul 2003.
Feyzi Halıcı, “Mevlana’nın Eserlerinde Yemek Ve Mutfak İmajı”, Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi, Türkiye, 25-30 Eylül, 1986, Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayını, Ankara, 1988.
Friedrich Unger, Doğu’da Tatlıcılık, (Haz. Feyzi Halıcı), Konya Kültür ve Turizm Derneği Yayınları.
Fuat Köprülü, “Anadolu Selçuklu Tarihinin Yerli Kaynakları”, Belleten, C. 7, 1943.
Fuat Köprülü, “Selçuklular Zamanında Anadolu’da Türk Medeniyeti”, Aktaran, T. Metin, Tarih İncelemeleri Dergisi, C. XXVI, Sy, 1, Temmuz, 2011.
Gelibolulu Mustafa Âli, Ziyafet Sofraları(Mevâidü’n-nefais fi kavaidi’l mecalis), Haz. Orhan Şaik Gökyay, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul, 1978.
Gökay Yıldız, Şevkiye Kazan, “Teke Yöresinin Merkezi Burdur Halk Kültürü İle Müziğinden Esintiler”, Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 4/8 Fall 2009.
Gülsüm Ezgi Korkmaz, Surnamelerde 1582 Şenliği, Bilkent Üniversitesi, Master Tezi, Ankara 2004.
Günay Kut, “Mutfağın Günlük Yaşamımızdaki Yeri ve Dünü-Bugünü”, 700 Yıllık Mutfak Kültürü Hünkâr Beğendi, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2006.
Günay Kut, “Şenliklerde Ziyafet Sofraları”, Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008.
Günay Kut, “Türklerde Yemek Kültürü”, Türkler, C.4, Ankara, 2002.
Güvâhî, Pendname, Hazırlayan: Mehmet Hengirmen, Kültür Bakanlığı yayını, Ankara 1983.
Hadiye Fahriye, Tatlıcıbaşı, Dersaadet, 1342.
Halil İnancık, “Matbak” EI, IV, Leiden 1991.
Hans Dernschwam, İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü, Çeviren Yaşar Önen, Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara 1992.
Haşim Şahin, “Türkiye Selçuklu ve Beylikler Dönemi Mutfağı”, Türk Mutfağı, An-

kara, 2008.
Hayati BEŞİRLİ, Yemek, Kültür ve Kimlik, Millî Folklor, 2010, Yıl 22, Sayı 87, Ankara.
Hüseyin Rahmi Gürpınar, Mezarından Kalkan Şehit, Haz. Kemal Bek, İstanbul 1995.
İbn Bibi, El- Evamiru'l- Alaiye (Selçukname) I, Çev. M. Öztürk, Ankara, 1996.
İbn-i Battuta, Büyük Dünya Seyahatnamesi, Sad. M. Çevik, İstanbul, 1995.
İlber Ortaylı, "Baklava Alayı", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Cilt II.
İlber Ortaylı, Osmanlı'yı Yeniden Keşfetmek, Timaş Yayınları, İstanbul 2006.
İlgar İmamverdiyev, "Azerbaycan Ve İran Türklerinde Nevruz Etkinlikleri ve Âşık Şiirinde Nevruz" A. Ü. Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi (Prof. Dr. M. Fahrettin Kırzıoğlu Özel Sayısı), Sayı 28, Erzurum 2005
İsmail Aka, "Hazar Ötesi Türkmenlerinde Hayvancılık, Ziraat ve Yemekler", Makaleler, Cilt II, Yayına hazırlayan: Semih Yalçın-Şarika Gedikli, Ankara 2005.
İsmail Hakkı Uzunçarşılı, Osmanlı Devleti'nin Saray Teşkilatı, Ankara 1988.
Jean Thevenot, 1655-1656'da Türkiye, Çeviren, Nuray Yıldız, Tercüman 1001 Temel Eser yayınları, İstanbul 1978.
Kadriye Aslı Tiryaki, Kütahya Halk Mutfağı, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Kütahya 2011.
Kasım Kufralı, "Hırka-i Şerif", İslam Ansiklopedisi, MEB yayınları, İstanbul 1950.
Kenan Erdoğan, "Zati Divanı'nda Yiyecekler", Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi, Sayı 22, Erzurum 2003.
Kenan Erzurum, Kır Çiçekleri, Hiperlink Yayınları, İstanbul 2009.
Kilisli Rıfat Bilge, Maniler (Haz. Âtâ Çatıkkaş, İstanbul 1996.
Kur'an-ı Kerim.
Lütfiye Tülüce, Osmaniye İli Merkez İlçeye Bağlı Köy ve Mahallelerde Halk Kültürü Araştırması, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, ADANA 2009.
M. Sabri Koz, "Bekçi Manileri", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi II.
M. Sabri Koz, "İstanbul'da Kullanılan Atasözleri'nden Seçmeler" Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi I.
Mahmud Nedim b. Tosun, Aşçıbaşı, (Haz. Priscilla Mary Işın), İstanbul, 1998.
Mehmed Kamil, Risale-i Taam: Melceü't-Tabbâhîn, İstanbul, 1290.
Mehmet Alpargu, "12. Yüzyıla kadar İç Asya'da Türk Mutfak Kültürü" Türk Mutfağı, Ankara, 2008.
Mehmet Alpargu, Nogaylar, İstanbul 2007.
Mehmet Altay Köymen, "Alparslan Zamanı Türk Evi", Selçuklu Araştırmaları Dergisi, III, Ankara 1971.
Mehmet Arslan, "Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri ve Bu Konuda Yazılan Eserler: Sûrnâmeler", Osmanlı, C. 9, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara 1999.
Mehmet Eröz, Milli Kültürümüz ve Meselelerimiz, İstanbul 1983.
Mehmet Eröz, Türk Kültürü Araştırmaları, İstanbul 1977.
Mehmet Genç, Osmanlı İmparatorluğu'nda Devlet ve Ekonomi, İstanbul, 2000.
Mehmet Zeki Pakalın, "İstanbul Ağası", Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, II, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1983.
Mehmet Zeki Pakalın, "Matbah-ı Âmire", Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, C. II, Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları, İstanbul 1983.
Mehmet Zeki Pakalın, Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, C. I, İstanbul 1983.
Metin Saip Sürücüoğlu, "Osmanlı İmparatorluğu'nda Mutfak Teşkilatı Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (Haz. Kamil Toygar), Ankara 1999.
Metin Yurtbaşı, Sınıflandırılmış Atasözleri Sözlüğü, İstanbul 2012.
Mevlana Celaleddin, Divân-ı Kebir III, Haz. A. Gölpınarlı, Ankara, 2000.
Mevlana, Mesnevi, I, Çev. V. İzbudak, Konya, 2006.
Mevlana, Mesnevi, III, Çev. V. İzbudak, İstanbul, 1991.
Mithat Sertoğlu, "Pûşi", Osmanlı Tarih Lügatı, İstanbul, 1986.
Muhammed b. El- Kerim, Kitâbü't- Tabih, Çev. N. Pişkin, İstanbul, 2009.
Murat Belge, Tarih Boyunca Yemek Kültürü, İstanbul 2001.
Mustafa Erdoğan, Bursalı Rahmi ve Divanı, Dergâh yayınları, İstanbul 2011.
Mustafa İsmail Bağdatlı, "Osmanlı Eğitim Geleneğinde Eğitici Drama", İstanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, Sayı 24, İstanbul 2011.
Mustafa Nuri Paşa, Netâyicü'l-Vukû'ât, I, İstanbul 1327.
Mustafa Özel (Derleyen), Tarih Risaleleri, İz yayınları, İstanbul 1995.
Mustafa Safran, Yaşadıkları Sahalarda Yazılan Lugatlara Göre Kuman/Kıpçaklarda Siyasi, İktisadi, Sosyal ve Kültürel Yaşayış, Ankara 1993.
Mustafa Talas, "Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri", Türkiyat Araştırmaları Dergisi, Bahar 2006, Sayı:18, Konya.
Mutlu Özgen, "Osmanlı Şenliklerinde Esnaf Alayları", Mostar, Sayı 43, (Eylül 2008).
Müjgan Çakır, "Câmasb-nâme'deki Sofra Kültürü ve Yemek Adlarına Dair", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, (Haz. Kâmil Toygar), Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Ankara 1999.
Naki Tezel, Türk Halk Bilmeceleri, İstanbul 2000.
Namık Sinan Turan, "İktidarı Simgeleyen İdari ve Törensel Bir Mekân Olarak Osmanlı Sarayının Tasarımı", İktisat Fakültesi Mecmuası, Cilt 56, Sayı 1 (2006).
Nazif Öztürk, "Osmanlı Dönemi Yemek ve İkram Kültürü", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar (Haz. Kamil Toygar), Ankara 1999.
Necdet Sakaoğlu, "Alaylar, Osmanlı Dönemi", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, I.
Necdet Sakaoğlu, "Değirmenler". İstanbul Ansiklopedisi, Cilt III.
Necdet Sakaoğlu, "Hırka-i Saadet Ziyareti", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, IV.
Necdet Sakaoğlu, Tarihi, Mekânları, Kitabeleri ve Anıları ile Saray-ı Hümâyûn Topkapı Sarayı, DenizBank yayınları, 2002.
Nejat Göyünç, "Ocaklık Deyimi Hakkında", XI. Türk Tarih Kongresi Kongreye Sunulan Bildiriler, C. III, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara 1994.
Nevin Halıcı, "Osmanlı Dönemi Mutfağı", Osmanlı, C. 9, Yeni Türkiye Yay. Ankara 1999.
Nevin Halıcı, Mevlevi Mutfağı, İstanbul, 2007.

Nevra Necipoğlu, "İstanbul'da Kullanılan Atasözlerinden Seçmeler", İstanbul Ansiklopedisi, C. I.
Nurettin GEMİCİ, "Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi Işığında Çok Kültürlü ve Dinli Hayatın Merkezinde İstanbul", İstanbul Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 2011, 24.
Olcay Cengiz, 14-15. Yüzyıl Dîvânlarında Mutfak Kültürü, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yüksek Lisans Tezi, Sakarya 2010.
Osman Güldemir, Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya 2010.
Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü", Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008.
Özge Samancı, "Alaturga'dan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", Türk Mutfağı", T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008.
Priscilla Mary Işın, Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi, İstanbul, 2009.
Priscilla Mary Işın, Osmanlı Mutfak Sözlüğü, İstanbul 2010.
Refik Ahmet Sevengil, İstanbul Nasıl Eğleniyordu (Haz. Sami Önal), İstanbul,1985.
Reşat Genç, Kaşgarlı Mahmud'a Göre XI. Yüzyılda Türk Dünyası, Ankara, 1997.
Sadık Kasimanov, Kazakların Milli Yemekleri, Ankara 1992.
Saida Burhanidinova, Fergana Türklerinin Doğum, Sünnet, Düğün ve Ölüm Merasimleri, Basılmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi SBE, Ankara 2009.
Salih Aynural, İstanbul Değirmenleri ve Fırınları Zahire Ticareti (1740-1840), Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2002.
Samı Zubaıda, "Ortadoğu Yemek Kültürlerinin Ulusal, Yerel ve Küresel Boyutları", Ortadoğu Mutfak Kültürleri, Editörler: Samı Zubaıda ve Richard Tapper, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul 2000.
Sedney W. Mintz, Şeker ve Güç, (Çev. Şükrü Alpagut), Kabalcı Yayınları, İstanbul 1997.
Seyrani, Şiirler, Yayınlayan: Antoloji.Com Kültür Sanat, 2004.
Sibel Güler, "Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, S. 26, Kütahya 2010.
Suraiya Faroqhi, "16 ve 17. Yüzyılda Anadolu İmaretlerinde Ziyafet Yemekleri", Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008.
Süheyl Ünver, Bir Ramazan Binbir İstanbul (Haz. İsmail Kara), İstanbul 1997.
Şahin Köktürk, "Samsun Manilerinde Sosyal Temalar", Geçmişten Geleceğe Samsun (1. Kitap), Büyükşehir Belediyesi Kültür ve Eğitim Hizmetleri Daire Başkanlığı yayını, Samsun 2006.
Şevkiye Kazan, "Yöremiz Atasözleri ve deyimleri ile Mahalli Söyleşilerinden derlemeler", I. Burdur Sempozyumu, (Kasım 2005) Burdur 2007.
Talha Tunç, "Manisa Masalları Üzerine Bir İnceleme", Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Isparta 2008.
Thomas Geerdes, Ana Besin Maddelerinden Şeker ve Tarihi, Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş. yayınları, Ankara 1966.
Tolga Uslubaş, Böyleydi Osmanlı'nın Ramazan'ı, Yağmur Yayınları, İstanbul 2006.
Tuğçe Işıkhan, "Gaziantep Yer Adlarının Halkbilimi Bakımdan Değerlendirilmesi", Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Halk Bilimi Anabilim Dalı, Ankara 2008.
Türâbi Efendi, Osmanlı Mutfağı, (Çev. Altay İltan Aktürk), Dönence Yay., İstanbul 2005.
Ufuk Gülsoy, Vahdettin Engin vd., Bir Medeniyetin İzdüşümü Vakıflar, İstanbul 2012.
Uğur Demir (Hazırlayan), Nasreddin Hoca Fıkraları, II-III, Derleyen: Bahaî, Yeditepe yay., İstanbul 2011.
Uğur Göktaş, "Helva Sohbetleri", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Cilt IV.
Uğur Göktaş, "İftar Adetleri", Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi, Cilt IV.
Ülker Erginsoy, İslam Maden sanatının Gelişmesi, İstanbul 1978.
Ülkü Çelik Şavk, Sorularla Evliya Çelebi, Hacettepe Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü yayını, Ankara 2011.
Ülkü Çelik Şavk, Sorularla Evliya Çelebi, Hacettepe Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü yayını, Ankara 2011.
Ümit Ekin, "Bal: Eski bir Tadın Osmanlı İmparatorluğu'nda Üretim ve Tüketimi", Türk Mutfağı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, Ankara 2008.
Ümmü Gülsüm BOZLAK, Erdemli Masalları, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisan Tezi, Konya 2007.
Yasemin Çürük, Attila İlhan'ın Kurtlar Sofrası Adlı Romanında Geçen İkilemeler, Çukurova Üniversitesi SBE, Yüksek Lisans Tezi, Adana 2009.
Yasemin Demircioğlu, Sıdıka Bulduk, "Çorum İlinde En Çok Tüketilen Tatlı Türleri ve Bu Tatlıların Besin Değeri Üzerine Bir Araştırma", Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, (Haz. Kamil Toygar), Ankara 2000.
Yaşar YÜCEL-Bahaeddin YEDİYILDIZ; "Tarih ve Kültür", Millî Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler, Ankara, 1990.
Yavuz Uysal, Gazipaşa'da Folklor ve Halk Edebiyatı Ürünleri, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yüksek Lisans Tezi, Konya 2008.
Yunus Emre, Şiirler, Ankara, 1993.
Zekeriya Kitapçı, Abbasi Hilafetinde Selçuklu Hatunları ve Türk Sultanları, Konya 1994.

Web Sayfaları / Web Pages

www.kutahyakulturturizm.gov. tr
http://semerkanddergisi.com/tavan-arasi; http://www.dostyakasi.com
http://tanitim.kirklareli.net/Genel-Kirklareli-Kulturu_4446504.html
http://www.gozlemci.net/5792-maniler.html
http://www.hacibekir.com.tr
http://www.hisas.org.tr/hisarliahmet.htm
http://www.msxlabs.org/forum/soru-cevap/238452-atasozleri-ile-ilgili-hikayeler-var-mi.html