

SULTAN'IN SOFRASI



Çağlar boyunca üç kıtaya nam salmış Osmanlı İmparatorluğumuzdan bizlere birçok kültürel ve tarihi zenginlik miras kaldı. Her detayın cilt cilt kitaplarca anlatıldığı bu zenginliklerden biri ve en çok merak edilen bölüm şüphesiz ki yemek kültürü olmuştur. Savaş sanatı, siyaset, ilim ve bilimde çok değerli ve derin örneklerle sahip olan Osmanlı İmparatorluğumuzda yeme-içme alışkanlıklarına gelin hep beraber bir göz atalım.

Osmanlımızın mutfağı İstanbul'daki saray mutfağında ve saray çevresinde yaşayan güzel yemeklerden hoşlanan bir elitler grubu tarafından 15nci yy.dan itibaren biçimlenmeye başlamış bir yemek kültürüdür.

Bu kültür kullanılan malzemeden, pişirme yöntemlerine, yemek çeşitlerinden yemek yeme alışkanlıklarına, yemek öğünlerine, sofradaki görgü kurallarına, mutfak binalarına dek pek çok konuyu kapsar.

DİLLERE DESTAN OLAN SOFRAMIZIN ADABI

Osmanlının ileri gelenlerinin sofrasında yemek sırasında zorunluluklar dışında konuşulmaz, sohbet edilmez. Kaşık ele alındığı vakit, başka bir şeyle ilgilenilmez. Her yemeğe besmele ile başlanır. Mümkün olduğunca erken yemek yemeye bakılırdı. Aynı durum saray dışındaki normal sofralarda da görülmektedir. Karnı doyan Allah'a şükür diyerek sofradan kalkar. Konaklarda hiç tanınmayan bir misafir bile olsa, sofraya gelse yadırganmaz, tam tersine

buyur edilir. Sultanlar yükseğe konan gümüş sininin yanında yerde bağdaş kurarak yemeklerini yerler. Fatih Sultan Mehmet, padişahların tek başına yemek yemesi kuralını getirmiştir.

GÖZ KAMAŞTIRAN SARAY MUTFAęIMIZ

Saray mutfaklarında ağırlıklı olarak Bulgur, pirinç, bal- pekmez, esmer ekmek, yufka yerine beyaz mayalı ekmek çeşitleri tüketilirdi. Osmanlı sofralarında su bolca tüketilir. Bunun yanı sıra şerbet ve hoşaf da eksik edilmez. Sığır etinin aksine hazmı kolay ve yumuşak olması bakımından koyun ve kuzu eti tercih edilir. Yemeklerde en çok yumurta kullanılır. Örneęin, tavuk kızartmasında, özel lapa ve peynirli pidede en çok harcanan yumurtadır.



Fasulye, patates, hindi, kakao, mısır, bazı kabak çeşitleri Amerika kıtasının keşfinden sonra, yani 15. yüzyıldan sonra Osmanlı mutfağına girdi. Bamyanın zel bir yeri vardı. Sarayda ekmeğe çok önem verilir. Has beyaz ekmek, en has beyaz ekmek, sıradan ekmek gibi çeşitlere ayrılıyor ve saraydaki hiyerarşik yapıya göre dağıtılır. Sultan en has ekmeği yedi. Zehirlenme riskine karşı sofrada tuz kullanılmazdı. Sultanın yemeğini önce çaşnigirbaşı, yani çeşni tadıcı tadar sonra padişah yedi. Yemekler sahanda gelirdi.