

## OSMANLI SARAY DÜĞÜNLERİNDE YEMEKLER

Murat Arıkan

Sur-ı hümayun denilen Osmanlı dönemi saray düğünleri padişahların erkek çocuklarının sünneti ve kızlarının da evlendirilmeleri münasebetiyle yapılmaktaydı. Saray ve devlet erkanının yanı sıra halkın da iştirak ettiği bu düğünlerin yemek boyutu gerek yiyeceklerin çeşitliliği, sunumu ve büyük ölçekli hazırlanması ve gerekse de zamanın kültürünü yansıtmaları açısından ilginçlikler arz ediyor. Konuyla ilgili başta gelen kaynaklar vakanüvislerin sur-i hümayunlar hakkında tarihlerine geçirdikleri sayfalar, şair ve ediplerin yazdıkları suriyye ve surnamelerle Surname-i Vehbi gibi minyatür başyapıtları...

1675'te IV. Mehmed'in şehzadeleri II. Mustafa ve III. Ahmet'in sünneti ve kızı Hatice Sultan'ın ve vezir Sarıkçı Mustafa Paşa'yla evliliği dolayısıyla Edirne'de düzenlenen ve 19 gün süren düğününün ilk gününde 800 sahan, 100 kilo şerbet ve 30 kilo kahve kullanıldığını görüyoruz, bu rakamlar sonraki günlerde artış gösteriyor. Kaynaklar düğünde 450 aşçı, 200 tablaklar, 150 saka, 1000'den fazla meşaleci görevlendirildiğini ve yemekler için binlerce koyun, 37 bin tavuk, 5 bin kaz ve 6 bin ördek kesildiğini yazmakta... Düğünde 8 adet şeker nahılı ve 2 şeker bahçesi, şeker bahçelerinde de şekerden bülbüller, arslanlar, balıklar, tavuslar ve develer bulunuyormuş. Şeker nahıllarının büyükleri 25 m uzunluğunda ve 4.5- 5.5 m çapında gemi seren direği üzerine yapılmış, küçükleri ise 9- 11 m uzunluğundaymış. Osmanlı saray düğünlerinde eğer düğün alayı bir sadrazam veya bir vezire aitse, öndeki büyük bir nahılın ardından sırasıyla şekerleme ve tatlı sinileri, şeker bohçaları, şerbet sürahileri, para keseleri, mücevher kutuları, kurbanlık koyunlar ile katırlara yüklenen diğer hediyeler taşınırdı. Nahıllardaki şekerden yapılmış figürlerin şenlik sonunda yenmesi için halka dağıtılması adetti. Bunları aşçıların dışında bir sanatkar grubu olan Nakkaşan-ı Sükker yapmaktaydı. Saltanat düğünleri ve şenliklerinde yaygın olarak görülen nahıllar o kadar büyük ve görkemli oluyordu ki nahılların geçeceği güzergâhtaki çatıların çıkıntıları yıkılıyor, duvarlar nahılların boyutuna göre yeniden yapıyordu. Evliya Çelebiye göre İstanbul'da nahıl sanatçılarının sayısı 55'i buluyordu. Bu nahıl sanatçılarının çoğunlukta bulunduğu Sultanahmet'teki bazı sokakların adı halen Nahıl, ancak zamanla değişerek Nakıl olmuş. Osmanlı şenliklerinde ilk kez 15. yüzyılda kullanıldığı sanılan nahıl, Fatih Sultan Mehmed'in şehzadeyken yapılan düğününde de baş köşedeymiş. Nahıl geleneğine Anadolu'nun bazı yörelerinde mesela Ürgüp'te rastlanmaktadır, buralarda nahıl düğün sahibinin ekonomik durumuna göre süslediği, davetlilerin ise takılarını ve hediyelerini üzerine astığı ya da koyduğu ağaca benzer dev süsler olarak kullanılmaktadır. Arapçada hurma ağacı anlamına gelen nahıl, eski Türklerde ve Osmanlı'da düğün ve şenliklerin vazgeçilmezlerindendi.

1586'da III. Murad'ın kızı Ayşe Sultan'ın Kanijeli İbrahim Paşa'yla yapılan düğününde denizci leventlerin taşıdığı kale biçiminde yapılmış dev bir pasta ve düğün hediyesi 4 yük şekerleme olduğunu öğreniyoruz. Sultan II. Mahmud'un bazı sultan düğünlerinde ve yabancı prenslerin ziyaretlerinde alafranga büfeler kurduğu karşımıza çıkan önemli bilgiler arasında... Osmanlı mutfak kültüründe önemli bir yeri olan şerbet yüzyıllar önce Avrupa'ya da taşınmış ve ingilizceye (sherbet), fransızcaya (sorbet) ve italyancaya (sorbetto) da geçmiş. Günümüzde İstanbul'da Beyoğlu'nda Hacı Bekir ve Hacı Abdullah, Topkapı Sarayı'nda Konyalı ve Süleymaniye Camii yakınındaki Darüzzıyafe'de şerbet içilebilmekte...

Kanûni Sultan Süleyman'ın oğulları şehzade Bâyezid ile şehzade Cihangir'in sünneti ve kızı Mihrimah Sultan'la Rüstem Paşa'nın evlilikleri dolayısıyla yapılan ve 27 Kasım 1539 Perşembe günü başlayan ve 13 gün süren sur-i hümayunda yemeklerde kirlenen kab kacağın temizlenebilmesi için ziyâfetler gün aşırı yapılmış. 13 gün içinde kına gecesinde 20 sofraya

kurulmuş ve 53 çeşit tatlı ve şekerli kurabiye ikram edilmiş. Ziyâfetlerde 117 çeşit ekmek, yemek ve tatlı ikram edilmiş, şenliğin başlamasından sonra yeniçerilere 600; Ahır halkı, topçu ve ehli sarfa 600; Ulemâya 600; paşa, bey ve ağalara 50; Padişahın da bulunduğu devlet ileri gelenlerine 15; paşa, ağa ve gayrilere 650 şenlik hizmetlilerine de her gün 250 sofraya kurulmuş, her sofrada 27 sahan altı bulunduğunu hesaba katarak 13 gün süren düğün sırasında yüz binin üzerinde insanın yemek yediğini anlıyoruz. Ayrıca İstanbul'daki imaretlere dâne ile zerde ve meşayih zaviyelerine çeşitli gıda gönderilmiş Bu şenlikte eskiden beri devam edegelen yağma geleneği icabı ziyâfet sonrasında beş binden fazla çini, bakır tabak çanak, kâse yağmalanmış. Düğünlerde halk için verilen ziyafete 'çanak yağması' veya 'umum ziyafeti' denirdi. Meydana dizilen çanaklarda geleneksel yemekler yani pilav, et ve zerde ikram edilir, kadın- erkek, genç-yaşlı binlerce kişi çanaklardaki yemekleri yedikleri sırada çıkan kargaşalar düğünün düzenini korumakla görevli olan tulumbacılar tarafından yatıştırılırdı. Düğünlerde ayrıca binlerce halk çocuğu şenlikler sırasında sünnet ettirilir ve fakirlerin evlerine tepsilerle yemekler gönderilirdi. Bu düğünün ziyafet defterinden padişahın paşalarla birlikte bulunduğu ziyafetteki yemeklerin listesini aşağıda bulacaksınız:

*Padişah-ı âlişân hazretlerinin paşalar ve begler ile olan ziyâfetidir: Tamamı onbeş sofradır. Şöyle ma'lûm ola; dâne-i birinç, dâne-i rişte, saru dâne, yeşil dâne, kızıl dâne, dâne-i şa'riyye, dâne-i nârdenk, dâne-i simid, sütlü zerde, birinç herisesi, kışırma aşu, ayva kalyesi, şekerli nârdenk şorbası, tavuk şorbası, zerde..., tavuk kavurması, reşidiyye, bazâr böreği, zerenduli, mahmûdiyye, mâmûniyye, mahallebi, salma, kadm tuzluğu şorbası, zırva, bâdem şorbası, tavuk kebâbi, kuzu kebâbi, tavus kebâbi, ördek kebâbi, güvercin kebâbi, keklik kebâbi, koyun kebâbi, tavuk yahnisi, kaz yahnisi, ördek yahnisi, kuzu yahnisi, koyun yahnisi, zirba yahnisi, köf te ve hâs çörekler çift yüz elli çifttir. Ve zikr olan onbeş sofraya taâmın bir sofrası tamam Hassa-i hümayûn için bu uslûb üzere olub ve on dört sofrası yirmi dürlü kalurdur, şöyle ma'lûm ola.*

Düğünün ziyafet defterleri düğündeki yemeklerin büyük ölçekli hazırlanma hesabını da vermekte, zerde, muhallebi ve tavuk çorbası hazırlanış hesabını aşağıda bulacaksınız. Paragrafta göreceğiniz zaferan bildiğiniz safranın ta kendisi...

*Şöyle bilesiz, Harci-i yemek ki gayet öyle mükellef olmayub ednâ dahî olmaya, mutavassıtü'l-hâl ola. Vüzerânın cem'iyyeti yemeği olurdu. Bir kile birinçten tamâm altı sahan yemek olurdu, her kileye üç vukiyye yağ olurdu. Zerde için verilen birinç bir kileden on iki sahan olurdu, müstevfâ her kileye sekiz yüz vukuye bal verilür. Her kileye on ikişer dirhem za'ferân verilirdür. Her kileye ikişeryüz dirhem yağ olurdu. İç yüz olursa gâyet mükellef olurdu. Hesâb-ı mahallebidir: Buçuk kile birinçten on sahan mahallebi hasıl olurdu ve her sahana ikişer yüz dirhem sükkar hasıl iderdir ve gâyet a'lâ olurdu. Her sahana üç vukiyye süt verilirdir ve bu cümleye iki vukiyye yağ verilirdür. Hesâb-ı tavûk şorbası: Bir kile birinçten yirmi sahan olurdu, her sahana bir tavuk gâyet eyû olurdu. Her kileye yirmi adet yumurta, her kileye bir vukiyye bâdem, bu cümleye üç vukiyye limon suyu verilir.*

Sur-ı hümayunlarda en çok tereyağı, safran ve şeker tüketilmiş, bu da helva ve zerde cinsinden yiyeceklerin çokça ikram edildiğini gösteriyor. Düğünlerde zerdeyle birlikte pilav ikram edilirdi.

Çanak yağması geleneğinin İstanbul'da Kariye müzesinin yanındaki Osmanlı yemekleriyle meşhur Asitane Restaurant'ta pazar günü brunch olarak yaşatıldığı görülüyor, lokantanın çanak yağması menüsünde Mihrimah Sultan'ın 1539'da kardeşlerinin sünnetiyle beraber

yapılan düğünündeki yemek ve tatlılar yeralıyormuş. Bu düğünde ikram edilen yemeklerden badem çorbası ve mahmudiyenin tariflerini aşağıda bulacaksınız:

### **Badem Çorbası**

*Malzemeler* (8 porsiyon için)  
2,5 su bardağı süt, , 150gr. badem, 50 gr. acı badem, 2,5 su bardağı un, 4 çorba kaşığı tereyağı, 1 adet misket hindistan cevizi, 4 sur bardağı kemik suyu, 2 su bardağı içme suyu, 1 adet nar, 1 çorba kaşığı tuz, yarım bağ maydanoz

Bademleri haşlayın, kabuklarını soyun ve akşamdan ıslatın. Bademleri mikserde çekin. Tencerede tereyağını eritin, un ile karıştırın. Hafif ateşte 5 dakika kavurun. Tencereye süt, su ve çekilmiş bademleri ekleyin. Hafif ateşte 20 dakika kaynatın. Çorbanın inmesine yakın hindistan cevizini rendeleyerek ilave edin. Çorba pişince tavada az miktarda tereyağı eritin, biraz kemik suyu koyun, ince doğranmış maydanozu ekleyip çevirin ve üzerine dökün. Servis sırasında üstüne nar taneleri serpin.

### **Mahmudiye**

–

### **Ballı**

### **Tavuk**

*Malzemeler* (6 porsiyon için)

1,5 kg. tavuk, 1 adet orta boy soğan, 1 çorba kaşığı bal, 150 gr. kuru kayısı, 100 gr. soyulmuş iç badem, 1 avuç Rezaki üzümü, 2 çorba kaşığı margarin, 1 adet limon suyu, 2 çay kaşığı tarçın, 1 çay kaşığı tuz, yarım litre su, 1 sap dere otu

Tavuğu alev üstünde alazlayın, içini boşaltın ve sekize bölün. Kalın altlı tencerede 40 gr. yağı eritin. Tavuk parçalarını ekleyin ve hafifçe iki taraflarını da pembeleştirin. İnce doğranmış soğanı ilave edip birkaç dakika daha pembeleştirmeye devam edin. Karışıma bal, üzümün yarısı, kayısı, tuz, limon suyu ve suyu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 30 dakika pişirin. Tencerenin ateşini kapatın ve tarçın ekleyin. Küçük tencerede yağın geri kalanını kızdırın, üzümün diğer yarısını ve bademi hafifçe pembeleştirin. Kalın altlı tenceredeki yemeği servis tabağına koyun. Pembeleşmiş badem ve üzümü ekleyip dere otu ile süsleyin ve sıcak olarak servis yapın.