

deniz gürsoy
baharat ve güç





İÇİNDEKİLER

- önsöz / **9**
giriş / **15**
geleneksel tıp anlayışı ve baharat / **23**
antik çağ / **39**
ipek yolu / **53**
baharat yolu ve roma imparatorluğu / **71**
islam imparatorluğu / **87**
bizans ve osmanlı imparatorluklarında baharat / **99**
venedikliler / **113**
prens henry / **127**
vasco da gama / **139**
hindistan'a niyet, amerika'ya kismet / **145**
baharat yolu için osmanlı'nın mücadelesi / **153**
ortaçağ avrupası / **163**
yemeğe çeşni / **181**
ve baharat mutfakta / **187**
aktar marketteki baharat reyonuna karşı / **203**
tarifler / **211**
ölçüler / **213**
kaynakça / **215**



Piper Indicum medium.

Ođlum Derin Gürsoy'a



Moluk baharat adalarının stilize bir çizimi.

önsöz

Bir varmış bir yokmuş...

Deve tellal iken, pire hammal iken ve ben dedemin beşiğini tıngır mıngır sallar iken, develerin hörgücüne asılı keçi kılından yapılmış heybelerin içinde çeşit çeşit baharat varmış. Yüzlerce deve birbiri ardına dizilir, etrafa mis gibi tarçın ve kakule kokuları yayarak aylar süren, uzun mesafeler aşılmış.

Evet, bu defa hikâyemiz biraz masalımsı, biraz gizemli olduğu kadar hoş kokulu da. Bazen acımtırak ama her zaman bir lezzet. Baharattan söz ediyorum tabii. Her şey o sarı yaprakların ağaçlardan kendini rüzgârın kucağına bırakıp da bir o yana, bir bu yana salınarak yere düştüğü bir güz öğleden sonrasında oldu.

Ne mi oldu? Mısır Çarşısı'ndaki Pandeli Restoran'a bir yabancı konuğumu götürmüştüm, yemeği yedikten sonra çarşayı dolaştık ve kızkardeşim "Gelmişken ben de biraz havlican alayım!" demez mi. Meğer bir Osmanlı yemek tarifi bulmuş ama deneyebilmesi için havlican lazım. Konuğum ve kızkardeşim çuval çuval baharat arasında biraz şundan, biraz bundan hesabıyla ufak kesekâğıdı yığınları oluşturadursunlar, ben de kasadaki (adını sonradan öğrendiğim) İsmail Bey'le baharat hakkında konuşmaya başladım. Başlayış o başlayış, gördüğünüz gibi hâlâ baharat konuşmaktayım.

İsmail Bey'in kısa sürede anlattıkları beni o kadar sardı ki, etraftan gelen onca baharatın kokusu da beni sarıp sarmalayınca, öyle bir havaya

girmişim ki, sormayın. Bir sabah Kafka'nın meşhur *Dönüşüm* romanındaki Gregor Samsa gibi metamorfoza uğrayıp bir böcek olarak uyandığınız oldu mu? Bana buna benzer bir şey oldu. Ertesi gün sabah yataktan kalktığımda şükürler olsun ki, böcek olmamıştım ama eşim, biraz karabibere, biraz da kakuleye benzer bir hâlim olduğunu söyleyip durur.

İşte o gün açtım Andrew Dalby'nin *Tehlikeli Tatlar Tarih Boyunca Baharat* kitabını. Açmaz olaydım. O da beni fena hâlde sardı mı? Evet, fena sardı. O gün başladım baharat konusunu araştırmaya ve şu anda elinizde tutmakta olduğunuz bu kitap ortaya çıkana kadar da devam ettim. Bu biraz da iddia haline gelmişti. O gün İsmail Bey'e "Bu konuda yazılmış, bana tavsiye edebileceğiniz bir telif eser var mı?" diye sormuştum. O da, bunu bilmediğini ama olmadığını zannettiğini söyleyerek Andrew Dalby'nin kitabını önermişti. İşte ben bunu kafaya takmış olmalıyım. Kültürümüzde bunca yeri olan baharatı neden yabancılardan öğrenelim? Örneğin yakın geçmişin en sevilen filmlerinden biri olan *Issız Adam*'da bile var baharat. Filmi izlemiş olanlar şimdi, "Ne alaka?" diyor olmalılar. Hatırlamaya çalışın, filmin erkek kahramanı Alper, Ada'ya neli kek yapıyordu? Tarçınlı ve havuçlu.

İşte ben de Jack Nicholson'un *Guguk Kuşu* filminde yere sabitlenmiş ağır mermer çeşmeyi kaldırmak için girdiğine benzer bir iddiaya girmiş oldum böylece. "Olsun" dedim kendi kendime, "Çeşmeyi kaldıramazsam ben de sonunda Nicholson gibi döner, etrafımdaki müztehzi bakışlı kişilere, hiç olmazsa denedim!" derim.

Baharat, Asya kıtasında yalnızca yemeklere birer çeşni olmakla kalmamış, şeker, tuz gibi kültürümüzün de her yanına sinmiş. Bu denli kültürümüzle özdeşleşmiş konuları başka kültürde yetişmiş yazarların kaleminden çıkan eserlerde beklediğim keyifle de okuyamıyorum. Örneğin, "Ağızına biber sürerim" deyimine hiçbir kitapta rastlamadım. Eh, o acı biber tadı

ağzınızda olmadan, o kitaptan bilgi alınıyor da zevk almak zor oluyor. Örneğin bir Fransız yazar kitabında Fransa’da Ortaçağ’da hâkimlere duruşma öncesi baharat, yani “épices” verenlerin genellikle davayı kazanıyor olması nedeniyle zamanı içinde “épices” sözcüğünde mecazi bir anlam kazandığını yaklaşık bir sayfa anlatıyor. Yazar, baharatın kendi kültürü içinde tuttuğu yeri bana aktarıyor ve ben de okurken, Fransız kültürü hakkında yeni bir şey öğrenmiş oluyorum. İyi ama hani benim kültürüme ait baharat bilgileri?

Diğer taraftan Batı kültüründe yetişmiş olan yazarların birçoğu Doğu’ya ait değerlendirmelerde bulunurken eksik ya da yanlış bilgiler verebiliyor. Örnek mi istersiniz? Örnekler çok. Ama ben size Türk kahvesi örneğini vermekle yetineceğim. Şilili yazar Luis Sepulveda *Duygusal Bir Katilin Günlüğü* adlı eserinde şöyle yazmış:

“*Tavla oynayan bıyıklı adamlarla dolu bir kahveye girdik. İki Türk kahvesi söyledi... Kahvesini kaşıkla karıştırırken...*”

James Twining de aynı yanlış *Kara Güneş* romanında yapmış. Öykünün kahramanı olan Tom, Divanyolu’ndaki bir çay bahçesinde biriyle buluşur ve o kişi kahvesine iki kaşık şeker atar. Batılıların düşüncesine göre, “Madem ki kahvedir, içine mutlaka şeker atılıp karıştırılır.” Çünkü o doğduğundan beri kahveye şeker atılan bir toplumda büyümüştür. Oysa Türk kahvesine ne sonradan şeker atılır ne de karıştırılır.

Neyse, biz baharata dönelim. Geçenlerde Kadıköy çarşısına gideceğimi söylediğimde, bir komşum üç demet kuru adaçayı ısmarladı. Haydi bir demeti anlarım da üç demeti ne yapacağını merak ederek sordum. Meğer son zamanlarda evde işler biraz ters gidiyormuş da onları dal dal yakıp tütüsü yaparak kötü ruhları kovacakmış. Ortaçağ’da Avrupa’da karanfil batırılmış portakalın veba salgınından koruyacağı inancının yaygın olduğu bir kitapta yer alıyorsa, bırakın Ortaçağ’ı, bugün toplumumuzda yaşa-



“Amsterdam limanı”, Claes Jansz Visscher

makta olan inançlar, batıl olsa dahi neden bu kitapta yer almasın? Hep merak etmişimdir, yalnızca Doğu ülkelerinde yetişen, esasen yakıcı ve acı tatları olan bunca baharat Batı ülkeleri tarafından neden çok büyük bedeller ödenerek iki bin beş yüz yıl gibi uzunca bir süredir talep ediliyordu? Bu talebin altında yatan, tutkuya dönüşecek kadar güçlü arzunun temelindeki neden neydi? Biraz sabredin, anlatacağım.

Kitabı okurken anlatılanlara bir de şu gözle bakmanızı tavsiye ederim. Bize tarih öğretilirken, gezginlerin tespitleri aktarılır ve adamın seyahati sanki bir turistik seyahat gibi anlatılırdı. Oysa bu kitabı hazırlarken şunu tespit ettim: Her gezgin aslında o geziyi finanse eden gücün, somut bir konuyu araştırmak için görevlendirilmiş casusu. Belki Marco Polo gibi istisnalar sayılabilir ama o da sonunda Moğolların, Venedik’e yolladığı bir casus olup çıkmış sanki.

Seyahatnameleri de çeşitli icatlar takip etmiş. Onlar da kendiliğinden olmamış, sipariş üzerine icat edilmiş. Düşünün bir kere. Baharata ulaşmanız için Afrika’yı dolaşmanız gerek ama önünüzde bir koca engel var.

Afrika'nın batı kıyılarından güneye doğru inip de ekvatora geldiğinizde kutup yıldızı kayboluyor ve yön tayini için elinizde hiçbir referans kalmıyor. Bu durumda yolculuk oraya kadar sürüyor. Ama yolculuk tamamlanabilse çok zengin olacaksınız. O zaman, dönemin bilim insanlarına büyük ödüller vad ederek, soruna çözüm getirmelerini istiyorsunuz. Dürbün ya da pusulanın icadı gibi. Yeter ki insanoğlu sıkışmasın, hemen o engelin aşılması için bir şeyler icat ediliveriyor. Ne demişler? Kul sıkışmayınca, Hızır yetişmez.

Nefis kokulu ve katıldığı yiyecek ve içeceklere hoş tat veren baharatın kültürü, dolayısıyla da hikâyesi çok zengin olduğu gibi, baharatın, tarihin akışının yönünü değiştirebilecek kadar da stratejik, ticari bir önemi vardır. Baharat uğruna servetler kaybedilmiş, servetler kazanılmış, imparatorluklar çökmüş, imparatorluklar yeşermiş ve sonunda, yanlışlıkla da olsa, onun sayesinde yeni bir kıta keşfedilmiş.

Baharata duyulan iştah -binlerce yıl sürecek olan- insanlık tarihindeki değişimi körükleyecek yakıtı sağlamıştır. Hatta baharat ticaretinin tarihçesi, dünya tarihinin belki de en önemli konusuyla kökten bağlıdır da haberimiz yoktur. Batı ile Doğu arasındaki binlerce yıldır varlığı hissedilen medeniyet çatışmasının kökeninde sakın baharat ticareti yatıyor olmasın? Batı ile Doğu arasındaki zenginlik ve güç dengelerini etkilemiş olan baharat değil de nedir?

Belki de bu kitap sağ gösterip sol vuracak ve aslında baharattan ziyade baharatın dünya ticareti üzerindeki tarihsel önemini, ticaret yollarını değiştirecek çok, sihirli gücü nereden bulduğunu ve imparatorlukların kurulması ya da dağılmasının altındaki baharat ticaretinin rolünü anlatacaktır.

Yaklaşık 2500 yıl boyunca dünyanın şu anda bizim bulunduğumuz coğrafyasında ülkelerin zengin ya da fakir olma durumu hakkındaki son

hükümü baharatın verdiğini biliyor muydunuz? 1900 yılından bu yana aynı kararı petrolün verdiği gibi. Geçmişte İpek ve Baharat yolları ülkelerin sınırlarını tayin etmiş, günümüzdeyse petrol kuyuları ve petrol boru hatları bunu tayin ediyor.

Bu durumu görmeyenler için bu yazımın başında yer alan masalın ninni bölümünün son dizeleri çok uygun düşüyor:

“Uyusun da büyüsün benim güzel yavrum, ninni!”

Abdullah Deniz Gürsoy
İstanbul, Nisan 2011



bizans ve osmanlı imparatorluklarında baharat

*Yolda buldum bir elma
Elmalı yar, cilveli yar
Aramızdan geçti de bir yar
Karabiberim, toşşekerim
Senin kaderin benim tecellim
Konya türküsü*

568 yılında Türkler (Göktürkler) İstanbul'a bir elçilik heyeti gönderirler. Bu heyetin Bizans'tan talebi, önlerinden kaçıp Bizans sınırlarına geçmiş olan Avarların Bizans'a yerleşmelerine izin verilmemesidir. O olay Bizans tarafından Türklerin talebi doğrultusunda halledilir. Altıncı yüzyıl bitmeden Avarlar bu kez de Bizans'ın kuzey sınırını tehdit altına sokar, bugünkü Bulgaristan'ın kuzeyinde beliriverirler. Bizans ordusu hemen oraya yetişir ve tam karşılarında kamp kurar. Kışı zor atlatan Bizans ordusu yiyecek ikmalindeki aksaklıklar yüzünden açlık çekmeye başlar. Avar Hanı 30 Mart 598 günü Bizans komutanına bir öneride bulunur. Öneri Bizanslılar tarafından baştan kuşkuyla karşılanırsa da kabul edilir. Talebi karşılanır, onun üzerine Avar kağanı arabalar dolusu yiyecek gönderir. Bizanslıların karınları doymuş, kuşukları bitmiş, ancak olan biteni hâlâ anlayamamışlardır. Çünkü Avar kağanı bu iyilik karşılığında Bizans komutanından yalnızca karabiber, Çin tarçını ve birkaç çeşit daha baharat talep etmişti.



Konstantinopolis

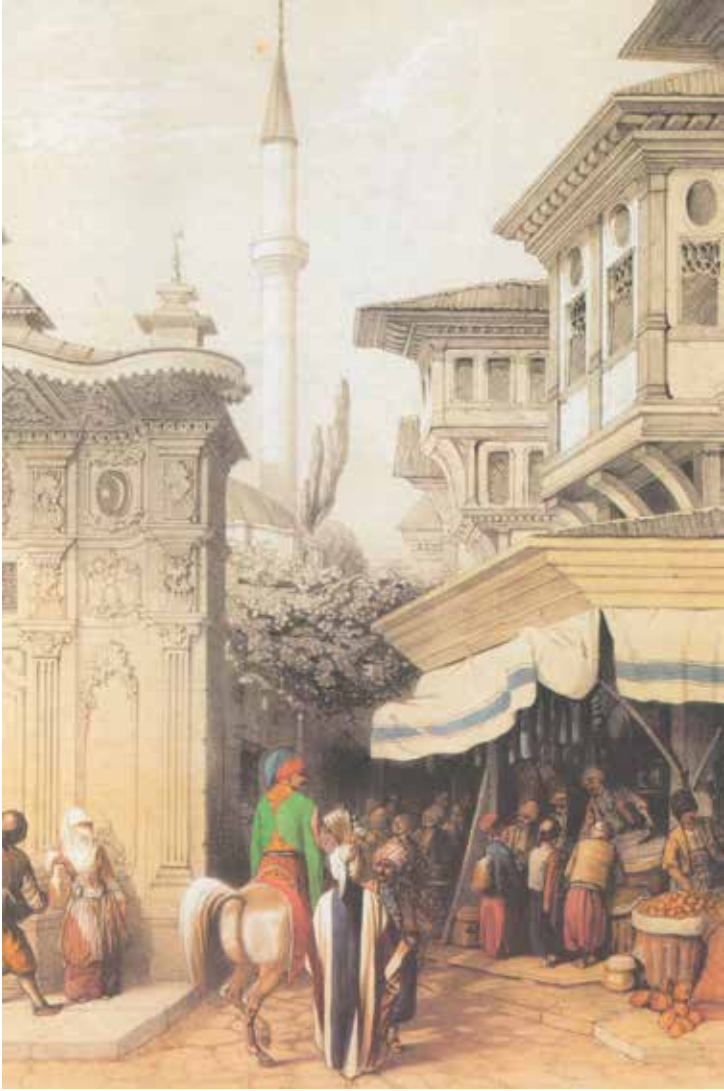
Altıncı yüzyıldan sonra Bizans'ın sınırları genişlediği oranda baharatın ticaret merkezi İstanbul olur. Karabiber, karanfil, küçük Hindistan cevizi, tarçın ve zencefil ağırlıklı olan bu baharatı, Venedikli tüccarlar İstanbul'dan yükleyip Venedik'e götürürler ve oradan da bütün Avrupa'ya dağıtırlardı.

Bizans'ın büyük bir imparatorluk donanması olmasına karşılık ticaret filosu yoktu. Bizans'taki aristokrasi ticaretle uğraşanları hakir görürlerdi. Onun için Bizans'ın ticaretini başta Cenevizliler ve Venedikliler son dönemlerdeyse daha çok Venedikliler, yapar olmuştü. Sözüünü ettiğim, deniz ticaretidir. Zaten lokomotif icat edilinceye kadar dünya ticaretinin çok büyük bir kısmı deniz yoluyla yapılmaktaydı. Bizans'taki ticaret yapanları hakir görme ve yalnızca donanma bulundurma geleneği, Selçuklular ve Osmanlılar tarafından aynen miras alınmıştır.

900 yılına yaklaşırken İmparator VI. Leon İstanbul'un perakendecileri için bir yönetmelik çıkardı. Bu yönetmeliğe göre, aktarlar Million Taşı (Yerebatan Sarnıcı yanındaki mermer sütun kalıntısı) ile İmparatorluk sarayı girişi arasında sıra halindeki barakalarda yer alacaktı. Bunun nedeni, aktarlardan yayılan hoş kokuların saray ve çevresine yayılması daha da önemlisi, sarayın girişindeki tunç kemerin üzerinde duran İsa'nın ikonuna ulaşmasıydı. Baharat kokularının havayı temizlediğine dair inanış devam ettiği için, hem saraydakiler hem de İsa, kötü ruhlardan arınmış bir ortamda bulunacaklardı.

On birinci yüzyılda Bizans, Musul'dan Arap tüccarlar tarafından getirtilen en iyi kalite Sri Lanka tarçınıyla tanışıyordu. Zaten Bizans'ın Doğu ticareti her zaman Araplar'ın elinde olmuştü. Bunu Bizans'ta baharat adlarının Arapça kökenli olmasından da anlayabiliriz.

Bizans mutfağında çokça kullanılan baharatın karabiber, kimyon, karaman kimyonu, Hint sümbülü, kenevir tohumu ve sedef otu ağırlıklı



İstanbul'da bir çarşı

olduğunu, 1115-1166 yılları arasında yaşamış olan Theodoros Prodromos'un babasına harçlığını yükseltmesi için göndermiş olduğu mektuptan anlıyoruz.

İstanbul'un Türkler tarafından fethi sonrasında baharat ticareti Osmanlı tarafından aynı biçimde devam ettirildi. Bir farkla ki, Bizans zamanında Sultanahmet'te olan baharatçılar Osmanlı zamanında Mısır Çarşısı'nda faaliyet gösterir olmuşlardır. Bugün de İstanbul'da baharatçılar çoğunlukla Mısır Çarşısı'nda yer almakla birlikte birkaç tanesinin hâlâ Sultanahmet-Çemberlitaş civarında bulunmasının nedeni, bunların Bizans baharat çarşısının kalıntısı olmalarındandır.

Osmanlı döneminde İstanbul'dan sonra ikinci büyük baharat pazarı Bursa'ydı. İpek Yolu ile karadan gelen baharatın denize vardığı noktayı Bursa. Çeşitli ticaret konularının yanı sıra aktarlık da bu şehirde gelişti. Bursa'da, Uzun Çarşı'nın bir bölümü "Aktarlar Çarşısı" olarak bilinirdi. Özellikle 15. yüzyılda Bursa, İtalyan tüccarlar için Doğu mallarının aktarma merkeziydi. Bursa pazarına getirilen baharat oradan Balkanlar'a, Karadeniz ve Tuna limanlarından kuzey ülkelerine doğru yola çıkardı. Bursa baharat piyasasının o dönemde en çok işlem gören malları, karanfil, sinameki, zerdeçal ve karabiberdi.

Deniz yoluyla gelen baharatsa hep Mısır'dan getirilip Haliç'e indirilirdi. Mısır Çarşısı'na o adın koyulması Mısır'dan gelen malların ticaretinin yapıldığı yer olarak bilinmesindedir. İskenderiye Limanı'ndan yüklenen baharat, İstanbul'a vardığında önce sarayın ihtiyacı karşılanır, geriye kalan da piyasaya verilir.

Türkler, Orta Asya'dayken koyun başından yapılan yemeğe "sımsırak" derlermiş. Başı pişirip lime lime ederek, bir güvece koyup içine "ot yem" koyarlarmış. Şimdi siz "Ot yem de neymiş?" diyeceksiniz. "Ot yem" karabiber, kimyon gibi baharatın karışımı. Kuzu kellesinin parçaları ot yemle iyice karıştırılıp üzerine yoğurt dökülüp bir süre fırında tutulup sonra

yenirmiş. Ben denedim, nefis bir ara sıcak mezesi oluyor. Sonra atalarımız yine kıymaya baharat koyarak “soktu”, yani sucuk yaparlarmış. “Toğril” dedikleri bumbar dolması da baharatla yapılmış.

Yemeğe renk vermek yalnızca Antik Yunan’a ve Romalılara mahsus değil. Kaşgarlı Mahmud’dan, Türklerin Orta Asya’daki yaşantılarında “tutmaç” yemeğine renk vermek için “sınçgan katı” dedikleri, mugaylan dikeninin meyvesini sıkarak, bu yemeğin yoğurduna kattıklarını öğreniyoruz.

Osmanlının erken dönemlerinde, pişmiş koyun etinin üzerine macun gibi sürülüp yenilen “kıcı” dedikleri hardal tohumunu saymazsak, sarayda en fazla tüketilen bahar, karabiberdi. Saray kayıtlarında “fülül” olarak geçen karabiber hemen hemen her et yemeğine konulurdu. Karabiberden sonra en çok safran kullanılırdı. Safran genellikle gül suyu ya da sirke içerisinde çözülmüş olarak kullanılırdı. İbn Battûta 14. yüzyılın ilk yarısında



Kimyon

Bolu’nun Göynük beldesinde çok safran yetiştiğini yazar. Doğu Akdeniz’deyse yemeklerde zerdeçal (Hint safranı), safran yerine geçer. Türkler buna “sarı ağaç” demişler. Safran İran ve Keşmir’den çıkmış, Moğol istilasıyla Çin’e kadar gitmiştir. Safranın afrodizyak etkisi olduğuna inanıldığından düğünlerde damatlara, sünnetlerde erkek çocuklarına bolca yedirilmiş. Haspir ise anadolu’da yetişen ve safrana benzediği için yemeklere konulan bir otun çiçeğidir.

Diğer çokça kullanılan baharatsa kişniş, tarçın ve kimyondur. Hindistan’da ağaç

kabuğuna “dar” derler, “chini” ise Çin demektir. İkişi birleşince “Çin’den gelen ağaç kabuğu” anlamında “darchini” sözcüğü oluşmuş. Türkçe’ye de oradan geçmiş olmalı. Isparta’da tarçına “tatlı kabuk” dendiğini biliyor musunuz? Kimyon sözcüğü, İbranice “kammon”dan geliyor. Buradan Latince’ye “cumminum” olarak geçmiş. Bugün kimyona Mersin’de “sıra”, Eskişehir’deyse “zıra” deniyor. Acaba niye? Alın size, yeni bir araştırma konusu daha.

Bu üçlüden sonra zencefil, karanfil ve kakule üçlüsü gelirdi. Zencefile Türkler “sancı kökü” derlermiş ama sonraları Arapların etkisiyle zencefil demeye başlamışlar. İÖ 2. yüzyılda Çin’de Han hanedanı sırasında hükümdarlar kendisini ziyarete gelenlerin karanfil çiğnemelerini zorunlu kılmış olduğunu biliyor muydunuz? Kakuleyse şerbetlere ve “mırraya” konulmuş. “Mırıra”ya hâlâ konuluyor ama bugün kültürümüzde şerbet mi kaldı ki kakulelisini arayalım.

Osmanlıların “mastaki” dediği damla sakızı pilavlara, tatlılara, şerbetlere ve macunlara konulurdu. Evliya Çelebi’ye göre Sakız Adası’ndan elde edilen damla sakızı gelirleri Valide Sultan’a aitti ve küçük miktardaki kaçakçılıklar bile ölümle cezalandırılırdı. Fatih Sultan Mehmed döneminde en çok kullanılan baharat kişniş, kimyon, hardal, nane, kekik, tarçın, çörek otu, karabiber ve küçük Hindistan cevizi. Sizlere kullanılan miktarlar hakkında biraz olsun fikir verebilmek için, aynı dönemin saray mutfağında bir ayda kullanılan bazı baharatın miktarlarını aktarıyorum:

20 okka safran (1 okka = 1282 gr)

12 miskal misk (1 miskal = 4.8 gr)

10 okka karabiber

Süheyl Ünver’in araştırmaları, Fatih Külliyesi’ndeki aşhanede pişen yah-

nilere kimyon; hatırlı konuklara ikram edilen balla yapılmış kabak reçeli-neyse tarçın ve karanfil konulduğunu gösteriyor.

Mihrişah Valide Sultan'ın Eyüp'te yaptırmış olduğu külliye 1793 yılında hizmete açılmış ve günümüzde de günde 2500 fakire yemek hizmeti vermeye devam ediyor. Vakfın kuruluş senesinde o gün için 600 kişiye yemek verecek kapasitede iâşe temin edileceği öngörülmüş. Sabah mısır çorbası, öğle buğday çorbası veriliyor. Yalnızca Perşembe günleri öğle yemeğinde etli, nohutlu pilav ve zerde ilavesi yapıyor çorbaya. “Zerde mutlaka halis safranla yapılmalı” diye not düşülmüş ve yıllık 28.4 okka (1 okka = 1282 gr) safran tahsisi yapılmış bu imarete. Pilavın eti, soğanı, yağı, nohutu, tuzu ve onu pişirecek odunu da düşünülerek tahsisi yapılmış da, peki baharatı nerede? Osmanlı onu da düşünmüş ve imarete ete konulması için yıllık 41.5 okka fülül, yani karabiber tahsisi yapmış.

Osmanlı mutfağında yemeklere hangi baharatın konulduğunu bilmemize



Karabiber

rağmen, ne kadar konulduğunu bilememekteyiz. Eski tariflerde yalnızca baharatın değil, hiçbir malzemenin miktarı verilmez, “bir vakkıyye” ya da “bir kifaye” gibi göz kararına atıfta bulunan ibareler yer alırdı. Ancak saray kayıtlarındaki yıllık tüketim miktarları üzerinden bir kıyaslama sonucunda edinilen genel kanaat kullanılan baharatın bugün bizim kullandığımız miktarın üstünde olduğunu ortaya koymaktadır. Burada baharatın fazla miktarda kullanımının ne kadarının macun ve ilaç yapımında kullanıldığının bilinmemesi de kesin bir bilgi sağlanmasında başka bir zorluk yaratmaktadır.

On sekizinci yüzyılın sonunda Osmanlı'yı ziyaret etmiş olan D'Ohsson'un Fransız hükümetine verdiği seyahat raporunda baharatla ilgili kısım şöyle:

“Müslümanlar çok miktarda baharat kullanmıyorlar; tarçını, karanfili, küçük Hindistan cevizini, hardalı, koyu sosları sofralarından uzak tutuyorlar...”

Anlaşılan aynı dönemde D'Ohsson Avrupa'daki baharat kullanımıyla kıyaslayarak kanaatini ortaya koyuyor ve herhâlde “Bizde o kadar çok baharat kullanılıyor ki, adamlarınki bize göre hiç kalıyor” demek istiyor. En azından ben böyle anlıyorum.



KAHV ALTI BAHARATI

<i>1 çay kaşığı kekik</i>	<i>Yarım çay kaşığı tuz</i>
<i>1 çay kaşığı kimyon</i>	<i>1 çay kaşığı kuru nane</i>
<i>1 çay kaşığı sumak</i>	<i>1 çay kaşığı toz biberiye</i>
<i>Yarım çay kaşığı pulbiber</i>	<i>1 kahve fincanı sızma zeytinyağı</i>
<i>Yarım çay kaşığı karabiber</i>	<i>1 kaşık nar ekşisi</i>

Baharat, tuz ve aromatik otların hepsini yayvan bir tabağa koyup karıştırın. Üzerine zeytinyağını boşaltın. En son olarak üzerine nar ekşisini gezdirerek gezdirin ve taze ekmek banarak yiyin.

Bu arada Osmanlı kayıtlarını incelerken birden gözüme takılan “portugal limonu”yi size anlatmadan geçemeyeceğim. Evet, yanılmadınız. Bugün portakal olarak bildiğimiz meyveye saray kayıtlarında ilk kez 17. yüzyılda rastlanıyor ve bu meyve Portekiz’den geldiği için “Portekiz limonu” olarak adlandırılıyor. Kayıtları gözden geçirirken zorlanıyorum, çünkü o günün lisanı bugünkünden oldukça farklı. Karabibere fülül dendiğini söylemiştim. Balığa “mahi” diyorlarmış mesela. Peki, kaza ne diyorlarmış? Gergendiraz derlirmiş. Tavuğa makiyan, soğana piyaz, lahanaya kelem, cevize kirdigan ve karpuzda kübbe deniliyormuş. Saray kayıtlarında bu adlar geçiyor. Yani şimdi Fatih döneminde geçen bir film yapılırsa ve o filmde biri “Ulan kaz, yıkıl karşımdan!” diye hiddetlense yanlış olacak. Doğrusu şu: “Ulan gergendiraz, yıkıl karşımdan!”

Kayıtları taramaya devam ediyorum ve bakıyorum ki, karanfil tüketimi biraz yüksek. Araştırınca karanfilin bazı yemeklere konulmakla kalmayıp tüketilen miktarın yarıdan fazlasının helvahanede kullanıldığı sonucunu buluyorum. O dönemde karanfilli pekmez şurubu oldukça fazla tüketilen bir şurupmuş ve karanfil daha çok bu şurup için kullanılmış.



Karanfil

Tarçın da öyle. Limon suyu da çok tüketilmiş. Her yıl İstanköy adasından 14000 okka (1 okka = 1282 gr) limon suyu getirilmiş. Bunun bir kısmı koyun etini marine etmek ve böylece hem yumuşatmak hem de ağır kokusunu hafifletmek için mutfağa verilir, kalanı da şerbet yapımında kullanılmak üzere helvahaneye gönderilmiştir.

Siz şimdi, “helvahane de nereden çıktı?” diyor olmalısınız. Helvahane, saray mutfağının özel bir bölümü. Burada helva ve şurup imalatından başka, sabun ve 168 çeşit de ilaç üretiliyordu. Bu ilaçların arasında Pontus kralı Mithridates’in buluşu olan Mithridatikum adı verilen ve Galen zamanından bu yana hazırlanmakta olan macun da yapılıyordu.

Pontus kralı VI. Mithridates (İÖ 120-63) zehirlenmekten çok korktuğu için 12 yaşından itibaren yıllarca Doğu Karadeniz dağlarından otlarla beslenir ve her gün bir miktar zehirli bitki yiyerek vücudunu zehre alıştırmış. Mithridates, Roma ordusuna karşı savaşır ve yenildiğinde düşmanın eline düşmemek için hayatına zehirle son vermek ister ama nafîle. Vücudu her türlü zehre alışkın olduğundan bir türlü ölmeyi başaramaz.

Şimdi merak etmiş olmalısınız: “Mithridates ile Roma ordusunun ne işi var da savaşıyorlar?” diye. Mithridates, İpek Yolu’nun Trabzon limanını tutmuş, bırakır mı? Oradan Roma’ya ipek, baharat, Gümüşhane’nin kaya tuzu, o tuzla tuzlanmış hamsi balığı ve kereste yüklüyor. Roma bütün baharat ticaretini Baharat Yolu’na çevirmiş, Aden ve İskenderiye limanları bu konuda tekel olmuşken, Pontus’un Trabzon limanından aynı malları üç kuruş ucuza satıp da piyasayı bozmasına bozulmaz mı? Tabii ki bozulacak ve gelip o limana da el koyacaktır. Roma önce General Lucullus’u gönderiyor. Lucullus, Mithridates’in ordusunu yeniyor ama kendisini ele geçiremiyor. Giresun’dan kiraz çeliklerini alıp Roma’ya dönüyor. Roma bu defa zalimliğiyle tanınan General Pompeius’u gönderiyor. Pompeius, Mithridates’i yakalıyor. İşte o yakalandığı sırada Mithridates zehir içip canına kıymak istiyor. Yıl İS 66 ve Trabzon limanı, Roma’nın oluyor.

İşte yukarıda hazin öyküsünü anlatmış olduğum Mithridates’in bu 61 çeşit değişik madde (59’u bitkidir) karıştırılarak yapılan ve Mithridatikum adı verilmiş olan kuvvet macunu, 19. yüzyılın ortalarına kadar Topkapı Sarayı’nın helvahane bölümünde imal edilip padişahlara sunulmuş.

Helvahanede çeşit çeşit baharat katılarak yapılan bir de buhur suyu vardı. Buhur suyu çok lezzetli bir içecekti. Su, süslü şişelere koyulup her Ramazan ayının on beşinde padişaha ve sarayın ileri gelenlerine dağıtılırdı. Buhur suyu şişesini alan aynı zamanda Hırka-ı Saadet alayına da davet edilmiş olurdu.

İslam kültüründe de havadaki kötü kokunun insan sağlığına olumsuz etkileri olacağına inanılırdı. İbn Rıdvan'ın kitabında şöyle yazılmıştır: “Havadaki kötü kokuya engel olmak için odalara serinletici tütsü ya da parfüm bulundurmalı.”

Helvahanede buhur da yapılırdı. Öd ağacı, amber ve odun kömürü tozu havanlarda dövülüp ince toz haline getirilir, sonra gül suyuyla hamur gibi yoğrulur ve kalıplarda tablet haline sokulurdu. Buhur, padişahın bulunacağı ortamları ve haremın güzel kokmasını sağlamak içindi. Buhurdanlıklarda yakılıp elde sallanarak, odalar tütsülenirdi.

Helvahanede yapılan macunlardan biri de “nevruziye” idi. Manisa’da, Kanunî Sultan Süleyman tarafından annesi Hafsa Sultan için, 1526’da yaptırılmış olan darüş-şifanın ilk başhekimi olan Merkez Efendi tarafından geliştirilen bu macun, Hafsa Sultan hastalandığında ona tatbik edilmiş ve bu macun onu kısa sürede iyileştiren, Sultan deva veren bu macundan herkesin yararlanması için, halka macun dağıtılmasını ister. Bu gelenek bugün de Manisa’da devam etmektedir. Mesir Macunu tarifi aşağıdadır:



MESİR MACUNU

Beherinden 15.5 gr kimyon, hardal, kişniş, rezene, ud'ül-kahr, zerdeçal,

dârifülfül (uzun karabiber), havlıcan, anason, çöp-i çini, çivit otu

Beherinden 93 gr kakule, tarçm, sinameki, meyan balı

Beherinden 31 gr Hindistan cevizi, karanfil, çörek otu, ravent, esma-ı iksir

Beherinden 124 gr Hindistan çiçeği, tarçm çiçeği

Beherinden 62 gr portakal kabuğu, topalak kökü, zencefil, müsrafi

Beherinden 9.1 gr sakız, safran, tiryak, vanilya

124.1 gr kebabe

186 gr hıyarşembe (Hint hıyarı)

9.3 gr sandal limonu

Beherinden 3720 gr arı balı, gün balı, üzüm suyu

Sert maddeleri önce havanda döverek un haline getirin ve bir elekten geçirin. Sonra sıvı maddelerle karıştırarak, macun haline getirin ve bir kavanoza koyun. Günde üç kaşık kullanabilirsiniz.





"Karabiber", British Library, Londra