

ruhun gıdası kitaplar

DİZİ EDITÖRÜ
GÜZİN YALIN



(...) sofradaki davranış biçimleri diğer davranış biçimlerinden ayrı görülemez. Bunlar, toplumun oluşturduğu ortak davranış biçimlerinin -oldukça anlamlı- bir kesitidir. Bu standartlar belirli bir toplumsal yapının yansımasıdır. (...) Bazen küçük bir bilgi, bu geleneklerin ne değin sağlam olduğunu gösterir ve bunların yalnızca “olumsuz” şeyler olarak ve günümüzden geriye doğru bakıldığında “uygarlık” ya da “bilgi yoksunluğu” şeklinde anlaşılması gerektiğine, daha ziyade insanların ihtiyaçlarına uygun ve böyle oldukları için de o insanlar tarafından anlamlı ve gerekli bulunan şeyler şeklinde anlaşılması gerektiğine ışık tutar.

Norbert Elias, *Uygarlık Süreci*, cilt 1, çev. Ender Ateşman,
İletişim Yayınları, 10. baskı, 2017, s. 153-154

RGK Yayınları, 2018 (1 baskı)

İletişim Yayınları 2871 • Ruhun Gıdası Kitaplar 3

ISBN-13: 978-975-05-2851-4

© 2020 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM

1. Baskı 2020, İstanbul

DIZI EDITÖRÜ Güzin Yalın

EDITÖR Kıvanç Koçak

KAPAK VE GENEL TASARIM Suat Aysu

UYGULAMA Hüsnü Abbas

DÜZELTİ Oben Üçke

BASKI Sena Ofset · SERTİFİKA NO. 45030

Litros Yolu, 2. Matbaacılar Sitesi, B Blok, 6. Kat, No: 4NB 7-9-11

Topkapı, 34010, İstanbul, Tel: 212.613 38 46

CLT Güven Mücellit · SERTİFİKA NO. 45003

Mahmutbey Mahallesi, Devekaldırımı Caddesi, Gelincik Sokak,

Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

İletişim Yayınları · SERTİFİKA NO. 40387

Binbirdirek Meydanı Sokak, İletişim Han 3, Fatih 34122 İstanbul

Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58

e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

Âdâb-ı Taâm

*Osmanlıca Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında
Sofra ve Yemek*

Derleyen: Emin Nedret İşli

Çevrimyazı: Sedanur Temel

Sunuş: Abdullah Uğur

Önsöz: İrvin Cemil Schick



iletişim



İçindekiler

SUNUŞ

ABDULLAH UĞUR 7

ÖNSÖZ

İRVİN CEMİL SCHICK 11

OSMANLICA/TÜRKÇE GÖRGÜ VE YEMEK ÂDÂBI KİTAPLARI

EMİN NEDRET İŞLİ 25

Âdâb-ı Taâm

Kadınların Emr-i Mâişette İttihâz Edecekleri Usûl 37

Umûmî Sofralar 41

Umûmî Sofralarda Âdâb 63

Ziyâfetler 67

İkinci Ders: Yemekte 81

Ziyâfet 85

Dâvetler, Ziyâfetler, Nasıl Tenâvül Etmeli? 97

Muvâfık Bir Sûrette Taâm Etmek
(*Tost, İdâre-i Akdâh*), *Kahve, Çay* 101

Üçüncü Kısım: Sofra ve Yemekte Tavır ve Hareket 109

Yemekte 113

Yemek 117

Ziyâfet 125

Nasıl Yemek Yemelidir? 135

Âile Arasında Taâmlar, Âile Taâmı, Umûmî Âdâb-ı Taâm
Âile Arasında Taâmlar, Bayramlar, Kahvealtı 145

Briç Ti Denilen Briç Çayları 171

SUNUŞ

ABDULLAH UĞUR

Yemek davetine gitmemek için ölümden başka hiçbir mazeret kabul edilmez.

– Bir yemek sevdalısı

Elinizdeki kitap 1892-1927 yılları arasında Osmanlıca yayımlanan “âdâb-ı muâşeret” (görgü kuralları) kitaplarının yemeğe dair bölümlerinden oluşmaktadır. Şüphesiz en küçük kabileden en büyük imparatorluklara kadar her toplumda kuralları ve usülleri toplumdan topluma farklılaşsa yahut tamamen birbirine zıt olsa da kendi yaşam tarzı ve kuralları çerçevesinde bir âdâb-ı muâşeret düşüncesi vardır. Osmanlılarda da saray için âdâb-ı muâşeret usüllerini belirleyen kanunnâmeler bulunduğu gibi her İslâm toplumunda belirleyici olan dinin de yemek, içmek, selamlaşmak vb. konularda etkisi olduğu muhakkaktır. Bu kitapta Osmanlı'nın genel anlamda Batılılaşma devri denilen 19. yüzyılın sonu ile Cumhuriyetin ilk yıllarını içine alan metinler bulunuyor.

Tabii ki bu durum daha önceki dönemlerde Osmanlı'da âdâb-ı muâşerete dair kurallar olmadığı anlamına gelmez. Bu bağlamda kuruluşundan Tanzimat'a kadar Osmanlı toplumunun ve özellikle daha çok da yönetici kesiminin hayatını düzenleyen belli başlı kurallara göz atacak olursak, şunları görürüz: Osmanlılar, Orta Asya'dan getirdikleri âdet ve törelerini, Akdeniz havzasında ve Balkanlar'da karşılaştıkları kültürler ile yoğurarak –her millet gibi– kendilerine has bir âdâb-ı muâşeret meydana getirmişlerdir. Bu, adap ve usule dair kuralların önemli bölümü bu dönemde de yine yeme-içme yaşantısına ve sofradaki davranış biçimlerine aittir. Şüphesiz o dönem toplum hayatını düzenleyen bu kuralların çerçevesini ve sınırı çizen en büyük güç dindir. Esasen, Hz. Muhammed'in sosyal hayatı düzenleyen kuralları çerçevesinde temiz olmak, yemeği sağ elle yemek, sofradan doymadan kalkmak gibi sofraya düzenini de belirleyen kurallar zaten bulunmaktadır. Bunun yanı sıra Osmanlı toplumuna derinlemesine nüfuz etmiş olan tekke hayatı da yeme içme ve sofraya âdâbı üzerinde çok etkili olmuştur. Özellikle Muharrem

ayında aşure pişirilmesi, şeyh efendilerin bu ay içerisinde birbirlerini tekkelere davet etmesi, usûlden sonra hep birlikte “lokma edilmesi”, lokmadan sonra hep birlikte “hamdiyye” okunması gibi bazı geleneklerin yerine getirilmesinin bir nedeni de aksi yönde davranmanın âdâb-ı muâşeret beklentilerine aykırı olmasıdır. Bu tür yemek âdâbına dair âdetler genel geçer her tekkede mevcuttur. Klasik Osmanlı dönemi âdâb-ı muâşereti bütün yönleriyle başka bir kitabın konusu olacak kadar zengindir.

İnsanların bir araya geldiği sofraların ve bu sofralarda tavır ve hareketlerin nasıl değiştiğini okumak, tabir caizse masalar ve sofralar üzerinden bir tarih okuması yapmak isteyenler için adab-ı muâşeret kitapları oldukça zengin bilgilere sahiptirler. Bu kitapların hepsi adab-ı muâşeret için Avrupa’yı model almış Osmanlıların kendi kültüründen yahut nasıl yiyip içtiklerinden bahsetme gereği duymamıştır. Örneğin kitaplarda Ramazan ve iftar konusu sadece bir defa Lutfi Simavi’nin *Teşrifât ve Âdâb-ı Muâşeret* adlı kitabında ele alınmıştır:

Müzayaka-i malumemiz hasebiyle iftar usulü kendiliğinden kalkıyor. Vaktiyle Ramazan ayında Avrupa’dan mezunen gelmiştim. Arkadaşlardan bazıları hariciye nazırının konağına iftara gidip gitmediğimi sual ettiklerinden: “Davet olunmadım ki gideyim” cevabını vermeliğim üzerine: “Vay efendim, birkaç sene Avrupa’da kalmakla adet-i milliyemizi unutmak olur mu?” gibi serzenişlerde bulduklarından şayet Ramazan gecesi amirim Nazır paşanın nezdine behemehâl gitmek lazımsa bade’l-iftar gideceğimi söyledim. Öylece yaptım. Ol vakit küçük bir memur olduğum halde iftarda bulunan birçok davetsiz misafirleriyle sıkılmakta olan nazır paşanın fevkalade iltifatına mazhar oldum. Bunu kendimce yemeğe gitmediğime atfettim. Bilmem yanlış mı?

Görüldüğü üzere iftarın kitapta konu edilmesinin tek sebebi yazarın başından geçen bir hadiseyi anlatması, belki biraz da kendini övmesidir. Tabii ki burada yazarın arkadaşlarının yazarı birkaç sene “Avrupa’da kalmakla âdet-i milliyemizi unutmak” ile itham etmeleri de oldukça dikkat çekicidir. Ramazan’da davetli davetsiz herkesin büyük konaklara buyur edildiğini rütbesine göre sofralara oturtulduğunu biliyoruz. Lutfi Simavi, Nazır Paşa’nın bu davetsiz misafirlerden sıkıldığını bildirmekle iktifa etmiş.

Bir diğer ilgi çeken kitap Baronne Staffe müstear ismiyle kaleme alınan *Tuvalet ve Letâfet-i Azâ* adlı eserdir. Her ne kadar kitapta sofraya ve yemek adabına dair bilgi yoksa da kadınların genç kalmak için ne yemesi gerektiğine dair kısa bir bölüm vardır. Yazara göre hanımefendilerin çok baharatlı et yemekleri, tereyağı, iç yağı ve gravyer peyniri hariç her türlü peyniri yemesi ciltlerinin rengini bozarmış. Louis Philippe’in sarayında bir baronun zevcesi

seksen yaşında olduğu halde yirmi yaşında gibi görünüyormuş ve bunu da her gün sabah kalkınca on iki portakal, öğleyin yine on iki portakal yemesine borçluymuş. Biz yine de buna biraz ihtiyatla yaklaşalım ve okurlardan bunu denememelerini rica edelim.

Ahmed Midhat Efendi'nin *Avrupa Âdâb-ı Muâşeret*i adlı eseri ise isminden de anlaşılacağı üzere Avrupaî usûlde yemek yemenin, ziyafetlerin ve çay partilerinin nasıl olduğundan buralara gitmek icap ederse nasıl giyinmek gerektiğinden bahseder. Kitapların neredeyse hepsinde ortak olan noktaları Ahmed Midhat'ın kitabı üzerinden incelemek mümkündür. Örneğin giyilecek kıyafet erkeler için bellidir: Temiz bir kıyafet, boyun bağı, eldiven vb. Her erkek bir bayanı masaya kadar eşlik ederek götürür. Ev sahibi herkesi bir bayan bir erkek olmak üzere yerlerini tayin ederek masaya oturtur. Erkek, bayanın suyunu, içkisini doldurmak ile görevlidir. Masada çok fazla konuşulmaz fakat yemeğin beğenildiği söylenir ve hanımefendinin sıkılmaması için küçük konuşmalar, hal hatır sormalar vb. mutlaka gereklidir.

Zaman zaman bu kurallarda ufak tefek değişiklikler olsa, yahut daha muşassal kitaplarda başka başka kaideler anlatılsa da kitapların belirli kısımlarda birbirini tekrar ettiği görülmektedir. İstanbul'da Matbaa-i Askeriye'de basılan *Usul ve Âdâb-ı Muâşeret* adlı eser zabıtânın (subayların) çay ziyafeti, suare ve balolarda nasıl davranması gerektiğini, üniforma ile mi yoksa sivil bir kıyafet ile mi katılması gerektiğini anlatması yönüyle diğer kitaplardan ayrılır. Selanikli Ahmed Tevfik'in *Çocuklara Nezaket Dersleri* adlı eseri de isminden de anlaşılacağı üzere çocuklar için yazılmıştır. Adab-ı muâşeret kitapları arasında çocuklar için yazılan tek eserdir. Sınıfta nasıl davranılması gerekir, yemekhanede sıra beklemek ve yemek yemek konularını ele alması bakımından ilginçtir. Her bölümün sonunda o bölümde işlenen konulara dair sorular da bulunmaktadır.

Vasıf Necdet Armay'ın *Muâşeret Yolları* adlı eserinde ise yemek dağıtmak ve taksim etmek bölümünde şöyle bir ifade var: "Sebze garpta bizim güzel usûlümüzde pişirilmez. Yalnız suda haşlarlar. Tabâğa alındıktan sonra istenildiği kadar tereyağı koyarak yenilir." Demek ki, her ne kadar yemek ve onu yeme şeklimiz Avrupalı ise de sebze bizim güzel usûlümüzde pişmiş sebze değil!

Sevimli Ay Neşriyatı'ndan yayımlanan eserin nasıl yemek yemeliyiz bölümünde ise içten ifadeler ve bir eleştiri yer alıyor:

Biz babayani yemek yemeye alışmışızdır. Bazılarımız en resmî ziyafetlerde bile çatal kullanmasını, et kesmesini, balık yemesini bilmeyiz. Bazıları bu kursurları, sade ve mütevazı olduklarını söylemek suretiyle kapatmaya çalışırlar.

Bunlar müşkil vaziyete düştükleri zaman derhal teklifsizliğe vurur ve “Ben böyle alışmışım”, diye bildikleri gibi yemeye başlarlar. Halbuki şimdi kadınlı erkekli yemek ziyafetlerine iştirak ediyoruz. Yemek yemenin de bir usulü olduğunu bilmeye mecburuz.

Âdâb-ı muâşeret kitapları arasında aile yemeklerinden bahseden tek eser ise Abdullah Cevdet’in *Mükemmel ve Resimli Âdâb-ı Muâşeret Rehberi* adlı kitabı. Abdullah Cevdet bir aile yemeği için tek protokolün, yani uyulacak tek kuralın muhabbet ve şefkate bulanmış bir hürmet olduğunu söylüyor. Aile içindeki sofralarda bu duygular içerisinde herkes teklifsizce istediğini yapabilir. Abdullah Cevdet ziyafetleri anlattığı kısımda da âdâb-ı muâşereti niçin önemli bulduğunu şöyle açıklıyor: “Avrupa ve Amerika ile yani mütemmeddin zevk ve terbiyeleri yükselmiş milletlerle temasımız çoğalıyor. Bunların sofralarında ya davetli olarak yahut ev sahibi olarak bulunuyoruz. Âdâb-ı taâm ile ülfetsiz görünmemeye dikkat etmeliyiz. Hakkımızda fena hükümler vermesinler.” Abdullah Cevdet’in bu eseri birçok bakımdan bir ilkler kitabı: Aile sofralarından bahsetmesinin yanı sıra hizmetçilerin sofrasının nasıl olması gerektiğinden, ev sahiplerinin hizmetçilere nasıl davranması gerektiğinden de bahsediyor. Ayrıca Fransız ve Rus usulü servislerin artık vaktinin geçtiğini bu yüzden bunları anlatmayı lüzumsuz bulduğunu söylüyor. Abdullah Cevdet’in aktardığı bir diğer ilginç bilgi ise sofrada nasıl hareket edileceğini anlattığı bölümde geçiyor. Ona göre hanımlar sofrada peynir yemezler, yemeleri nezih karşılanmazmış. Bu bilgi diğer kitaplarda geçmiyor. Abdullah Cevdet ise konuyu daha fazla açıklığa kavuşturuyor.

Yemeklerle birlikte âdâb-ı muâşeret kitaplarında beş çaylarının ve bu çaylarda oynanan briç oyununun da ayrı bir yeri olduğunu belirtmekte fayda var. Safveti Ziya, *Âdâb-ı Muâşeret Hasbihalleri* adlı eserinde bu konuya uzun uzun değiniyor. Çayın yanında sandviç ve küçük pastaların yapılması, oyuncuların bunlara rahatlıkla ulaşabilmesi için bu masaların oyun masasına yakın olması vb...

Kitapların içinde ayrıca masa örtüsü renklerine, peçetelere, şarap çeşitlerine, çiçeklere ve ziyafet süslerine ve daha birçok şeye dair ilginç bilgiler de var.

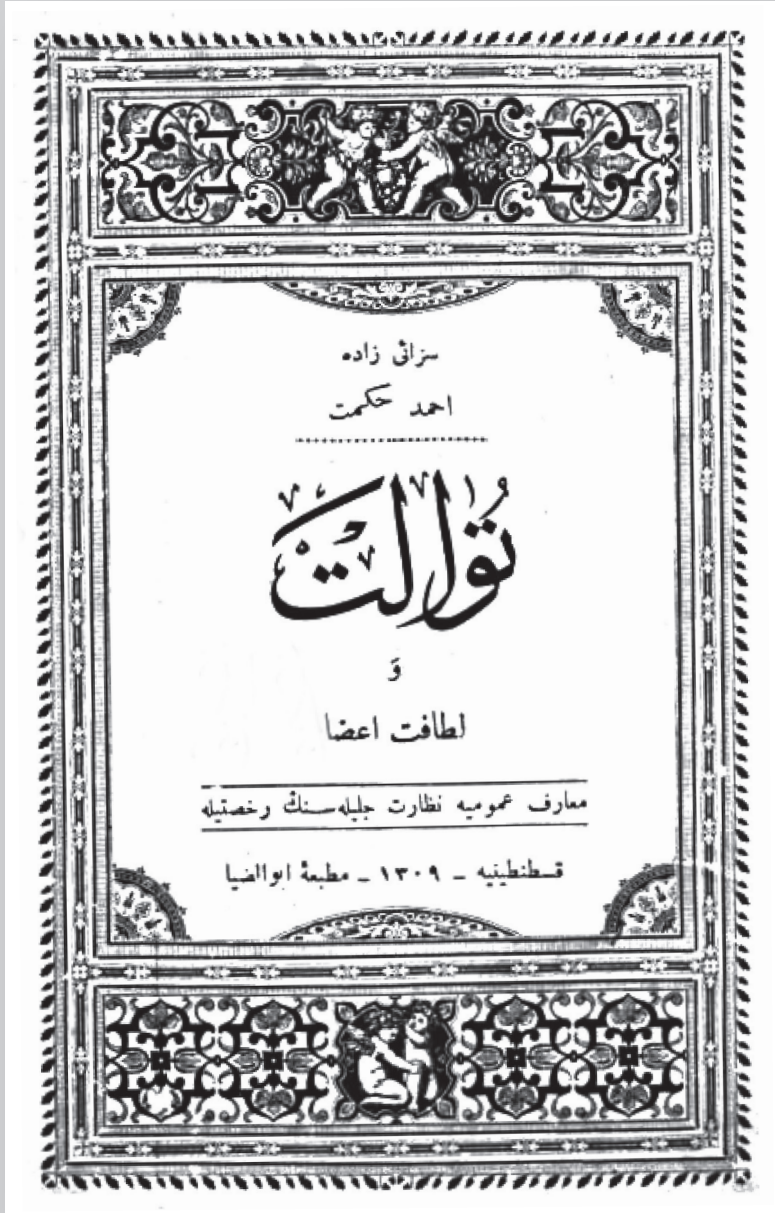
Belki de insan ilişkilerinin ve hatta devletler arası ilişkilerin bu kadar gerildiği, hayatın sürekli yükselen bir ivme ile hızlandığı şu günlerde özenle hazırlanmış baloların, beş çaylarının, itinalı kıyafetlerin, centilmen erkeklerin, naif hanımefendilerin, zarif davetiyelerin konu alındığı bu kitabı okumak hepimize iyi gelecek.



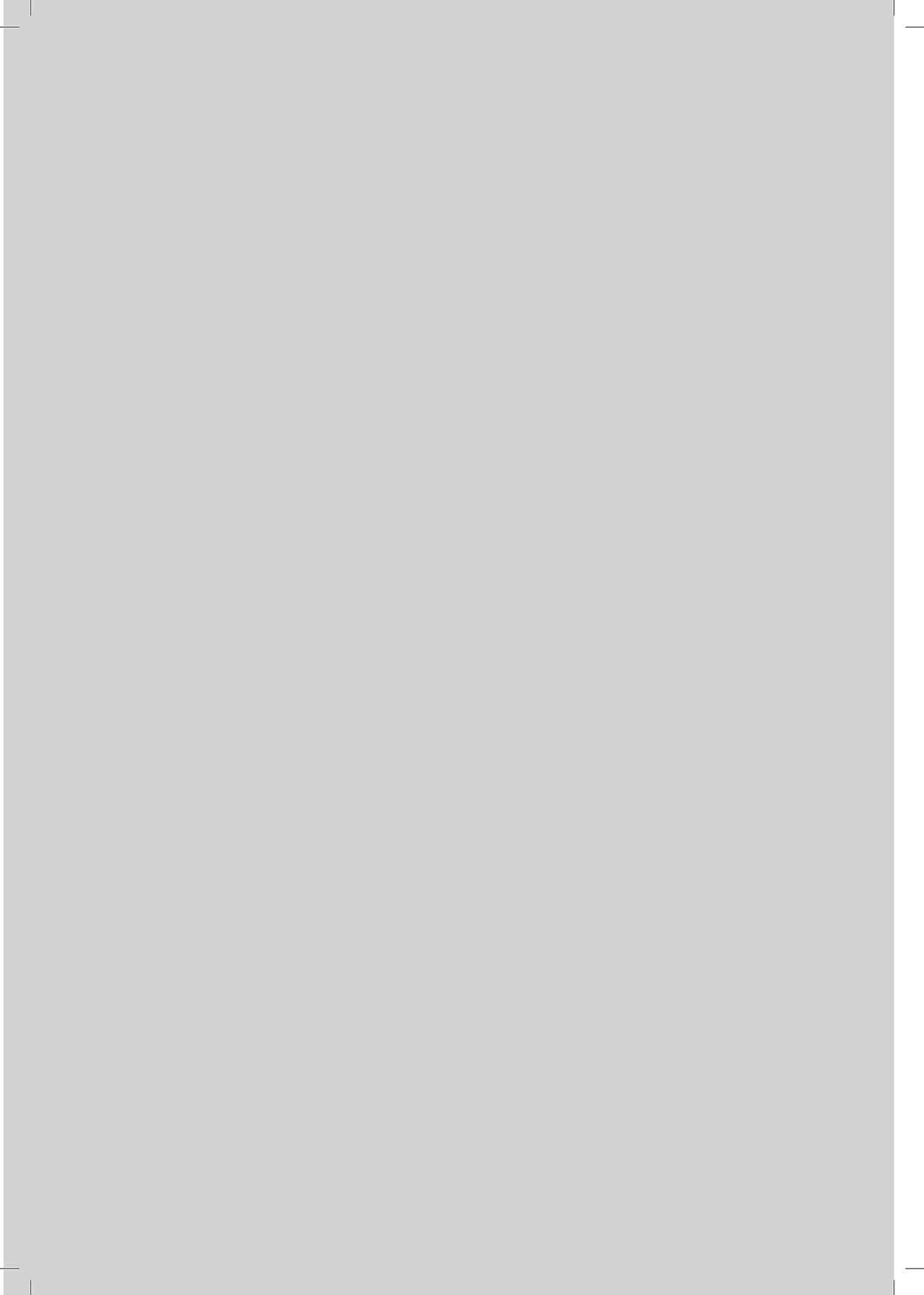
Âdâb-ı Taâm







La Baronne Staffe [Blanche-Augustine-Angèle Soyer], *Tuvalet ve Letâfet-i Âzâ*, çev. Ahmed Hikmet Sezâizâde [Müftüoğlu], İstanbul: Matbaa-i Ebüzziyâ, 1309/1892, 253+1 sayfa. (Alıntı: s. 177-179)



Kadınların Emr-i Mâişette İttihâz Edecekleri Usûl

Mekûlât

İhtiyarlığa karşı kadınlar için en mühim müdâfi mevâd-ı gıdâiyedir.

Mekûlâtın kuvve-i mugaddiyesi ziyâde olanlar tercih edilmeli ve dâima mevsime göre tenevvü etmelidir. Sabahları en güzel yiyecek süttür. Etin ve baharlı yemeklerin kesret-i istimâli levn-i nisvâniyi tağyir eder.

Sebzelerden ekseri insanı besler ve tene letâfet verir: Pırasa, ıspanak, havuç, domates vesâire gibi.

Tereyağın, iç yağının, şekerin, şekerlemenin ve her nevi tatlıların –gravyer peynirinden maada– peynirlerin dahi kesret-i istimâli levni değıştirir.

Kahve, çay, çikolata mütedilâne istimâl olununca zarârı yoktur; sütün ve limonatanın ziyâde fâidesi görülür.

Eğer yemeğe oturmadan evvel bir bardak sıcak su içilir ise reng-i çehreye pek çok fâidesi dokunur.

Kesretle yani her yemekten sonra çerez makâmında yemiş yemek de bir mazarrat-i melhûz değildir.

Egzema illetine mübtelâ olanlar, her sene vaktinde ziyâdece çilek ekl etmelidirler. Fevkalâde fâidesi görülür. Eğer çilek ilâç gibi itinâkârâne ekl edilecek olursa romatizmaya, damla illetine fâidesi dokunarak kanı, karaciğeri tazelerdirir. Hattâ denilebilir ki dimağa bile hüsn-i tesiri dokunur. Kirazın ilel-i akliye ve fikriyenin tedâvisinde tesirât-ı külliyesi vardır.

Frenk üzümü, insana serinlik verir.

Yemekten sonra şeftâli ekli mideye iyidir. Elma her meyveden müfid olup mideye ait fâideleri lâ-yuhsadır. Portakal dahi bu kabîldendir.

Mehâzımızda mütalaa eylediğimiz âtideki satırları garâibden olarak en-zâr-ı kâriine arz ederiz: El-uhdeti ale'r-râvî.

Lui Filip'in [*Louis Philippe*] saray-ı erkânından bir baronun zevcesi seksen yaşında olduğu hâlde yirmi yaşında bir genç kadının rengini, tarâvetini hâiz imiş. Mümâileyhâ müddet-i ömründe, kırk sene! portakaldan maa-da bir şey ekl etmemiştir. Sabahleyin kalkınca on iki portakal! eklinden ve öğleyin dahi keza on iki portakal!! ile taâm ettikten sonra akşam taâmını da bir dilim ekmek bir kadeh şarap ve yine bir düzine portakal!!! ile icrâ eyler imiş. Fe-teemmül.