

# Özlem Kumrular'ın Sultan'ın Mutfağı Adlı Romanında Osmanlı Mutfak Kültürü ve Matbah-ı Âmire

Canan SEVİNÇ\*<sup>ID</sup>

Necmettin Erbakan Üniversitesi, Ereğli Eğitim Fakültesi, Türkçe ve Sosyal Bilimler Eğitimi, Konya, Türkiye

## Makale Bilgisi

## ÖZET

**Geliş Tarihi:** 30.10.2024  
**Kabul Tarihi:** 29.11.2024  
**Yayın Tarihi:** 31.12.2024

### Anahtar Kelimeler:

Özlem Kumrular,  
Sultan'ın Mutfağı,  
Matabah-ı Âmire,  
Mutfak,  
Yemek.

Dünyanın sayılı mutfakları arasında anılan Türk mutfağı, tarih boyunca farklı lezzet duraklarında sentezlediği tatlarla gastronomi tarihindeki haklı yerini alır. Orta Asya'dan Anadolu'ya, göçebelikten yerleşikliğe, dini ve siyasi yapılanmadan farklı kültürlerle temasa değin bir dizi değişken, Türk-İslam medeniyetine has beslenme ve mutfak kültürünün teşekkülünde rol oynamıştır. Osmanlı Devleti'nin sınırlarının genişlemesine koşut olarak yemek çeşitliliğinin de zenginleştiği bu süreçte, yiyecek içecek hizmetlerinin, giderek kurumsallaştığı görülür. İstanbul'un fethi sonrasında inşa edilen Topkapı Sarayı'nda kurulan Matabah-ı Âmire ile Fatih Sultan Mehmet dönemi mutfak defterleri, saray mutfağının, tarihi birer tanığıdır. Bu bağlamda; tarihçi ve akademisyen Prof. Dr. Özlem Kumrular'ın, Sultan'ın Mutfağı (2010) adlı tarihsel romanında, Sultan II. Selim'in saltanatının son yılında, 1574'te, kurumsal bir yapı olarak Osmanlı mutfağında vazifeli dört başaşçının çevresinde vuku bulan olaylar silsilesi konu edinilmektedir. Her biri farklı meşrep ve memleketten, nevi şahsına münhasır kişiliklerden müteşekkil bu başaşçılar, özenle pişirdikleri yemekleri Sultan'a sunarken bir yandan da hünerlerini sergilemeleri karşılığında Sultan'ın vadettiği beş bin çil altını kazanmak için rekabet ederler. Genel çerçevesini II. Selim dönemi tarihî hadiselerinin teşkil ettiği romanda, 16. yüzyıl Matabah-ı Âmire'sinin yapısı, işleyişi, Sultan'ın sofrasına has birbirinden leziz tarifler ile mutfağı kül eden büyük yangın hikâye edilmektedir. Bu çalışmada; tarihselci bir perspektifle değerlendirilen Sultan'ın Mutfağı, Osmanlı mutfak kültürünün kurumsal işleyişi ile sarayın sofralarını literatüre geçiren, dolayısıyla, Türk mutfak tarihini, edebiyatın aynasına aksettiren bir roman olarak incelenecektir.

## Ottoman Culinary Culture And Matabah-ı Âmire In The Sultan's Kitchen Novel By Özlem Kumrular

## Article Info

## ABSTRACT

**Received:** 30.10.2024  
**Accepted:** 29.11.2024  
**Published:** 31.12.2024

### Keywords:

Özlem Kumrular,  
The Sultan's Kitchen,  
Matabah-ı Âmire,  
Kitchen,  
Food.

Turkish cuisine, which is one of the few cuisines of the world, takes its rightful place in the history of gastronomy with the flavours synthesised in different taste stops throughout history. From Central Asia to Anatolia, from nomadism to settlement, from religious and political structure to contact with different cultures, a series of variables played a role in the formation of the Turkish-Islamic civilisation's unique nutrition and culinary culture. In this process, in parallel with the expansion of the borders of the Ottoman Empire, food and beverage services gradually became institutionalised. The Matabah-ı Âmire established in Topkapı Palace, which was built after the conquest of Istanbul, and the kitchen books of the period of Sultan Mehmet the Conqueror are historical witnesses of the palace kitchen. In this context, historian and academician Prof. Dr. Özlem Kumrular's historical novel The Sultan's Kitchen is about the series of events that took place in 1574, in the last year of Sultan Selim II's reign, around four head chefs who were in charge of the Ottoman kitchen as an institutional structure. These four chefs, each of whom are unique personalities from different backgrounds and hometowns, compete to win the five thousand gold promised by the Sultan in return for their skills while presenting the dishes they have carefully cooked to the Sultan. The novel, whose general framework is based on the historical events of Selim II's reign, tells the story of the structure and functioning of the 16th century Matabah-ı Âmire, the delicious recipes special to the Sultan's table, and the great fire that destroyed the kitchen. In this study, Sultan's Kitchen, which is evaluated from a historicist perspective, will be analysed as a novel that brings the institutional functioning of the Ottoman culinary culture and the tables of the palace into the literature, thus reflecting the history of Turkish cuisine in the mirror of literature.

### Bu makaleye atıfta bulunmak için:

Sevinç, C. (2024). Özlem Kumrular'ın Sultan'ın mutfağı adlı romanında Osmanlı mutfak kültürü ve Matabah-ı Âmire. *NEUGastro*, 3(2), 112-123. <https://doi.org/10.54497/neugastro.2024.8>

\*Sorumlu Yazar: Canan SEVİNÇ, [csevinc@erbakan.edu.tr](mailto:csevinc@erbakan.edu.tr)



This article is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License (CC BY-NC 4.0)

## GİRİŞ

İnsanoğlunun yaşamsal ihtiyaçlarının başında gelen beslenme, uygarlık tarihinin de önemli bir basamağını teşkil eder. Zorunlu bir ihtiyaçtan lezzetin keşfine uzanan süreçte beslenme, bünyesine kattığı kültürel öğelerle, mutfak kültürünün oluşumuna da zemin hazırlar. Doğaldır ki bu kültürün teşekkülünde coğrafya, göç, kültürler arası etkileşim, din ve inanç hareketlilikleri kadar yeme içme alışkanlıklarından sofrada adabına, yemeğin hazırlandığı araç gereçlerden tüketim biçimine kadar bir dizi pratik daha etkilidir. Dolayısıyla insanlık tarihiyle yaşıt bir olgu olarak beslenme kültürü, yaşam piramidindeki öncelikli konumu sebebiyle, uygarlık tarihine paralel bir seyir izler. Avcı toplayıcılıktan tarım ve sanayi toplumuna evrilen süreçte, devletler kurup medeniyetler inşa etmek suretiyle tarih sahnesinde varlık gösteren insanoğlu, mutfak medeniyetinin de banisi olarak nitelendirilebilir.

Bu bağlamda; Orta Asya steplerinden Cumhuriyet'e uzanan bin yılı aşkın hikâyesiyle Türk mutfağı da karakteristik vasıfları haiz bir kültür mirası olarak dünya gastronomi tarihindeki yerini almıştır. Eş bir söyleyişle; Orta Asya, Selçuklu, Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinden müteşekkil Türk mutfağı, eski ile yeninin sentezlenmesiyle dinamik ve yeniliklere açık, zengin bir yemek kültürünü ihtiva ederken bu kültürün muhafazası ve geleceğe aktarımında da dünya ölçeğinde özgün bir yer edinebilmiştir. Eski Türk töresinde toy, şölen vb. toplantı ve törenlerle, salt biyolojik bir ihtiyaçtan ziyade kolektif bir davranışa tekabül eden yemek yeme edimi, hükümdar ile halkın buluştuğu kamusal bir alan yaratmış, bu ziyafet sofraları, İslamiyet sonrasında da sürdürülerek devlet geleneği hâlini almıştır. Osmanlı Devleti döneminde saray çevresinde verilen törensel yemekler ile halka açık düğün ziyafetleri ve şenlikler, padişahı, tebaasıyla buluşturduğu gibi, *"bu törenler, halkın sevgi, hürmet ve itaatlerini; padişahın da cömertlik ve eli açıklığını gösterdiği en önemli zamanlardır"* (Abir, 2021a, s.27). Bunun gibi geçiş dönemi ritüelleri ile bayramlarda topluca yenen yemekler, iftar ve sahur sofraları ile halka düzenli yemek dağıtan imarethaneler de, yeme içme kültürünün, dünden bugüne, Türklerin sosyal yaşamında arz ettiği önemin nişanesidir.

Türk mutfak kültürünün, üzerinde yükseldiği tarihî ve toplumsal temelleri işaret eden söz konusu yeme içme alışkanlıkları, asıl ivmesini, tarih boyunca, farklı lezzet duraklarında sentezlediği tatlardan almaktadır. Denilebilir ki Orta Asya'dan Anadolu'ya, göçebelikten yerleşikliğe, dinî ve siyasi yapılanmadan farklı kültürlerle temasa değin bir dizi değişken, Türk-İslam medeniyetine has beslenme ve mutfak kültürünün teşekkülünde rol oynamıştır. Nitekim dünyanın sayılı mutfakları arasında anılan Türk mutfağındaki *"çeşit zenginliğinin, Orta Asya ve Anadolu topraklarının sunduğu ürünlerdeki çeşitlilik, uzun bir tarihsel süreç boyunca birbirinden farklı birçok kültürle yaşanan etkileşim ve nihayet Selçuklu ve Osmanlı gibi imparatorlukların saraylarında keşfedilen yeni tatlar sayesinde"* (Hatipoğlu ve Batman, 2014, s. 63) ününü hak ettiği söylenebilir.

Buna göre; Orta Asya orijinli et ve süt ağırlıklı beslenme alışkanlıklarının, Selçuklu ve Osmanlı mutfağına eklendiği süreçte, değişen yaşam pratiklerinin yeniden şekillendirdiği geleneksel Türk mutfağı, tarım ürünlerinden deniz canlılarına şeker ve baharatlardan Yeni Dünya menşeli gıda ürünlerine dek geniş yelpезesiyle gelenek ve modernin harmanlandığı yeni bir bireşime ulaşır. Yiyecek içecek hizmetlerinin de giderek kurumsallaştığı bu süreçte, Osmanlı saray mutfağı, kendine özgü yapısı, işleyişi ve rafine zevkiyle Türk mutfak tarihindeki müstesna yerini alır.

## Osmanlı Mutfak Kültürü ve Matbah-ı Âmire

Türk mutfak kültürünün zirvesi olarak nitelendirilebilecek Osmanlı mutfağı, Özer ve Atay (2022)'in da ifade ettiği gibi; devletin hükmettiği geniş bir coğrafyada, farklı kültürlerin etkileşimiyle şekillenmiş ve köklü bir mutfak kültürünün oluşumuna da zemin hazırlamıştır (s.469). Klasik Osmanlı mutfağı, Saray ve Halk Mutfağı olmak üzere ikiye ayrılmaktadır. Bu mutfaklar, söz konusu kozmopolit toplum yapısını yansıtmakla birlikte, asıl olarak, payitaht İstanbul'daki saray mutfağı merkezli bir

gelişim çizgisi izler (Bilgin, 2019, s.51). Dolayısıyla “[p]adişah, sarayda bulunan kişiler ve saraya ziyarete gelen kişilere yemeklerin hazırlandığı mutfak” (Sak, 2024, s.47) olarak tanımlanabilecek saray mutfağı, Matbah-ı Âmire adı verilen idarî bir birimin de adıdır.

İstanbul’un fethi sonrasında Fatih Sultan Mehmet tarafından yaptırılan Topkapı Sarayı’nda inşa edilen Matbah-ı Âmire, Osmanlı saray teşkilatındaki önemli kurumlardan biri olarak, büyük bir yemek kompleksi görünümündedir. Sistemli ve hiyerarşik bir idarî işleyişe sahip Matbah-ı Âmire’nin asli vazifesi, saray halkının iâşesini temin etmektir. Padişah ve hanedan mensuplarından başlayarak sarayda görevli her kademedeki çalışana hizmetle yükümlü matbahlar, helvahâne, fırınlar, kiler ve diğer kârhânelerden oluşan Matbah-ı Âmire kompleksinin en önemli kısmı, saray halkının yemeklerinin pişirildiği “Matbah-ı Has”tır. Bu mutfağın içinde özel bir bölüm olarak “Kuşhâne” ise doğrudan padişahın yemeğinin hazırlanmasından sorumludur. Doğaldır ki devletin dört bir yanından getirilmiş en kaliteli malzemelerle yapılmış en lezzetli yemekler burada pişirilir. Helvahânedeki ise şerbetler, reçeller, helvalar, macunlar, turşular ve ilaçlar yapılır. Matbah-ı Âmire’nin yapısı ve işleyişine dair Bilgin (2008), şunları nakleder:

Bir eminin (mutfak emini) idaresine verilen kurum, çeşitli birim ve hizmet dallarından teşekkül ediyordu. Emânetin en önemli iki birimi, saray halkının yiyeceklerinin hazırlandığı mutfaklar ve Helvahâne’ydi. Sarayda ikinci avlunun sağ bölümünü tamamen kaplayacak şekilde kurulan mutfak binaları, on ayrı gözden oluşmaktaydı. Bunların sekizi, hizmet ettiği sınıflara göre ad alan (Has, Divân, Ağalar vb.) mutfak binalarıydı. Geriye kalan iki göz ise Helvahâne’ye tahsis edilmişti. Mutfaklarda saray halkının yemekleri pişirilirken, Helvahâne’de çeşitli tatlı türleri, reçeller, hoşaf ve şerbet türü içecekler, macunlar ve turşular imâl ediliyordu. Mutfaklarda çalışan aşçılar, usta (üstâd), kalfa (halife) ve çırak (şâkird) olarak üç sınıftan müteşekkildi. (...) Bütün aşçıların başında ise, aynı zamanda emânetin tüm personeline nezaret eden aşçıbaşı (ser-tabbâhîn) bulunuyordu. Benzer bir teşkilatlanmaya sahip helvacıların idaresini ise helvacıbaşı (ser-helvacıyân) yürütüyordu (s.79).

### ***Sultan’ın Mutfağı Adlı Romanda Osmanlı Mutfak Kültürü ve Matbah-ı Âmire<sup>1</sup>***

İsviçre’de geçirdiği trafik kazası sonucu 29 Mayıs 2024’te hayatını kaybeden tarihçi ve akademisyen Prof. Dr. Özlem Kumrular, altıncı romanı *Sultan’ın Mutfağı* (2010)’nda, Matbah-ı Âmire’de görevli dört başaşçının etrafında vuku bulan olaylar silsilesini konu edinmektedir. Romanın yazılış öyküsünü, “[h]aremin kıyısından bile geçmeyen bir kurgu kurmaktı hayalim ve bu bakir konuyu sarayın mutfağında buldum.” (Özkan, 2010, s.18) sözleriyle özetleyen Kumrular, devamında “[u]zun zamandır 16. yüzyıl tarihi üzerine Akdeniz’in çeşitli ülkelerinde arşiv çalışması yaparken hafızamda stokladığım bilgileri böylesine eğlenceli bir kurguda kullanmak üzere tek tek çıkardım. Erkek egemen bir ortamda geçen eğlenceli ve biraz da bilgilendirici bir kitap yazmaktı dileğim.” (Özkan, 2010, s.18) diyerek açıklamasını sürdürür. Nitekim her biri farklı meşrep ve memleketten, nevi şahsına münhasır kişilikler olan dört başaşçı ekseninde kurguladığı “*tarih ve mutfak kültürüyle yoğrulmuş*” (Abir, 2021b) bu tek tarihî romanında Kumrular, merkeze Matbah-ı Âmire’yi yerleştirirken, fonda, 16. yüzyıl İstanbul’una da yer verir. Sultan II. Selim’in belirleyici olduğu bu dış çerçeveye bağlı olarak tarihî ve siyasi meselelerle bireysel meseleler iç içe işlenir. Bunlara; mutfakta pişen yemekler, Yeni Dünya’ya ait bazı tatlar, özenle saklanan yemek tarifleri, Sultan’a en iyi yemeği yapacak olana verilecek büyük ödül, mutfak yangını vb. mutfak merkezli hadiseler eşlik eder.

<sup>1</sup> Özlem Kumrular, *Sultan’ın Mutfağı*, Doğan Kitap, İstanbul 2010. Romandan yapılan alıntılarda bu baskıdan yararlanılmıştır.

Buna göre; her biri numaralandırılmış 153 bölümden meydana gelen romanda, çeşitli nedenlerle yolu Osmanlı saray mutfağında kesişen Aynarozlu keşiş Athanasios, El Mısri de denilen Mısırlı Amr, Floransalı Niccolo di Speranza ve Kızılbaş Afşin; aşkları, hayalleri, yetenekleri ve fırtınalı hayatları ile dert ortaklığı yaparken bir yandan da yemek bahsinde hünerlerini yarıştırlar. Dört ayrı milletten, farklı mizaçlara sahip bu başaşçılardan Athanasios, görme; Amr, koku; Niccolo, tatma ve Afşin de işitme duyularının keskinliğiyle öne çıkar. Birçok konuda birlikte hareket ederek ortak akıl sergileyen bu dört kafadar, bir bütünün parçaları gibidir. Bir başka deyişle; dört farklı kişide vücut bulmuş yekpare bir insan görünümündedir. Romanın mihrini teşkil eden dört başaşçının şahsında, Kumrular, farklılıkların bir aradalığına göndermede bulunarak payitahtın kozmopolit yüzünü resmeder. Yıkılmaz'ın (2020) da belirttiği üzere; “[g]enel olarak kahramanları farklı coğrafyalardan, farklı kültürlerden gelirler, beraberlerinde getirdikleri geçmişleri yeni sosyo-kültürel ya da coğrafi ortamlarda sorun yaratmaz, aksine kültürlerin simbiyozuna şahitlik eder.” Dahası kültür, medeniyet, inanç, dünya görüşü açısından ayrı dünyaları temsil eden başaşçılarla İstanbul arasındaki bu simbiyotik ilişki, Matbah-ı Âmire üzerinden sağlanır. Yüzlerce aşbazın uyum içinde çalıştığı mutfağı, ortak yaşam alanı olarak tanımlayan yazar, mutfak halkını, âdeta, saray içinde yaşayan ayrı bir organizma olarak betimler:

(...) Büyük bir aile gibiydi Matbah-ı Âmire. Güne beraber uyanıp, başlarını döşeğe beraber koyan bir sürü kardeşti onlar. (...) Burada her şey ortak yaşanırdı. Heyecan da mutluluk da hüznün de acı da telaş da hep aynı damardan akardı. Tek hayatı yaşayan sayısız aşbaz Tanrı'nın onlara bahşettiği en yüce şeyi, hayal gücünü bu ortak alanda tüketirlerdi (s.30).

Mücevher'e göre (2021); bu tarz “[s]imbiyotik ilişkilerin özünde, organizmaların varlıklarını sürdürme uğraşları vardır. Genel olarak karşılıklı yarar elde etme amacı taşıyan simbiyotik ilişkiler, iki ya da daha fazla kişinin ortak ya da belirli bir hedef yönünde bir eyleme girişmeleridir” (s.174). Nitekim Sultan'a yemek pişirmekle görevli söz konusu başaşçılar ve koordine ettikleri cümle aşbazın ilk ve öncelikli eylemi, yemek yapmak olarak belirirken mutfakta cereyan eden esrarengiz hadiseler ile kişisel sorunlarına çare bulmak hususunda da kolektif hareket ederler. Athanasios, El Mısri, Niccolo ve Afşin özelinde bu kolektivite, aynı zamanda, Osmanlı'nın çok kültürlü yapısıyla bağlantılı yeme içme alışkanlıklarına da gönderme yapar.

(...) Burada hayata gözlerini hangi kitaba göre açmış olurlarsa olsun, hepsi aslında tek bir kitabın, insanlık kitabının ümmeti olmuşlardı. Burada dinler, milletler bir kazanda kaynar, tatları, kokuları, sesleri birbirine karışırdı. Sonunda öyle bir hale gelirdi ki, tek bir tat, tek bir koku, tek bir sese dönüşürdü tüm o cümbüş. Hepsinden tatlı bir tat, hepsinden hoş bir koku oluverirdi (s.328-29).

Bunun dışında dört rakamının simgeselliği, İslam tıbbındaki ahlât-ı erbaa (dört hılt) anlayışının saray mutfağındaki etkisiyle açıklanabilir. Şöyle ki “[t]abihiyat âlemindeki oluşma ve bozulmayı meydana getiren dört unsurun insan bedenindeki karşılığı olarak düşünülen dört sıvı” (Erdemir, 1989, s.24) kan, balgam, kara ve sarı safranın, besinlerle de doğrudan ilişkili olduğu düşüncesiyle, hastalıklar ve mizaç değişimleri, bu dört hıltın dengede olup olmayışıyla bağlantılandırılmıştır. Bu bakımdan saray mutfağında, mevsimlere göre hıltların dengede kalmasını sağlayacak bir beslenme düzenine dikkat edilir. *Sultan'ın Mutfağı*'nda da müstakil birer hikâye özelliği gösteren her bölüm, “aşçıbaşılardan, mutfak halkından birinin hayatına ya da o kişinin hayatındaki kişiye odaklanıyor. Bu durum olay hikâyesine dayalı bir kurgudan ziyade kişilerin ilişkilerini, özelliklerini, ruhsal durumlarını anlatan küçük hikâyelerin büyük bir puzzle parçalarını oluşturmasına benziyor” (Abir, 2021b). Roman boyunca, genel olarak, İstanbul, özel olarak da Matbah-ı Âmire içindeki Has Mutfak'ta devinen dört başaşçının, olaylar karşısındaki değişken duygu durumlarını sembolize eden hıltlara yapılan bu vurgu,

farklı mizaçlara sahip Athanasios, Amr, Niccolo ve Afşin ile onların yemek anlayışlarını da işaret etmektedir.

### Matbah-ı Âmire Yangını ve Sultan'ın Sofra Sırları

Abir (2021b)'in, yukarıda yer alan, “puzzle” benzetmesindeki küçük parçaların bir araya gelerek büyük resmi oluşturduğu romanda, her bir olay halkası, 1574'teki Matbah-ı Âmire yangınında düğümlenmektedir. Dolayısıyla bireysel ve toplumsal hadiseler zemin hazırlayan temel etken, II. Selim döneminin siyasi gelişmeleridir. Sultan'ın saltanatının son yılında vuku bulan olayları konu edinen romanda, tarihî bir gerçeklik olarak büyük mutfak yangınına giden yolu döşeyen taşlar, kurgu ve kurgu dışı unsurlarla anlatıya dâhil edilerek, II. Selim dönemi Matbah-ı Âmire'si ile 16. yüzyıl saray mutfağına panoramik bir bakış denemesinde bulunulmuştur.

Buna göre; tarihselci anlayış açısından II. Selim dönemi siyasetinin tarihî hadiseleri içine yerleştirilen kurgusuyla *Sultan'ın Mutfakçı*, İnebahtı Deniz Savaşı (1571) sonrasında Venedik'le yaşanan gerginlikler üzerine temellenmektedir.<sup>2</sup> Bilindiği üzere; Kıbrıs'ın, 1570'te, Osmanlılarca fethedilmesiyle tetiklenen İnebahtı Deniz Savaşı, mağlubiyetle sonuçlanmış; ancak Osmanlı donanması, kısa sürede, yeniden inşa edilerek eski gücüne kavuşmuştur. İnebahtı, Avrupa açısından “*kalıcı sonuçları olmayan geçici bir zafer niteliği taşımaktadır. Çünkü Kutsal İttifak'ın asıl amacı olan Kıbrıs Osmanlılar'dan geri alınmadığı gibi Venedik çok geçmeden yeni bir ahidnâme ile (981/1573) dostluk kurmak, Kıbrıs için savaş tazminatı vermek ve Zenta adası için ödediği haracı arttırmak zorunda kalmıştır*” (Bostan, 2000, s.287-89).

İşte romanda, galibiyetine rağmen yine Osmanlı kapısına ram olan Venedik'in hedefinde, Sultan'ın mutfakçı vardır. Bu kez, sarayın içine sızarak padişahın sofrası sırlarını çalmaya yeltenen Venedik, bu yolla, hem Kıbrıs'ın intikamını almayı hem de “*Avrupa'nın ona yapıştırdığı 'Türk'ün metresi' yaftasından*” (s.68) kurtulmayı planlamaktadır. Venedik balyosu Andressi, Osmanlıları küçük düşürecek olmanın hazzıyla bir plan tertip ederek tarifleri ele geçirir, çok geçmeden de, başaşağı Massimo'nun marifetiyle, kendi sarayında verdiği davetlerde konuklarına sarayın seçkin menülerini ikram etmeye başlar. Öte yandan payitahtın kahvehanelerinde, şehirde cirit atan casuslardan bahsolunmakta; kahvehane ve meyhaneler, Sultan'ın tophanesi, haremi ve sarayının yakılacağı söylentileriyle çalkalanmaktadır. Tam bu sıralarda mutfakta peyda olan tuhaf olaylar nedeniyle mutfak ahali de gidişattan tedirgin olmuş ve aralarındaki casusun kim olabileceği ihtimalleri üzerinde durmaktadır. Mevcut üç başaşağı arasından Amr, aralarına yeni katılan Athanasios'a şunları öğütler:

Şimdi söyleyeceklerimi ise aklın yoldan çıksa bile unutma. Fütüvvetli hünkârın müşkülpesent ağzına giden lezzetler ona mahsustur. Onun azametli damağını süsleyen tatlar burada doğar ve burada ölür. Yani tam arzın merkezinde. Uzun lafın kısı, bu tarifler şu gördüğün mutfak duvarlarından dışarı bir çıkacak olursa sana ölümlerden ölüm beğendirirler (s. 25).

Ne var ki bir gün, balyosun sarayındaki mutfakta çalışan arkadaşı Kıyami'yi görmeye giden Afşin, mutfakta her renk ve tatta envaiçeşit meyveyle karşılaşmanın şaşkınlığını atlatmadan konuklar arasında Niccolo'nun sesini duyar. Başka bir seferinde de burnuna tanıdık kokular gelir, kendini bir an Matbah-ı Âmire'de hisseder. Yemek masasına göz attığında ise hem sarayda pişen yemekleri hem de Niccolo'yu görür: “*Demek ki Sultan'ın sarayından tariflerin kanatlanıp uçtuğu doğrudur. Uçup buraya konuyorlardı demek ki. Kim uçuruyordu bu tarifleri? Tariflerin en ağırıklarını hem de! En okkalılarını, en beyliklerini, en ağıdalılarını*” (s.223). Tarifleri gizlice aşırılan o sultani lezzet sırları ise şöyledir:

<sup>2</sup> Tarihselci edebiyat anlayışı hakkında ayrıntılı bilgi için bkz. Eylem Dereli Saltık, “Tarihsel Eleştiri Kuramı”, *Edebiyat Kuramı ve Eleştiri* (Ed. Veysel Şahin), Akçağ Yayınları, Ankara 2022, s.975-1002.

Her şeyin, ama her şeyin mahremine girmeyi başarmıştı. Gizliyi, saklıyı, bilinmeyeniyi gün ışığına çıkarmış, her sırrı öğrenmişti. Kalyenin kor üstünde kıvama gelinceye kadar bekletilmesi gerektiğini, kuzunun en semizinin, süttten taze kesilmişinin nasıl anlaşıldığını, taş çömleğin en güzidesinin nerede satıldığını, sarayda hiç itibar görmeyen susamyağının neye ne kadar koyulunca lezzete lezzet kattığını, biryan kalyesine ne kadar ak şeker ve bal konması gerektiğini, oğlak etinin sirkeyle nasıl kaynatıldığını, bezmaverde yaparken taş bir tavaya önceden ne kadar gülsuyu serpileceğini ve üzerine ne kadar yaş nane dizileceğini, balık etlerinin gülsuyunda ezilmiş safranla boyanıp susamyağıyla tavada nasıl kavrulduğunu, yayın balığının tavada kızartılmadan önce nasıl bir keten ipliğiyle dikildiğini, içine tavuk giren yemeğe neden soğan ve sarımsak konmayıp da kuru kişniş eklendiğini hep kendi çabasıyla öğrenmişti (s. 210).

### Dört Başaşçıdan Tarifler ve Bir Yemek Müsabakası

Sultan'ın mutfağına ait bu sırların dışarıya sızdığına dair haberlerin ayyuka çıkması üzerine II. Selim, bir ferman buyurur ve Matbah-ı Âmire'de huzurdan eser kalmaz. Herkes casusun kim olduğunu merak etmekte ve kendi adına endişelenmektedir. Böyle endişe içinde geçen günlerin birinde “Devletlü Sultan ‘Bir yemek bulun kim tadı hub ola, hem cennet misal ola’ ” (s.285) buyruğuyla en güzel yemeği yapana beş bin çil altın vereceğini duyurunca “[ş]öyle ahdettiler ki, en güzel yemeği yapalar, denizlerin ve karaların sultanına hiçbir deniz ve hiçbir karada görülmedik, tadılmadık, koklanmadık bir aş sunalar” (s.286). Casus dedikodularının, yerini hummalı bir yemek yapma faaliyetine bıraktığı o günlerde, dört başaşçı da kendi meşreplerince yemek denemelerine girişir. İlkin, patlıcana hayran Amr, “[y]emek yapmak şiir yazmak gibidir,” (s.288) diyerek ekşili bir patlıcan yemeği pişirir: Kemiksiz etleri tek tek incecik keserek içine doldurduğu devasa bir taş çömleğe taze ve kuru kişniş, tarçın attıktan sonra beyaz soğan ve pırasa ekler. En son patlıcanları zebra gibi soyup dörde bölerek kaynamakta olan yemeğe atar. Pişmeye yüz tutunca sirkeyi pekmez ve balla karıştırıp ekler. Biraz da badem, hünnap, kuru üzüm ve kuru incir hazırlayıp gülsuyu serpererek taş çömleğin ağzını kapatır (s.289-90). Ardından “[y]emek yapmak resim yapmak gibidir,” (s.291) sözleriyle Niccolo di Speranza, rol modeli Leonardo da Vinci'den mülhem, ana malzemesi horoz göğsü ve keçi sütünden beyaz puding hazırlamaya başlar: Süt ve göğüslerden oluşan karışıma yumurta akı, ekmek kırıntısı ve biraz da et suyu eklemek suretiyle elde ettiği yeni karışımı tekrar elekten geçirir ve demini almak üzere tavaya bırakır. Gülsuyu da döktüğü pudingin üzerine nar taneleri serper (s.292-93).

“Yemek yapmak aşk gibidir,” (s.294) diyen Athanasios ise mutfak ahalisinin şaşkın bakışları arasında tavus kuşu pişirmeye koyulur: Tüylere yolunmuş bir tavus kuşunu ateşte üttükten sonra kazanda kaynayan suya atan Athanasios, içine incecik kıyılmış envai çeşit narenciye kabuğu atıp pişmeye bırakır (s.294-97). Son olarak Afşin, “[y]emek yapmak bir dine itaat etmek gibidir,” (s.298) der ve yine şaşkın bakışlar arasında tavşan etinden rutabiye yani hurma kalyesi yapmaya girişir: Parça parça ettiği tavşanların etlerini ince ince dilimledikten sonra dövülmüş kuru kişniş ile taze kuyruk yağında çıtır çıtır kızartır. Badem, fıstık ve safran da ekledikten sonra;

Afşin iki buçuk dirhem çeken özenle dövülmüş ve elekten geçirilmiş kimyon, kuru kişniş, tarçın ve mastıkayı yemeğe ekledi. Sonra kalan eti satırla dövüp incecik kıydı ve taş havanda dövmeye devam etti. Keskin kokulu baharatlarla köfte haline getirdi bunları. Hepsinin içine tek tek bembeyaz bir badem yerleştirip çömleğe dizdi onları (s.299).

Ardından çekirdeklerini çıkardığı hurmaları da çömlekteki köftelerin üzerine dizer. Ak şekerle kâfuru karıştırıp çömlekteki köftelerin üzerine serper. Biraz da gülsuyu döküp ateşe verir hepsini ve “[o]rtalığa yayılan koku tokları ayrı cezp etti, açları ayrı” (s.300).

Bu yemek çeşitleri içinden Niccolo ile Athanasios’un kanatlı tercihi, gerçekte, II. Selim’in damak zevki ile ilgilidir. Bilgin (2008)’in aktardığına göre; 1573-1574 yıllarına ait mutfak kayıtlarında 4292 güvercin, 846 ördek ve 629 kazla birlikte 11 yaban tavuğu 6 keklük yer almaktadır. Nitekim romanın, güvercin yahnisi pişirilen 22. bölümünde, Sultan’ın bu merakı şu satırlarla aktarılır:

Kümes hayvanları sarayda bir tutkuya dönüşmüştü. Ah, bu emektar kazanlar, kanatlarını Sultan’ın sarayında bırakan ne kanatlıların o bir sıkımlık canlarını nah şu kazanlarda kaybettiğine şahit olmuştu. Cümlesinin sonu, ağzının tadını pek bilen kâinatın hükümdarının, sahipkırının midesi olmuştu. Nice keklükler, yaban kazları ve orman tavukları... Hatta cennetin simgesi tavus kuşu bile kazana girmişti. Büyük büyük dedesi denize, Selim de kümese merak sarmıştı. Ne uçan, ne kaçan kurtuluyordu padişahın sofrasından. O şehirlerin ecesini fethetmişti; balık, havyar, karides ve istiridyeler de onun damağını. Selim de şimdi gümüş tabaklarda tabiatın kanatlılarını tadıyordu (s.82-83).

Şehirlerin ecesini fetheden, bittabi, Fatih nam II. Mehmet’tir; yazar, onun, deniz ürünlerine düşkünlüğüne mukabil torunu II. Selim’in kanatlı ve av etine meraklı olduğu gerçeğine yaslanarak Has Mutfak’ta pişen kümes hayvanlarını romanın kurgusuna dâhil eder. Bu hâliyle “*tarihî gerçekliklerin, bilginin lezzetin ve kokuların kurguyla harmanlandığı bir roman olarak öne çıkan*” (Abir, 2021b) *Sultan’ın Mutfağı*, 16. yüzyıl Osmanlı saray mutfağının edebî envanteri niteliğinde bir kitaptır. Romanda bahsi geçen yemeklerle bu yemeklerin yapıldığı Matbah-ı Âmire teşkilatının yapısı ve işleyişinin, o günün tarihî gerçeklikleriyle uyumlu seyrettiği kurguda, yazar, kahramanlarını, o tarihlerde henüz mutfığa girmemiş üç besin maddesiyle de tanıştırır: Patates, domates ve kakao (çikolata). Yeni Dünya kökenli bu egzotik ürünler, 18. yüzyıl sonlarından başlayarak 19. yüzyılda Osmanlı mutfağına girmiştir.<sup>3</sup> Avrupa’da az çok bilinmekle birlikte pek itibar görmeyen patates, Osmanlı topraklarına da geç ulaşmıştır. Afşin’in gizlice mutfığa soktuğu, çok yadırgadıkları “*yamrı yumru kocaman bir sebzevat*” (s.101) şeklinde tarif ettikleri bu nesneyi haşlayıp tadına bakar dört kafadar. Domates ve çikolata ise romanda, Athanasios’un tekil deneyimiyle kendine yer bulur. Kendini Tanrı’ya adamışken Sultan’ın Konstantiniye’inde bir ölümlüye âşık olan keşiş Athanasios, içinde yanan aşk ateşini dile dökebileceği bir sembol ararken daha önce adını duyduğu; ancak hiç rastlamadığı bu kırmızı meyveyi düşler. Aya Triada Kilisesi Papazı Yorgo’nun, torunu Panayotis’e ödül olarak verdiği çikolata da yine payitahtta bilinmeyen bir tattır. Athanasios’un, Panayotis eliyle tadına baktığı “*garip kahverengi iğrenç görünen ama hoş kokulu*” (s.318-19) nesneyi “*Sultan tadacak olsa ne düşünürdü acaba?*” (s.321)

Nitekim Sultan’ın beş bin çil altın ödül vadinin sevkiyle en güzel yemeği sunmak için sırayla hünerlerini yarıştıran başaşaçılardan Athanasios ve Amr, Osmanlı topraklarına henüz uğramamış bu yeni tatlara yönelirken Niccolo ile Afşin, Sultan’ı etkilemek adına, farklı tercihlerde bulunur. Padişahın hizmetinde çalışan altmış çaşnigirden yalnızca biri katılacaktır bu müsabakaya; çünkü “[s]adece en güvendiği damağı” (s.372) yanında ister. Çaşnigirbaşı Mahmud, ilk tabağı servis eden Athanasios’un sunduğu çikolatanın tadına bakar, ardından “*tatlı bir çikolata kütesi Sultan’ın kalın dudakları arasına saklanmış ağzında dolaş*” maya (s.375) başlar. Aldığı haz yüzünden okunmaktadır o an. İkinci tabakta Amr’ın sunduğu domates vardır ve gözleri kamaşan Sultan, âdeta büyülenmişçesine, çaşnigirbaşından

<sup>3</sup> Ayrıntılı bilgi için bkz. Özge Samancı, “İstanbul Mutfağında Yeni Dünya Lezzetleri: Domates, Biber, Patates”, *Meltem İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi*, No. 5, Yaz 2019, s.86-89; Arif Bilgin, “Enginardan Patatese Osmanlı Coğrafyasında Egzotik Sebzeler”, *Akdeniz’de Egzotik Ürünler* (Ed. Prof. Dr. Alp Yücel Kaya, Ertekin Akpınar), İzmir Akdeniz Akademisi Yayınları, İzmir 2020, s.11-25.

önce, tabağa elini uzatır ve domatesi ısıtır. “*Sultan'ın çaşnigirbaşının midesinden geçmeyen bir nimete el sürdüğü nerede görülmüş?*” (s.377) O güne dek karşılaşmadığı bu iki tat, onu mest etmiştir. Üçüncü sıradaki Niccolo di Speranza, yine Leonardo'dan aldığı ilhamla, badem ezmesinden yaptığı minyatür sarayı ikram eder. Sonuncu tabak, Afşin'e aittir ki çaşnigirbaşı daha görmeden burnuna ulaşan rayihâsından, kapağın altında turunç kalyesi olduğunu tahmin eder:

(...) Dövülmüş kuru kişniş, karabiber, mastika, tarçın, zencefil, safran... İşte bunları hem ayrı ayrı, hem de bir bütün halinde hissedebiliyordu. O derinden gelen limon ve turunç kokusuna ne demeli? Kuru nane ve gül suyu. Ve hatta dövülmüş badem. O keskin et kokusu ardına saklanan bunca ince kokunun o maharetli burnundan kaçması ne mümkündü! “Turunç kalyesi” diye mırıldandı kendi kendine (s.383-84).

Ne ki bu müsabakanın yapıldığı günün gecesi, çaşnigirbaşı Mahmud, yatağında ölü bulunur. Onunla aynı yemekleri tadan Sultan ise sağdır ve kendisini domatesin kurtardığı rivayet edilir. “*Şehr-i Konstantiniye sakinlerinin kanaatine Sultan'ın canını kurtaran bu kırmızı mucize beş bin altını hak etmişti. Amma Sultan ne yapmıştı? Bu çil çil altınları elinin emeğini, gözünün nurunu esirgemeyene vermeyi adil bulmuştu*” (s.386). Yazar Özlem Kumrular'ın, adını vermeyi sona sakladığı bu ödülün sahibi, aynı zamanda, romandaki entrikaların da çözüme kavuştuğu kilit isimdir; çünkü çaşnigirbaşının ölümünü müteakip, önce, Matbah-ı Âmire'de büyük bir yangın çıkar.

O her şeyin gayet eyüsünün ve gayetü'l-gaye halisinin geldiği bu mutfak, is bulutları içinde yok oluvermişti. Yanık kişniş, tarçın, kestane, badem kokuları kömür haline gelen et kokularıyla karışarak yükseliyordu. (...) Yangın doymak bilmez bir canavar gibi eline geçirdiğini yiyip içmişti bütün gün. (...) Şimdi sadece Matbah-ı Âmire'ye değil helvahaneyeye, kilere ve zavallı aşbazların odalarına da hükmediyordu. (...) Zamanının yegânesi olan bu lezzet bahçesi kara bir gölge gibi gelen yangının elinden bir dirhem un bile kurtaramadı. (...) Paha biçilmez kapacak, tartıp ölçülemez erzak kaşla göz arasında yok olup gitti. (...) Essahtan kebab tavaındaki yağın suçu muydu, ona hâkim olamayan ellerin marifeti miydi, yoksa o ellere dışarıdan hükmeden bela arayıcılarının haltı mıydı bilinemedi (s.410-11).

Yangınla eş zamanlı olarak Venedik balyosu Andressi'nin aşçıbaşısı Massimo da zehirlenir. Bu, Osmanlı mutfağının yemek sırlarını çalarak intikam almak isteyen Venedik'in, Ragusa nam Dubrovnik eliyle cezalandırılışdır. Osmanlı'nın haraçgüzarı Ragusa (Dubrovnik) Cumhuriyeti, itaati karşılığında elde ettiği imtiyazlar nedeniyle Venedik'in şimşeklerini üzerine çekmiştir. Düzenli olarak şehre gelen temsilcisi Kukulyeviç aracılığıyla dört bir cihetten haber alan Sultan, kahvehanelerde dahi nam salan istihbaratçıları sayesinde sarayına uzanan elleri öğrenmiş ve aynı nispette cezalandırmıştır Venedik'i: Zehirlenen çaşnigirbaşı Mahmud'a karşılık zehir ilminin piri Ragusa tarafından zehirlenen aşçıbaşısı Massimo. Ne var ki mutfağı kimin ateşe verdiği bulunamadığı gibi dört başaşçı da yangının ardından sırta kadem basmıştır. Her biri farklı yerlere savrulan bu başaşçılar, Afşin hariç, görme, tatma ve koku alma yetilerini de yitirirler. Afşin ise duyma yetisini kaybetmeyip içlerindeki haini de kulakları sayesinde öğrenir. Sultan'ın kendisine bahşettiği beş bin altını sayarken kulağına gelen bir başka çil altın sesine iki insanın konuşmaları eşlik eder. Venedik balyosu Andressi, tarifler karşılığında Amr'a beş bin altın ödemektedir. Böylece roman boyunca balyosun sofrasını donatan sultani tarifleri, Andressi'ye ulaştırmanın Amr olduğunun anlaşılmasıyla tüm gizem çözülür.

### **Matbah-ı Âmire'de Pişirilen Yemekler ve Tatlılar**

Romanın ana omurgasını oluşturan Matbah-ı Âmire bağlantılı Osmanlı - Venedik - Ragusa



ilişkilerinin yanı sıra 16. yüzyıl mutfağına çeşni ve rayiha katan baharat çeşitliliği ile Sultan'ın damak tadına sunulan yemekler de sayfalar arasında resmigeçit yapar. Devletin en geniş sınırlarına ulaştığı bu yüzyılda, saray mutfağı da zengin bir görünüme kavuşmuştur. Bilhassa Şam, Mısır ve Kıbrıs'ın fethiyle oralardan temin edilen pek çok gıda maddesi, sarayın iâşesinde önemli rol oynar. Romanda tarif verilen tüm yemeklere renk, koku ve tat katan baharatlar, Mısır sayesinde mutfağın baş köşesine yerleşir. Bilgin (2008)'in tespitiyle; 1489'da yalnızca 18 baharat çeşidinin tüketildiği saraya, 1573'te 200'ün üzerinde çeşit girmiştir (s.114). Yeme içme alışkanlıkları açısından geleneksel Türk mutfağının zenginleşmiş bir devamı olarak kabul edilebilecek Osmanlı saray mutfağı, Bilgin (2008; 2019)'in tasnifiyle; ekmekekler ve unlu mamuller, yemekler, tatlı ve turşular ile içeceklerden oluşur. *Sultan'ın Mutfağı*'nda Kumrular, bu başlıklar arasından, en çok yemek ve tatlı isimlerini zikreder.

Buna göre; çorba, pilav ve et yemeğinden oluşan üç temel yiyecekten başka; tarifleriyle birlikte verilen mersmuye (elma kalyesi), tuffahiye (elma dolması), rummaniye (nar ekşili kalye), bakuliye (pırasa kalyesi) ve daha nice Sultan'a sunulmak üzere pişirilir:

Küçük bir orduyu yenebilecek kalabalık, nefsi-i hümayun, yani Sultan'ın şahsı için ter dökülüyordu kaynayan kazanların dibinde. Âlem penah padişah için neler vücut bulmamıştı şimdiye dek şunca kap içinde. Balık dolması, ekşi aşı, gümüş balığı, kabak dolması, Kefe kebabı, lahana dolması, şalgam boranisi, tekir dolması... Salepten ebegümeci çiçeğine, gül goncası kurusundan tavus kuşuna kadar neler neler geçmişti bu tezgâhtan. (...) Tüm saltanat saraylarından geçmiş, fenlenmiş, nice nice diyarlar görmüş, krallar eskitmiş konuklar Selim'in yaldızlı sofrasında yedikleri keklik ve tavus kuşunu dimağlarının ve damaklarının en değerli köşesine kazımışlardı. Ve dahi dolma-ı elma, dolma-ı karpuz, dolma-ı ayvaları (s.87)...

Bunlara ilave olarak, çorbalardan; mastabe (yoğurt çorbası), buğday çorbası, pirinç çorbası, mercimek çorbası ve zırva mutfağın en saygın demirbaşlarıdır (s.88). Athanasios ile Amr, mutfakta kimyonlu semiz kuzu eti, nar gibi kızarmış halis incikler, sığırdili dolması, tutmaç çorbaları, kadı lokmaları, mis kokulu güveçler pişirirken yârenlik de ederler (s.57). Yapılan yemeklere baharat olarak fülful, tarçın, sandalağacı, zencefil, kişniş, havlıcan, safran, kimyon, mastika eklenir. Ayrıca yemeklerin baskın bir özelliği olarak, tatlı ve ekşinin bir arada kullanıldığı, meyvelerin hem dolma hem de sebze gibi pişirilip yemeğinin yapıldığı görülür.

Helvahanede ise “*ak helvalar, elma süzmeleri, deva-yı misk, miskli ve şekerli helvalar, hurmayeler, pestiller, nane macunları, vec macunları, seferceliyeler başta olmak üzere payitahtın sahibinin damağını mest eden tatlılar*” (s.74) yapılır. Burada çalışan helvacıların, nefsi-i hümayun için şekerden imal ettikleri diğer tatlılar şunlardır: Katmerli kaymak, aseli, zerde, güllaç, helva, sabuni tabir edilen sabuniye helvası, senbuse, şir-i hurma, katmer samsa, kızartılmış sıcak baklava, ufak kabak böreği, sütlü katmer (s.74). Yine helvahanede yapılan şerbetler içerisinde nilüfer şerbeti romanda bahse konu edilir.

Romanda adı geçen ve Tanzimat öncesindeki klasik Osmanlı mutfağının tercihlerini yansıtan bu yemeklerin tarifleri, 15. yüzyılda, II. Murat dönemi hekimlerinden Muhammed bin Mahmud bin Şirvani'nin, Bağdadi'den çevirdiği *Kitabü't-Tabih* adlı eserden alınmıştır. Osmanlı mutfağına ait bilinen ilk yemek yazması niteliğindeki eseri tercüme ederken Şirvani, kitabın orijinal nüshasında bulunmayan yemek tariflerini de eklemiştir. İşte romanın başaşçılarında Afşin de akıl erdiremedikleri bir hastalığa tutulan arkadaşları Osman'ın şifa bulması için Şirvani'ye başvurmuştur: “*Şimdi Muhammed bin Mahmud bin Şirvani'den okuduğu satırlardan öğrendiği bir şeyi uyguluyordu. Büyük mutfak âlimi “sinirlere iyi gelir” dememiş miydi? İşte o da bu yüzden yorulmak bilmeden Osman'a bütün gün ağaç*

*kavunu taşıyıp gelmişti”* (s.89).

## SONUÇ

Orta Asya mutfak kültürü üzerine inşa edilen beslenme alışkanlıklarının birbiri üzerine eklenmesiyle gelenek ve moderni ortak paydada buluşturan Türk mutfağı, üç kıtaya hükmeden Osmanlı İmparatorluğu döneminde zirveye erişir. İstanbul'un fethi sonrasında Fatih Sultan Mehmet'in yaptırdığı Topkapı Sarayı'nda kurulan Matbah-ı Âmire ile kurumsal bir hüviyet kazanan yiyecek içecek hizmetleri, Osmanlı saray mutfağının doğuşuna da zemin hazırlar. 15. yüzyılın ikinci yarısında Matbah-ı Âmire girişiyle yemek hizmetlerini de sistemleştiren II. Mehmet dönemi mutfak defterleri, saray mutfağının tarihî birer tanığı olarak Türk mutfak tarihindeki yerini alır. 16. yüzyıl ise devletin sınırlarının genişleyişine koşut bir düzlemde saray mutfağının da yeni tatlarla tanıştığı, kozmopolit bir yemek kültürünü imler. Matbah-ı Âmire'nin de gittikçe büyüdüğü bu yüzyılda, rafine bir mutfak anlayışı saray mutfağına hâkim olur.

Bu bağlamda; Prof. Dr. Özlem Kumrular'ın *Sultan'ın Mutfağı* adlı romanı, 16. yüzyıl Matbah-ı Âmire'sinde geçen “gastronomi” merkezli entrik olayları, klasik dönem Osmanlı saray mutfağının kurumsal işleyişi ile birleştirerek Türk mutfak tarihine, edebî bir bakış yöneltir. Arka planda II. Selim dönemi siyasi hadiselerinin yer aldığı romanda, 1574 yılındaki Matbah-ı Âmire yangını tarihî çerçeveyi oluşturur. Has Mutfak'ta pişen yemek çeşitlerinin de bu çerçeve dâhilinde yansıtıldığı roman, yolları Matbah-ı Âmire'de kesişen dört başaşçının özelinde, edebiyat ve tarihi, mutfağın tarihiyle buluşturan bir eserdir. Bir devrin siyasi tarihiyle paralel seyreden Türk gastronomi tarihinin önemli bir cephesini literatüre geçirmek suretiyle, döneminin gastronomik kimlik ve mirasını da kayıt altına alan *Sultan'ın Mutfağı*, mutfak merkezli çalışmalara kaynak teşkil edebilecek nitelikte bir romandır.

**Etik Beyan**

Bu çalışma, 27-29 Eylül 2024 tarihlerinde Konya’da düzenlenen III. Uluslararası Aşçı Dede Ateşbâz-ı Velî Sempozyumu’nda sunulmuş aynı adlı bildirinin, gözden geçirilerek, yeniden düzenlenmiş hâlidir

**Etik Kurul Onayı**

Etik onay gerektirmeyen bir çalışmadır.

**Yazar Katkıları**

Araştırma Tasarımı (CRediT 1) Yazar 1 (%100)

Veri Toplama (CRediT 2) Yazar 1 (%100)

Araştırma - Veri Analizi - Doğrulama (CRediT 3-4-6-11) Yazar 1 (%100)

Makalenin Yazımı (CRediT 12-13) Yazar 1 (%100)

Metnin Tashihi ve Geliştirilmesi (CRediT 14) Yazar 1 (%100)

**Finansman**

Çalışma herhangi bir kurum tarafından desteklenmemiştir.

**Çıkar Çatışması**

Yazarlar açısından ya da üçüncü taraflar açısından çalışmadan kaynaklı çıkar çatışması bulunmamaktadır.

**Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG)**

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları: Desteklemiyor

## REFERANSLAR

- Abir, N. (2021a). *Siniden masaya Türk romanında sofrası*. İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- Abir, N. (2021b, 12 Nisan). *Sultan'ın mutfağından lezzetler*. <https://sanatkritik.com/yazilar/sultanin-mutfagindan-lezzetler/>
- Bilgin, A. (2008). Seçkin mekânda seçkin damaklar: Osmanlı sarayında beslenme alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl). M. Sabri Koz (Haz.), *Yemek kitabı I tarih-halkbilimi-edebiyat içinde* (78-118). Kitabevi Yayınları.
- Bilgin, A. (2019). Halk mutfağı. Prof. Dr. Arif Bilgin, Dr. Öğr. Üyesi Sibel Önçel (Ed.), *Osmanlı mutfağı içinde* (51-66). Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Bilgin, A. (2020). Enginardan patatese Osmanlı coğrafyasında egzotik sebzeler. Prof. Dr. Alp Yücel Kaya, Ertekin Akpınar (Ed.), *Akdeniz'de egzotik ürünler içinde* (11-25). İzmir Akdeniz Akademisi.
- Bostan, İ. (2000). *İnebahtı Deniz Savaşı*. <https://islamansiklopedisi.org.tr/inebahti-deniz-savasi>
- Erdemir, Ayşegül Demirhan. (1989). *Ahlât-ı erbaa*. <https://islamansiklopedisi.org.tr/ahlat-i-erbaa>
- Hatipoğlu, A. ve Batman, O. (2014). Osmanlı saray mutfağına ait gastronomik unsurların günümüz Türk mutfağı ile kıyaslanması. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 11(2), 62-74.
- Kumrular, Ö. (2010). *Sultan'ın mutfağı*. İstanbul: Doğan Kitap.
- Mücevher, M. H. (2021). Örgütlerde simbiyotik yaşam: işbirlikçiler, sığıntılar ve asalaklar. *İktisadi İdari ve Siyasal Araştırmalar Dergisi*, 6(15), 172-184. (<https://doi.org/10.25204/iktisad.855529>)
- Özer, Ç. ve Atay, E. (2022). Osmanlı saray mutfağı teşkilatı ve Escoffier mutfak hiyerarşisi üzerine bir araştırma. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 6(2), 468-477.
- Özkan, D. (2010, Mayıs). *Sultan'ın mutfağı'nda pişenler*. Agos kitap.
- Sak, Vesile Albayrak. (2024). *Mevlevî mutfak kültürünün divan şiirindeki izleri*. Konya: Necmettin Erbakan Üniversitesi Yayınları.
- Saltık, Eylem Dereli. (2022). Tarihsel eleştiri kuramı. Veysel Şahin (Ed.), *Edebiyat kuramı ve eleştiri içinde* (975-1002). Akçağ Yayınları.
- Samancı, Ö. (2019). İstanbul mutfağında Yeni dünya lezzetleri: domates, biber, patates. *İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi*, 5, 86-89. (Doi: 10.32325/iaad.2019.5)
- Yıkılmaz, A. (2020). *Özlem Kumrular*. <https://teis.yesevi.edu.tr/madde-detay/ozlem-kumrular>