

TDV İSAM
Kütüphanesi Arşivi

No 059 - 286 / 1

İstanbul Valisi
Nevzat Ayaz

Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma
Dairesi Başkanlığı ve İlimiz Kültür Müdürlüğü'nün işbirli-
ğiyle hazırlanan; zengin Türk Mutfağının önemli bir bölümü-
nü oluşturan "Geleneksel Türk Tatlıları Sergisi" ile Topkapı
Sarayı Müzesi Müdürlüğü'nce düzenlenen "Mutfak Eşyaları
Sergisi"nin açılışına Sayın İbrahim Saik Gökçen ve
Espen onur vermelerini rica eder.

Tarih : 17 Aralık 1983 Cumartesi - Saat : 15.30 - 17.00

Yer : Topkapı Sarayı Mutfaklar Bölümü

Davetiyenin girişte gösterilmesi rica olunur.

TDVİSAM
Kütüphanesi Arşivi
No 059-286/2

KÜLTÜR VE TURİZM BAKANLIĞI
MİLLÎ FOLKLOR ARAŞTIRMA DAİRESİ

"GELENEKSEL TÜRK TATLILARI
SEMPOZYUMU"

BİLDİRİ ÖZETLERİ

17 - 18 ARALIK 1983

İSTANBUL

GELECEĞİN TÜRK YEMEKLERİNDE TATLILARIMIZIN BAŞA GEÇEBİNE DAİR
KISA BİR ÖN GÖRÜŞÜM

ORD. PROF. DR. A. SÜHEYL ÜNVER

Türk yemekleri özünden tarihsel durumunda ismi üstünde tatlılarımızın ana vatanımızda dokuz asırdır süre gelen akışı hemen her asırda millî ve mahallî tesirler ile önemini asla, bir zerre dahî hafifletmemiştir.

Zamanı gelmiş, tatlılarımız özellikle geçici bile olsa yemeklerin başında durumunu daima korumuştur.

Tatlılarımızın yeri o kadar önemlidir ki literatürümüzün başında gelir.

Ayrıca sırf tatlılardan ibaret bir sempozyum bile gıdalı yemeklerimizin üstünlüğünde lâayık olduğu yerini almıştır.

Asırlar boyu (Hayruttaam ma hazar) prensibine uygun olarak çok pratik ve kolaylıkla hazırlanabilmesinden başta gelmiştir.

Şimdi cümlemize düşen vazife yemeklerimizin başında sayılmasından iki yıl önce toplanan yemek ve tarihi literatürümüzden bir bir toplamak olacaktır.

Tatlılarımızın bugünkü deyimlerimizle başta gelmesine en belli sebep de gıda noksanlığında besleyici olması düşüncesi yer almıştır, o kadar ki yemeklerimizin arasında olmaktan çok sonunda, sofralarımızdan ağzımızın tadı ile kalkmamız geleneğinde sarsılmaz yerini halâ korumaktadır.

Tatlılarımızın gıdaca ihmâl edilmemesi de vücut enerjimizin kolaylıkla bitmeyen bir hazinesi sayıla gelmesindedir.

Bunun için ayrıca sofraya kurmağa hâcet kalmadan kolaylıkla her zaman her yerde temin edilebilmesi ciheti de baş düşüncemiz olmuştur.

Özellikle gittikçe öğle yemeklerinde bizi maddî olarak uzakta bulunduracak bugünün ve geleceğin en baş ihtiyacı olacaktır. Gün geçtikçe yerini daha çok koruyacak ve bizi daha başka gıda ihtiyacından birkaç saat olsun uzak bulunduracaktır.

Gıda tarihimizde tatlılarımıza verilecek pratik ve üstün gıdalı bir yer vermek zamanı da gelmiştir.

Yani tatlılarımız bizi, öğleğin çok vaktimizi alan bu tarihî itiyadımızdan yalnız pratik tatlıları benimsememiz ile yemek yemenin vücutumuza yükleyeceği ağır durumunu, günlük çalışmalarımızın en had safhasında bizi diğer yemeklerin hazırlama için yükleyeceği ağırlıktan da sağlığımızın devamı bakımından da koruyacaktır.

TÜRKLERDE "TATLI" ANLAYIŞI

Prof.Dr.Bahaeddin ÖGEL

Bütün dünya kavimlerinde, tatlı yemek ve tatlıya gerek duymak, çok yaygın bir duygudur.

Türkler, çok geniş bölgelere yayılmışlar ve Anadolu'ya gelmeden önce de çeşitli çevrelerde yaşamışlardı.

İnsanlar tatlı olarak ne gibi bir şey bulmuşlarsa, önce yemişlerdir. Fakat onu hazırlama ve pişirme, ayrı bir millî geleneğe dayanıyordu. Anlaşıldığına göre Türkler unlu yemeklere tatlı şeyler pek fazla karıştırmıyorlardı. Bunun için Tuğrul Bey'e İran Helvası biraz yabancı gelmişti. Bu örnekten de anlaşılıyor ki milletlerin zevkleri arasında bir ayrılık vardır.

TÜRKİYE'DE ŞEKERCİLİĞİN GELİŞMESİNDE HACİBEKİR
MÜESSESİNİN ROLÜ

Nail TAN

Kastamonu'nun Araç ilçesinden İstanbul'a gelerek 1777 yılında Bahçekapı'da şekerçi dükkânı açan Hacı Bekir, Türk şekerciliğinin gelişmesi ve Türk lokumunun dünyaca tanınması konularında önemli hizmette bulunmuştur. Sarayın "Şekercibaşılık" unvanını alan Hacı Bekir, lokum ve akide yapımını geliştirmiştir. Tarçanlı, güllü, portakallı, sakızlı, limonlu akideler onun buluşudur.

Hacı Bekir, çıraklarını memleketi Araç'tan getirmiş, onları yetiştirmiş, usta şekerçi olarak dükkân açmalarını sağlamıştır. Böylece Araçlılar şekerciliği memleket mesleği haline getirmişler, kaliteyi daima korumuşlardır. Hacı Bekir arkasında Araçlılara dayanan bir şekercilik ekolü bırakmıştır. Hacı Bekir'in oğlu Mehmet Muhiddin ve torunu Ali Muhiddin Hacı Bekir, şekerciliğini daha da geliştirmişlerdir.

Bildirimizde şu konular yer almıştır:

- 1.Hacı Bekir Müessesininin kurulması, gelişmesi
- 2.Hacı Bekir Müessesininin bugünkü durumu
- 3.Türk Lokumunun yapılışı
- 4.Hacı Bekir Müessesininin şekerciliğimizdeki yeri ve önemi

GELİNEKSEL TÜRK TATLILARININ BESLENME DEĞERLERİ

Prof.Dr.Ayşe BAYSAL

Tatlılar, Türk mutfağında önemli yer tutar, tatlılarımızı temel bileşimleri yönünden; sütlü tatlılar, un-irmikle yapılanlar (Helvalar) yufka ile yapılanlar, meyve-sebzeli tatlılar, tahıl-kurubaklagil karışımı tatlılar olmak üzere beş grupta toplayabiliriz. Sütlü tatlılar genelde süt, piring-piring unu ve şekerden yapılır. Bazı yörelerimizde piring unu yerine buğday unu, şeker yerine pekmez ve ek olarak yumurta ve tereyağı da kullanılır. Baklava ve kadayıf genelde yufka, tereyağı, şeker ve cevizle yapılır. Ceviz yerine fıstık, fındık, kaymak, taze peynir kullanılarak çeşitlendirilir. Helvalar, genelde un-irmik, tereyağı ve şekerden yapılmakta, yerine göre süt, çam fıstığı eklenmektedir. Bazı yörelerimizde şeker yerine pekmez, fıstık yerine ceviz kullandığı gibi, yağ konmadan sade pekmez, un veya pekmez, un, ceviz veya nişasta, pekmez karışımıyla helvalar yapılır. Esas malzemesi tahin ve şeker olan tahin helvası genelde ticari olarak yapılmaktadır. Un, yağ, yumurta ile hazırlanıp yağda kızartılan tatlılar "hanım göbeği", "tulumba tatlısı" gibi adlarla anılmaktadır. Kuru meyvelerin şeker veya pekmezle pişirilmesiyle hoşaf, incir, ayva, kaysi gibi meyvelerle, kış kabağı, şeker pancarı, patates gibi sebzeler'den yöresel tatlılar yapılmaktadır. Buğday, kurubaklagil, kuru meyve ve şekerle yapılan aşüre yörelere göre değişik adlarla anılmaktadır. Un, yağ, şeker, ceviz kullanılarak yapılan tatlıların enerji değerleri çok yüksektir. Bu tatlıların birer porsiyonları 400-700 kalori arasında enerji verir. Un, yağ ve şeker yanında yumurta kullanılarak yapılan hanım göbeği, revani gibi tatlıların protein değerleri diğerlerinden daha yüksektir. Yağsız olarak un ve pekmezle yapılan ve ceviz eklenen helvalar enerji yönünden daha az yoğun olmakla birlikte madenler, özellikle demir yönünden zengindirler. Sütlü tatlılar ise, enerji, protein, kalsiyum ve B vitaminleri yönünden dengelidirler ve sindirimleri daha kolaydır. Kuru meyvelerin pekmezle pişirilmesiyle yapılan tatlılar kalsiyum ve demir yönünden zengindirler.

OSMANLI SARAYINDA KILTRCIBAŞILIK VE KILTRCIBAŞI
DEFTERİNİN SARAY TATLILARI

Zarif ORGUN

Osmanlı İmparatorluğunda her konuda olduğu gibi mutfak ve beslenme ihtiyacının karşılanmasında da teşkilatlanmaya önem verilmiştir.

Padişahların, valide sultanın ve sultanların, kadınefendilerin ve gözdelelerinin günlük beslenme ihtiyaçlarının karşılandığı, Fatih Sultan Mehmet tarafından yaptırılan Kiler Koğuşu, ve sonraları Dolmabahçe sarayında yaptırılan mutfak ele alınmıştır.

O dönemlere ait maliye irade defteri sıra 14310'daki kayıtlı belgeler ile Dolmabahçe Sarayı arşivinde 2080 numarada kayıtlı (Ser Kilâni-i Hazreti Sehriyarî Mehmet Bahaettin) mühürlü defterde (Zat-ı Şahane) mutfağına ait belgeler incelenmiştir.

Piştirilecek yemekler için alınan malzeme ve pişen yemeklerin günü gününe kayıtları tutulmuştur.

Fransa İmparatoriçesi ve Avusturya İmparatoru ve Prusya Velihtı hazretinin Dersaadete gelmeleri münasebetiyle lüzumuna mebni mubayaa olunan eşya mesarifi listesi, 1286 Tarihli Maliye irade defteri, Me'külât ve meşrubat mesarifi listesi, 14 Haziran 1330'da İngiliz Amiraline verilen ziyafete pişirilen yemeklerin ve tatlıların listesi, 2080 ve 2205 nolu defterlerdeki yemek listelerinde tespit edilen tatlı isimleri listesi ile 3 Teşrinisânî sene 1331 yılına ait aşure malzemeleri ve ölçüleri ile aşçı ve hademe yövmiyelerini gösterir liste de verilecektir.

Bu belgeler gözden geçirildiğinde Osmanlı Sarayındaki yemek listelerinin çeşitliliği ve Saray tatlılarının zenginliği kendini göstermektedir.

Kişi üç amaca yönelik olarak gıda miktar ve çeşidini, yemeklerini ve övünlerini düzene koyarak beslenmeye çalışır. Bunlar :

- 1- Karın doyurmak, açlığı gidermek ve yeterli beslenmek (satiety)
- 2- Manevi doyum sağlamak, zevk duymak (satisfaction)
- 3- Kişisel ve toplumsal saygınlık kazanmak (prestige)

Açlığı gidermek, yeterli ve dengeli olarak beslenmek fizyolojik bir olaydır. Bu amaca yönelik beslenme sağlığı korur, büyüme ve gelişmeyi sağlar ve birçok hastalıkları önler. Ancak mutlu olabilmek için kişinin sadece yeterli ve dengeli olarak beslenmesi kifayyet etmez.

İnsanı diğer canlılardan ayıran en önemli özellik onun psiko-sosyal bir varlık oluşudur. Psikolojik doyum sağlamada duyu organlarının faaliyeti ve hoşnut olarak tatmin olması gerekmektedir. Beslenmenin sağlanmasında vazgeçilmez öğeler olan yiyeceklerin çeşitleri, miktarları, nitelikleri ve bunlar ile yemek ve sofraya hazırlamada uygulanan işlemler, duyu organlarının hemen hepsini ilgilendirmekte ve onları çalıştırmaktadırlar. Tad alma, koku duyma, görünümü seyredebilme, kıvamını belirleme yiyecek ve yemeklerimizle ilgili duyuşsal faaliyetlerdir.

Tad duyusu içinde acı, ekşi, tuzlu ve tatlı (şekerli) gibi 4 temel tad algılaması kişiye ve yaşadığı sosyal yapıya bağımlı olarak değer kazanmakta ve uygulama alanı bulabilmektedir.

Bu 4 temel tad duyusu içinde tatlı (şekerli) duyunun algılanmasını sağlayanlar, insanlığın başlangıcı kadar eski olan uygulamalara sahip bulunmaktadır.

Tatlı etki yapan bal, çeşitli meyve ve sebzeler içindeki tatlı maddeler, insanlarda tatlı yemeye alışkanlık kazandırmış ve bunu bir istek olarak uygulama alanına sokmuşlardır. Tatlılara karşı giderek artan istek daha başka tatlı maddeler elde edilmesine yol açmış, böylece şeker kamışı ve pancardan saf halde şekerler elde edilmeye başlanmıştır. Daha sonra şekerli sözcüğü tatlı anlamında kullanılmaya başlanmıştır.

Geleneksel şeker elde etme yanında şeker tadı veren daha birçok maddenin sonraları elde edildiği görülmektedir. Şeker yerine kullanılmak üzere günümüzde birçok yapay tatlandırıcı maddenin sentezlenmesi yada bazı bitki ve hayvansal kaynaklı maddelerden izole edilmesi çalışmalarına hızla devam edilmektedir.

Şekerlerin tüketimi çok çeşitli yiyecek ve yemek hazırlama uygulamasına yol açmış bulunmaktadır. Bu çeşitli uygulamalar mutfaklarda "Tatlılar" başlığı altında özel yemekler hazırlanmasına neden olmuştur. Türk mutfağı kendine özgü tatlıları olan bir özellik taşımaktadır. Görünümü, kokusu, tadı ve kıvamı ile ay-

rı bir niteliği olan Türk tatlıları kişilere manevi doyum sağlamada ve onlara zevk vermede yüksek değere sahip bulunmaktadır.

Tatlılar kişiye manevi doygunluk sağlama yanında ona sosyal yaşamında da itibar sağlayan yiyeceklerdir. Kişinin sosyal yaşamında diğer kişilere, yakınlarına, arkadaşlarına ikram edeceği şeyler içinde yiyeceklerin ve yemek ziyafetlerinin ayrı bir değeri olduğu kabul edilen bir gerçektir. Saygının en önde gelen simgelerinden birisi mükellef bir ziyafetle konukları ağırlamaktır. Bu mükellef ziyafet içinde çok değer verilen ve beğenilen bir tatlı bulunması saygınlığa daha yüksek bir anlam kazandırmaktadır.

Özetle; tatlılar, ağıza tad-şeker duyusu veren yiyecekler, kişileri tatmin etme yanında onlara yenmeleri ve ikram etmeleri halinde saygınlık kazandırmaktadır. Böylece tatlıların psiko-sosyal açıdan beslenme uygulamalarındaki yeri özel önem taşımaktadır.

GELENEKSEL BİR TÜRK TATLISI:

PELTE

Hayrettin İVGİN

Pelte çok yaygın geleneksel bir Türk tatlısıdır. Halk ağzında "palize", "peliza", "palude", "pelvize", "paluza" gibi adlarla anılan peltenin esas maddesi nişastadır. Yapılışı çok kolay ve basittir.

Su kaynatılır içine ılık suda ezilmiş nişasta ilâve edilir. Kaynayınca şekeri konur. Bir kaç taşım daha kaynayınca kâselere dökülerek üzerine gül suyu, limon, portakal suyu vb. serpilir.

Pelte suyu çıkabilen her meyva ve yiyeceklerle yapılır. Ve o yiyeceğin adını alır. "Ahududu, ayva, çilek, kaysı, kızılçak, limon, portakal, vişne, mandalina, koruklu erik, armut, şeftali" gibi yiyeceklerin suyu ile yapılırsa bunların adını alır.

Pelte, besin değeri yüksek olan hafif bir tatlıdır.

Topkapı Sarayı

Helvahane Ocağı (Tatlıcılar Teşkilatı)

Sabahattin TÜRKOÇLU

Bilindiği üzere Osmanlı Saray geleneklerinin pekçoğu Topkapı Sarayında oluşmuş ve adeta kanun haline gelmiştir. Diğer konularda olduğu gibi mutfak teşkilatı ve bunun içinde düşünülmesi gereken tatlıcalara ait her türlü teşkilatlanma ve işleyiş biçimi de belirli kaidelere bağlanmış bulunmaktadır.

Bildiride Topkapı Sarayı tatlıcılar teşkilatının şeması, görevlilerin meslek adları, kuruluş tarihleri, kademeleri ve bağlı oldukları yasalar ile tesbit edilebilen töreleri sunulacaktır.

Sarayda tatlı çeşitleri yapılırken, tatlının hazırlanmasından Padişah veya haremine hatta saray personeline sunulmasına kadar geçen evrede pekçok hizmet, mutfak, fırın görevlileri, kilerciler ve çeşniciler ile birlikte yürütüldüğünden bu teşkilatlardan da bir nebze söz etmek gerekmektedir.

GELENEKSEL TÜRK KÜLTÜRÜNDE TATLI

Zümrüt NAHYA

Geleneksel Kültürümüzün bir parçası olan Mutfağımız daha önce Türk Mutfağı Sempozyumunda ele alındığı gibi oldukça zengin bir görünüm arz eder. Tatlılarımız ise bu zenginliğin yalnızca bir kısmıdır ve o bile kültürümüzde önemli bir yere sahiptir.

Yalnızca sofralarımızın sonunu tatlıyla bitirmek hususunda görev almış geçiş-dönemlerinin seremonilerinde, özel günlerde, halk edebiyatında hasılı bütün yaşamımızda yer almıştır.

Söz keser arbet içilir, nişan yapar şeker yenir, düğün olur baklava vb. ikram edilir. Ölünün ruhuna helva, lokma yapar dağıtılır. Misafirler tatlı yemeden bırakılmaz. Tatlı yenilir tatlı konuşulur. Bilmece sorulur, ninniler söylenir. Aşıklar deyişlerinde, destanlarında tatlıyı konu edinmişlerdir. Hasılı tatlıların çevresinde bir kültür oluşturulmuştur.

Yapılan literatür çalışması sonucu elde edilen veriler ve verilerle ilgili yorumlar bu bildiride konu edinilmiştir.

Baklavayı, kadayıfı vb. tatlılarımızı kendilerininmiş gibi gösteren kimi komşu ülkelere üste bu zengin kültür dur diyecektir. Sanırız bu güçlülük de yeterli olacaktır.

TOPKAPI SARAYI HELVAHANE VE REÇELHANESİ

Gülcan KONGAZ

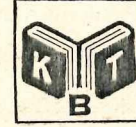
Bildirimizde, Topkapı Sarayı Mutfağının bulunduğu yer, mutfağın iç bölümleri ve bunların yanısıra artan ihtiyaca cevap vermediği için sonradan ilave edilen birimler ve bunların bugünkü durumları konu edinilecektir.

Sarayda, malzemesi ile orijinal mutfak özelliğini koruyan; reçel, şurup, macun gibi tatlıların yapıldığı Helvahane ele alınmakta, içinde ocakların, ahşap dolap ve mermer setlerin bulunduğu yerler ve diğer bölmelerle irtibatı sağlayan kapı gibi iç mimari öğeleri üzerinde durulacaktır.

Saray mutfağında kullanılan kapların üzerindeki tarih ve kitabelere bakıldığında bu kapların bir kısmı padişahların, padişah kad. larının, kalfaların ve çeşitli ağalarla bu ağaların koğuşlarına vakf edildikleri görülür. Helvahane- de pişirilen helvaların koğuşlara ve saray dışına dağıtımında kullanılan kaplar ile, Helvahaneye ait kap türleri anlatılmaya çalışılacaktır.

Bu kaplardan en erken tarihli olan sini'nin boyutları ve üzerindeki yazılar aktarılacak ayrıca XVIII y.y.da yapılan helva tarifi ve ölçüleri verilecektir.

TDV İSAM
Kütüphanesi Arşivi
No 059-286/3



İSTANBUL VALİSİ
Nevzat AYAZ

Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma
Dairesi Başkanlığı ile İstanbul Kültür Müdürlüğü'nün işbir-
liğiyle düzenlenen "Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu"nu
onurlandırmanızı diler.

TARİH : 17 ARALIK 1983
SAAT : 10.00
YER : Topkapı Sarayı Müzesi
Toplantı Salonu
İSTANBUL

GELENEKSEL
TÜRK TATLILARI SEMPOZYUMU

PROGRAM

17 ARALIK 1983

CUMARTESİ

10.00 - 10.30 Sempozyumu Açış Konuşmaları .

* * *

Oturum Başkanı

Prof.Dr.Orhan KÖKSAL

10.30 - 13.00 Ord.Prof.Dr.A.Süheyl ÜNVER :

Geleceğin Türk Yemeklerinde Tatlı-
larımızın Başa Gececeğine Dair Kı-
sa Bir Ön Görünüm.

Prof.Dr. Bahaeddin ÖGEL :

Türklerde Tatlı Anlayışı.

Nail TAN :

Türkiye'de Şekerciliğin Gelişmesin-
de Hacı Bekir Müessesesi'nin Rolü.

Prof.Dr.Ayşe BAYSAL :

Geleneksel Türk Tatlıları ve
Beslenme Değerleri.

Zarif ORGUN :

Osmanlı Sarayı'nda Kilercibaşılık
ve Kilerçibaşı Defterinden Saray
Tatlıları.

18 ARALIK 1983

PAZAR

Oturum Başkanı

Prof.Dr.Bahaeddin ÖGEL

10.00 - 12.30 Prof.Dr.Orhan KÖKSAL :

Psiko-Sosyal Yönden Beslenme ve
Ağız Tadı.

Hayrettin İVGİN :

Geleneksel Bir Türk Tatlısı
(Pelte).

Sabahattin TÜRKÖĞLU :

Topkapı Sarayı Helvahane Ocağı
(Tatlıcılar Teşkilatı).

Zümrüt NAHYA :

Geleneksel Türk Kültüründe Tatlı.

Gülcan KONGAZ :

Topkapı Sarayı Helvahane ve
Reçelhanesi.