

SAFRANBOLU SOFRASI

BİR TARİH ve ETNOGRAFYA ÇALIŞMASI

İBRAHİM
CANBULAT



ETLİ BAMYA

Bamyanın anavatanı tartışmalıdır. Bamyanın evrildiği türlerin güneydoğu Asya'da bulunmasına karşın Batı Afrika ve Etiyopya'da çok fazla Bamya türünün gelişmiş olması nedenleriyle bugün hâlâ anavatanının Asya'da mı, yoksa Afrika'da mı olduğu tartışılmaktadır. 12.-13. yüzyılda Mısır ve İspanya'ya Arapça olan "Bamya" adıyla yayılması bamyanın tarımının Araplar tarafından yaygınlaştırıldığına kanıt olarak ileri sürülmektedir. Ardından da Akdeniz'e kıyısı bulunan ülkelere yayıldı. Anadolu'ya da Mısır'dan geldiği ileri sürülebilir, çünkü Evliya Çelebi, yalnızca Mısır'ı anlatırken bamyadan söz eder.¹ Suraiya Faroqhi, "Evliya'nın özellikle bamyadan detaylı olarak bahsetmesi, 1600'lerde bu sebzenin Rum'da yaşayanlar için görece yeni bir yiyecek olmasındandır"² demektedir. Ben ise bu durumu bamyanın 17. yüzyılda henüz Anadolu'da yaygınlaşmamış olduğu şeklinde değerlendiriyorum. Zaten bamya ile ilgili ilk kayıt Osmanlı saray mutfağı 1675-1676 tayinat defterinde bulunmaktadır. On yedinci yüzyılın ikinci yarısında saray mutfağı için satın alma yapan memurlar arasına bamyacıbaşı da girecektir.³ Marianna Yerasimos, bu defterde bamyanın bir cins yeşil domates olan kavata ile birlikte görülmesini, bamyanın kavata ile pişirildiği şeklinde yorumlamaktadır.⁴ Osmanlı'da bir bamyalı yemek reçetesi 18. yüzyıla kadar yayınlanan hiçbir yemek kitabında bulunmamaktadır. İlk Bamya tarifi için Mahmud Nedim bin Tosun'un *Aşçıbaşı* kitabını (1898) beklememiz gerekecektir:

96. Koruk Sulu Taze Bamya

Bamyanın baş ve sap cihetlerinden kesip üç kaşık kadar sadeye üç baş soğan doğranılarak kavrulduktan üç kaşık da kıyma ve o kadar da domates doğranılıp bir iki defa daha tavada karıştırıp tencereye bamya ve üzerine tava dökülür ve daha üzerine bir salkım da koruk ve kaynarca et suyu ilave olunduktan sonra ateşe oturtulur. Bunda dikkat edilecek nokta tencere ateşte kaldığı müddetçe asla karıştırılmaz ve bir saat mürurunda ateşten indirilip üzerinin koruk salkımı da bittakrib alınarak kepece dövmeksizin hemen tencere kapağa aktarma edilip üzerine lazım gelen baharatı da serpilerek tenavül olunur. Bamyanın kurusuna gelince

1 Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, c. X, ss. 158, 196, 206, 270, 275.

2 F. Suraiya Faroqhi, *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler / Kent Mekânında Ticaret, Ziraat ve Gıda Üretimi 1550-1650*, s. 87.

3 A. Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı*, ss. 218, 259.

4 Marianna Yerasimos, (*Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü*, s. 182) *Solanum capsicum grossum* olduğunu ileri sürer. Buna karşın P. M. Işıl, (*Avçılıktan Gurmeliğe / Yemeğin Kültürel Tarihi*, s. 205) *Solanum aethiopicum* olduğunu yazmaktadır. Anavatanı, bamya gibi onun da Asya ve Afrika'dır.

bazen evvelce haşlanıp suyunu süzerler bazen de haşlamaksızın tencereye korlar ise de limu-harririhî-sıcak kaynar su ile bir kevgir içinde güzelce yıkanıp miktara göre tahminen bam-yayı tencereye koymalı. Zira haşlanmaktaki mahzur bamyanın hassasını def' etmektedir.¹

İlginçtir yemeğe sarımsak koyulması dışında bu yemek Mısır'da pişirilenle aynıdır.² Belli ki banya tek başına bir sebze olarak Anadolu'ya getirilmemiş, bir yemek olarak taşınmıştır.

1 Mahmud Nedim bin Tosun, *Aşçıbaşı*.

2 <http://www.foodofegypt.com/04/01/bamya-ste/>



Etlı Bamyı (6 kişilik)

750 g bamyı	1750 ml (7 ¼ su bardađı) su
250 g (1 büyük) soğan	10 g (1 çay kaşığı) tuz
50 g (4 yemek kaşığı) tereyağ	375 g kuşbaşı kuzu eti
250 g (1 büyük) domates	80 ml (¼ su bardađı) koruk suyu

- Soğanı yemeklik hazırlayın.
- Bir tencereye koyduğunuz tereyağı kızdırın, soğanları pembeleşinceye kadar çevirin.
- Domatesleri yemeklik hazırlayın. Tencereye ekleyin. Tuzunu ve suyunu koyun.
- Ayıklanmış ve yıkandıktan sonra suyu iyice süzölmüş bamyayı koruk suyuyla ovun ve tencereye ekleyin.
- Yaklaşık 30 dakika pişirin, servis yapın.

Not: orba gibi sulu olmalıdır. Kuru bamyı kullanacaksanız, yakacağınız bir kâğıdın yalazında tüylerini tütüleyin ve bir süre suya yattırın.