

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

bizans ve osmanlı imparatorluklarında baharat

*Yolda buldum bir elma
Elmalı yar, cilveli yar
Aramızdan geçti de bir yar
Karabiberim, toþşekerim
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

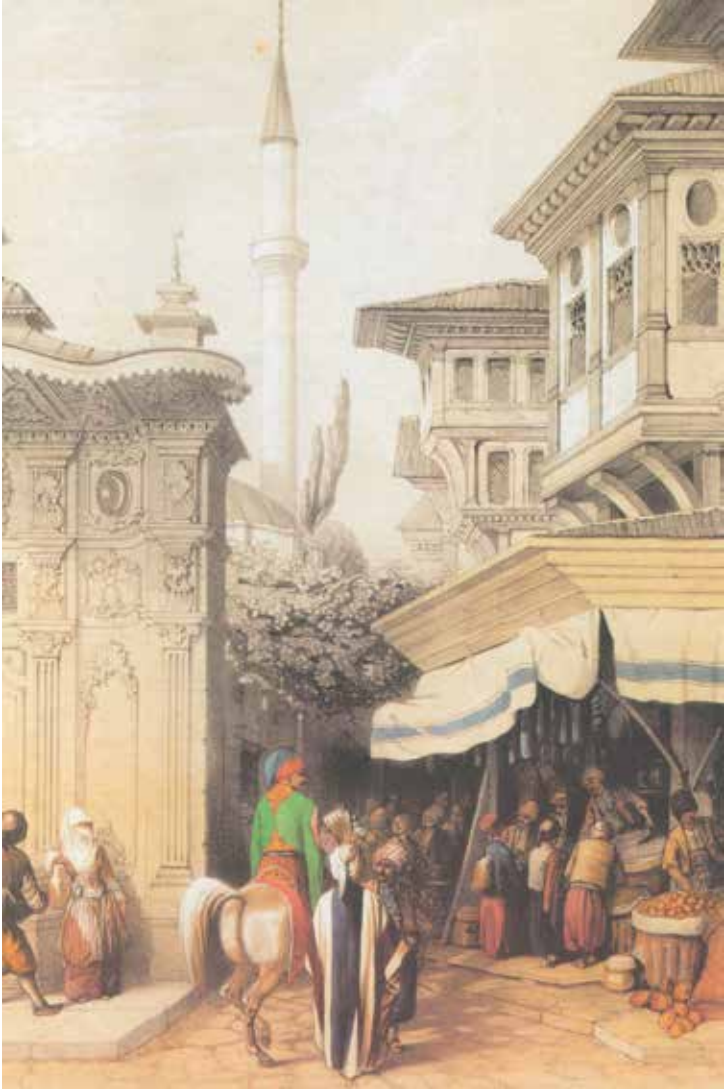
Altıncı yüzyıldan sonra Bizans'ın sınırları genişlediği oranda baharatın ticaret merkezi İstanbul olur. Karabiber, karanfil, küçük Hindistan cevizi, tarçın ve zencefil ağırlıklı olan bu baharatı, Venedikli tüccarlar İstanbul'dan yükleyip Venedik'e götürürler ve oradan da bütün Avrupa'ya dağıtırlardı.

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. Sözü nü 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 getirilen 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. Baş 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 “fülfül” 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 kışniş, 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.