

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları

# I. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ SEMPOZYUMU (OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ)

1 st SYMPOSIUM ON THE TURKISH (OTTOMAN) CULINARY CULTURE



14-15 Ekim 2010 / BİLECİK



Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları

**I. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ  
SEMPOZYUMU  
(OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ)**

**I'ST SYMPOSIUM ON THE TURKISH (OTTOMAN)  
CULINARY CULTURE**

**(14-15 EKİM 2010 - BİLECİK)**

Yayına Hazırlayanlar

**Prof. Dr. Arif BİLGİN**

**Yrd. Doç. Dr. Özge SAMANCI**

**BİLECİK - 2012**

## İÇİNDEKİLER

GİRİŞ.....	1
Abdulhalik BAKIR <i>Selçuklu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme.....</i>	5
Kemal ARI <i>Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri.....</i>	21
Aylin Öney TAN <i>İberya'dan Osmanlı Topraklarına Sefarad Mutfağının Yolculuğu.....</i>	46
Özlem YILDIZ <i>Levanten Mutfağı.....</i>	65
Mehmet YILMAZ <i>Coğrafi Keşiflerin Osmanlı Mutfağına Etkileri.....</i>	83
Erdal İNCE <i>Karakeçili Aşireti'nde Şifalı Pilav Kültürü ve Ertuğrul Gazî'nin Kabrinde Düzenlenen Pilav Şenliklerinin Tarihsel Gelişimi.....</i>	117
Emine DİNGEÇ <i>Osmanlı Sarayında Çaynigirler.....</i>	135
Michael NIZRI <i>Distribution of Food by the Imperial Kitchens to High-Ranking Officials: the Case of Şeybülislam Feyzullah Efendi (1695-1703).....</i>	159
Amy SINGER <i>Uniformity and Diversity in the Food Served at Ottoman Imarets.....</i>	171
Yıldız Yılmaz KARAKOÇ <i>Which Utensils Were to be Found in the Kitchen of an 18<sup>th</sup> Century Harem Agha?: A Preliminary Research.....</i>	187

Hüseyin ÇINAR	
<i>18. Yüzyılda Ayntab'da Gıda Sektöründe Hizmet Veren Esnaf</i> .....	211
Serdar GENÇ	
<i>Balkesir' de Börekçi, Simitçi Ve Çörekçiler (17. - 18. yüzyıl)</i> .....	245
Nuri KAVAK	
<i>Kırım Tatar Mutfağı ve Mutfak Araç-Gereçleri</i> .....	257
Alev GÖZCÜ-Eren AKÇİÇEK	
<i>Osmanlı Mutfağında Kar ve Buz</i> .....	268
İlhami YURDAKUL	
<i>İstanbul'da İçme Suyu Kültürü</i> .....	299
Osman GÜLDEMİR, Nazlı IŞIK	
<i>Tatlara Tat Katan Kabuk: Tarçın (Osmanlı Mutfağındaki Yeri)</i> .....	311
Fügen SARUHANOĞLU	
<i>18. Ve 19. Yüzyıllara Ait Bazı Temel Kaynaklardaki Yemek Tarifleri ve Dersaadet Müslüman Elitinin Deniz Ürünleri Tüketimi</i> .....	335
Priscilla Mary IŞIN	
<i>Osmanlı Meyveciliği Üzerine Bir Deneme</i> .....	344
Marianna YERASIMOS	
<i>Evlıya Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nde 17. Yüzyıl Osmanlı Dünyasının Meyveleri ve Meyveleriyle Anılan Kentleri</i> .....	371
Nazlı PİŞKİN	
<i>İngiliz Seyyablara Göre 17. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Kabve ve Kabvehaneler</i> .....	393
Serkan YAZICI	
<i>II. Meşrutiyet Döneminde Padişah ve Mebusları Barıştıran Yıldız Ziyafeti (31 Aralık 1908)</i> .....	409
Kemalettin KUZUCU	
<i>Gazete Reklamlarına Göre Osmanlı'nın Son Asrında İstanbul'un Beslenme Hayatına Bakış</i> .....	425
Cafer SARIKAYA	
<i>1893 Şikago Dünya Fuarındaki Osmanlı Yemekleri</i> .....	461
SEMPOZYUMDAN GÖRÜNTÜLER.....	487

## OSMANLI MUTFAĞINDA KAR VE BUZ

*Alev GÖZCÜ\**  
*Eren AKÇİÇEK\*\**

### Özet

Bu makalede kar ve buzun geçmişte ve özellikle Osmanlı İmparatorluğu gibi büyük bir devlette nasıl ve hangi amaçlarla kullanıldığı üzerinde durulmuş; bunun Osmanlı Mutfağındaki uygulamaları, Osmanlı'dan günümüze kar ve buz kullanımının nasıl geldiği anlatılmaya çalışılmıştır.

Makale için konuyla doğrudan ilgili araştırmalardan, kimi anılardan günümüzde de kar ve buz kullanımıyla ilgili güncel örneklerden yararlanılmıştır.

Geçmişte sıcak mevsimlerde insanların serinleme ihtiyaçlarını gidermek, yemekleri bozulmadan saklamak, bazen de tıbbî amaçlarla kar ve buz kullanılmıştır. Osmanlı mutfağında da “kar” ve “buz” çokça kullanılan malzemelerdendir. Bu nedenle, kış mevsimlerinde yazaya dönük hazırlıklar yapılır, devlet her olanağını kullanarak çok sayıda insanı seferber ederdi. Böylece, kar ve buz saklamak suretiyle, kıştan yazaya hazırlıklar yapılırdı. Başta sarayda olmak üzere bu soğutucu malzemeler; Orduda yer yer evlerde gündelik yaşamda sıkça kullanılmaktaydı. Dağlardaki depolara karlık denilmekteydi.

Makalede yukarıda sözü edilen süreçler ele alınmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Kar, Buz, Karlık, Mutfak, Osmanlı İmparatorluğu

---

\* Dokuz Eylül Üniversitesi Atatürk İlkeleri ve İnkılâp Tarihi Enstitüsü Öğretim Elemanı İzmir (alev.gozcu@deu.edu.tr)

\*\* Ege Üniversitesi Tıp Fakültesi Gastroenteroloji Bilim Dalı Öğretim Üyesi (E) İzmir (i.eren.akcicek@ege.edu.tr)

## **Snow And Ice in Ottoman Cuisine**

### **Abstract**

In this article, it is mentioned that how and for which aims snow and ice were used, especially in such a big state like the Ottoman Empire; its applications in the Ottoman cuisine and how the use of snow and ice came to the present from the Ottoman.

First hand researches, some memoirs, examples of use of snow and ice in the present were benefited for the article.

Snow and ice had used in order to freshen up, prevent degradation of food and sometimes they were used for medical needs. Snow and ice had been greatly used in the Ottoman cuisine. Because of that, a preparation for the summer season was being done in the winter season and lots of people were being mobilized in order to stock snow and ice. These cooling materials were frequently used in the army, houses, daily life and especially in the Palace. Snow and ice which were gathered from frozen lakes and mountains were brought and kept in a place which name is “karlık” (snow room).

**Keywords:** Snow, Ice, Karlık, Cuisine, Ottoman Empire.

### **GİRİŞ**

Yiyeceklerin bozulmadan saklanması ve içecekleri soğutmak için sıcak mevsimlerde kullanılmak üzere saklanan kar ve buzun kullanımı, çok eski dönemlere kadar gitmektedir. Bu uygulama; ilk olarak Mezopotamya’da içeceklerin karla soğutulması şeklinde ortaya çıkmıştır. Buralara kar ve buzun Toros Dağları’ndan getirildiği ve bunların da toprağın altında samanlar içinde saklandığı bilinmektedir<sup>1</sup>.

Çin’de de yaz aylarında kullanılmak üzere kış mevsiminde dağlardan ya da donmuş göllerden getirilen kar ve buzun saklanması M.Ö. 800 yıllarına kadar giden bir uygulamadır<sup>2</sup>.

Kışın toplanan buzlar ve sıkıştırılan karın, ot ve samanlara sarılarak kuyularda saklanması yönteminin en az 3000 yıllık bir uygulama olduğu

---

<sup>1</sup>Özge Samancı, “Kar, Şerbet ve Dondurma”, *Yemek ve Kültür*, 9 (2007), s.146.

<sup>2</sup>Samancı, “Kar...”, s.146.; ayrıca bkz. Mary Priscilla Işın, *Gülbeşeker Türk Tatlıları Taribi*, İstanbul, 2008, s.291.

anlaşılmaktadır<sup>3</sup>.

Kar saklama usulünün Mezopotamya'dan Akdeniz'e yayıldığı ve Akdeniz'de antik dönemden itibaren bilindiği de anlaşılmaktadır<sup>4</sup>. Antik dönemde Mezopotamya'da kar, öncelikle şarabı soğutmak için kullanılmıştır.

Roma İmparatorluğu'nda karın, içecekleri soğutmak için kullanıldığı bilinmekle beraber<sup>5</sup> İtalya'da kar ve buz boşa harcanmayacak kadar değerli bir metaydı. Karın elde edilmesi, saklanması, taşınması oldukça zahmetli ve zor olduğu için genellikle zenginlerin sofrasında bulunuyordu<sup>6</sup>. Bu dönemde önceleri karın doğrudan şarabın içine koyularak şarabı soğutması sağlanırken<sup>7</sup>, daha sonra karla doldurulmuş saklama kaplarının içine şarap koyma metodu kullanılmaya başlanmıştır. Havanın sıcak olduğu zamanlarda şarabı soğutmak için bir kuyunun dibine sarkıtılarak ya da parasal gücü yetenlerin şarabı karla karıştırarak soğutarak içtikleri anlaşılmaktadır. Yaz ayında şarabı soğutmak için kullanılan kar ise; kıştan toplanarak erimemesi için samanla kaplanıp yer altındaki çukurlarda saklanırdı<sup>8</sup>.

Yine aynı şekilde içilecek suların soğutulması için de kar dolu bir kabın içine suyun koyulması yöntemi uygulanmıştır<sup>9</sup>.

Roma İmparatorluğu yıkıldıktan sonra barbar istilasına uğrayan yerlerde kar ile içeceklerin soğutulması uygulaması unutulurken Endülüs'te unutulmadığı görülmektedir<sup>10</sup>. 16.Yüzyıl'da Avrupa'da özellikle saray çevreleri için buz saklama adeti pek yaygın değildi. Avrupa'da kralların içtikleri şarapların bile buzla soğutulması şaşkınlık yaratacak bir uygulamaydı<sup>11</sup>. Ancak 16.yüzyılın sonlarına doğru İtalya'da kar ve buz kullanımı yeniden gündeme gelmiştir. İçeceklerin başta su ve şarap olmak üzere kar ve buz gibi soğutucular ile

<sup>3</sup> Abdullah Martal, *Belgelerle Osmanlı Döneminde İzmir*, İzmir, 2007, s.62.

<sup>4</sup> Samancı, "Kar...",s.146.

<sup>5</sup> Samancı, "Kar...",s.146.

<sup>6</sup> Samancı, "Kar...",s.146.

<sup>7</sup> Phyllis Pray Bober, *Tariböncesinden Ortaçağa Kültür, Sanat ve Mutfak*, (çev: Ülkün Tansel), İstanbul, 2003, s.147.

<sup>8</sup> Tom Standage, *Altı Bardakta Dünya Tarihi* (Çev: Ahmet Fethi), İstanbul, 2005, s.70.

<sup>9</sup> Samancı, "Kar...",s.146-147.

<sup>10</sup> Samancı, "Kar...", s.147.

<sup>11</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s.291.

içilmesi giderek artmaya başlamış ve özellikle şeker tüketiminin artmasıyla birlikte 16.Yüzyıl'dan itibaren "sorbetto" denilen bir içecek türü ortaya çıkmıştı. Bu çeşit çeşit meyve sularının kar ve buzla soğutulması yoluyla ortaya çıkmıştır<sup>12</sup>. Sonraki yüzyıllarda "sorbetto" oldukça yaygın bir şekilde tüketilen bir anlamda "popüler" bir içecek olarak Avrupa'nın çeşitli yerlerinde rağbet görmeye başlamıştır<sup>13</sup>. Avrupa'nın en önemli kentlerinden olan Paris'te de 17.yüzyıldan itibaren önce sorbettonun ve ardından giderek dondurmanın tüketildiği anlaşılmaktadır. Geçen zamanla birlikte İtalya başta olmak üzere buz ve karla tüketilen sorbettolar geliştirilmiş ve çeşitlenmiştir<sup>14</sup>.

Avrupa'da kar ve buz kullanımında zaman içinde kesintiler olmakla beraber, Asya'da bu süreç kesintiye uğramadan devam etmiştir. Başta Çin olmak üzere, İran, Mezopotamya, bunların yanı sıra Buhara ve Semerkant gibi yerlerde ve nihayetinde Anadolu'da kar ve buz kullanımı hemen her zaman görülmüştür<sup>15</sup>.

Anadolu'da Bizans, Anadolu Selçuklu Devleti ve Osmanlı Devleti dönemlerinde kar ve buz kullandığı anlaşılmaktadır. Osmanlı Sarayı'nın ihtiyacı olan buzlar, Uludağ ve Istanca Dağları'nda açılan karlık ve buzluklardan sağlanırdı<sup>16</sup>.

### **Tıpta Kar ve Buz Kullanımı**

Kar ve buz insanlarda sağlık amaçlı da kullanılmıştır. Bu soğutucu maddelerin sağlık alanında da son derece önemli olduğu anlaşılmaktadır<sup>17</sup>.

933 yılında Er-Razi tarafından yazılan Besinler Kitabı'nda su, kar ve buzun faydaları ile zararları kadar tedavi edici özellikleri üzerinde de durulmuştur. Soğuk su ve karın sindirimi kolaylaştırdığı humma ve sıcak tabiatlı hastalıklara yakalanmayı önlediği belirtilmiştir. Bunun yanı sıra kalp ve mide iltihabını ve kanın damarlarda bozulmasını önleme özelliğine sahip olduğu ve

---

<sup>12</sup> Samancı, "Kar...", s.147.

<sup>13</sup> Samancı, "Kar...", s.147.

<sup>14</sup> Samancı, "Kar...", s.147.

<sup>15</sup> Samancı, "Kar...", s.147.

<sup>16</sup> Martal, *Belgelerle Osmanlı...*, s.62.

<sup>17</sup> Bayhan Çubukçu- Mebrure Değer, "İstanbul'da Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Saraya Kar ve Buz Sağlanması", *Türk Dünyası Tarih Kültür Dergisi*,(2010),s.27.



ayrıca kanın rengini güzelleştirdiği ve kırmızılaştırdığı belirtilmiştir<sup>18</sup>.

Sağlık alanında kullanılan soğutucu bu maddelerin bir örneğini de 15.yüzyıla ait Türkçe bir tıp kitabı olan *Yadigâr*'da<sup>19</sup> görmek mümkündür. Özellikle hastaların hararetini düşürmek için bir kap içinde hazırlanan ilaçların kar üstüne koyularak soğutulmasından sonra ilacın pamuk aracılığıyla hastanın burnuna koklatılması ya da şakaklarına sürülmesinin hararete iyi geleceği yazılmıştır<sup>20</sup>. Diş ağrıları için de karlı, buzlu suyun ağızda tutulması ile ağzın sakinleşeceği ve rahatlayacağı belirtilmiştir<sup>21</sup>.

### **Karlıklar**

Anadolu coğrafyasından yaygın bir kullanım alanına sahip kar ve buz; taşıma yoluyla başka yörelere de ulaştırılmıştır. Bir bölgeden alınan kar, saklanmak üzere kuyulara götürülürken erimemesi için güneş doğmadan önce bu taşıma işi yapılmıştır. Eğer sabah erken saatlerde bu iş gerçekleştirilmezse taşıma işine geceleri devam edilmiştir<sup>22</sup>.

Karlık, büyük çukurlarda yaz aylarında kullanılmak üzere biriktirilen karın bulunduğu yerler, yani kar ve buz ambarları<sup>23</sup> demektir. Karlıklar tarafından kıştan itibaren mağaralarda ve özel kuyularda saklanan kar, üzerileri bastırılarak depolanmıştır. Kar saklanan özel kuyuların duvarları taştan örülmüştür<sup>24</sup>.

Kar saklanan büyük kuyuların genellikle tepelerin kuzeye bakan yamaçlarında yer almıştır. Böyle yerlerde sıcak ortamda çabuk bozulan sütlü mamuller de saklanmaktaydı. Büyük karlıklar ortalık yerde değil aksine gözden uzak yerlerde olur ve üzerleri keçeli kapaklar, kuru otlar, ya da çamurla sıvanarak örtülürdü<sup>25</sup>. Temmuz ayından itibaren kullanılmaya başlayan kar, Eylül ayına kadar satılırdı.

<sup>18</sup> Yusuf Erdoğan, Celal Kırca, Hasan Şahin, Nabil Nazlıgül, Talat Sakallı, Ahmet Kamil Cihan, Abdurrahim Güzel, Sabahattin Samur, "Muhammed Bin Zekeriya Er-Razi, Besinler Kitabı (Menafi-ül Ağziyeti ve Def-ü Madarriha)", *Razî Kongresi* (1988), Erciyes, s.42-43.

<sup>19</sup> Tabib İbn-i Şerif, *Yadigâr*, (Danışman: Ayten Altıntaş, Hazırlayanlar: M. Yahya Okutan, Doğan Koçer, Mecit Yıldız), İstanbul, 2004.

<sup>20</sup> Tabib İbn-i Şerif, *Yadigâr*, s.312.

<sup>21</sup> Tabib İbn-i Şerif, *Yadigâr*, s.257.

<sup>22</sup> Samancı, "Kar...", s.147.

<sup>23</sup> Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul, 2010, s.186.

<sup>24</sup> Işın, *Osmanlı Mutfak...*, s.186.

<sup>25</sup> Musa Dağdeviren, "Karlı Aş", *Yemek ve Kültür*, 9, (2007), s.155.

Bu tür karlıklar, tabanı yukarı, tepesi aşağı bir şekilde arazi üzerinde kazılmış koni şeklindedir. Derinliği ve çapı 10-15 metre kadar olan karlıklar sadece Türkiye’de değil dünyanın başka coğrafyalarında da bulunmaktadır. Bunlar, hâlâ Kanada’nın kuzeyinde yaşayan Kızılderililer tarafından kullanılmaktadır<sup>26</sup>.

Kış aylarında çuvallara doldurularak toplanan kar, etrafı samanla çevrili konik çukurlara doldurulurdu. Yığılan karlardan toprağın üstünde oluşan koninin üzeri saman ve toprakla örtülerek ihtiyaç duyup kullanılana kadar korunmaya alınır<sup>27</sup>.

### **Osmanlı Öncesinde Anadolu’da Kar ve Buz Kullanımı**

Türklerin Orta Asya’dan beri kar ve buz kullandıkları, kar ve buz toplayıp saklama yöntemini bildikleri anlaşılmaktadır. İlk Türk sözlüklerinden biri olan Divanü Lügat-it Türk’te, geçen “ırgağ” sözcüğünün anlamı; donmuş buzu buzluğa çekme için kullanılan kancadır<sup>28</sup>.

Genellikle Türklerin yaşadığı yerlerin ortalama sıcaklık değerlerinin düşük olmasına karşın, yaz mevsimlerinde artan hava sıcaklığına göre serinletici olarak kar ve buza ihtiyaç duyulduğu anlaşılmaktadır. Göçer halde yaşayan Türkler’de kar ve buz ihtiyacı çok önemli değilken, şehir ve kasabalarda yaşayan Türkler’de kar ve buz ihtiyacı önemli boyutlara ulaşmıştır<sup>29</sup>. Orta Asya’daki ticari faaliyetlerde karın önemli bir yer tuttuğu anlaşılmaktadır<sup>30</sup>.

13.yüzyıldan itibaren Selçuklu şehirlerinde karlıkların ve buzlukların görüldüğü ve sonraki yüzyıllarda da devam ettiği anlaşılmaktadır<sup>31</sup>. 1297 tarihli Beyşehir Eşrefoğlu Süleyman Bey Camii’nin içinde kar saklanıp yazın halka dağıtıldığı bir karlık bulunduğu tespit edilmiştir<sup>32</sup>.

Osmanlı Devleti’nde de kendisinden önceki büyük devletlerde olduğu

---

<sup>26</sup> Ayfer T.Ünsal, *Ayıntab’tan Gaziantep’e Yeme İçme*, İstanbul, 2002, s.234.

<sup>27</sup> Ünsal, *Ayıntab’tan...*, s.234.

<sup>28</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s.291.

<sup>29</sup> Tuncer Baykara, *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*, Ankara, 2009, s.115.

<sup>30</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s.291.

<sup>31</sup> Baykara, *Türk Kültür...*, s.115.

<sup>32</sup> Işın, *Osmanlı Mutfak...*, s.186.

gibi sarayın iâşesini belli bir birim çalışmaktaydı. Örneğin, Selçuklu Sarayı'nda bu birimin adı "Çaşnigirlik<sup>33</sup>" olmuştur. Çaşnigirlik, Osmanlı Sarayı'nda Selçuklulardan geçen bir kurum olarak varlığını devam ettirmiştir. Ancak Osmanlılarda Çaşnigirler başlangıçta bürokraside önemli bir yere sahipken zamanla bu konumu değişmiş ve sarayın iâşesi için yeni bir kurum olan "Matbah-ı Amire Emaneti<sup>34</sup>" oluşturulmuştur. Böylece çaşnigirler sadece Divan üyelerinin yemek hizmetiyle ilgilenirken; "Matbah-ı Amire Emaneti" Osmanlı Sarayı'nın tüm iâşesiyle ilgilenmeye başlamıştır<sup>35</sup>. Matbah-ı Amire Emaneti'ne bağlı pek çok alt birim vardır. Bunlardan biri de söz konusu kurumun su ihtiyacını karşılayan "Sakayan-ı Matbah-ı Amire" yani "Sakahane"dir. Sakahane'de sebzelerin depolandığı sebze hane ile kar ve buzun saklandığı "berfhane<sup>36</sup>" bulunmaktadır<sup>37</sup>.

### Osmanlı İmparatorluğu'nda Karlıklar

Osmanlı Devleti'nde, erken dönemlerden itibaren kar ve buz, yiyeceklerin ve içeceklerin soğutulmasında kullanılmıştır. Yazılı kaynaklar 15. Yüzyıl'dan beri Osmanlı Devleti'nde kar ve buz tüketimine işaret etmektedir<sup>38</sup>. İstanbul'un çevresinde çok sayıda buz çukurunun varlığı bilinmektedir. Özellikle Galata çevresinde, açık arazide derin ve geniş çukurlar açılmış ve üzerine tahtadan bir kulübe yapılarak kar ve buz saklanması sağlanmıştır<sup>39</sup>.

Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti İstanbul, tüm imparatorluk içinde her türlü tüketimin en çok olduğu şehirdi. Bu tüketime kar ve buz tüketimi de dâhildi.

<sup>33</sup> Anadolu Selçuklu Devleti'nde sarayın iâşesiyle ilgilenen kurum. Sofracıbaşı, yemeklerin tadına bakan kimse.

<sup>34</sup> Saray Mutfağı; Osmanlı Devleti'nde Saray Mutfağı'nın iâşesiyle ilgilenen kurum.

<sup>35</sup> Arif Bilgin, "XVI ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İâşesi", *Osmanlı Ansiklopedisi*, 9, (1999), s.204.

<sup>36</sup> "Berf-pâre": kar parçası, berfin: karla ilgili, Ferit Devellioglu, *Osmanlıca-Türkçe Lügat*, Ankara, 1962, ayrıca bkz: Işın, *Osmanlı Mutfağı...*, s.186.

<sup>37</sup> Bilgin, "XVI ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın..." , s.206.

<sup>38</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s.289.

<sup>39</sup> Salomon Schweigger, *Sultanlar Kentine Yolculuk*, (yayına haz: Heidi Stein/ Çev: S.Türkis Noyan), İstanbul,2004,s.141.

Osmanlı Devleti'nin önemli kentleri buz ve kar temininde kaynak olan yüksek dağlara yakındı. İşte bu ortamlardan sağlanan soğutucu malzeme, kentlerde oluşturulan özel saklama yerlerinde depolarda gerektiğinde kullanılmak üzere muhafaza ediliyordu<sup>40</sup>.

Osmanlı Devleti'nde kar ve buzun saklandığı özel yerlere, kar kuyularına saklanan malzemenin yapısına uygun olarak; "karhane" karlık, buzluk denilmiştir<sup>41</sup>. Karhane; kar kuyusu yerlerine verilen bir isim olup makine ile buz yapma tekniğinin icadından önce yaz aylarında kullanılmak için kışın yağın karların önceden hazırlanmış olan kuyulara doldurulması ve kolay erimemesi için sıkı şekilde bastırılarak üstlerinin örtülmesi şeklinde oluşuyordu. Yaz gelince çıkarılan kar, İstanbul'a getirilip burada satılırdı<sup>42</sup>.

Osmanlı Mutfak Sözlüklerinde "buzluk"; yazda saklanmak üzere buz ve kar toplamak ve özel ambarlarda saklamak şeklinde tanımlanmış bunun oldukça eski bir yöntem olduğu da yazılmıştır. 11. yüzyılda Orta Asya'da buzluklarda saklanan buzun özel kancalarla çıkarıldığı ve Topkapı Sarayı'nda "buzhane" adıyla bir buz ambarının yer aldığı da belirtilmektedir<sup>43</sup>.

Osmanlı mutfağında kullanılan kar ve buz imparatorluğun çeşitli yerlerinden tedarik edilmekteydi. Özellikle Balkanlar ve İstanbul'da kar ve buz tüketiminin yaygın olduğu anlaşılmaktadır<sup>44</sup>. İstanbul'da saray dışında da kar kullanılmaktadır. Ancak en özel, en beyaz, kirlenmemiş, en temiz karın, saraya verildiği anlaşılmaktadır. Saray için kullanılan kar ve buz 16. yüzyıla kadar Yunanistan'ın Teselya bölgesinden Horminium dağından getirilmekteydi<sup>45</sup>.

Daha sonra İstanbul'un kar ve buz ihtiyacı uzun bir süre sarayın iâşesinde çok önemli bir yere sahip Bursa Uludağ'dan getirilmiştir.

Bursa'da Buzcular ailesinin verdiği bilgilere göre onlar ilk defa I. Murat döneminde bu işe başlamışlardı. I. Murat dönemi sonrasında da artık Uludağ'dan saraylara buz taşınmaya başlanmıştı. Raif Kaplanoğlu'nun yaptığı

---

<sup>40</sup> Samancı, "Kar...", s.148.

<sup>41</sup> Samancı, "Kar...", s.148.

<sup>42</sup> Mehmet Zeki Pakalın, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü I*, İstanbul,1951, s.201-202.

<sup>43</sup> Işın, *Osmanlı Mutfak...*, s.66-67.

<sup>44</sup> Samancı, "Kar...", s.148.

<sup>45</sup> Samancı, "Kar...", s.148.

araştırmadan Bursa Kadı Sicilleri'nde 1486 yılından itibaren bu kentte Buzcu ailesinden söz edilmektedir<sup>46</sup>.

Osmanlılar Uludağ'ı "Ulubuzluk" olarak adlandırılmıştır<sup>47</sup>. Bursa'da buzcular ailesinin nesilden nesile bu işi yaptıkları anlaşılmaktadır. Bursa'da Buzcuların her akşamüzeri Uludağ'a çıkıp sabah erken saatte tekrar Bursa'ya dönüp sonra akşam Mudanya yoluyla İstanbul'a saraya buz yolladıkları anlaşılmaktadır. Bu işin hızlı ve sağlıklı yapılabilmesi için Mudanya ile İstanbul arasında her gün çalışan hızlı gemileri vardı<sup>48</sup>.

Uludağ'daki göllerden, Katırlı Dağları'ndan Saray için kar ve buz temin edilmiştir. Adı geçen yerlerde saraya gönderilmek için kar ve buz toplandığından hayvan otlatılması da yasaklanmıştır<sup>49</sup>. Ancak Katırlı ve civarındaki dağlardan buz getirme işinin daha masraflı olduğu anlaşılmaktadır<sup>50</sup>.

Buz kesme işinin 15 Haziran ile 15 Ağustos tarihleri arasında yapıldığı diğer aylarda ise dağa çıkıp buz kesme olanağının bulunmadığı anlaşılmaktadır<sup>51</sup>. "15 Haziran 1810 tarihli bir ferman yayınlanarak Bursa'ya yollanmış, buna göre ancak Haziran'ın 15'inde önce ve Ağustos'un 15'inden sonra kesilebileceğini bildiren fermana göre, bu tarihlerden önce ve sonra dağda buz kesilecek yere varmanın mümkün olmayacağı bildiriliyor ve ona göre bir önlem alınması isteniyordu<sup>52</sup>."

Bursa'dan elde edilen buzun Rodoscuk İskeleyi'ne oradan da Edirne'ye yollanması istenmiş ve bu iş için ayrıca Rodoscuk Kadısı'na da Hükm-i Hümayun<sup>53</sup> gönderilmişti<sup>54</sup>.

46 Raif Kaplanoğlu, "Saraya Tat Taşıyan Bursalı Aile -Buzcular-", *Bursa Araştırmaları Dergisi*, 1/(2003), s.51.

47 Ramazan Albay, " Bursa'dan Damağa Vurgular", *Yemek Kitabı I: Tarih- Halkbilim- Edebiyat* (Haz: M. Sabri Koz), İstanbul, 2008, s.,553.

48 Kaplanoğlu, "Saraya Tat...", s.51. Ayrıca bkz: Arif Bilgin, *Osmanlı Taşrasında Bir Maliye Kurumu Bursa Hassa Harç Eminliği*, İstanbul,2006, s.168-171.

49 Cafer Çiftçi, "Osmanlı Döneminde İstanbul'un İaşesinde Bursa'nın Rolü", *OTAM*, 16, (2004), s.166.

50 Kaplanoğlu, "Saraya Tat...", s.52.

51 Kaplanoğlu, "Saraya Tat...", s.51.

52 Kaplanoğlu, "Saraya Tat...", s.51-52.

53 Padişahın yazılı emri.

Bursa Şer'iyeye Sicilleri'nin aktardığına göre 1634 yılında padişah için Bursa'dan her hafta 30 yük buzun, beyaz keçeler içinde acele olarak İstanbul'a gönderilmesi için ferman verilmiştir. Zaman geçtikçe İstanbul'un istediği buz miktarının arttığı görülmüştür. Haftalık istenilen buz miktarı günlük olarak istenilmeğe başlanmıştır<sup>55</sup>. "1810 yılında buzluğun kıt olduğu yıllar için Saraya her gün 103 denk kar, 37,5 torba buz istikakı olduğu anlaşılmaktadır"<sup>56</sup>. Buzun az olduğu zamanlarda Sadrazama dahi buz gitmediği bu gibi durumlarda sadece İç Saray'a yani Enderun-ı Hümayun'a buz taşındığı anlaşılmaktadır<sup>57</sup>.

Yine Raif Kaplanoğlu, 1677 yılında da bir kadı sicilinde buz getirmekle görevli olan Derviş oğlu Ömer Bey'in Mudanya'dan İstanbul'a Saray için 16 kayıkla buz taşıdığını tespit etmiştir<sup>58</sup>.

Kar ve buzun İstanbul'a götürülmesi oldukça zahmetli ve zor bir işti. Uludağ'daki göllerin üzerinde bulunan karın temizlenmesi masrafı ve buzun İstanbul'a kadar taşınması aşaması sırasında çalışan işçilerin/ırgatların ücretleri, "Bursa ibtisap mukataasından<sup>59</sup> karşılanarak buzcubaşya verilmektedir"<sup>60</sup>. Bursa Buzcubaşlığına, eba-en-cedd<sup>61</sup> mutasarrıf olan kişiler öldüklerinde, yerine oğulları buzcubaşı tayin edilmiştir<sup>62</sup>. Osmanlı belgeleri de buzun taşınması çıkarılması sırasında çalışan ırgatların ücretlerinin fermanlarla verildiğini göstermektedir<sup>63</sup>. Örneğin, 1677 yılına ait Bursa sicillerinde Derviş Oğlu Ömer Bey'e o yıl 16 kayık buz gönderdiğinden ırgadiyesinin için her 10 kayığa otuzar ve 6 kayığa yirmişer ve toplam 420 kuruş harcama yapıldığı görülmektedir<sup>64</sup>.

Buzun erimeden ve temiz bir şekilde görülebilmesi için oldukça yoğun

---

<sup>54</sup> A.Refik Altınay, *Onuncu Asr-ı Hicrinde İstanbul Hayatı*, (Haz: Abdullah Uysal) Ankara,1987, s.8-9.

<sup>55</sup> Çiftçi, "Osmanlı Döneminde...", s.167.

<sup>56</sup> Kaplanoğlu, "Saraya Tat...", s.52.

<sup>57</sup> Kaplanoğlu, "Saraya Tat...", s. 52.

<sup>58</sup> Kaplanoğlu, "Saraya Tat...", s.51.

<sup>59</sup> Önceden belediye memurluğu işi ve dairesinin topladığı bir çeşit vergi.

<sup>60</sup> Çiftçi, "Osmanlı Döneminde...", s.167.

<sup>61</sup> Babadan, büyükbabadan, kuşaktan kuşağa

<sup>62</sup> Çiftçi, "Osmanlı Döneminde...", s.167.

<sup>63</sup> Çubukçu- Değer, "İstanbul'da Osmanlı İmparatorluğu Döneminde ...",s.28.

<sup>64</sup> Çubukçu- Değer, "İstanbul'da Osmanlı İmparatorluğu Döneminde ...",s.28.

bir çaba harcanmaktaydı. Harcanan yoğun çaba kadar kar toplama işinin zaman zaman tehlikeli olduğuna dair bilgiler de vardır. Örneğin 1768 yılında Katırlı Dağı'nda Arnavut kökenli eşkiyaların, karcıları esir alarak, Karcıbaşı'ndan beş bin kuruş fidye istemişlerdir<sup>65</sup>.

Bursa'da Uludağ'dan elde edilen kar ve buz keçelere sarıldıktan sonra önce katırların üstünde karayolundan Mudanya iskelesine götürülüyordu. Mudanya iskelesinde kar ve buz için yeni bir yolculuk başlıyordu. İskeleden alınan kar ve buz kayıklara koyularak İstanbul'a gönderiliyordu<sup>66</sup>.

Bursa'da buzcuların dönemlerinde de oldukça gelişmiş imkânlarla sahip olduklarını ve Saray mensuplarının da zaman zaman buzcuların gemileriyle seyahat ettiklerini görmekteyiz. Örneğin *'II. Selim'in ölümü üzerine Sultan olan oğlu III. Murat, Manisa'dan Bursa'ya, daha sonra da Mudanya'dan İstanbul'a Buzcular gemisiyle gitmiş... Buz gemileri çoğu kez Bursa'yı ziyaret eden Sultanları da taşımıştır. Sultan Abdülmecit Bursa'yı ziyarete gelirken, birçok Sultan gibi buzcuların gemisiyle gelmiş. Sultan aynı gemiyle Bandırma, Gelibolu, Tekirdağ ve Adalar yönüyle Sarayburnu'na gelip Saray'a dönmüştür*<sup>67</sup>.

İstanbul'a şehir dışından getirilen kar ve buzun dışında kente kar yağdığına da kar biriktiriliyordu. İstanbul'da buzun saklanması için koni şeklinde açılan çukurlar içine saman ve buz kat kat yerleştirilmekte ve sonra tekrar saman ve en son aşamada da toprak ile bu çukurlar örtülmekteydi<sup>68</sup>. İstanbul, kar ve buz ihtiyacını başta İstanbul'da oluşturulan karlık ve kar kuyuları aracılığıyla karşılamaya çalışmıştır<sup>69</sup>.

Evliya Çelebi'nin verdiği bilgilere göre İstanbul'un kar ve buz ihtiyacının bir kısmı bu kentte açılan yedi ayrı kar kuyusundan karşılanıyordu. Önce Sultan Karlığı, Fatih Karlığı, İdris Şeyh Karlığı, Korucu Karlıkları doldurulduktan sonra; Korudanı ve Ardamih Deresi'ni, Boz Vasil Deresi'ni, Sütçü Deresi'ni, Nasıfpaşa Deresi'ni de iyice doldurulduğu ve arkasından yüz kazan yemek pişirilip halka ve askerlere, yeniçeri ağasına ve sadrazama nefis

<sup>65</sup> Işın, *Gülbeşer...*, s.,289.

<sup>66</sup> Çiftçi, "Osmanlı Döneminde...", s.167.

<sup>67</sup> Kaplanoğlu, "Saraya Tat...", s.53.

<sup>68</sup> Çubukçu- Değer, "İstanbul'da Osmanlı İmparatorluğu Döneminde ...",s.28.

<sup>69</sup> Hakan Yıldız, "Osmanlı Seferindeki Gıda Tedarik Organizasyonu ve Ordunun Beslenmesi", *Yemek ve Kültür*, 9 (2007), s.109.

yemekler dağıtıldığı anlaşıyordu<sup>70</sup>. İstanbul'a gelen kar, şehrin değişik yerlerinde bulunan açık ve kapalı karlıklarda saklanıyordu. İstanbul'da 70 ayrı karlık olduğu anlaşılmaktadır<sup>71</sup>.

Kış günlerinde bereketli yağın ardından, başta sadrazam, yeniçeri ağası, bostancıbaşı, kaptanpaşa, bunların hepsinin 250.000 eli kürekli, kızaklı asker olup Okmeydanı'nda Atıcılar Tekkesi dibinde Hünkâr Karlığı, Hasan Karlığı, Şüca Karlığı, Lendüha Karlığı'na askerlerin karları top ederek yuvarladığı ve kar kuyularına koydukları anlaşıyordu<sup>72</sup>. Okmeydanı'nda başka karlıklar da vardı. Divdar Deresi'ni, Kepez, Ganizade, Eyne Ayazma, Tozkoparan, Çoban ve Kanlı Deresi'nin tamamı karla doldurulmuştu<sup>73</sup>. Bu iş için çok sayıda asker çalışıyordu. Askerler kürek ve kızaklarla topladıkları karı, kar kuyularına doldururlardı. Kuyular karla doldurulduktan sonra Karcıbaşı, kazanlar dolusu yemek pişirtir ve üst düzey devlet görevlilerine örneğin Sadrazam, Yeniçeri Ağası, Bostancıbaşı, Kaptan Paşa ve askerlere ziyafet verirdi. Ayrıca İstanbul'a yağın kar, kar kuyularına doldurulduktan sonra, İstanbul karcıbaşı esnafı, kardan sarıklarla buzdan mızraklarla ve keskilerle birbirlerine ve halka kartopu atarak eğlenirlerdi<sup>74</sup>.

Osmanlılarda büyük karlıkların dışında özel kar bölmesi olan ve böylece suyla karışmadan soğutmayı sağlayan saklama kaplarına da "Karlık" adı verilmişti. Bir başka tanımlamaya göre karlık, su soğutmak için kullanılan iki bölmeli bir kaptır. Bunlarda kar içindeki özel bölmeye doldurularak suyla temas etmeden onun soğutulmasını sağlıyordu<sup>75</sup>. Bu tür karlıklar için özel olarak hazırlanmış sepetler kullanmışlardır. Bunların bakır, gümüş ya da cam olanları bulunmaktaydı<sup>76</sup>. Ancak bunların yanında ayrıca tenekeden yapılmış olanları da vardı<sup>77</sup>.

---

<sup>70</sup> *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi: İstanbul I Cilt/2* (Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman- Yücel Dağlı), İstanbul, 2003, s.534.

<sup>71</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s.289.

<sup>72</sup> *Evlîya Çelebi...*, s.534.

<sup>73</sup> *Evlîya Çelebi...*, s.534.

<sup>74</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s.289.

<sup>75</sup> Işın, *Osmanlı Mutfak...*, s.186.

<sup>76</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s. 291.

<sup>77</sup> Işın, *Osmanlı Mutfak...*, s.186.



### Osmanlı Devleti'nde Kar ve Buz Esnafı

Kar ve buz satan kişilere Karcı<sup>78</sup> veya kar ve buz işiyle uğraşanlara Karcıyan, Buzcıyan denilmiştir<sup>79</sup>.

Evliya Çelebi Seyâhatnamesi'nde Karcıbaşı esnafından söz edilmektedir. Bunların işyerlerinin sebzehaneye bitişik olduğunu hünkârın karcıbaşısının ise yaz kış orada bulunduğunu 300 nefer karcı, buna ilaveten 300 neferat karcı kayıkçılarının daima Katırlı Dağları'na ve Mudanya'ya gidip Uludağ'dan gelen karları, buzları, tatlı suları gemilere koyup getirmeye hazır oldukları ifade edilmiştir<sup>80</sup>.

Kış aylarında kuyularda kar biriktirilebilmesi için özel olarak işçiler tutulmuştur. Kuyularda donan kar buz haline gelir; sonradan bu buz kütleleri testereyle büyük kütleler halinde kesilerek atların sırtına yüklenmiştir. Bu buz parçalarının kente taşınmasında Hıristiyanlar ve Bulgarların belli bir ücret karşılığında aracılık ettikleri ve buz parçalarının özellikle meyve tüccarlarına satıldığı anlaşılmaktadır<sup>81</sup>.

Buzcubaşılar saraya buz temin etme işini padişah fermanıyla yapmaktadırlar. Her padişah döneminde veya bazen de buzcubaşılardan görevlerinde eksikleri görüldüğünde ya da öldüklerinde yeni ferman düzenlenerek buzcubaşının yetkisi elinden alınmış ve yerine yeni görevlendirmeler yapılmıştır<sup>82</sup>. Bazen buzcubaşının yetkilerinin yenilendiği de olmuştur<sup>83</sup>.

Saraya giden buzun erimeden taşınmasında zaman zaman sıkıntılar çıkmış ve saraydan bu konuda şikâyetler geldiği de olmuştur. Sarayda Matbah-ı Amire Emîni, buz yerine karın gönderilmesinden şikâyet edince Bursa'da buzcular kâhyası olan Yakub, işini kusurlu yaptığı için görevinden alınmış ve yerine Hacı Musa adlı kişi buzculuk hizmetine getirilmiştir<sup>84</sup>.

Osmanlı Devleti'nde karcıların genellikle çiftçi kökenli olduğu<sup>85</sup> ve ayrı

<sup>78</sup> Samancı, "Kar...", s.148.

<sup>79</sup> Yıldız, "Osmanlı Seferindeki Gıda Tedarik...", s.109.

<sup>80</sup> *Evliya Çelebi...*, s.534.

<sup>81</sup> Schweigger, *Sultanlar Kentine...*, s.141.

<sup>82</sup> Çubukçu- Değer, "İstanbul'da Osmanlı İmparatorluğu Döneminde ...", s.28.

<sup>83</sup> Çubukçu- Değer, "İstanbul'da Osmanlı İmparatorluğu Döneminde ...", s.28.

<sup>84</sup> Çiftçi, "Osmanlı Döneminde...", s.167.

<sup>85</sup> Dağdeviren, "Karlı Aş...", s.155. ayrıca bkz. Işın, *Gülbeşeker...*, s.289.

bir esnaf birliklerinin bulunduğu anlaşılmaktadır<sup>86</sup>.

Osmanlı Devleti'nde kar ve buz ticaretinin yaygın olduğu ve buz çukurlarından her yıl önemli miktarda gelir elde edildiği; paşaların ve hatta padişahların dahi bu ticaretten önemli miktarda para kazandıkları anlaşılmaktadır. Meyve satıcıları da yazın halka kar ve buz satarlardı<sup>87</sup>.

Saraya kar ve buz taşınmasını sağlayan, bu işle ilgilenen buzcubaşının, taşıma sırasında ortaya çıkan nakliye ve işçilik gibi ücretlerini sultan peşin olarak vermekteydi. Bu ücret yılda bir ve toplu olarak veriliyordu. Buzcubaşının, aldığı bu toplu para içinde, kar ve buz getirilen yerleri temiz tutmaktan başka kar ve buzun saraya ulaşınca kadar geçen güzergâhtaki taşınma ve işçilik parası da vardı<sup>88</sup>. Bu zahmetli taşıma işleminin her safhasının ücreti ayrı ayrı belirlenmişti. Örneğin, karların temizlenmesi ve buz kesimi için verilen işçilik parasının 350-420 kuruş arasında değiştiği anlaşılmaktadır. Buzların Mudanya'dan İstanbul'a, Saray'a kadar gemi ve kayıkla taşınması sırasında kayık başına 20-30 kuruş nakliye parası ödendiği görülmektedir. Bu işler sırasında yapılan hizmetin bedeli de peşin olarak alınmaktaydı. Buzcubaşının taşıma ve işçilik ücreti dışında ayrıca yılda bir defada kar ve buz parası olarak toplu para aldığı anlaşılmaktadır. Ancak Bursa'da Raif Kaplanoğlu'nun buzcu ailesiyle ilgili yaptığı araştırmaya göre taşıma ve işçilik ücreti dışında ayrıca toplu olarak verilen kar ve buz parası ödeme usulünü III. Selim saltanatı yıllarında kaldırmıştır. Bu dönemden itibaren buzcu ailesine verilen kar ve yılda bir defa ödenen toplu para uygulamasından vazgeçilerek, sadece "nakliye ve işçilik" ücreti verilmeye başlanmıştır<sup>89</sup>. Buzcubaşına verilen paranın çok önemli bir kısmının, Sultan'ın Bursadaki en önemli gelir kalemi yani, Bursa İhtisap Mukataası'ndan ödenmekteydi<sup>90</sup>.

### **Kar ve Buzun Mutfakta Kullanımı**

Osmanlı devletinde saray mutfağında yaygın olarak kullanılan buz, son derece önemliydi. Buzun özellikle yaz aylarında da kullanılabilmesi için devlet, bu konuya ciddi bir harcama yapmaktan çekinmiyordu. Devletin her türlü olanağı bu iş için ayrılıyordu. Kar ve buz temini için oldukça ciddi bir insan

<sup>86</sup> Samancı, "Kar...", s.148.

<sup>87</sup> Schweigge, *Sultanlar Kentine...*, s.141.

<sup>88</sup> Kaplanoğlu, "Saraya Tat...", s.52

<sup>89</sup> Kaplanoğlu, "Saraya Tat ...", s.53.

<sup>90</sup> Kaplanoğlu, "Saraya Tat...", s.52-53.

gücü de bu işle ilgilenmek üzere çalıştırılıyordu<sup>91</sup>. İstanbul'da saraya ait hassa karlıkları saraya kar ve buz temin ettikleri kadar ayrıca halka yapılan kar ve buz satışından padişah ve paşalar için önemli miktarlarda gelir sağlamaktaydılar<sup>92</sup>.

Buzun kıt olduğu 1810 tarihinde bile padişahın yanı sıra Valide Sultan'ın mutfağına kar ve buz gitmekteydi<sup>93</sup>.

Osmanlıda hayırseverliğin bir göstergesi olan vakıfların hemen her alanda yapılmış örnekleri vardır. Bunlardan 1663 yılında Hatice Turhan Sultan tarafından kurulan vakıf, çeşmelerinin sularını soğutmak için yapılmıştı. Hatice Sultan'ın kurduğu vakfın vakfiyesinden anlaşıldığına göre Yenicami Sebili'nden halka verilen su, sıcak yaz günlerinde buzla soğutuluyordu<sup>94</sup>. Aynı zamanda Hatice Turhan Sultan, Cami kapılarında halka karlı bal şerbeti dağıtılmasını da vakfiyesine şart koşmuştu<sup>95</sup>.

Karlıkla ilgili halk arasında dolaşan bilmeceler vardı. Bunlardan biri şöyledir:

“Nedir ol bir özge çadır

Yaz olmaz hiç içinde şitadır(Kış)<sup>96</sup>”(→Karlık)

Karın kullanımı sırasında dikkat edilen bazı noktalar olduğu anlaşılmaktadır. Buna göre kış aylarında kar yağmaya başlayınca hemen bu ilk kar kullanılmazdı. Birinci ve ikinci karın hastalık yaptığı düşünülüyüğünden bundan sonrakiler beklenilirdi. Karların en güzelinin üçüncü kar olduğu düşünülür ve ancak üçüncü karın yağışı ile mutlu olunurdu<sup>97</sup>.

İstanbul halkı tarafından kullanılan söz konusu malzemelerin önemli bir sektöre sahip olduğunu anlaşılmaktadır. İstanbul'la ilgili 16. yüzyıla ait gözlemlerden birine göre söz konusu dönemde kar satan dükkânlar, kasaplardan daha az değillerdi<sup>98</sup>.

<sup>91</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s. 289.

<sup>92</sup> Işın, *Osmanlı Mutfağı...*, s.186.

<sup>93</sup> Kaplanoğlu, “Saraya Tat...”, s.52.

<sup>94</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s.290.

<sup>95</sup> İbrahim Hakkı Konyalı, “Yeni Cami Kapılarında Halka Bal Şerbeti Dağıtılırdı”, *Tarih Hazinesi*, 1/1,(Kasım 1950), s.21-23,48.

<sup>96</sup> Abdülaziz Bey, *Osmanlı Merasim ve Tabirleri: İnsanlar, İnanışlar, Eğlence, Dil*, İst., 1995, s.460.

<sup>97</sup> Dağdeviren, “Karlı Aş...”, s.152.

<sup>98</sup> Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı 1453-1650*, İst., 2004, s.230.

Kar ve buz, padişah mutfağına, padişahın kızlarına, hareme, helva-haneyeye, sadrazama, yedi vezire, mevkilerine ve statülerine göre yüksek rütbeli görevlilere belirli bir miktarda saray tarafından düzenli bir şekilde veriliyordu<sup>99</sup>. Kar ve buzun verildiği devlet görevlileri arasında Şeyhülislam ve Kadıasker de yer almaktaydı<sup>100</sup>. Bunların yanı sıra saraya bağlı saray dışında çalışan devlet görevlilerine de kar ve buz verilmiştir. Bunlar arasında Tersane-i Amire Reisi Salim Efendiye 1811-1812 yıllarına ait bir belgeye göre her gün bir denk kar ve buz verildiği anlaşılmaktadır. Topkapı Sarayı'nda 17. yüzyılın sonlarına doğru dağıtılan kar ve buz miktarlarının buzcubaşı defterlerine kaydedildiği görülmüştür<sup>101</sup>.

II. Mehmet (Fatih) dönemine bakıldığında eldeki verilerden anlaşıldığına göre saray mutfağında kar ve buz tüketim miktarının ve buna ayrılan paranın oldukça yüksek olduğu görülmektedir. Öyle ki söz konusu padişahın saltanatı yıllarında padişahın av gezilerinde bile buz bulundurulduğu anlaşılmaktadır. 1471 yılının yaz aylarında II. Mehmet'in Terkos civarına yaptığı üç hafta süren av gezisi sırasında keçelere sarılı buzun taşınması için yaklaşık 484 akçe hamallık bedeli ödenmiş böylece İstanbul'dan av bölgesine buz getirilmiştir<sup>102</sup>.

II. Mehmet'ten sonra oğlu II. Bayezid döneminde sarayın kar ve buz kullanımının artarak devam ettiği görülmektedir. Bu dönemde Uludağ'dan ve Katırlı Dağ'ından çıkarılan doğal buzun taşınması işi 1887 yılında İstanbul'da buz fabrikası açılıncaya kadar devam etmiştir<sup>103</sup>. 1486 yılından başlamak üzere Padişah için saraya haftada net otuz yük buz gönderildiği anlaşılmaktadır. Bu uygulama yıllar içinde geleneksel hale gelmiştir<sup>104</sup>.

1489-1490 yıllarına ait buz masrafının 2223 akçe ve buz kesimi ve buzhanedeki karcıların masraflarının da 483 akçe olduğu anlaşılmaktadır. 17.

<sup>99</sup> Hedda Reindl-Kiel "Cennet Taamları", (Editörler)Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann (Çev. Zeynep Yelçe), *Soframız Nur, Hanemiz Mamur –Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barnak*, İstanbul, 2006. s.,71; ayrıca bkz. Samancı, "Kar...", s.148.

<sup>100</sup> Çubukçu- Değer, "İstanbul'da Osmanlı İmparatorluğu Döneminde ...", s.29.

<sup>101</sup> Samancı, "Kar...", s.148.

<sup>102</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s. 289.

<sup>103</sup> Çubukçu- Değer, "İstanbul'da Osmanlı İmparatorluğu Döneminde ...", s. 27.

<sup>104</sup> Kaplanoğlu, "Saraya Tat...", s. 52.

yüzyıla kadar artan bir ölçüde sarayın kar ve buz tüketimi artmıştır<sup>105</sup>. Kayıtlar Topkapı Sarayı'nda karın saklanması için iki ayrı karlık olduğunu göstermektedir<sup>106</sup>.

Padişahların kar ve buz tüketimi kadar bu soğuk nevâleden para kazandıkları da pek çok gözlemcinin dikkatinden kaçmamıştı. Örneğin Sultan III. Murad'ın bu soğuk nevâleden para kazandığı aktarılmıştır<sup>107</sup>.

Türkler, çeşitli meyvelerden değişik şerbetler yaparak bir şerbet kültürü yaratmışlardı. İçimi son derece keyifli bu meyve özlü tatlı sular, özellikle sıcak mevsimlerde mutlaka buzla birlikte tüketilmişlerdir<sup>108</sup>.

Saray içinde de sık tüketilen şerbetlerin içiminde kar ve buz kullanımının son derece önemli olduğu anlaşılmaktadır. Yazın sıcak günlerinde saray halkı, kendilerini serinletecek, hararetlerini alacak miktarda kar ve buz bulamadıklarında; bu durum buzcubaşının görevden alınmasına dahi neden olmuştu. Ancak bu gibi nedenlerle buzcubaşılar değiştiğinde yine aynı aileden bir başka kimsenin bu göreve getirildiği anlaşılmaktadır<sup>109</sup>. Çeşitli meyveler ve çiçeklerden elde edilen içimi keyifli şerbetlerin yanı sıra hoşaf ve suyun sıcak dönemlerde soğutulması için de kar ve buz son derece önemli malzemelerdi<sup>110</sup>. Buz, hoşaf içimi sırasında da tercih edilmesine karşın; hoşafı sulandırmasın diye buzun kâse şeklinde oyularak hoşafın buzun içine koyulduğu da görülmüştür<sup>111</sup>.

Hoşafın soğuk şekilde sunumuna dair bilinen ilginç anekdotlardan biri II. Mahmut dönemine aittir. II. Mahmut, Şeyhülislam Dürrizad Efendi'nin Doğançılar semtindeki konağına bir ramazan akşamı habersizce gider. Padişah II. Mahmut Şeyhülislam Efendi'nin zamanın en kibar ve en zengin

<sup>105</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s. 289.

<sup>106</sup> Samancı, "Kar...", s.148.

<sup>107</sup> Schweigger, *Sultanlar Kentine...*, s.142.

<sup>108</sup> Eren Akççek, "Dünden Bugüne Şerbetlerimiz", *Yemek Kitabı I Tarih-Halkbilimi ve Edebiyat*, (Haz: Sabri Koz), İstanbul, 2008, s. 969.

<sup>109</sup> Kaplanoğlu, "Saraya Tat ...", s. 52.

<sup>110</sup> Samancı, "Kar...", s.148

<sup>111</sup> Arif Oktay, "Antakya Yemekleri Üzerine Bir Derleme", *Yemek Kitabı I: Tarih- Halkbilim-Edebiyat*, Haz: M. Sabri Koz, İstanbul, 2008, s.186; ayrıca bkz: Hikmet Feridun Es, *Kayıbolan İstanbul'dan Hatıralar*, (Hazırlayan: Selçuk Karakılıç), İstanbul, 2010, s. 196-197.

adamlarından biri olarak konağında adeta bir masal hayatı yaşadığını duymuştur. Padişah, yanında maiyetiyle Şeyhülislamın kapısını çalar ve konağa yemek için misafir olur. Konakta yemekler ve yemeklerin sunulduğu tabaklar padişahı ve beraberindekileri hayran bırakmıştır. Hoşafın sunulduğu kaplar ise herkesi hayrete düşürmüştür. Padişah, hoşaf kâselerinin nasıl bir billurdan imal edildiğini anlayamaz ve Şeyhülislam Dürrizade'ye kapların sırrını sorar<sup>112</sup>.

Dürrizade Efendi: “- Efendim, kulunuz lezzetini bozmasın diye buzu hoşafın içine atırmam! Buzu tamamen kâse şeklinde dondurturum. Hem hoşafı soğutur, hem de avizelerden süzülen ziyayı in'ikas ettirmek suretiyle sofraya ayrı bir revnak verir... 113”.

Padişahın buzu hoşaf kâsesi sanmasından dolayı mahçup olduğu ve saraya dönerken bunu mahiyetine itiraf ettiği söylenir<sup>114</sup>.

Yine “Melceü't- Tabbâhin'de” “Ali Fakih Eriği Hoşafı” adında bir hoşaf türünden söz edilmektedir. Bu hoşaf çeşidi en son pişme aşamasından sonra soğuk su içinde saklanıyordu<sup>115</sup>.

Özellikle Harem'de kadınların serinlemek için içtikleri çok sevdiği şerbetlerin hazırlanmasında buzun kullanılması adeta keyifli bir zorunluluktadır<sup>116</sup>.

Şerbet, meyve suları, reçel, hoşaf<sup>117</sup> ve hatta sütün karla karışması sonucunda Osmanlılarda değişik tatlıların da elde edildiği anlaşılmaktadır<sup>118</sup>. Bunlar arasında karın en yaygın kullanım şekillerinden birinin adının “Karma”, “Karsanbaş”, “Karlamaç” ya da “Kar Helvası” olarak bilinen bir çeşit tatlı olduğu görülmektedir.

Kar Helvası günümüze kadar gelen bir tatlı çeşidi olmuştur. Kar Helvası, avlu duvarlarının üzerindeki kiremit köşeli çatıların temiz yerlerindeki karların üst kısımlarının elle sıyrılıp atıldıktan sonra altındaki temiz karlardan alınıp sahanlara koyularak onun üzerine bir miktar üzüm pekmezi dökülerek

112 Es, *Kaybolan İstanbul'dan...*, s.196-197.

113 Es, *Kaybolan İstanbul'dan...*, s.197.

114 Es, *Kaybolan İstanbul'dan...*, s.196-197.

115 Mehmet Kamil, *Melceü't- Tabâbbin*, (Hazırlayan: Cünety Kut), İstanbul, 1997, s.77.

116 A. Lytle Crouzier, *Besimler*, (Türkçesi Mehmet Ali Kayabel), İstanbul, 1990, s.86.

117 Dağdeviren, “Karlı Aş...”, s.153.

118 Samancı, “Kar...”, s.148.

tatlı kaşığı ile tüketiliyordu<sup>119</sup>.

Lugatlarda Karsanbaç yoğurtla karıştırılmış kar ya da karla soğutulmuş meyve suyu; kar helvası ise bal ve pekmez gibi tatlı besinlerle karıştırılmış kar olarak tanımlanmıştır<sup>120</sup>. Temiz karın üstüne pekmez, bal ya da meyveli şurupların dökülmesiyle elde edilen bu tatlının yakın dönemlere kadar yaygın olarak tüketildiği bilinmektedir<sup>121</sup>. Karla kullanılarak hazırlanan pekmezli kar, yoğurtlu kar, kar hoşafı, sütlü kar, boncuklu kar reçeli gibi besinlerin; yanında ekmek, çörek ve simit yenilmekteydi<sup>122</sup>.

Mehmet Kamil'in "Melceü't- Tabbâhin" isimli yemek kitabında cacığın yapımında buz kullanıldığından söz edilmektedir. Buna göre bir iki tane hıyarın ince bir şekilde çentikten sonra bir miktar tuz serpiştiği ardından birkaç diş sarımsağı bir kap içinde tuz ile iyice ezdikten sonra ezilmiş torba yoğurdun içine çentilmiş hıyarın üzerine birkaç parça buz ilave edildikten sonra yenilmesi önerilmektedir<sup>123</sup>.

Karın olduğu ancak buzun olmadığı durumlarda kardan buz elde edilerek mutfakta kullanılmıştır. Buna göre bir kap içine kar çentip<sup>124</sup> birkaç avuç buz tuz ile karıştırıldıktan kurşun ve kalaydan yapılmış bir kap içine tuzla karıştırılmış karın gömülerek üzerini havayla temas etmeyecek şekilde kapatılmasıyla bu karın buz haline getirilerek kullanıldığı anlaşılmaktadır<sup>125</sup>. Melceü't- Tabbâhin'de kar ve buzun olmadığı durumlarda ise Eflak tuzu ile güherçile<sup>126</sup> yardımıyla sudan buz yapıldığından söz edilmektedir. Bunun Mısır'da çok bilindik bir yöntem olduğu yazılmaktadır<sup>127</sup>.

119 Kamil Toygar- Nimet Berkok Toygar, *Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Dosya: Türk Mutfakında Kış Hazırlıkları* cilt/16, 2009, s.252.

120 Samancı, "Karlı Aş...", s. 148-149.

121 Işın, *Gülbeşeker...*, s. 292.

122 Dağdeviren, "Karlı Aş...", s. 153.

123 Kamil, *Melceü't...*, s. 86.

124 Kertmek, küçük küçük doğramak.

125 Kamil, *Melceü't...*, s.92.

126 Tarımda gübre, hekimlikte ilaç olarak kullanılan, barut vb. patlayıcı maddeler yapımına yarayan, beyaz renkte ve ince billurlar durumunda birleşik bir madde, potasyum nitrat.

127 Kamil, *Melceü't...*, s.92.

## **Osmanlı Ordusu İâşesinde Kar**

Aslında Osmanlı Devleti'nde İstanbul'un iâşesi ve saray mutfağı kadar sefere çıkan ordunun da kar ve buza gereksinimi vardı. Bahar aylarında ve yazın devam eden uzun süren seferler sırasında ordunun en çok tükettiği içecek suydı. Su, ayran, şerbetin içilmesi sırasında kar ve buzun ordu seferdeyken de kullanıldığı anlaşılmaktadır. Daha sefere çıkmadan çok önce kış aylarından itibaren sefer güzergâhı üzerindeki konaklama yerlerine ve yollar üzerinde uygun yerlere şehirlerdeki gibi hazırlanan derin kuyulara karlar doldurularak sıkıştırılıyordu. Bu karlar bahar ya da yaz aylarına gelinceye kadar buz kütlelerine dönüşmekteydi. Böylece oluşan buzlar sefer esnasında buzcular aracılığıyla büyük kalıplar halinde testerelerle kesilerek, erimemesi için keçelere sarılıyor, yük hayvanlarıyla ordugâhtaki mutfaklara taşınıyordu<sup>128</sup>.

Osmanlı Ordusu'nun seferleri sırasında ordunun yürüyüş yolu üzerindeki çevre dağlardan da kar ve buz temin edilmekteydi. Bu işi de yine ordu içinde görevli karcılar ve buzcular yapmaktaydılar. Çevreden elde edilen bu kar ve buzun taşınmasında at, katır, eşek gibi hayvanlar kullanılmaktaydı. Karcılar ve buzcular taşıma sırasında söz konusu soğutucu malzemedden, karları kıl heybelere koyuyor bunu ise; keçelere sardıktan sonra yük hayvanlarına yüklüyorlardı. Ordugâha taşınan bu soğutucu malzeme bundan sonra gerek yemek yapımında gerekse şıra, hoşaf şerbet ve diğer içeceklerin soğutulmasında kullanılıyordu<sup>129</sup>.

Buzların küçük parçaları kimi içecekleri soğutmak için kullanılırken daha büyük buz parçaları ise bakraç, şişe, tas gibi kimi saklama kaplarının altına koyularak kimi yiyecekleri belli bir sıcaklığın altında saklamak ve bozulmalarının önlenmesi amacıyla kullanılıyordu. Bu şekilde bozulmaları önlenmek istenen besinler arasında çiğ et, süt ürünleri ve çeşitli sebze ve meyveler gelmekteydi<sup>130</sup>.

## **Anadolu'da Karlıklar**

Sadece İstanbul'da değil aynı zaman da imparatorluğun başka kentlerin de mali durumu yerinde olanlar kar toplatırlar ve kar kuyularında biriktirirlerdi. Maddi durumu iyi olanlar toplattıkları kardan, fakir halka da dağıtmak suretiyle

<sup>128</sup> Yıldız, "Osmanlı Seferindeki Gıda Tedarik...", s.109.

<sup>129</sup> Yıldız, "Osmanlı Seferindeki Gıda Tedarik...", s.109.

<sup>130</sup> Yıldız, "Osmanlı Seferindeki Gıda Tedarik...", s.110.



onlarında bu nimetten yararlanmalarını sağlardı<sup>131</sup>. Kar kuyusuna sahip kişilerin bu olanağa sahip olmayanlara kuyularından kar dağıtması 20.yüzyıl başlarında da Yatağan'da görülmüştür. Kar dağıtılacağını duyanlar ellerinde kapları ile kar kuyusunun başına giderlerdi. Kapları olmayanlar ise mendillerine kar sararlardı<sup>132</sup>.

Bursa'da Uludağ kadar Ege Bölgesi'nde Tire'ye yakın Güme Dağı'nda da kar elde edildiği bilinmektedir. Tire'de geçerli kabul edilen işlerden biri karçılık olarak karşımıza çıkmaktadır<sup>133</sup>.

Yine Ege Bölgesi'nde Bozdağ'dan Ödemiş'e indirilen kar, develerle İzmir'e getirilir ve özellikle şerbetlerin içine koyularak tüketilirdi. İzmirliiler buzlu şerbetleri keyifle içerlerdi<sup>134</sup>. İzmirliiler, bademiçi ve kavun çekirdeği şerbetlerine bayılırlardı ve şerbetçiler de; “*buz!.. var mı dişlerine güvenen*” diye satarlardı<sup>135</sup>.

Nail Moralı'nın “Mütareke'de İzmir” isimli anılarında buzun İzmir'e Meşrutiyet döneminde geldiği daha önceleri ise Nif Dağları'nda kuyularda biriktirilen karın kullanıldığı ve keçe çuvallara koyulan karın, kalıp haline geldiği ve sonra bu karın testere ile kesilerek satıldığı anlatılmaktadır<sup>136</sup>.

Moralı, evlerinde babasının yaptığı soğutma işini ise şu şekilde anlatmaktaydı: “Büyük bir kangal kurşun boruyu, bir ucunu Halkapınar suyuna, diğer ucu taktığı musluğa bağlayarak suyu çok soğuk kuyumuzun dibine salladı. Bu suretle bütün yazın bu haşlama su içerdik<sup>137</sup>.”

O tarihlerde İzmir için önemli yerlerden biri olan Kramer gibi gazinoların ise özel birer soğutma depoları vardı. Buna karşın dondurmacı ve şerbetçiler soğutma işi için ancak karla yetinmek durumundaydılar<sup>138</sup>.

131 Işın, *Gülbeşeker...*, s.289.

132 Işın, *Gülbeşeker...*, s.290.

133 Lütfi Filiz, *Evvelî Nokta Abiri Nokta (Nokta'dan Nokta'ya Ömr-ü Hayatım)*, Aziz Şenol Filiz-İsmail Güleç, (yayıma hazırlayan) İstanbul,2006, s.22.

134A. Nedim Atilla, *Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı*, İzmir, 2001, s.43.

135 Halit Ziya Uşaklıgil, *İzmir Hikâyeleri*, Düzenleyen (Şemseddin Kutlu)İstanbul,1991, s.114-115.

136 Nail Moralı, *Mütarekede İzmir*, Erkan Serçe( yayıma hazırlayan)İzmir,2002, s.16.

137 Moralı, *Mütarekede...*, s.16.

138 Moralı, *Mütarekede...*, s.16.

İzmir’de zaman geçiren bir Osmanlı subayı anılarında İzmir’in sosyal-kültürel ve gündelik yaşamına dair izler görmek mümkündür. İzmir yaşamın son derece canlı bir anlatımla tasvir edildiği eserde<sup>139</sup> kentteki buz yokluğu şöyle anlatılmıştı:

“... O zamanlar, orduda oruç tutmak mecburiyeti vardı. Gece sabur yemeği çıkacaktı. Temmuz ayı içinde çok sıcak bir gün. Ramazanın ilk günü sabah geç kalktık. Kemeraltı Camisi’ne gittik. Öğle namazını kıldık. Kışlaya geldik. Akşam yemeği hazırlığı başladı. Fakat ortalıkta buz yok... Dondurmacı dükkanlarında kar var; ama kendi işlerinde kullanıyorlar, satmıyorlar... İzmir’in buz ihtiyacını sağlayan Aydın Bira Fabrikası’nın nişadır tüpleri gümrükte imiş. Günlerden Pazar olduğu için gümrük idaresi kapalı imiş. Bu sebepten buz yapılamıyormuş. Vali Rahmi Bey, gümrük idaresinin bu tüpleri çıkarması için emir vermiş. Akşamüzeri İzmir’e bol bol buz yetiştirilmişti<sup>140</sup>.”

Karcılılar havalar ısınmaya başlayınca Güme Dağı’nda kar kuyularında biriktirdikleri karı, Tire’ye indirirlerdi<sup>141</sup>. Güme Dağı’ndan getirilen bu kar doğrudan hemen halka satılmaz önce karhaneye getirilirdi. Karhaneden önce dondurmacı, şerbetçi gibi esnafkar kar alırlardı. Onların ardından kalan kar, karcılar tarafından seletle sokaklarda halka satılırdı<sup>142</sup>. Kar; pekmez, limonata, kızılçık şerbeti ile karıştırılarak özellikle yaz aylarında çocukların eşsiz bir eğlencesi haline gelirdi<sup>143</sup>. Gümüş, bakır ve 19. yüzyılda camdan yapılan karlıkların içine kar doldurulur ve karlığın iç kısmındaki ikinci bölmeye ise su doldurulur ve böylece suyun serinletici bir içecek olması sağlanırdı<sup>144</sup>.

### Kar Mevsimi

Karın toprağa düşmesiyle birlikte halk için tadına doyumaz bir lezzete ulaşmasının önu açılmış oluyordu. Kar mevsiminde üçüncü karın yağmasından sonra bu karın üzerine hava biraz açıp güneş vurmaya başlayınca karda

139 Ahmet Mehmetefendioğlu- Ozan Arslan, (yay. haz.) *Bir Osmanlı Askerinin Anıları*, İzmir, 2010, s.64-65.

140 Mehmetefendioğlu- Arslan, *Bir Osmanlı...*, s.64-65.

141 Filiz, *Eveli Nokta...*, s.23.

142 Filiz, *Eveli Nokta...*, s.23.

143 Filiz, *Eveli Nokta...*, s.23.

144 Samancı, “Kar...”, s.148.

kristalleşmeler başlar ve böyle insanlar çatıların kenarlarından, damlardan, pencere kenarlarından, ağaçların üstlerinden, dağlardan topladıkları karı eve getirip kar yeme keyfi yaparlardı<sup>145</sup>. Evlere getirilen bu kar, özellikle yemek sonrasında evlerde bir şölen havası ve mutluluk yarattığı anlaşılmaktadır. Toplanan kar, kenarlı tepsiler ya da buna benzer başka kapların içine koyulduktan sonra genellikle üzerine pekmez dökülerek tüketilmiştir. Sağlığa iyi geldiği düşünülen karlı pekmez kar mevsiminde neredeyse 10-15 defa yenilirmiş<sup>146</sup>.

Kışın yağın üçüncü kardan itibaren halk için kar tüketimi sadece damak tadı için vazgeçilmez bir tat olmayıp aynı zamanda bu bir eğlencedir. Kar helvası etrafında toplanan insanlar, onu yerlerken keyifli sohbetler yaparlardı. Özellikle avlusu olan evlerde bu keyfin bir kat daha arttığı anlaşılmaktadır<sup>147</sup>.

Çeşitli dönemlerde Osmanlı topraklarına pek çok Avrupalı gezgin gelmiştir. Türkiye'ye gelenler arasında Busbecg, Bozüyük'te suyun soğutulmasını anlatan su tesislerinden söz etmiştir. Bozüyük'te kaldığı hanın karşısında yüksek bir yerde bir kayanın varlığından söz eden Busbecg; Türklerin kayayı oyarak bir sarnıç yaptıklarından dibinden açtıkları bir arka suyu yola kadar akıttıklarını yazmıştır<sup>148</sup>. Söz konusu bu sarnıcın daha önceden ise halk tarafından karla doldurulduğunu ve kar iyice eriyince ise dipteki su kanalından aşağı doğru akıp yola kadar geldiğini böylece yolcuların buz gibi soğuk suyla susuzluklarını giderdiklerinden söz etmiştir. Busbecg, Türklerin bu tesisleri Allah için sevap kazanmak için yaptıklarını bu nedenle de çok değerli olduğunu yazmaktadır<sup>149</sup>.

Fransız Pierre Belon da 1546 ile 1551 yılları arasında Osmanlı topraklarına seyahat etmiş ve burada gördüğü karın çokluğuna dikkat çekmiştir. Osmanlı Devleti'nde karın saklanma şekline bakarak benzer saklama metodunun Fransa'da da uygulanabileceğinden söz etmiştir<sup>150</sup>. 16. Yüzyıl'da

<sup>145</sup> Dağdeviren, "Karlı Aş...", s.152.

<sup>146</sup> Dağdeviren, "Karlı Aş...", s.152.

<sup>147</sup> Dağdeviren, "Karlı Aş...", s.152.

<sup>148</sup> Ogier Ghiselin De Busbecg, *Türkiye'yi Böyle Gördüm*, (Hazırlayan Aysel Kurutluoğlu), s.53.

<sup>149</sup> Busbecg, *Türkiye'yi Böyle...*, s.53.

<sup>150</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s.290.

Avrupalı gezginlerin Türkiye’de gördükleri kar saklama deposu olan karlıklar Fransa’da da uygulanmıştır<sup>151</sup>. Yine Osmanlı yönetimi altındaki Suriye’yi ziyaret eden Dr. Leonhart Rauwolff’un burada halkın içtiği şerbetlerin içine oldukça etkin dişleri titretecek kadar soğuk derecede kar ve buz koyduklarını gözlemlemiştir<sup>152</sup>.

18.Yüzyıl Osmanlı hayatını anlatan Moritt de İstanbul’da pek çok şerbetçi dükkanı olduğunu ve bu şerbetlerin İstanbul’un her sokağında buzlu olarak satıldığını yazmıştır<sup>153</sup>.

Pier Loti, Şerbetçilerin “*Buz gibi! Buz gibi!*” diye bağırarak sırtlarında dev bakır güğümlerle iki buklüm bir şekilde dolaştıkları anlatmıştır<sup>154</sup>.

Yine 19. yüzyıl başlarında James Silk Buckingham da Urfa’da gelir düzeyine bakmaksızın bütün toplum kesimlerinin bol miktarda buz tükettiğine dikkat çekmiştir<sup>155</sup>.

### **Evlerde Kar ve Buz**

Kar ve buzun kullanım alanının oldukça geniş olduğu görülmektedir. Osmanlı Sarayı’nın yanı sıra evlerde de kar ve buz kullanılmaktaydı. Hatta kimi evlerde yaz aylarında kullanılmak üzere kıştan kar depolandığı anlaşılmaktadır. Evlerin buzluk denilen bölümünde, koruk suyu ve kayısı suyunun buzda soğutulmasıyla hazırlanan meşrubatlar yemekten önce ve sonra içilirdi<sup>156</sup>. Kar saklanan evlerin, avlularının ya da mahzenlerinin olduğu görülüyor. Mahzenli evlerde mahzenler evin alt kısmında yer alır ve bölmelerinde sirkelik, şaraplık, pekmezlik ve karlıklar yer alırdı. Bu şekildeki evlere Anadolu’nun hemen her yerinde rastlanırdı. Kış aylarında karın saklandığı bu yerler bir çeşit depo ya da mağara gibiydi. Söz konusu bu yerlerin içine kar doldurduktan sonra ağzı kenevir sapından yapılan ipliklerle dokunan bir bez türünden ve samanla kapatılmakta ve son olarak üzerine keçeden bir kilim örtülerek karın erimemesi

151 Işın, *Osmanlı Mutfak...*, s.186.

152 Işın, *Gülbeşeker...*, s.290.

153 Uşaklıgil, *İzmir...*, s.114-119.

154 Pierre Loti, *Doğu Düşleri Sona Ererken*, İstanbul, 2002, s.63.

155 Işın, *Gülbeşeker...*, s.290.

156 Nezihe Araz “Tatlı Tatlı Yiyelim Tatlı Tatlı Konuşalım”, *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü*, İstanbul,1996, s.32.

sağlanırdı. Evinde kar saklama imkânı olan aileler yaz sıcaklarının arttığı Temmuz ayından itibaren depolarından karı çıkararak çeşitli şerbetler, şuruplar, ayran, dondurma vb. yapımında kullanırlardı<sup>157</sup>.

Kar ve buz belli gelir grubuna mensup kişilerce daha kolay elde edilen bir tüketim maddesi olmasına karşın, örneğin Toroslar'dan Urfa'ya bir gün bir gece süren bir yolculuktan sonra getirilen buzun yarım kilosu daha ucuza satıldığı için gelir düzeyi en düşük kimseler bile kolaylıkla buz alabilmişlerdir<sup>158</sup>. Kimi yerlerde de karcılar sattıkları buz veya kar karşılığında paranın dışında hayvanlarına yedirmek üzere ekmek de almışlardır. Kimi kar satıcıları ise doğrudan satamadıkları karı pekmeze karıştırıp kar helvası yaparak sattıkları da olmuştur<sup>159</sup>.

### **Dondurma**

Kar ve buzun kullanıldığı en önemli gıdalardan biri şüphesiz ki dondurma yapımıydı. Sulu şerbet ya da sütlü bir karışımdan yapılan dondurmanın donma derecesine ulaşması için kar veyahut buzun içine koyulması gerekiyordu<sup>160</sup>.

19. Yüzyıl'da Osmanlı Devleti'nde, Türk dondurmasının süt ve meyve suyunun karla karıştırılması sonucunda elde edildiğine dair gözlemler bulunmaktadır. Osmanlı Devleti'nde özellikle sarayda dondurmanın tüketildiği anlaşılmakta olup ayrıca bir dondurmacı esnafının olduğu arşiv belgelerinden anlaşılmaktadır<sup>161</sup>.

Meyve, kar ve buzun oluşturduğu dondurma Osmanlı Sarayı'nın saray ziyafetlerinin ayrılmaz bir parçası olarak 17. yüzyılın sonlarından itibaren tüketilmeye başlamıştır.

Dondurma sözcüğü 18.yüzyılın sonunda kayıt altına alınmıştır<sup>162</sup>. 1844 tarihli "Melceü't- Tabbâhin'de" (Aşçıların Sığınağı) isimli yemek kitabında

<sup>157</sup> Dağdeviren, "Karlı Aş...", s.154.

<sup>158</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s.290.

<sup>159</sup> Dağdeviren, "Karlı Aş...", s.155.

<sup>160</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s.293.

<sup>161</sup> Samancı, "Kar...", s.149.

<sup>162</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s.292.

dondurma tarifi yoktur<sup>163</sup>. Ancak buna karşın kar ve buz kullanılarak yapılan “Elmasiye” adında bir tatlı türünün tarifi yapılmıştır. Bu tarife göre Elmasiye; balık ve koyun inciğinden elde edilen jelatini şerbet ile karıştırdıktan sonra kar üstünde dondurulması yoluyla yapılıyordu<sup>164</sup>. Osmanlı yemek kitaplarında ise dondurma tarifi ilk defa 1882-1883 yıllarında yer almıştır<sup>165</sup>.

### **Buz Fabrikaları**

19. Yüzyıl’da kar ve buzun hijyenik analizinde İstanbul’a gelen kar ve buz örneklerinde kirliliğin yanı sıra mikropların bulunduğu tespit edilmiştir. Daha sonra modern buz fabrikasının açılmasından sonra Terkos Gölü suyu ile hazırlanan yapay buzun analizi yapıldığında geleneksel yöntemlerle elde edilen buza göre hijyen koşullarına daha uygun olduğu görülmüştür<sup>166</sup>.

Ancak yine de kar ve buzun 20. Yüzyıl’ın başına kadar deniz yolu aracılığıyla İstanbul’a getirilmeye devam ettiği anlaşılmaktadır<sup>167</sup>.

İstanbul’daki buz ve karın saklama işi oldukça organize bir şekilde yapılmış olmasına karşın 19. yüzyılda bu konuyla ilgili kimi aksaklıklar belirmiştir. Bu aksaklık 1844’te Vatikan elçiliğinde verilecek bir balonun; gıdalarda kullanmak için kar ve buz yeterli miktar olmadığından ertelenmesine neden olmuştu.

Zaman zaman açılan çukurlarda saklanan kar ve buzun hijyen koşullarına uymadığı ve sağlık açısından sorun teşkil etmesinden dolayı özellikle buz Norveç’ten gemilerle getirilmeye başlanmıştır<sup>168</sup>.

19.yüzyılda kar buz saklamak yerine dışarıdan buzun temin edilmesinin yanı sıra 1887 yılında II. Abdülhamit’in saltanatı yıllarında onun buyruğu ile İstanbul- İstinye’de “Societe anonyme ottomane de glace” tarafından bir buz fabrikası açılmıştır<sup>169</sup>.

İstanbul’un yanı sıra ekonomik faaliyetlerin hızla geliştiği İzmir’de de

---

<sup>163</sup> Kamil, *Melceü’t...*, bkz.çşt s.

<sup>164</sup> Samancı, “Kar...”, s.149.

<sup>165</sup> Işın, *Gülbeşeker...*, s.294.

<sup>166</sup> Çubukçu- Değer, “İstanbul’da Osmanlı İmparatorluğu Döneminde ...”, s.29.

<sup>167</sup> Samancı, “Kar...”, s.148.

<sup>168</sup> Çubukçu- Değer, “İstanbul’da Osmanlı İmparatorluğu Döneminde ...”, s.28.

<sup>169</sup> Çubukçu- Değer, “İstanbul’da Osmanlı İmparatorluğu Döneminde ...”,s.28.

19.Yüzyıl'ın ikinci yarısında buz fabrikası açılmıştır<sup>170</sup>. Özellikle yaz mevsiminin aşırı sıcak geçtiği İzmir'de iki üst düzey bürokratin öncülüğünde açılan İzmir Buz Fabrikası 19. yüzyılda Osmanlı Devleti'nde bulunan ender Türk yatırımları arasındaki yerini almıştı. İzmir'de kurulan buz fabrikasının imtiyazını “Şura-yı Devlet Tanzimat Dairesi” baş muavini Abdullah Bey ve aynı dairenin başkan yardımcılarında Şükrü Bey, almışlar ve böylece 1887 yılında 15 yıl geçerli olacak imtiyaz başlamıştır<sup>171</sup>. Kurulacak olan buz fabrikasının 14 maddelik sözleşmesiyle çalışma koşulları belirlenmiştir. Buz fabrikası imtiyazın alınmasından yaklaşık iki yıl sonra 1889'da açılmıştır.

Ancak 1894'te fabrika kazanının patlamasıyla üretimi durmuş; daha sonra İzmir'in önde gelen kereste tüccarlarından Avloya fabrikayı satın alarak 1895 yılının mayıs ayında yeniden faaliyete geçirmiştir<sup>172</sup>.

Buz kullanımıyla ilgili bir örnek de Türkiye Cumhuriyeti'nin kurucusu Gazi Mustafa Kemal Atatürk'ün son hastalığında görülmektedir. Atatürk'ün Savorona'da kaldığı sırada (1 Haziran 1938 -29 Temmuz 1938) artan hava sıcaklığı onun sağlığını daha da olumsuz etkilemiştir. Sıcak havanın etkisini azaltabilmek için Atatürk'ün yattaki kamarasına bir kaç yere tahta leğenler içinde buz koyulmuştur<sup>173</sup>. Atatürk'ün karnında su (assit) biriktiği için bunlara bakarak; “Benim bağırsaklarım da leğenlerdeki buzlar gibi su içinde yüzyüyorlarmış, insan böyle yaşar mı?<sup>174</sup>” demiştir.

### Günümüzde Kar ve Buz Kullanımı

Türkiye'de 1940'lı yıllara kadar karın sıcak günlerde kullanılmak üzere saklandığı anlaşılmaktadır<sup>175</sup>. “Karpuz Çatlatan” olarak anılan ev kuyularını yani bir anlamda doğal soğutucular, teknolojinin ürünü olan buzdolaplarının yaygınlaşmasına kadar varlığını sürdürmüşlerdir<sup>176</sup>.

1960'lı yıllara kadar Anadolu'nun pek çok kentinde buz kalıpları içinde

170 Martal, *Belgelerle Osmanlı...*, s.64.

171 Abdullah Martal, *Değişim Sürecinde İzmir'de Sanayileşme(19.Yüzyıl)*, İzmir,1999, s.148.

172 Martal, *Değişim Sürecinde...*, s.151.

173 Eren Akçiçek, *Atatürk'ün Sağlık Hastalıkları ve Ölümü*, İzmir, 2005, s.211.

174 Akçiçek, *Atatürk'ün Sağlık...*, s.211.

175 Ünsal, *Ayıntab'tan...*, s.234.

176 Es, *Kaybolan İstanbul'dan...*, s.196.

soğutulan gazozlar sokaklarda satılmaya devam etmiştir<sup>177</sup>.

Türkiye’de kullanıma giren ilk buzdolapları başlangıçta kalın tahta kapılı, tahta duvarlı kasaya benzer ancak elektriksiz ve içleri çinkodur. Bunların içlerine kalıplar halinde buz koyulmakta ve yaklaşık olarak 45-60 saat buzun dayandığı ve dolabı soğuk tuttuğu olurdu<sup>178</sup>.

Geleneksel yöntemlere göre hazırlanan karlı gıdaların günümüzde de kullanımının Türkiye’nin çeşitli yerlerinde devam ettiği anlaşılmaktadır. Kar satıcılarının görüldüğü yerler arasında Akdeniz, Ege, İç Anadolu, Güneydoğu Anadolu gibi bölgeler gelmektedir. Bu bölgelerde, örneğin Aydın, Denizli ve çevresi, Dalyan, Köyceğiz, Toroslar ve çevresi, Alanya, Silifke, Tarsus sayılabilir<sup>179</sup>.

Günümüzde kar helvasını bir Nazilli’li şöyle anlatılmaktadır: “Bizim buralara kışın kar yağmaz, bu nedenle biz kar görebilmek için uzak köylere gider çocuklarımızın bu zevki almalarını isteriz... Biz de Nazilli’ye 1 saat uzaklıkta bir dağ köyü olan Aşağı Yakacık köyüne gittik. Oradaki arkadaşların çocuklarıyla kartopu oynadık, eğlendik. Akşama da arkadaşlarla getirdiğimiz kardan pekmez dökerek kar helvası yaptık... Nazilli ve çevresinde yazın kar helvası satılır. Kışın kar kuyularında toplanan karlar yazın çıkarılarak çuvalların içinde Nazilli’ye getirilir, vişne şurubuyla karıştırılarak su bardağının içinde satılır<sup>180</sup>.”

Kar Helvası’nın dışında bugüne gelen ve Güney illerimiz başta olmak üzere tüketilen bir başka serinletici geleneksel tadın da Bicibici olduğu anlaşılmaktadır. Bicibici’nin tüketildiği yerler arasında Ege Bölgesi’nde Aydın gelmektedir. Ancak bu geleneksel tatlı asıl Adana’ya özgüdür<sup>181</sup>. Adana’nın yanısıra Mersin, Antakya ve Osmaniye çevresinde de Bicibici yaygın olarak tüketilmektedir. İlk arasında kısaca bici olarak da ifade edilmiştir. Bicibici’nin yapılışı sütlü tatlılara benzemekle birlikte Bicibici süt ve şeker içermemekte; su, nişasta, pudra şekeri, buz, gülsuyu, bici boyası olarak da bilinen meyan kökü

<sup>177</sup> Abdullah Martal, *Belgelerle Osmanlı Döneminde İzmir*, İzmir, 2007, s.62.

<sup>178</sup> Es, *Kaybolan İstanbul’dan...*, s.196.

<sup>179</sup> Dağdeviren, “Karlı Aş...”, s.155.

<sup>180</sup> [www.yemekdefterim.blogcu.com](http://www.yemekdefterim.blogcu.com)

<sup>181</sup> Tuğba Aybek, Adana Yöresine Özgü “Bici Bici’yi Bekleyen Mikrobiyal Tehlikeler”, *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı* (27-29 Mayıs, 2009, Van), s.886.



boyasından oluşmaktadır. Ancak yine de Bicibici'nin bileşiminin büyük bir kısmı su ve buzdan oluşmaktadır<sup>182</sup>.

Sıcak havalarda ortaya çıkan serinleme ihtiyacının bir sonucu olarak geçmişten gelen kimi tüketim alışkanlıklarının devam ettiği ürünler varlığını devam ettirmektedir. Bunun yanı sıra artan sıcaklar gelişen gıda sektörü yeni ürünleri de tüketime sunmuştur. Örneğin bunların içinde buzlu kahve, çeşitli buzlu çaylı meyve sularını vb. hemen ilk anda saymak mümkündür.

## SONUÇ

Kar ve buz kullanımı oldukça eski ve yaygın bir uygulama olup, 20.yüzyılın ilk yarısına kadar Anadolu'da devam etmiştir. Osmanlı Devleti'nin kurulduğu Anadolu coğrafyasında soğutma, yiyecekleri koruma amaçlı olarak erken dönemlerden itibaren yerin altında açılan kuyular aracılığıyla kar ve buz saklanmıştı. Osmanlı Devleti döneminde kar ve buz Saray mutfağında kullanılan önemli malzemelerdendi. Ayrıca söz konusu bu soğutucu malzemeler halk tarafından da sıcak mevsimlerde yaygın bir şekil tüketilmiştir. Yaz ayları için kar kuyularında kar ve buz saklama âdetinde büyük ölçüde 19.yüzyılın sonlarında teknolojik gelişmelere bağlı olarak vazgeçilse de, bugün Ege Bölgesi'nde, Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu'da yer yer Bicibici gibi tatlıların yapımında bu geleneksel yöntemle başvurulduğu anlaşılmaktadır.

## KAYNAKÇA

### Kitaplar:

- Abdülaziz Bey, *Osmanlı Merasim ve Tabirleri: İnsanlar, İnanışlar, Eğlence, Dil*, İstanbul, 1995.
- Albay, Ramazan, "Bursa'dan Damağa Vurgular", *Yemek Kitabı I: Tarih - Halkbilim - Edebiyat*, Haz: M. Sabri Koz, İstanbul, 2008.
- Altınay, A. Refik, *Onuncu Asr-ı Hicrinde İstanbul Hayatı*, (Haz: Abdullah Uysal) Ankara, 1987.
- Akçiçek, Eren, *Atatürk'ün Sağlığı Hastalıkları ve Ölümü*, İzmir, 2005.
- Aktaş, Şerif, *Abmet Rasim'in Eserlerinde İstanbul*, Ankara, 1989.
- Atilla, A. Nedim, *Tarihten Günümüze İzmir Mutfağı*, İzmir, 2001.
- Aybek Tuğba, Adana Yöresine Özgü "Bici Bici'yi Bekleyen Mikrobiyal Tehlikeler", *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu Kitabı*, Van, 2009.

<sup>182</sup> Aybek, "Adana Yöresine...", s.886.

- Araz, Nezihe “Tatlı Tatlı Yiyelim Tatlı Tatlı Konuşalım”, *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfağı Kültürü*, İstanbul, 1996.
- Baykara, Tuncer, *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*, Ankara, 2009.
- Bilgin, Arif, *Osmanlı Saray Mutfağı 1453-1650*, İstanbul, 2004.
- Bilgin, Arif, *Osmanlı Taşrasında Bir Maliye Kurumu Bursa Hassa Harç Eminliği*, İstanbul, 2006.
- Bober, Phyllis Pray, *Tarihöncesinden Ortaçağa Kültür, Sanat ve Mutfağı*, (çev: Ülkün Tansel) İstanbul, 2003.
- Busbecg, Ogier Ghiselin, *De Türkiye’yi Böyle Gördüm*, (Hazırlayan Aysel Kurutluoğlu), (Tarih ve yer belirtilmemiş).
- Croutier, A. Lytle, *Besinler*, (Türkçesi Mehmet Ali Kayabel), İstanbul, 1990.
- Es, Hikmet Feridun, *Kaybolan İstanbul’dan Hatıralar*, (Hazırlayan: Selçuk Karakılıç), İstanbul, 2010.
- Devellioğlu, Ferit, *Osmanlıca- Türkçe Lügat*, Ankara, 1962.
- D’Ohsson, M. De M., *XVIII. Yüzyıl Türkiyesi’nde Örf ve Adetler* (Çeviren Zehran Yüksel) (Tarih ve yer belirtilmemiş)
- *Evlîya Çelebi Seyahatnamesi* İstanbul I Cilt/2( Hazırlayanlar: Seyit Ali Kahraman-Yücel Dağlı), İstanbul, 2003.
- Filiz, Lütfi, *Evlîya Nokta Abiri Nokta (Nokta’dan Nokta’ya Ömr-ü Hayatım*, (yayıma hazırlayan: Aziz Şenol Filiz -İsmail Güleç) İstanbul, 2006.
- Işın, Priscilla Mary, *Gülbeşker Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul, 2008.
- Işın, Priscilla Mary, *Osmanlı Mutfağı Sözlüğü*, İstanbul, 2010.
- Kamil, Mehmet, *Melce’ü- Tabbâhin*, (Hazırlayan: Cüneyt Kut), İstanbul, 1997.
- Martal, Abdullah, *Belgelerle Osmanlı Döneminde İzmir*, İzmir, 2007.
- Martal, Abdullah, *Değişim Sürecinde İzmir’de Sanayileşme (19.Yüzyıl)*, İzmir, 1999.
- Mehmetefendioğlu, Ahmet, Arslan, Ozan, (Hazırlayan) *Bir Osmanlı Askerinin Anıları*, İzmir, 2010.
- Morali, Nail, *Mütarekede İzmir*, Erkan Serçe( yayıma hazırlayan) İzmir, 2002.
- Pakalın, Mehmet Zeki, *Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü I*, İstanbul, 1951.
- Pekin, Ersu – Sümer, Ayşe, *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfağı Kültürü*, İstanbul, 1996.
- Pierre, Loti, *Doğu Düşleri Sona Ererken*, İstanbul, 2002.
- Reindl-Kiel Hedda, “Cennet Taamları”, (Editörler) Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann (Çev. Zeynep Yelçe), *Soframız Nur, Hanemiz Mamur –Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barnak*, İstanbul, 2006.
- Oktay, Arif, “Antakya Yemekleri Üzerine Bir Derleme”, *Yemek Kitabı I: Tarih-Halkbilim- Edebiyat*, (Haz: M. Sabri Koz) İstanbul, 2008.
- Ünsal, Ayfer T., *Ayıntab’tan Gaziantep’e Yeme İçme*, İstanbul, 2002.
- Schweigger, Salomon, *Sultanlar Kentine Yolculuk*, (yayıma haz: Heidi Stein/ Çev: S.Türkis Noyan), İstanbul, 2004.
- Standage, Tom, *Altı Bardakta Dünya Tarihi* ( Çev: Ahmet Fethi), İstanbul, 2005.

- Uşaklıgil, Halit Ziya, *İzmir Hikayeleri*, (Düzenleyen Şemseddin Kutlu) İstanbul,1991.
- Tabib, İbn-i Şerif, *Yadigâr*, (Danışman: Ayşe Altıntaş, Hazırlayanlar: M. Yahya Okutan, Doğan Koçer, Mecit Yıldız), İstanbul,2004.
- Toygar, Kamil - Toygar, Nimet Berkok, *Türk Mutfağı Kültürü Üzerine Araştırmalar Dosya: Türk Mutfağında Kış Hazırlıkları* 16, Ankara,2009.

#### **Makaleler:**

- Akçiçek, Eren, “Dünden Bugüne Şerbetlerimiz”, *Yemek Kitabı I Tarih-Halkbilimi ve Edebiyat*, (Haz: Sabri Koz) İstanbul, 2008.
- Bilgin, Arif, “XVI ve XVII. Yüzyıllarda Sarayın İaşesi”, *Osmanlı Ansiklopedisi* 9, (1999), s.204-213.
- Çiftçi, Cafer, “Osmanlı Döneminde İstanbul’un İaşesinde Bursa’nın Rolü” *OTAM* (Ankara Üniversitesi Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi), sayı/16, (2004), s. 151-171.
- Çubukçu Bayhan - Değer Mebrure, “İstanbul’da Osmanlı İmparatorluğu Döneminde Saraya Kar ve Buz Sağlanması”, *Türk Dünyası Tarih Kültür Dergisi*, (Mayıs, 2010), s.27-30.
- Dağdeviren, Musa, “Karlı Aş”, *Yemek ve Kültür*, 9, (2007), s.152-159.
- Erdoğan, Yusuf, - Kırca, Celal, -Şahin, Hasan, - Nazlıgöl, Nabil, - Sakallı, Talat, - Cihan, Ahmet Kamil,- Güzel, Abdurrahim,- Samur Sabahattin, “Muhammed Bin Zekeriyâ Er-Razi, Besinler Kitabı (Menafi-ül Ağziyeti ve Def-ü Madarriha)”, *Razi Kongresi* (14 Mart 1988), Erciyes, s.33-68.
- Kaplanoğlu, Raif “Saraya Tat Taşıyan Bursalı Aile –Buzcular-”, *Bursa Araştırmaları Dergisi*, (2003), Sayı: 1,s.51-54.
- Konyalı, İbrahim Hakkı, “Yeni Cami Kapılarında Halka Bal Şerbeti Dağıtıldı”, *Tarih Hazinesi*, 1,/1,(Kasım 1950), s.21-23.
- Samancı, Özge, “Kar, Şerbet ve Dondurma”, *Yemek ve Kültür*, 9 (2007), s.146-150.
- Yıldız, Hakan, “Osmanlı Seferindeki Gıda Tedarik Organizasyonu ve Ordunun Beslenmesi”, *Yemek ve Kültür*, Sayı/9, (2007), s.92-110.

#### **İnternet Sayfaları**

- [www.kenthaber.com/ege/aydin](http://www.kenthaber.com/ege/aydin)
- [www.yemekdefterim.blogcu.com](http://www.yemekdefterim.blogcu.com)
- [www.nethabercilik.com/haber/soke-aydin-ilinin](http://www.nethabercilik.com/haber/soke-aydin-ilinin)

# I. TÜRK MUTFAK KÜLTÜRÜ SEMPOZYUMU

## (OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ)

1 st SYMPOSIUM ON THE TURKISH (OTTOMAN) CULINARY CULTURE

*Abdulhalik BAKIR - Selçuklu Mutfak Kültürü Üzerine Bir Değerlendirme*

*Kemal ARI - Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve*

*Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri*

*Aylin Ö. TAN - İbery'a'dan Osmanlı Topraklarına Sefarad Mutfağının Yolculuğu*

*Özlem YILDIZ - Levanten Mutfağı*

*Mehmet YILMAZ - Coğrafi Keşiflerin Osmanlı Mutfağına Etkileri*

*Erdal İNCE - Karakeçili Aşireti'nde Şifalı Pilav Kültürü ve*

*Ertuğrul Gazi'nin Kabrinde Düzenlenen Pilav Şenliklerinin Tarihsel Gelişimi*

*Emine DİNGEÇ- Osmanlı Sarayında Çaşnigirler*

*Michael NIZRI - Distribution of Food by the Imperial Kitchens to High-Ranking Officials:  
the Case of Şeyhülislam Feyzullah Efendi (1695-1703)*

*Amy SINGER- Uniformity and Diversity in the Food Served at Ottoman Imarets*

*Yıldız YILMAZ KARAKOÇ- Which Utensils Were to be Found in the Kitchen of an*

*18<sup>th</sup> Century Harem Agha?: A Preliminary Research*

*Hüseyin ÇINAR - 18. Yüzyılda Ayntab'da Gıda Sektöründe Hizmet Veren Esnaf*

*Serdar GENÇ - Balıkesir' de Börekçi, Simitçi ve Çörekçiler (17. - 18. yüzyıl)*

*Nuri KAVAK - Kırım Tatar Mutfağı ve Mutfak Araç-Gereçleri*

*Alev GÖZCÜ, Eren AKÇİÇEK - Osmanlı Mutfağında Kar ve Buz*

*İlhami YURDAKUL - İstanbul'da İçme Suyu Kültürü*

*Osman GÜLDEMİR - Tatlara Tat Katan Kabuk: Tarçın (Osmanlı Mutfağındaki Yeri)*

*Fügen SARUHANOĞLU - 18. Ve 19. Yüzyıllara Ait Bazı Temel Kaynaklardaki*

*Yemek Tarifleri ve Dersaadet Müslüman Elitinin Deniz Ürünleri Tüketimi*

*Priscilla Mary İŞİN - Osmanlı Meyveciliği Üzerine Bir Deneme*

*Marianna YERASIMOS - Evlıya Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nde 17. Yüzyıl*

*Osmanlı Dünyasının Meyveleri ve Meyveleriyle Anılan Kentleri*

*Nazlı PİŞKİN - İngiliz Seyyahlara Göre 17. Yüzyılda Osmanlı Devleti'nde Kahve ve Kahvehaneler*

*Serkan YAZICI - II. Meşrutiyet Döneminde Padişah ve Mebusları Barıştıran*

*Yıldız Ziyafeti (31 Aralık 1908)*

*Kemalettin KUZUCU - Gazete Reklamlarına Göre Osmanlı'nın Son Asrında*

*İstanbul'un Beslenme Hayatına Bakış*

*Cafer SARIKAYA - 1893 Şikago Dünya Fuarındaki Osmanlı Yemekleri*



14-15 Ekim 2010 / BİLECİK

