

OSMANLI MUTFAĞI



amutfak



<i>Osmanlı Mutfağı</i>	<u>4</u>
<i>Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri</i>	<u>6</u>
<i>Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri</i>	<u>13</u>

Osmanlı Mutfağı

"Açları doyurun, çıplakları giydirin, yıkılanları yapın, az halkı çok edin" gibi kutsal öğütlerle yola çıkan göç kabilelerinin yeni vatandaki görevleri kendilerine böylece bildirilmişti. İşte, yıllar sonra Anadolu ve Rumeli'nde gelişen Osmanlı kültürü ve de bu kültürün önemli bir bölümünü oluşturan mutfak ve yemek töreleri Asya Türklerinin tarihsel birikimiyle

boğaz (Çanakkale ve İstanbul Boğazları) ve de onları birbirine bağlayan Marmara Denizi, bir yandan kendine özgü bereketi ile bir yandan da Anadolu'da, dört mevsimi birarada yaşamanın özellikleri ile, Batı'da bahar keyfi sürerken, Güney'de yaz, Karadeniz'de ılıman bir sonbaharı yaşama imkanını kullanarak, ülkenin bütünü, her mevsim taze sebzeler ve değişik meyvelerle



birlikte oluştu, gelişti ve ünlendi. Bu hareketli kültür birikimini yeni vatanda geliştirecek, destekleyecek ve üretkenliğini arttıracak bir çok eleman vardı. Yeni toprak, her şeyden önce üç ayrı denizle çevrilmişti: Karadeniz, Akdeniz, Ege Denizi.

Bu üç deniz bütün mal varlıklarını Anadolu göçmenlerinin emrine sunmuştu ve bu üç denize bağlı iki

donatıyordu. Bizler de, bugün bile aynı keyfi yaşamıyor muyuz? İşte bu nedenlerle Osmanlı mutfağının ve yemek kültürünün özelliklerini, tarihsel kültürel birikiminin verdiği çeşitlilik ve coğrafyanın ve iklimlerin verdiği zenginlik ve de denizlerin, göllerin getirdiği bereketle birlikte incelemek ve düşünmek gerekiyor sanırım.

Bu koşullar, Osmanlı yemek kültürünü dünyanın üç büyük mutfağından biri

olma kıvamına getirdi. Yaşadığımız günler, yaşadığımız koşulların büyük değişimleri nedeniyle bu kültür elbette durmadan yenileniyor. "Kalıcı olma" şansı her gün biraz daha azalıyor. Bugün tüm dünyada insanlar evlerinde ve aile sofralarında birlikte yemek keyfini çok az bulabiliyorlar. Gelişen iş töreleri, sıcak yemek alışkanlıklarını, ayakta yenen "tost, sandviç" gibi kuru yemeklere dönüştürülüyor, davet yemekleri daha çok lokantalarda veriliyor.

Çağdaş tıp, eskilerin en çok sevdiği yağlı yemeklere, hamur işlerine, hamur tatlularına iyi gözle bakmıyor, fazla kilolu olmaktan korkanlar devamlı "diyet" gayretiyle kolay yemeklere önem veriyor. Ve böylece... Yeni dünyanın yemek sistemi kendi kurallarına göre, eski sistemden ayrılıyor. Ama, eski sisteme de dikkatle bakıldığı ve araştırmalar yapıldığı zaman onların da, özellikle

sağlık açısından bir çok tedbirleri olduğunu, o günlerin koşullarına göre bazı kurallar ve kararlarla bu konuyu yürüttüklerini görüyoruz. Madem ki bizim konumuz Osmanlı mutfağı...

Bu konularda, ne demiş Osmanlı'nın akıllısı biliyor musunuz? Ne demiş? Yemekten, içmekten, tatlıdan, tuzludan söz açıldığında... o bolluk ve bereket sofralarında... Haber vermiş ki: "Az yiyen melek olur Çok yiyen helak olur" Aman dostlar dikkat. Aman! O zamanlar, buna benzer vurgulu sözleri usta hat sanatçıları o sanat eseri olan süslü yazılarıyla yazan, zarif levhalar yaparmış. Akıllı ev sahipleri de bu levhaların bir iki tanesini yemek odalarının duvarlarına asarmış: "Az yiyen her gün yer Çok yiyen bir gün yer" gibi. "Ağız yer, yüz utanır" gibi. Çok yemek yemenin insanın işine yaramayacağını anımsatan aşağıdaki dize gibi. "Neler yedi neler yedi bu diş"

Osmanlı Mutfağında Kullanılan Sofra Gereçleri

Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeler hakkında arşiv belgeleri, tarihi kaynaklar ve batılı gezginlerin

uzanan revakların arkasındaki uzun mekanda yer alır. Mutfakların Fatih devrinde dört kubbeli olarak yapıldığı,



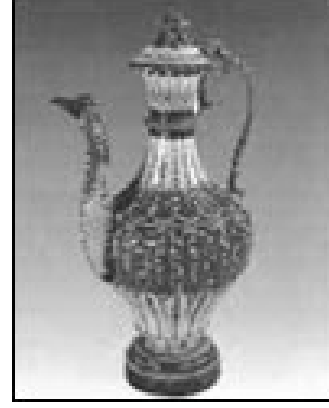
seyahatnamelerinden gerekli bilgileri sağlamak mümkündür. Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethetmesinden kısa bir süre sonra inşa edilerek 19. Yüzyıl ortalarına kadar Osmanlı Devletinin hem idari yönetim merkezi, hem de padişahların ikametgahı olan Topkapı Sarayı'nın mutfakları ve koleksiyonlarında bulunan mutfak malzemeleri, belge ve kaynaklardaki kayıtların maddi kalıntılarıdır. Topkapı Sarayı Mutfakları Topkapı Sarayı'nın inşa edildiği Fatih devrinden itibaren yemekler Matbah-ı Amire adı verilen mutfaklarda pişirilmekteydi. Topkapı Sarayı mutfakları ile bağlı birimleri, ikinci avlunun doğu kenarı boyunca

artan Saray halkının ihtiyacını karşılamak üzere Kânuni devrinde altı kubbeli Has Mutfak ile Helvâhane bölümlerinin eklendiği, 1574 yılında çıkan büyük yangından sonra, ki bu yangının kebab çevirirken tâbedeki (tavadaki) yağın tutuşmasından çıktığı yazılır. Baş Mimar Sinan tarafından eski planına sadık kalınarak genişletilip yenilediği bilinir. İkişer kubbe ile örtülü on gözden oluşan mutfaklarda sultanlar ve hiyerarşik olarak tüm Saray halkına yemek pişirilmekteydi..

Güneyden başlamak üzere ilk mutfak sultana aitti. Bunu valide sultan ve

padişahın kızları, padişahın kadınları, kapı ağası, divan-ı hümayun, enderundaki akhadımlar ve içoğlanlar, alt tabakadaki saray memurları, cariyeler ve hizmetçi kadınlar, divan-ı hümayuna hizmet verenler için çalışan mutfaklar izler. Onuncu mutfak, Türk mutfağında önemli bir yeri olan çeşitli tatlı, reçel ve şerbetlerin hazırlandığı helvahane idi. En başta yer alan padişah mutfağında tek kişilik ve çok çeşitli yemek hazırlanırdı. Serçini de denilen başaşçı 12 usta aşçı ile birlikte padişahın yemeğini hazırlardı. Serçini aynı zamanda padişahın sofrasında ve elçi kabullerinde Divan'da kullanılan porselen yemek takımlarından da sorumluydu. Sarayın hiyerarşik düzenlemesinde üçüncü sırada yer alan Kilercibaşı, enderun ve ikinci avludaki mutfaklar ile kilerlerin, kiler koğuşu içoğlanların ve Saray'ın dış teşkilatına bağlı tüm mutfak görevlilerinin amiriydi. Diğer taraftan padişahın yemeğinin pişirilmesi ile ilgilenmek, sofrasını kurarak yemesine nezaret etmek; reçel, şurup, şerbet, macun ve tatlı türü yiyeceklerini hazırlamak; turşu, baharat vs. muhafaza etmek, padişah yemek yemeden önce yemeğinden kontrol için tatmak kilercibaşının görevleri idi. Topkapı Sarayı'nda bugünkü idari binasının olduğu yerde bulunan kiler koğuşunun bir kısmında, padişah sofrasında kullanılan altın, gümüş porselen gibi değerli kaplar ile az bulunur yiyeceklerin depolandığı, şerbetler ve çeşitli şurupların hazırlandığı anlaşılır. Saray mutfaklarında 15-20 başaşçı olup, aşçıbaşlar dönüşümlü olarak 60 aşçı ve 200 yardımcı ile birlikte çalışıyorlardı. Mutfakların sorumlusu, vezir rütbesine yakın derecede yüksek bir devlet memuru olan Matbah-ı Amire eminiydi.

Helvahanenin başında ise helvacibaşı kalabalık bir ekiple görev yapardı. Tüm bu teşkilatın azil ve tayinleri enderundaki kilercibaşının yönetimi altındaydı.. Mutfaklarda pişirilen



yemekler acemi oğlan ve tablakâr adı verilen aşçı yamakları tarafından siniler içerisinde hareme, enderuna, divana götürülürdü. Padişahın yemeği de yine bunlar tarafından Bâb'üs Saade'ye kadar getirilerek enderunun kiler koğuşundaki içoğlanlara teslim edilirdi. Bazı kaynaklar, sadece padişahın yemeklerinin pişirildiği 'kuşhane mutfağı' adında ikinci bir mutfaktan söz etmektedir. Harem'in enderuna açılan kuşhane kapısının üzerindeki 1147 (1734-35) tarihli kitâbede Sultan I. Mahmud'un kuşhane mutfağını tamir ettirdiği yazılıdır. Harem'in kuşhane kapısının sol tarafındaki ocaklı ve tezgahlı küçük taş odanın kapısı, Harem'deki altın yola açılmakta olup, kuşhane mutfağı olabileceği düşünülmektedir. Arâ, kuşhane mutfağının zülüflü baltacılarından seçilmiş, yemek pişirmekte usta iki görevlisi bulunduğunu, bunlardan birincisine "kuşcubaşı", diğerine ise "ikinci" denildiğini yazmaktadır. Kuşhane Mutfağı, padişaha gece hizmet veren, sadece kuş pişirilen küçük ve sembolik bir mutfak olmalıdır. Günümüzün Topkapı Sarayı'nda orijinal malzemesi ve teşhiriyle Helvahane, Çin porselenlerinin sergilendiği mutfaklardaki vitrinlerin arkasında kalan ocaklar, Harem'de Cariyeler Taşlığına giden koridorun solundaki yemek sinilerinin konduğu setler, saray

mutfağı ve yemek kültürüyle ilgili izlerdir. Osmanlı Kaynakları ve Belgelerinde Mutfak Eşyaları: Osmanlıların kullandıkları yemek ve sofraya gereçlerinin isimlerini, bazılarının hangi yiyecekler için kullandıklarını Saray arşivindeki belgelerden öğreniyoruz. 15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadarki çeşitli defter ve belgelerde geçen mutfak kapları, aslında Osmanlı yemek türleri ve sofraya adetleriyle birlikte değerlendirilmelidir.

Yerde oturarak yemek yeme geleneği sinileri; sofradaki herkesin aynı kaptan yeme geleneği büyük boyutlu kapları; çorsa, hoşaf, şerbet gibi çoklukla tüketilen sıvı gıdalar değişik isimlerle anılan kase türlerini; yemekten sonra kahve geleneği fincan, kahve ibriği, kahve stilinden oluşan kahve takımlarını; yenilen yemeğin gülsuyu ve güzel koku ile bitirilmesi de gulabdan ve buhurdanları doğurmuştur. Yemekten önce ve sonra elleri yıkamak için leğen ve ibrik, kurulanmak için peşkir, peçete yerine kullanmak için de makramalar, yemek ve sofralarda kullanılan diğer gereçlerdir. Arşiv belgelerinde (mutfak masraf, sayım, muhallefet, hediye defterleri gibi) sık sık isimleri geçen kap türleri şunlardır: Tabak, kase, üsküre, çanak, bardak, yatuk, badye, kuze (su testisi), ibrik, leğen, buhurdan, gulabdan, yekmürdi, matara, kavanoz, sürahi, fincan, fincan tabağı, ayaklı çanak, anberdan, memekten (tuzluk), iftar tabağı, çay ibriği, kumkuma, zemzemiye, tatlı tabağı, meyveden, çorba tası, tabe, (tava), yayuk, yemek kaşığı, hoşab kasesi, şerbet kasesi, hoşab üsküresi, şerbet fincanı.

Bunlardan Çin porselenleri fağfur / fağfuri ya da mertebani, İznik seramikleri için ya da İznik, metal olanlar altın / sim, mücevherli olanlar murassa, Avrupa porselenleri Saksonyakari / Beçkari isimleriyle birbirlerinden ayrılmışlardır. Kumkuma,

yayuk, yekmürdi gibi bazı kap türlerinin biçimleri tam olarak bilinmemekle birlikte, genellikle yemek kültürüne uygun formlar olduğu düşünülmektedir. Arşiv belgelerinde adları geçen sofraya gereçlerinin kullanımı ile ilgili kaynaklar vardır. Fatih Sultan Mehmet'in 1457 (h. 861) yılında, Edirne'de şehzadeleri ultan Beyazid ve Sultan Mustafa için düzenlediği sünnet düğününde fağfuri üskürelerle şerbet sunulduğu Tursun Bey tarihinde yazılıdır. IV. Mehmed'in, şehzadeleri II. Mustafa ve III. Ahmet için 1675 yılında Edirne'de yapılan sünnet düğününde verilecek ziyafetlerde kullanılmak üzere, İstanbul'dan ikibin küçük iki yüz büyük bakır sahan istenmiştir. 1568 tarihli Divan-ı Hümayun defterinden Hazine'deki gümüş sininin elçi geldiği zaman çıkarıldığını, yemeğin bu sini üzerinde yenildiğini öğreniyoruz. Her yıl surre alayının gidişinde verilen ziyafetle ilgili bir belgede (Topkapı Sarayı Arşivi, D. 6835), kullanılan eşyalardan bazılarının isimleri sıralanmıştır. BU listede gümüş leğen-ibrik, hoşaf tası, tas tabağı, buhurdanlık, gulabdanlık, şamdan, kahve tabağı; bakır hoşaf tası; fağfuri kase; hangi madenden yapıldığı yazılmayan ta'am (yemek) sinisi, el leğeni ve ibrik, yoğurt tası ve tabağı, turşu tası ve tepsi, ateş kapı; su peşkiri, kebir makreme (havlu), yemek makremesi ve yağ makremesi gibi yemek esnasında kullanılan malzemelerden örnekler görülmektedir. Arşiv belgelerinde adları geçen bu kapların kullanışı hakkındaki en önemli görsel kaynaklar Topkapı Sarayı Kütüphanesinde bulunan minyatürlü Osmanlı el yazması iki surnamedir. Bunlardan ilki (H. 1344), Sultan III. Murad'ın oğlu şehzade Mehmed'in 1582 yılında yapılan ve 52 gün 52 gece süren sünnet düğününü anlatmaktadır. Çok sayıda minyatürün bulunduğu eserde metal ve

seramik-porselen kap biçimleri çoklukla resmedilmiştir. Tabaklar, kavanozlar, sahanlar, fincanlar, tepsiler, kaseler, tencereler sıklıkla kullanılan formlardır.

Helvacıların geçişini konu alan sahnede (yaprak 51a), olasılıkla bakır bir tencerede uzun saplı bir kepçe ile helva yapıldığı görülmektedir. Bu düğünle ilgili olarak tarihçi Selaniki, at meydanının güney tarafında devlete ait fırının önünde ocak ve mutfaklar yapıldığını, mutfakların binbeşyüz parça büyük kazan ve tepsiyle donatıldığını yazmaktadır. Düğünde verilecek ziyafetlerde kullanılmak üzere Hazine'den, Matbah-ı Amire kilerinden ve çini ambalarından beyaz, yeşil, zeytuni, alaca, açık mavi Çin porseleni ve İznik çinisi sahan ve tabaklar çıkarıldığını; bu kapların yetmeyeceği düşünülerek ayrıca çarşıdan 237 İznik sahan, 204 İznik tabak, 100 İznik üsküre satın alındığını yine Selaniki'den öğreniyoruz. İkinci surname III. Ahmed'in dört şehzadesinin sünnet düğününü konu eden Surname-i Vehbi adlı minyatürlü el yazmadır (A. 3593). 1720 yılında gerçekleşen ve 15 gün 15 gece süren düğünle ilgili bu yazmada Levni tarafından yapılan 137 minyatür bulunur. Minyatürlerdeki bütün ziyafet sahnelerinde çift yuvarlak sini/masa şemasının tekrarlandığı görülmektedir. Kapalı metal tabak, kase ve sahanlar, mavi beyaz kase ve tabaklar (Çin porseleni mi İznik seramiği mi olduğu anlaşılmamaktadır), mücevherli porselen kaplar, genellikle bir tepsi içinde takım olarak buhurdan ve gülabdanlar, sürahiler, kaşıklar, gümüş leğen ve ibrikler, fincanlar çoklukla resmedilen kap türlerini oluşturur. Sur emini ve yardımcıları bu düğün için imparatorluğun her köşesinde malzeme tedarik etmeye çalışmış ve kısa sürede yemek masası yerine kullanılacak on bin büyük tahta sini, tatlı dağıtmak üzere bin küçük tepsi, on bin sürahi, şerbet, bin ördek, sekiz bin tavuk, iki bin hindi, üç

bin horoz, iki bin güvercin, onbeş bin yağ kandili ve gece eğlencelerinde etrafı aydınlatacak mahyalar için on bin yağ çanağı bulunmuştur. Topkapı Sarayı kütüphanesinde bu surnamenin bir nüshası daha vardır (A. 3594). Vezir-i Azam Damat İbrahim Paşa için hazırlandığı sanılan bu nüshanın 140 minyatürlü yaprağı Levni okuluna mensup bir sanatçı tarafından yapılmıştır. Ziyafet sahneleri Levni'nin surnamesi ile aynı şemayı gösterir. Her iki surnamede de çanak yağması sahnesi resmedilmiştir. Çanak yağması, düğünlerde halka ve yeniçerilere verilen yemek ziyafetidir.

Meydana dizilen çok sayıda tabak ve kaseler, içindeki yemeklerle birlikte yağma ettirilmektedir. Çanak yağması konulu minyatürlerdeki kap kacağın türü belli olmamakla birlikte, genellikle pişmiş toprak veya bakır kapların kullanıldığı sanılmaktadır. Topkapı Sarayı Koleksiyonlarındaki Mutfak Eşyaları: Saray'ın 10.358 parçadan oluşan Çin porselenleri koleksiyonu, sultanların porselen kaplara duydukları ilgi ve beğeni ile açıklanabilir. Osmanlı hanedanının daha Topkapı sarayı inşa edilmeden önce, Edirne Sarayında Çin porseleni kaplar kullanıldığı bilinir (bkz. dipnot 6). Çin'de üretilerek 13. yüzyıldan itibaren İslam ülkelerine ve Ortadoğuya ihraç edilen Çin porselenleri, Osmanlı saray ve konaklarında da tercih edilerek kullanılmıştır. Osmanlı belgelerinde mertebani olarak geçen seladon kapların içine konulan zehirli belli ettiği inancı, bu tercihin sebebi olabilir. Topkapı Sarayı'nın inşa edilmişinden itibaren biriktirilen, 16. yüzyıldan sonra sayısı sürekli artan Çin porselenleri islam ülkeleri için üretilen ihraç malları olduğundan, Osmanlı yemek ve sofralarına uygun biçim ve büyüklükte yapılmışlardır. Koleksiyonda çok sayıda büyük

boyutlu tabak ve kaseler yer almaktadır. Bazı kaselerin porselen kapaklı olmasına karşılık, çok sayıda kase ve tabağın üzerini tombak kapaklar örtüldüğü bilinmektedir. Fincanlar, leğen ve ibrikler, buhurdan ve gülabdanlar, sürahiler, mataralar bu koleksiyonun diğer önemli gruplarıdır. Çin porselenlerinin kullanılması ile ilgili tarihi kaynaklar bilgiler verir. Covell, Edirne'de vezirin onuruna verdiği yemeği anlatırken servisin pahalı kaplarla yapıldığını, mertabani ve fağfur kaplar ile şerbet ve kahve fincanları kullanıldığını yazar. D'Ohsson, Kanuni Sultan Süleyman'dan sonra bütün padişahların sadece porselen kullandıklarını, bugün de bütün resmi yemeklerde Çin'in yeşil porselenlerinin kullanıldığını anlatır. Thevenot, "Saray'dan yeni çıkmış olan bir içoğlandan öğrendiğime göre, hükümdara yemekler porselenden daha kıymetli, Çin toprağından yapılmış ve zehire karşı panzehir olan kaplarda verildi. Ayrıca O'nun (Kanuni) altınla kaplı (altın yazdırlı gümüş veya bakır) elli tane tabağı vardır... Bahçelerde veya eğlence yerlerinde verilen fevkaleda ziyafetlerde tıpkı elçilere hükümdar tarafından kabul edilmeden önce Divanhane'de verilenlerde olduğu gibi, porselenden ve topraktan kaplar kullanılırdı..." sözleriyle Çin porselenlerinin kullanımı konusunda bilgiler verir.

Çin porselenlerinin kırılanlarının tamir edilmesi veya Osmanlı metal işçiliğı ile yeni işlevler kazandırılarak tekrar kullanılması Çin porselenlerine verilen önemi gösterir. Evliya Çelebi tüccarlar loncasında yirmibeş onarım ustasının olduğunu, kırık porselenlerin kenetlenerek tamir edildiğini, bunu yapan on atelyenin bulunduğunu yazar. Saray koleksiyonunda bu şekilde tamir edilmiş Çin porseleni kaplar halen mevcuttur. Arşiv belgelerinde isimleri geçmekle birlikte saray



koleksiyonlarında İznik seramikleri bulunmaz, bunun nedeni pahalı ve dayanıklı olan Çin porselenlerinin her zaman daha iyi korunması ve tercih edilmesi olmalıdır. Ancak Saray dışında İznik seramikleri sevilerek kullanılmıştır. Saray mutfaklarında ikinci önemli grubu bakır ve tombak eşyalar oluşturur. Kazanlar, dövme yuvarlak tipli helva tencereler, kapaklı tencereler, değişik boyutlarda kapaklı sahanlar, tavalalar, fırın kürekleri ve maşalar, ibrik ve leğenler, büyük siniler, tepsiler, kahve takımları (kahve stili ve ibrikleri, kahve kavurma tavaları, fincan zarfları, değirmenler), taslar, güğümler (sahlep, aşure, süt, su için) havan ve kantarlar, kepçe ve kevgirler, sayısı 2000 civarında olan bu koleksiyonun önemli parçalarıdır. XVI. yüzyılda İstanbul'u ve Anadolu'yu ziyaret eden Hans Dernschwam, Türklerin yemeği yedi oturarak yediklerini, yere deri bir sofra yaydıklarını, üzerine tahta ve kalaylanmış bakır bir sini oturttuklarını, sininin üzerine 2-3 kap yemek, ekme ve kaşık koyduklarını, dizler üzerine de bir peşkir örttüklerini yazar. Ayrıca kapaklı pırl pırl kalaylı bakır çukur sahanların İstanbul'da kullanılmasının âdet olduğundan sözeden Dernschwam, bu kapakların şeklini de çizerek göstermiştir. Bakır koleksiyonu içinde, 17-19. yüzyıllar arasına tarihlenen yaklaşık 400 parça tombak eser vardır. Bakır üzerine civa ve altın yaldızla yapılan tombak eserler, altın gibi görünüşleri ile saray

ve konaklarda sevilerek kullanılmışlardır.

Bakır kaplarla hemen hemen aynı formlarda yapılan tombak eserler arasında çoğunluğu buhurdan ve gülabdanlar ile kapaklı tas ve sahanlar, şerbet güğümleri, ibrik ve leğenler oluşturur. Porselen kapların üzerine tombak kapakların örtüldüğü minyatürlerden bilindiği gibi, koleksiyondaki kapak sayısından da anlaşılmaktadır. Pişmiş toprak kapaklı tencere ve çömlekler, helva dağıtımında kullanılan helva güveçleri, büyük erzak küpleri; mermer tabak, tepsi, bardak ve şekerlikler; bronz havan ve ağırlıklar bu koleksiyonun diğer önemli eşyalarıdır. Hazine ve gümüş koleksiyonlarındaki altın ve gümüş kaplarda sultan ve üst düzey saraylıların yemek yedikleri bilinir. Ancak şer'i kanunlara göre altın ve gümüş kaplarla yemek yeme yasaklandığından, sultanların sarı Çin porselenleri kullandıkları anlaşılmaktadır. Divan-ı Hümayun'dan çıkan H. 1204 tarihli bir hükümle ilgili vesika altın ve gümüş kapların kullanılmasının yasaklanmasıyla ilgilidir. M. Baudier konuyla ilgili olarak şu bilgileri verir: "...Padişah yemek esnasında envai meyva suyu, limon suyu ve şekerle yapılmış bir içki (şerbet) içer. O bu içkiyi murassa ayaklı bir zarf içine konulmuş porselenden veya Hindistan cevizi kabuğundan küçük bir kaseden tahta kaşıkla içer... Ramazan günlerinde hiçbir altın kap kullanılmaz, yemekler çok değerli ve nadir sarı porselen kaplara konulur". Sultan II. Beyazid zamanında konulan altın ve gümüş kaplarda yemek âdetinin en geç III. Murad devrinde kaldırıldığı ve porselen kaplara geçildiği söylenmekle birlikte, koleksiyonlarda bulunan altın ve gümüş mutfak eşyalarından bu yasağa tümüyle uyulmadığı anlaşılır. Divan'a elçi geldiğinde gümüş sini çıkarıldığı bilinir. 17. yüzyılda Topkapı Sarayında içoğlanı

olan Bobovi, sultanın yemeğini şöyle anlatır:

Sultan Hasoda veya bahçede tek başına yemek yer; yemekte haşlanmış, fırında baharatlı veya kebab yapılmış koyun, çeşitli ızgara etler (koyun, kuşlar, güvercin vs.) en ünlüsü baklava olan tatlılar, muhallebi, sütlaç bulunur; yemekte su içilmez, bunun yerine yedikten sonra büyük bir kap hoşaf içilir. Yemek sırasında dilsiz ve cüceler padişahı eğlendirirler; tüm yemekler seladon kaplarla sunulur, içecekler için metal bardaklar kullanılır, çatal yerine kullanılan eller yemekten sonra sabunla yıkanır; yemekten sonra küçük yudumlarla sıcak kahve içilir ve son olarak amber ve öd ağacından buhur yapılır. Padişahlar altın ve gümüş kaplarda yemek yemez, çünkü şeriat kurallarına göre bu kaplar erkeklere yasak, ancak kadınların yemeleri serbesttir. Kaynaklara göre Topkapı Sarayı'nda, biri sabah ile arasında kuşluk, diğeri hava kararmadan önce akşam olmak üzere, günde iki kez yemek yenilir. Yemekler, bağdaş kurmuş olarak yerden hafif yükseltilmiş sinilerde yenir, yemekten önce ve sonra eller ibrik-leğen takımı ile yıkanır ve peşkirle kurulanırdı. Yemek sırasında makrama denilen ve peçete yerine geçen örtüler kullanılırdı.

Makramalar tek tek kullanılabilirdiği gibi, sini etrafındaki kişilerin tümünün örttüğü 3-4 m. uzunluğundaki dolama türleri de kullanılabilmekteydi. Sofradaki herkes sinilerin ortasına konulan tek bir kaptan yerdi yemekte sadece kaşık kullanılır, çatal ve bıçak kullanılmaz, sağ elin üç parmağı ile yemek yenirdi. Yemeğin çeşitine uygun olarak kaşıkların biçim ve boyutları farklılık gösterirdi. Yemekte su içilmediği için su takımı konulmaz, yemek sonrasında şerbet veya hoşaf içilirdi. Genellikle konuşulmadan

yenen yemeğin ardından bir seramoni halinde buhur, gülsuyu ve kahve verilmesi âdetti. Gülsuyu ve buhur, özellikle yemekten sonra kullanılan en önemli kokulardı. Bu kokular için hazırlanmış porselen, tombak, gümüş veya cam gülabdan ve buhurdanlar, Saray koleksiyonunda çokça bulunurlar. Osmanlıdaki batılılaşma süreci ile birlikte, 18. yüzyıldan itibaren Çin porselenlerinin yerini Avrupa porselenleri almıştır. Saray koleksiyonundaki 5000'i aşan Avrupa porseleni yemek takımları bu değişimin bariz kanıtıdır. Alman, Viyana, Fransız, Rus porselen ve fayanslarından oluşan bu sofrta takımları da Osmanlı zevkine uygun ihrac mallarıdır. 19. yüzyılda Beykoz ve Yıldız porselen fabrikalarında üretilen ilk Osmanlı üretimi ise günlük kullanımdan çok hediye ve süs amaçlı yapıldığından sofralarda çok fazla kullanılmamıştır. Saray Dışında Kullanılan Sofra Gereçleri: Osmanlı saraylarında görülen mutfak ve sofrta takımlarının, Saray erkanı ve yakınlarından oluşan zengin konaklarda da kullanıldığı anlaşılmaktadır. Muhallefet ölen veya azledilen saray ve

devlet görevlilerinin eşyalarının saraya maledilmesi sistemi gereğince, 19.000'i aşkın Çin ve Avrupa porseleninin saraya geri dönmesi muhallefet defterlerinden tespit edilmiştir. Bu sayı saray dışındaki sofrta gereçlerinin saraydan pek farklı olmadığını gösterir. 1716 yılında İstanbul'a gelen İngiliz elçisinin eşi Lady Montagu, Sultan Mustafa'nın gözdesi Hafize Sultan'ın onuruna verdiği ziyafeti "Şerbet Çin porseleni kaplar içinde getirildi. Ancak kapaklarıyla fincan tabakları som altındandı. Yemekten sonra istemeyerek kullandığı peçetelere benzeyen el silme bezleriyle altın bir leğen içerisinde su getirildi ve altın tabaklı porselen fincanlarla kahve servisi yapıldı" diye anlatmaktadır. İmarathanelerde, kervansaraylarda ve evlerde kullanılan sofrta gereçleri ise, ekonomik duruma paralel olarak fazla çeşitlilik göstermez. Kalaylanmış bakır ve pişmiş toprak kaplar, tahta kaşıklar, tahta ve bakır siniler, yemek çeşiti de azalan sofralarda kullanılan sofrta gereçleridir.

Osmanlı Sarayında Mutfak Hizmetlileri ve Sofra Gelenekleri

Osmanlı Sarayının mutfak özellikleri ve hizmetlerinin bazı geleneksel ve her dönemde görülebilen ortak tarafları vardır. Ancak bu gelenek ve uygulamaların padişahtan padişaha, saraydan saraya göre değişiklikler gösterdiği bir gerçektir.

Hizmetler ve sofrada adabı özellikle Abdülmecid'den sonraki dönemde yani Boğazdaki saraylar kullanılmaya başlandıktan sonra yavaş yavaş değişmeye başlamış ve Avrupalılaştı. Buna rağmen bazı kaynaklar çatal ve bıçakla yemek yenilmesini Sultan II. Mahmud dönemine kadar götürürler. Bu padişah bazı sultan düğünlerinde ve yabancı prenslerin ziyaretlerinde alafranga büfeler kurardı. II. Mahmud'a çatal bıçak takımını Hüsrev Paşa hediye etmiştir. Sultan Abdülmecid ve Abdülaziz'in Dolmabahçe Sarayında ve Sultan II. Abdülhamid'in Yıldız Sarayında yabancı misyonlara verdikleri ziyafetler belirgin örneklerdir. Hele bunlardan bazılarının kadınlı erkekli olacak kadar batılı karakter taşıması ilginçtir. Bununla beraber yabancı misafirler dışındaki saray yaşamı ve dolayısıyla sofrada gelenekleri büyük ölçüde eski ve İslami geleneklerden kopmamış, 19. yüzyıldan itibaren masada yemek yemek, çatal bıçak kullanmak gibi pratik ve çağdaş bazı uygulamaların dışına çıkmamıştır. Geleneksel soframız olan yükseltilmiş tepsiler, bunlar etrafındaki minderler ve sedirler üzerine oturarak yemek yemek, âdeti saraylarda dahi uzun süre devam ettirilmiştir. Bu anlatılanlardan da anlaşılacağı üzere sarayda yemek, mutfak hizmetleri ve sofrada gelenekleri yalnız padişahla sınırlı değildir. Padişah yemeği dışında söz edilmesi gereken ve mutfak ve sofrayla ilgili pekçok ilginç konu bulunmaktadır. Bunların başlıcalarını şöyle sıralayabiliriz: -

Padişahın şehzade ve hanım sultanlarla ilgili düğün ve sünnet düğünleriyle devlet ricali, yabancılar ve halka verdiği şölen yemekleri; Sur-ı hümayun denilen sünnet düğünlerinde halktan başlayarak en üst kademedeki davetlilere kadar verilen ikram ve ziyafetler ayrı bir konu oluşturur. Bu düğünlerle ilgili belgelerde görülen mutfak masrafının büyüklüğü elbette kalabalık insan topluluklarıyla açıklanabilir. Bu konuda dikkat çeken bir nokta ilginçtir; Sur-ı hümayunlarda ençok tereyağı, safran ve şeker tüketilmiştir. Bu da helva ve zerde cinsinden yiyeceklerin çokça ikram edildiğini gösterir. Şeker ayrıca seyircilerin ilgisini çekmek üzere arabalar üzerinde geçirilen büyük ölçekli ve boyalı hayvan, insan, ev ve bahçe gibi heykellerin yapımında da kullanılıyordu. Bunlar aşçılar dışında bir sanatkar grubu; Nakkaşan-ı Sükker'ler yapmaktaydı.

Sultan III. Murat'ın oğlu Şehzade Mehmet için at meydanında yapılan sünnet düğününde "her akşam bin tabaklık pilav ile her tabak için bir ekmek ve boynuz ve ayaklarıyla beraber pişirilmiş, on altıdan yirmiye kadar öküz ortaya konurdu. Halk bu yemekler üzerine öğle şitap ederdi ki meydan kırılmaş tabaklar, her tarafa dağılmış pilavlarla dolardı." D'Hosson, Türklerin sarayda olsun halk kesiminde olsun düğün ve bayram dışında toplu yemek yeme âdetleri bulunmadığını yazar. -Ulufe dolayısıyla yabancı elçilere ve yeniçerilere sarayda verilen yemek: Ulufe dağıtılacak günlerde elçi kabulleri bilerek yapılırdı. Ulufe dağıtımı ve bu esnada yeniçerilere verilen yemeğin ihtişam ve renkli görüntüsünün yabancılar tarafından görülmesi hoşça gidiyor olmalıydı.

Böyle günlerde devletin zenginliğini göstermek için özel yemek takımları çıkarılır, torbalar halinde akçeler sıralanır, hatta bu torbalardan birinin içindeki akçeler bir para tahtasına boşaltılırdı. Böylece akçelerin sahte olmadıkları kanıtlanmak istenirdi. Ulufe günleri şayet büyükelçi ve yabancı heyetle de davet edilmişse onlara saray bahçelerinde muhafaza edilen zürafa, aslan ve pars gibi hayvanlar da gösterilmek istenirdi. Yeniçerilerin sarayın ikinci avlusundaki birinci selam taşına geldikten sonra kendileri için revaklar altında hazırlanmış çorbaları nasıl koştuğu bir çok ya.ancı elçi tarafından çok ilginç bir görüntü olarak anlatılır. Bu sırada elçiler de kendileri için perdelerle bölünmüş kısımlarda yemek yerlerdi. Gerek divanda vezirlere ve sadrazama çıkan yemek gerekse elçi yemeklerinin menüsü farklı ve zengin olurdu. Bu konuda gösterişe önem verildiği belirtilir. -Bayram, iftar, Hırka-ı Saadet ziyaretlerinde verilen ikramlar; 19. yy.'ın ikinci yarısından itibaren Boğaziçi'ndeki saraylar kullanılmaya başlanınca Topkapı Sarayı yalnız önemli bazı günlerde ziyaret edilir oldu. Hırka-ı Saadet dairesinde muhafaza edilen Hz. Muhammed'in hırkasının her yıl ramazan ayının 15'inde görülmesi bu ziyaretlerin gelenek haline gelmiş sebeplerinden birini oluşturur. Bu ziyaret, saray ricaline özel şişeler içinde buhur suyu gönderilerik duyurulurdu. Buhur suyunu bu şekilde davetiye gibi getiren bu ağalara hediye vermek âdeti.

Ziyaret günü iftar da, Topkapı Sarayı'nda yapılır ve yemekte o gün için geleneksel hale gelen soğanlı yumurta ve baklava ikram edilirdi. Tayyarzade Atâ Bey Enderun Tarihi adlı kitabında bayram yemeklerinden şöyle söz eder: "Silahtar Ağa ili Çuhadar Ağa atlarından inip ileri geçerler ve padişahı, Babüssaâde önünde istikbal ederlerdi. Padişah, Divân çavuşlarının alkışları arasında atından iner, Babüssaâde'den içeri girer, sadrazam, vezirler ve alayda



bulunan sair zevat, kubbe altına giderlerdi. Orada padişah tarafından kendilerine mükellef bir ziyafet verilirdi. Bu sırada Yeniçeriler de orta kapıdan içeri girerler, saray mutfakları önünde kendileri için hazırlanmış taslar içinde çorbaya seğirtirlerdi. Çorba içmek için koşarak gitmek an'ane idi". Kurban ve Ramazan bayramlarında bir fazla madde vardı; saraya kesilecek kurbanlardan bir veya birkaçını bizzat padişahın kesmesi an'ane idi. Namazdan dönünce Enderunda Hırka-ı Saadet dairesi önündeki şadırvan yanında kurban kapısı denilen yere konulmuş bir iskemleye otururdu. Silahdar Ağa, padişahın keseceği koçları getirir, duası edilir, Hazineci Ağa'nın getirdiği tülbentlerle hayvanların gözleri bağlanır ve yine Hazineci Ağa padişahın beline bir futa sarardı. Bıçakçıbaşı bir gümüş tepsi içinde bıçakları getirir, başlala bunlardan birini seçerek padişahın eline verir. Kurban eti saray kapılarına, baltacı, haseki, kozbekçi, sakalar, kuşhane, helvahane, odun ambarı, hasfırın ve kayıkçı ocaklarına dağıtılırdı. Bu arada her yıl Muharrem ayının 10'uncu günü Aşure yapıp aşureliklerle sarayın önemli kişilerine gönderilirdi. Nevruz bayramında yapılan Nevruziye ise çeşitli baharatlardan oluşmaktaydı. Bu karışımın formülünü hekimbaşılar verirdi. -Haremde Valide Sultan ve Kadınefendiler, Hasekiler tarafından verilen özel yemekler; Bu yemeklerin bir çoğu çocuk doğumlarında, herhangi

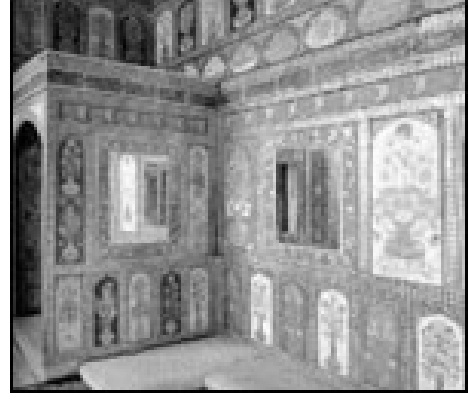
bir ölüm halinde ve saray haremını ziyarete gelen padişah ailesinin kadınları veya ender olarak gelen yabancı kadın misafirler için yapılırdı. Bu konuda en önemli belge Lady Montagu'nun hatıralarıdır. Her ne kadar padişahın ikamet ettiğı bilinen saraylarda ağırlandısa da ağırlayan hanımların saraylı olması anlatılanların saray gelenekleri olduğunu kanıtlamaya yetmektedir. Lady Montagu Osmanlı Sarayındaki hanımların fiziki güzelliklerinden, kıyafetlerine ve ev dekoruna kadar pek çok şeyi kaleme almıştır.

Yemekler için söyledikleri, daha çok bunların çeşitliliğı ve farklı oluşları üzerinde yoğunlaşmıştır. Gene anlattıkları arasında yemek sonrası ve öncesi yapılan şerbet, kahve ve çubuk ikramları da bilinen şeylerdir. Ancak yemek sonrasında yapıldığını naklettiğı danslı ve müzikli eğlenceler elbette ilginçtir. Bu konu Osmanlı sarayındaki kadın davetlerini dans ve müziğın bir gelenek olup olmadığını sorusunu akla getirir. Daha önce belirtildiğı üzere Sultan Abdülmecid'den sonra Osmanlı Sarayı'na davet edilen yabancı devlet büyükleri batılı tarzda ağırlandıdır. Bunlardan Yıldız Sarayı'nda özellikle Alman İmparatoru Kayzer II. Wilhelm ve ailesi için verilen yemekler dikkat çekicidir. Bu yemeklerden biri Küçük mabeyn köşkünde yapılmış ve küçük şehzade Burhaneddin Efendi ile Alman İmparatorunun oğlu ortaklaşa misafirlere bir konser vermişlerdir. Burhaneddin Efendi'nin çok iyi piyano çaldığı bilinir. Bu arada sarayın hangi bölümünde ve kademesinde olursa olsun bütün yemeklerden sonra genellikle gül suyu, buhur suyu ikram edilir, el yıkamak için ibrik, leğen, peşkir getirilir, özel merasimlerde şerbet, kahve ve gerekirse çubuk ikram edilirdi. Bu Osmanlı geleneğı yavaş yavaş saraya mensup yüksek seviyeli memurlara, paşalara, zenginlere kadar yayılmıştır. Sultan Abdülmecid'den sonra: Eski minyatür ve

tablolardan anlaşıldığı üzere 19. Yüzyıl öncesinde Topkapı Sarayı Kubbealtında verilen divan yemeklerinde sandalyede oturanlar sadece yabancı elçilerdir. Diğer vezirler ve yüksek seviyeli memurlar minderler, tabureler veya sedirler oturmakta, önlerine özel bir altlığı olan tepsiler kurulmaktaydı. Bu gelenek padişah için de geçerliydi. Eski Saray sofraları, al, eflatun, mavi, büyük ve sırmalı örtüler üzerine kurulur, peşkirciler herkesin önüne peşkir sererlerdi. Yemekler mutfaktan genellikle tablalara taşınırdı. Saraylarda tablalar dört beş kişilik olduğu için özellikle harem halkı bu sayılara göre gruplanırdı. Herkesin çatalı, bıçağı, bardağı ve peçetesi ayrıydı. Bunlar yemekten sonra kullanılan tarafından yıkanır, kendi dolaplarında saklanırdı. Yıldız Sarayında harem yemeklerini aşçı nöbetçi denilen genç kızlar getirirlerdi. Avrupalılaşıma olayı Meşrutiyetten önce başladığı için mutfak gelenek ve repertuarı da yavaş yavaş bundan etkilenmiştir. Özellikle II. Abdülhamit ve sonraki padişahlar zamanında misafirlere sunulan yemekler arasında sık sık Avrupa yemek isimleri ve Avrupalı aşçıların adları geçmeye başlar. Bu arada aşçıların kıyafetleri de değiştirilmiştir. En önemli olay ise masada yemek yemek âdetinin başlamasıydı. Saray mefruşatının batılı tarzda oluşu da bu geleneğın Sultan II.Mahmut döneminde başladığını destekler. Ne var ki bu tür uygulamalar daha çok Sultan Abdülmecid devrinde yaygınlaşmaya başlamıştır. Dolmabahçe, Mecidiye Köşkü (Topkapı Sarayı) ve Yıldız Sarayı köşklerindeki mefruşat arasında pek çok ve değişik ölçülerde yemek masası ve bunların etrafında sandalyeler vardır. Durum böyle olunca masaya servis şeklinde de değişiklik yapmak gerekmiştir. Yemek servisi batılı tarzda ve garsonluk eğitimi görmüş Hademe-i Hümayun tarafından yapılmaktaydı.

Sultan II. Abdülhamid döneminde Yıldız Sarayı'nda, Sultan Mehmet Reşad döneminde ise Dolmabahçe'de bu hademenin yabancı devlet başkanları ve maiyetlerine verdikleri servis övgüyle anılır. Gene Yıldız Sarayında Şale Köşkünde ve Büyük Mabeyn dairesinde büyük ziyafetlerden önce çekilmiş fotoğraflar vardır. Bunlar masa düzenine batılı tarzda geçişi ve uygulamadaki başarıyı göstermesi açısından ilginçtir. Mutfak hizmetleri Topkapı Sarayında Divan Vezirleri ve Harem halkı için yapılan yemekler Has Mutfakta, padişaha özel yemekler ise Kuşhane Mutfağında hazırlanırdı. Buralarda çalışan aşçılar farklıydı. Tavernier'e göre sarayda başka mutfaklar da vardı.

Bunlar 7 bölümden oluşuyor, her biri bir aşçıbaşı tarafından yönetiliyordu. Padişaha, Has Mutfakta, haremini üst seviyeli kadınlarına Valide Sultan Mutfağında, Harem ağalarına Kızlarağası Mutfağında, Kapı Ağaları ve Divan memurlarına ayrı bir mutfakta, Hazinedar başı ve maiyetine, Kilerci başı ve maiyetine, Saray ağası ve maiyetine ayrı ayrı mutfaklarda yemek pişiriliyordu. Özet olarak günde yaklaşık olarak 4000 kişiye yemek hazırlayan, Ulufe günleri 10.000 yeni çeriye çorbapilav-zerde pişiren bu hizmetlerin sayısı zaman zaman değişmesine rağmen 18. yüzyılda 500 kadardı. Bunlara ek olarak 400 kadar Helvacı tatlı yiyecekler (helva, macun, şerbet vb.) hazırlardı. Saray aşçılarının ustalarına Üstüdan-ı Matbah-ı Has deniliyordu. Bunlara bağlı kalfalar ve daha sonra bölük başları ve şagirtler geliyordu. Bunlara da 300 civarında aşçı ve 100 aşçıya yakın Kızlarağası, Hazinedar başı, Kilerci başı ve Saray Ağalarının özel aşçılarını eklemek gerekir. Haremin üst kademelerine de gerekirse özel bir menü çıkarılırdı. Bütün bu hizmetliler aşçıbaşı, aşçı, ocakbaşı, kebabçı, tatlıcı, hamurcu, pilavcı, balıkçı ve perhizi adlarıyla tanınan, konusunda uzmanlaşmış kişilerdi. Padişaha yemek pişirenler ise



Zülüflü Baltacılar, güvenilir iki kişi ve bunlara bağlı yeterince aşçı ve helvacıdan oluşmaktaydı. Pişirilen yemekler tek kişilik tencerelerde -ki buna kuşhane deniliyordu- hazırlanırdı. Padişah sefere çıkarsa bu mutfak görevlileri de beraber giderlerdi. Bunlar, Haçova, Mohaç gibi savaşlarda bilfiil savaşmış ve başarılı olmuşlardı. Helvacılar Sarayın helva, macun, hoşaf gibi tatlıları helvahanede yapılır, burada çalışanlara Helvacıyan-ı Hassa denilirdi. Başarılı olanları Helvacıbaşı Çaşnigirbaşı veya Hoşafçıbaşı olurdu. Ocak, 18. yüzyılda 6 usta ve 100'ü aşkın şagirtten oluşuyordu. Topkapı Sarayında mutfaklara bitişik ayrı bir helvahane bulunur. Yapılan macunların bazıları aynı zamanda bazı hastalıklara ve zayıf bünyelilere iyi geldiğinden bunlar hekimbaşı denetiminde yapılırdı. Bu ocakta yılda bir kere ot gecesi denilen gecede yapılan özel macun bütün saray ricaline ayrı ayrı gönderilir, aynı gece ocak ahalisi bayram yaparak eğlenirdi. Saray ekmekçilerine Habbazin-i Hassa denilirdi. Ekmekçibaşının yönetiminde çalışanlar ve pişirici, hamurkâr ve elekçilerden oluşurlardı. Fodlacılar (Pideciler) ayrıydı. Tüm bunlara ek olarak kasaplar, yoğurtçu ve sütçüler, sebzeciler, tavukçular, simitçiler, buzcu ve karcılar, kalaycı, mumcu, buğday döğücüler (Kendüm küban), sakalar ve yedi bölük halinde çalışan kilerciler vardı. Hepsisi enderunda bulunan kilerci başına bağlı çalışırlardı.

Padişah Sofrası Fatih Sultan Mehmet ünlü kanunnamesinde diyor ki: "Cenab-ı şerifim ile kimesne taam yemek kanunum değildir, meğer Ehl-i iyalden ola, Ecdad-ı izamım vüzerasiyle yerleşmiş. Ben refetmişimdir" Buradan anlaşılacağı üzere Fatih tek başına veya çok yakın olanlarla yemek yiyor ve evvelki padişahlar gibi vezirleriyle dahi yemek yemeği reddediyor. Hatta Kanunnameye göre Divanda vezirlerin de nasıl ve hangi şartlarla yemek yiyebileceği belirtilmiş, bunların önünden kalkan taamin (artık yemek) dahi çavuşlar, reisüülküttap neferleri gibi hizmetliler tarafından yenilmesini öngörmüştür. Böylece bir taraftan bu hizmetlilere vezir yemeği yedirilerek onları payelendirirken bir taraftan da israfın önlenmeye çalışıldığı anlaşılmaktadır. Ancak makam sahibi görevlilerin genellikle kendi sınıflarıyla bir arada yemek yeme zorunda olduğu görülüyor. Sonrada Ali Ufki bey adını alan saray ağalarından Woyciech Bodowski 17. yüzyıldaki saray âdetlerini anlatırken "padişahın Hasoda'da veya teras ve bahçelerde yalnız başına yemek yediğini, yemek için kaşık ve parmaklarını kullandığını daha sonra ellerini sabunla yıkadığını" belirtir. Padişaha giden yemek de tablalarla taşınırdı. Yemekler kapaklı sahanlarda olurdu. Sultan II. Abdülhamid'in bilinen efhamları dolayısıyla yemekleri tablalara konduktan sonra bir örtüyle kapatılır, örtünün uçları birbirine bağlanarak mühürlenirdi. Bunun gibi ekmek sepeti,

su ve şerbet sürahilerinin ağızları da mühürlenirdi. Sürekli Kağıthane suyu içtiğinde bu membe yakınına kimse yaklaştırılmazdı. Padişahın sofraya hizmetlerine Çaşnigir Usta denilen Harem kıdemlilerinden bir kadın bakardı. Peşkircibaşı ise kıdemli kilercilerden seçilirdi. Peşkirleri muhafaza eden kişi Peşkir Gulamı idi. Sultan II. Abdülhamid'e sofrada yalnız Kilercibaşı hizmet ederdi. Yemek sonrası ve öncesi padişahın ellerini yıkamak için İbrik Gulamı ve İbrikar görevlendirilmişti. Butün bu görevler Enderun ağaları tarafından gerçekleştirilirdi. Herbirinin terfi edeceği görevler belliydi. Padişaha en yakın olanlar ise Hasodalılardı. Bir münasebetle Karamanda bulunan Fatih Sultan Mehmet, birgün tebdil-i kıyafet dolaşırken sokakta bir yeniçeri aşçısının etrafa küfrederek bağırdığını, esnafı suçladığını görmüş sadrazam vasıtasıyla sebebini öğrenmek istemiştir. Bağırıp çağırın aşçı, "saatlerdir bir okka et bulamadığını, düzensizliği küfrettiğini, şayet bu görevlerde kendisi olası hiçbir aksama olmayacağını" söylemiş. Padişahın bu aşçıyı önce ihtisap Ağalığına getirdiği, gerçekten başarılı olduğunu görünce sadrazamlığa kadar yükselttiğini ve bu kişinin Gedik Ahmet Paşa olduğu iddia edilir. Bu olayın doğruluk derecesi tartışılabilir. Ancak aşçının en yüksek görevlere dahi terfi edebileceğini anlatması açısından ilginç olduğu gerçektir.