

BEREKETLİ İMPARATORLUK:
OSMANLI MUTFAĞI TARİHİ
PRISCILLA MARY İŞİN

VakıfBank Kùltür Yayınları: 0066
Tarih: 018

BEREKETLİ İMPARATORLUK:
OSMANLI MUTEAĞI TARİHİ
PRISCILLA MARY İŞİN

Özgün Adı:
Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine
Türkçesi
Ahmet Fethi Yıldırım

Genel Yayın Yönetmeni
Dr. Hüseyin Yorulmaz

Yayın Müdürü
Dr. Hasan Aksakal

Tasarım ve Yayın Kimliği
Bülent Erkmen

Kapak Görseli ve Sayfa Uygulama
Faruk Özcan

Kitap Editörü
Dr. Erdem İlgi Akter

Son Okuma
Meltem İşin

VakıfBank Kùltür Yayınları
Büyükdere Caddesi
No: 97 – Kat 4
Şişli 34394 İstanbul
Telefon: 0 212 354 5730
www.vbky.com.tr – info@vbky.com.tr
Sertifika No: 40141

© Vakıf Pazarlama San. ve Tic. A.Ş., 2020
© Priscilla Mary İşin 2018

ISBN 987-605-7947-76-5

Kitabın Türkçe yayın hakları AnatoliaLit Telif Hakları Ajansı aracılığıyla VakıfBank Kùltür Yayınları'na aittir. Tanıtım amacıyla, kaynak göstermek şartıyla yapılacak sınırlı alıntılar dışında, yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir elektronik veya mekanik araçla çoğaltılamaz. Eser sahiplerinin manevi ve mali hakları saklıdır.

Priscilla Mary İşin'a ait Bountiful Empire: A History of Ottoman Cousine kitabı ilk olarak 2018 yılında Reaktion Books (Londra) tarafından yayınlanmıştır.

Baskı
Ofset Yapımevi
Şair Sokak No: 4, Çağlayan Mahallesi, 34410
Kağıthane, İstanbul
Telefon: 0 212 295 86 01
Sertifika No:45354

1. Baskı: Kasım 2020

BEREKETLİ
İMPARATORLUK:
OSMANLI MUTFAĞI
TARİHİ

PRISCILLA MARY IŞIN

TÜRKÇESİ

AHMET FETHİ YILDIRIM



PRISCILLA MARY IŞIN

İngiltere'deki York Üniversitesi Felsefe bölümünden mezun olduktan sonra, 1973 yılında Türkiye'ye yerleşen Priscilla Mary Işın, 1983'ten bu yana Osmanlı mutfak tarihi ve kültürü hakkında araştırmalar yapmaktadır. Türk tatlılarının kültür tarihini anlatan *Gülbeşeker* (2008, YKY), 2009'da Dünya Kitap Dergisi Altın Sayfa Ödülünü kazanmış; kitabın İngilizce çevirisi, *Sherbet and Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts* başlığıyla 2013'te İngiltere'de yayınlanmıştır. Işın'ın yayınlanan diğer kitapları arasında, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü* (2010, Kitap Yayınevi) ve *Avcılıktan Gurmeliğe: Yemeğin Kültürel Tarihi* (2018, YKY) kitapları zikredilebilir.

Işın; Mahmud Nedim'in *Aşçıbaşı* ve Mehmed Reşad'ın *Fenn-i Tabâhat* başlıklı Osmanlıca yemek kitaplarını, (Seyit Ali Kahraman ile birlikte) Ahmed Cavid'in *Tercüme-i Kenzül-İştihâ* başlıklı yemek konulu Farsça-Türkçe sözlüğünü ve ayrıca (Merete Çakmak ile birlikte) Friedrich Unger'in 1837'de Almanca yazdığı *Şark Şekerciliği* kitabını yayına hazırlamıştır. Yemek tarihi konusunda çok sayıda kongre bildirisi ve makalesi yayınlanan Işın, kaybolmakta olan Osmanlı dönemi meyve çeşitlerini kayda almak amacıyla 2005 yılında Esin Alice Işın ile birlikte Meyve Mirası Projesini başlatmıştır. Mary Işın, 2019 yılında TÜMBİFED Gastronomi Ödülüne layık görülmüştür.

AHMET FETHİ YILDIRIM

Türkiye'nin en üretken çevirmenlerinden biri olan Ahmet Fethi Yıldırım 1959'da doğdu. 1990'dan bu yana yayımlanan yüz civarındaki kitap çevirisi arasında Farhad Daftary'den *Şii İslam Tarihi* (Alfa) ve *İsmaililer* (Alfa), Bertrand Russell'dan *Batı Felsefesi Tarihi I, II, III* (Alfa), Theda Skocpol'ün derlediği *Tarihsel Sosyoloji* (Tarih Vakfı Yurt Yayınları), Julia M. H. Smith'ten *Româdan Sonra Avrupa* (Alfa), Stefan Ihrig'den *Naziler ve Atatürk* (Alfa), Marc David Baer'den *IV. Mehmet Zamanında Osmanlı Avrupası'nda İhtida ve Fetih* (Hil), E. P. Thompson'dan *Teorinin Sefaleti* (Nika), Ernesto Laclau'dan *Siyasal Kimliklerin Oluşumu* (Köprü Kitaplar), Karl Marx'tan *Felsefe Yazıları* (Hil), Geoffrey Nowell Smith'ten *Dünya Sinema Tarihi* (Kabalıcı), John Freely'den *Büyük Türk: İki Denizin Hâkimi Fatih Sultan Mehmed* (Doğan Kitap), Tom Standage'tan *Altı Bardakta Dünya Tarihi* (Kırmızı Kedi), Jonathan Israel'den *Radikal Aydınlanma ve Modern Demokrasinin Kökenleri: Zihin Devrimi* (VakıfBank Kültür Yayınları), Charles Tilly'den *Neden?* (VakıfBank Kültür Yayınları) Harold C. Schonberg'ten *Büyük Besteciler* (VakıfBank Kültür Yayınları) gibi eserler bulunmaktadır.

İÇİNDEKİLER

Giriş 007	8. Bölüm Kutlamalar 164
1. Bölüm Kökenler: Orta Asya'dan Anadolu'ya 013	9. Bölüm Gıda Yasaları ve Ticareti 183
2. Bölüm Tarihsel Gelişim 1299-1922 033	10. Bölüm Lokantalar ve Sokakta Satılan Yiyecekler 203
3. Bölüm Öğünler 061	11. Bölüm Açık Havada ve Yolculukta Yemek 223
4. Bölüm Görgü 080	12. Bölüm Askerlerin Beslenmesi 243
5. Bölüm Misafirperverlik ve Hayırseverlik 098	13. Bölüm Mutfak ve Sofra Eşyaları 265
6. Bölüm Saray Mutfağı 114	14. Bölüm Su ve Şerbet 281
7. Bölüm Aşçılar ve Mutfaklar 150	15. Bölüm Kahve ve Kahvehaneler 298

16. Bölüm	
Alkollü İçecekler ve Meyhaneler	
322	
Teşekkürler	
342	

Kaynakça	343
Dizin	355

GİRİŞ

1299'da Anadolu'da kuruluşundan 1922'de saltanatın kaldırılmasına kadar, var olduğu altı yüzyılı aşkın süre boyunca Osmanlı İmparatorluğunun yemek kültürü, farklı sınıflardan ve kökenlerden insanları birbirine bağlamış, kimliklerinin bir parçası olmuş ve toplumsal, dini, siyasi ve askeri alanlarda simgesel işlevler görmüştür. Koruyucu rolüyle padişahın yükümlülüklerinden biri olarak görülen yiyecek tedariki ve düzeni, genişleyen imparatorluğun başarısını sağlayan önemli bir etkeni.

Orta Asya Türk mutfağı ile Safevilerden, Abbasilerden ve Bizanslılardan miras alınan yemek kültürlerinin bir sentezi olarak ortaya çıkan Osmanlı mutfağı, on beşinci yüzyıldan itibaren kendine özgü, yenilikçi ve özgüvene sahip bir kimlik kazanmıştır. Zamanla Mısır'dan Balkanlar'a kadar uzanan geniş bir coğrafyanın mutfakları üzerinde kalıcı bir iz bırakmıştır. Osmanlılara göre, gurur duydukları mutfakları, Türkolog Robert Dankoff'un ifadesiyle, imparatorluklarının ihtişamını yansıtıyordu.¹

Osmanlı İmparatorluğu, yakın zamana kadar Avrupalı tarihçiler tarafından pek önemsenmezdi ve genel olarak onları ilgilendirmeyen bir "öteki" dünya olarak görülürdü. 1980'lerden itibaren bu görüş, köklü bir biçimde değişerek Osmanlı İmparatorluğunun Avrupa'yla kapsamlı siyasi, ekonomik ve kültürel etkileşimi kabul edilmiştir. Bu değişimle birlikte, yemek tarihi de geçerli bir akademik inceleme alanı olarak kabul görmüştür ve bugün birçok Osmanlı tarihçisi yemek kültürünü, üretimini, ticaretini ve tüketimini incelemektedir. Ancak bu gelişmelerden çok önce, tıp tarihçisi ve hekim Prof. Dr. Süheyl Ünver (1898-1986), Osmanlı mutfak kültürünü incelemeyi ciddiye alan ilk bilim insanı olmuştur. Konuyla ilgili yazdığı birçok makale ile 1948 ve 1952'de yayınlanan iki kitapta, saray

1. Robert Dankoff, *An Ottoman Mentality: The World of Evliyâ Çelebi* (Leiden, 2004), s. 95.

mutfağının muhasebe defterleri ve on sekizinci yüzyıla ait elyazması bir yemek kitabı gibi temel kaynaklara dikkat çekmiştir. Osmanlı yemek tarihi konusundaki araştırmalara önyak olan Ünver'in çalışmaları başkaları tarafından daha ileriye taşınmış, böylece Osmanlı mutfağı, geçmişe duyulan ilginin artmasıyla ve bu geçmişi yeniden değerlendirmenin ayrılmaz bir parçası olarak "yeniden keşfedilmiştir."

Osmanlı İmparatorluğunun sona ermesiyle 1923'te kurulan Türkiye Cumhuriyeti, geçmişe sırtını dönerek, modernleşme ve Batıyla uyum hedeflerine yönelmiştir. Osmanlı dönemi bir gerilik ve tutuculuk zamanı olarak görülmüş ve geleneksel kültür de büyük ölçüde küçümsenmiştir. Aşçılık meslek okulları, üstün sayılan ve modern yaşam tarzına daha uygun görülen Fransız mutfağına öncelik vermiştir. Sonuç olarak, neredeyse sadece Fransız aşçılık tekniklerini öğrenen aşçıların çalıştığı büyük otellerin ve tanınan restoranların menülerinde bir Türk yemeği bulmak zorlaşmıştır. Türkiye Şeker Fabrikalarının 1939'da yayınladığı *Türk Kadınının Tatlı Kitabı*, erken cumhuriyet dönemindeki resmi tutumun çarpıcı bir örneği olup Fransız krema, pasta, turta, milföy ve kuru pasta tarifleriyle doludur. Ancak 1966'ya gelindiğinde bu durum tersine dönmeye başlamıştı. Bu kitabın yeni basımında Fransız tariflerin neredeyse tümünün yerini Türk tarifleri almıştır. Otuz yıl boyunca Fransız yemeklerini teşvik etme çabalarına rağmen Türk halkı, evde geleneksel yemekler pişirmeye devam etmiştir.

1981'de Kültür Bakanlığı tarihsel ve bölgesel mutfaklar üzerine bir sempozyum düzenlemiş, bunu bir dizi konferans ve iki müzede sofraya ve mutfak eşyalarından oluşan sergiler izlemiştir. Sonraki yıllarda Osmanlı mutfağı üzerine giderek artan sayıda akademik ve popüler kitap ve makale yayınlanmıştır. Arşiv malzemesi, elyazmaları ve basılı yemek kitapları gibi başlıca kaynakların transkripsiyonları özellikle önemlidir, çünkü 1928'de Osmanlı alfabesinin kaldırılıp yerine Latin temelli Türkçe alfabenin getirilmesi, o tarihten sonra çok az kişinin eski kaynakları okuyabilmesi anlamına geliyordu.

Osmanlıların yemek kültürüne verdiği önemden ötürü kutlama tasvirleri, mahkeme kayıtları, vakfiyeler, mutfak hesapları, sabit perakende fiyat listeleri, tıp kitapları, şiir, folklor ve minyatür gibi çok çeşitli kaynaklar yemekle ilgili bilgi açısından zengindir. On dokuzuncu yüzyıla kadar Os-

manlı'da yemek kitaplarına nadiren rastlansa da,² çeşitli kaynaklara dağılmış yemek tarifleri ve malzeme listeleri, bu açığı kapatmaya yardımcı olur. Yabancı diplomatların ve gezginlerin raporlarında ve anılarında yemekle ilgili anlatılanlar da önemli birer kaynaktır –ama unutmamak gerekir ki bu kaynaklarda bulunan tespitler, önyargı ya da yanılma sonucu gerçeği yansıtmayabilir ve bu nedenle dikkatli bir biçimde değerlendirilmelidir. Özellikle on altıncı yüzyıldan itibaren, Avrupalıların Osmanlı İmparatorluğuna artan ilgisiyle çoğalan bu tür eserlerde yerel kaynaklarda bulunmayan fakat yabancıların dikkatini çeken ayrıntılar bulunur.

Bölgesel yemek ve mutfak kültürü üzerine son yıllarda yayınlanan çok sayıda kitap da, Osmanlı dönemine ait kaynaklarda sözü edilen ama büyük kentlerde kaybolmuş geleneksel yemekler, gıda muhafaza etme teknikleri ve yemek kültürü hakkında Osmanlı mutfağı araştırmalarına önemli katkılarda bulunmuştur. Bunlar, eskiden Osmanlı İmparatorluğunun bir parçası olan komşu ülkelerin mutfaklarıyla ilgili yayınlarla birlikte değerlendirildiğinde, farklı bölgelerin yemek kültürlerinin hem ortak noktalarına hem de farklılıklarına ışık tutar.

Osmanlı mutfağına genellikle dar bir perspektiften, yalnızca sarayın ve varlıklı kesimin gelişkin mutfağı olarak bakılmıştır. Şüphesiz bu yönleri önemlidir, ancak irdelenmesi gereken başka yönler de vardır. Bu kitap Osmanlı mutfak kültürünü daha geniş bir açıdan ele alıyor; Osmanlı mutfağının kökenlerine ve altı yüzyıl içindeki gelişimine ilişkin bir irdemeyle başlayıp gıda ticareti, gıda yasaları, asker yemekleri, lokantalar ve görgü kuralları gibi konulara odaklanan bölümlerle devam ediyor. Amaç, yemek kültürü aracılığıyla, bu büyük ve çokkültürlü imparatorlukta yaşama bir ayna tutmaktır.

Az sayıdaki tarihi yemek tarifi, yalnızca metnin bazı kısımlarını örneklemek adına kitaba dahil edilmiştir; bu yüzden Osmanlı yemekleri pişirmeye heves edenler başka yere bakmalıdır. Transkripsiyonu yapılmış Osmanlıca yemek kitaplarının yanı sıra bu konudaki en iyi kaynaklardan biri, Marianna Yerasimos'un modern aşçılar için derlediği ve uyarladığı bir yemek tarifleri kitabıdır.³ Ancak Osmanlı yemeklerini pişirmek konusunda

2. On sekizinci yüzyıla ait birbirinin neredeyse aynısı olan iki elyazması yemek kitabı dışında on beşinci yüzyılda Osmanlı hekim Şirvani'nin, on üçüncü yüzyıla ait *Kitâbü't-tabîh* adlı Arapça yemek kitabının çevirisinin sonuna eklediği sekseni aşkın yemek tarifi vardır.

3. Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (İstanbul, 2005).

pratik yönünden bazı zorluklarla karşılaşılır. Bugün şerbeti tatlandırmak için amber kullanmaya kimsenin maddi durumu el vermez ve menekşe reçeli yapmak için yeterli miktarda çiçek bulmak imkânsızdır. Yemeklerin tadında fark yaratan bakır tencereler, düzenli kalaylama gerektirdiği için artık pek kullanılmamaktadır. Modern mutfaklarda odun kömürü ateşinde yemek pişirmek olanaksızdır ve bu yöntem artık büyük ölçüde kebabçılar ve piknik mangallarıyla sınırlı kalmıştır.

Osmanlı yemekleri sunduğunu iddia eden restoranlar nadiren hakiki Osmanlı yemeği sunar. Bazıları “Osmanlı” mutfağına olan popüler talepten yararlanmaya çalışır ve üzeri erimiş peynirli fırınlanmış patlıcan gibi bir yemeği “saray usulü” olarak nitelemekten çekinmez. Bazıları ise on üçüncü yüzyıl Arap mutfağına ait tarifler arasından bir yemeğin, aynı adı taşıdığı için, Osmanlı döneminde de aynı malzemeler ve aynı yöntemle yapılmaya devam edildiği yanılgısına düşer. Halbuki Osmanlıların elinde, Arap mutfağından alınan bu yemeklerin bir kısmının değişikliğe uğradığı bilinmektedir. Bağdadî'nin Arapça yemek kitabını 1453 yılından önce Türkçeye çeviren saray hekimi Şirvanî'nin kitabın sonuna eklediği seksen kadar tariften paluze ve zırva bu değişime birer örnektir. Hatta Şirvanî'nin eklediği tel kadayıfı tarifi de, Arapların yassı kadayıfından farklı bir kadayıf türünün nasıl geliştiğini gösterir.⁴ Gerçek Osmanlı tariflerinden faydalanan aşçılar bile nadiren aslına sadık kalırlar, çünkü günümüzde yaratıcılık katmak aşçılığın temel şartlarından biri olarak görülmektedir. Türlü, dolma, börek ve mantı gibi Osmanlı döneminden beri fazla değişmeyen geleneksel yemekleri, mütevazı yerel lokantalarda bulmak daha olasıdır. İstanbul'un muhallebicileri ve baklavacıları, Osmanlı dönemine ait sütlü tatlı, baklava ve diğer hamur işi tatlı çeşitlerini sunmaya devam etmektedirler. Yine de Osmanlı yemek kitaplarında kayıtlı peynirli sıcak baklavayı tatmak için, bu tatlının evlerde varlığını sürdürdüğü Urfa'yı, Amasya'yı veya Yalvaç'ı ziyaret etmek gerekir. Eskiden sokak satıcıları tarafından yaygın bir biçimde satılan, geleneksel yöntemle yapılan horoz şekeri, bugün yalnızca Bursa ve Bergama'da bulunmaktadır; buna karşın döner kebab varlığını sürdürerek dünyanın en popüler hazır yemeklerinden biri olmuştur.

4. Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, haz. Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır (İstanbul, 2005).

Osmanlı dönemine ait bazı yemek göreneklere de günümüzde yaşamaktadır. Hâlâ cenaze törenlerinden sonra irmik helvası ve lokma dağıtılır; aileler Muharrem ayının onunda aşure, Ramazanda güllaç yapar; seyyar simitçilerin ve bozacıların sesleri kent sokaklarında hâlâ çınlar. Kuşkusuz Osmanlı yemek kültürüne ait her şey günümüzde kaybolmuş değildir.

1. BÖLÜM

KÖKENLER: ORTA ASYA'DAN ANADOLU'YA

Osmanlı İmparatorluğu, 1299'da ya da 1300'de bugünkü Türkiye'nin kuzeybatısında kurulan küçük bir beylik olarak tarih sahnesine çıkmıştır. Kurucusu Osman Bey, on üçüncü yüzyılın ikinci yarısında Anadolu Selçuklularından bağımsızlığını kazanan Türk uç beylerinden biriydi. Yüzyıllar boyunca fetihlerle Avrasya bozkırlarından geçip batıya doğru göç eden Orta Asyalı Türk boylarından biri olan Selçuklular, önce İran'ı fethetmiş ve ardından 1071'de Malazgirt'te Bizanslıları yenerek Anadolu'ya girmiştir.¹ İlk başkenti İznik, sonra Konya olan Anadolu Selçuklu Devleti, 1242-1243'te İlhanlı Moğollar Anadolu'yu istila edip Selçuklu hükümdarlarını kendilerine bağlayınca zayıflayarak beyliklere bölünmüştür.

Osmanlı İmparatorluğu birinci yüzyılında Anadolu'da Bizanslıların, Türk beyliklerinin, İlhanlıların ve Memlûkların elinde bulunan toprakları; Trakya'da ve Balkanlar'da ise Bizans, Sırp ve Bulgar topraklarının bir kısmını ele geçirmiştir. 1371'de Bizans imparatoru V. İoannes Palaiologos, Sırp ve Bulgar hükümdarlarla birlikte, I. Murad'ın hâkimiyeti altına girmiştir.² Sultan I. Bayezid'in Türk-Moğol hükümdarı Timur'a yenilmesi ve bunu takip eden iç savaş yılları Osmanlıları yok olmanın eşiğine getirmiştir.³ Ancak I. Mehmed, Osmanlıları yeniden birleştirdikten sonra kaybedilen topraklar geri alınmış ve imparatorluk yeniden genişlemeye başlamıştır. İstanbul, Karadeniz'i Marmara ve Ege Denizi üzerinden Akdeniz'e bağlayan boğazı kontrol ettiği için, stratejik bakımdan can alıcı bir hedefti. I. Bayezid, kenti geç on dördüncü yüzyılda kuşatmış ve Sultan II. Mehmed, İstanbul'u 1453'te Bizanslılardan almış, Cenevizlilerin ve Venediklilerin elinde olan Ege

1. Caroline Finkel, *Osman's Dream: The Story of the Ottoman Empire, 1300-1923* (Londra, 2006), s. 3, 8 [Rüyadan İmparatorluğa Osmanlı: Osmanlı İmparatorluğunun Öyküsü, 1300-1923, çev. Zülal Kılıç, İstanbul, 2007]; Peter B. Golden, "The Turks: A Historical Overview", *Turks: A Journey of a Thousand Years, 600-1600*, haz. David J. Roxburgh (Londra, 2005), s. 18-31.

2. Colin Imber, *The Ottoman Empire, 1300-1481* (İstanbul, 1990), s. 15-52; Finkel, *Osman's Dream*, s. 12-27.

3. Finkel, *Osman's Dream*, s. 28-33; Imber, *Ottoman Empire*, s. 52-73.

adalarının bir kısmını da ele geçirmiştir. On altıncı yüzyılda, I. Selim ve oğlu I. Süleyman dönemlerinde imparatorluk Suriye, Mısır, Anadolu'nun büyük bir bölümü, Balkanlar, Macaristan, Irak ve Yemen'i kapsayan en geniş sınırlarına ulaşmıştır. Geç on yedinci yüzyıldan itibaren Osmanlılar toprak kaybetmeye başlamıştır; Macaristan'da ve Erdel'de başlayan toprak kayıplarını, on sekizinci yüzyılda Karadeniz'in kuzeyindeki ve Güney Kafkasya'daki toprakların, on dokuzuncu yüzyılda Kuzey Balkanlar'ın, Cezayir'in ve Yunanistan'ın ve yirminci yüzyılın ilk çeyreğinde bugünkü Türkiye'yi oluşturan Doğu Trakya ve Anadolu dışında kalan bütün toprakların kaybı izlemiştir.

Tarihteki ilk uygarlıklar Neolitik dönemde meydana gelen önemli değişimler sayesinde ortaya çıkmıştır. Tarımın gelişmesi; tahıl fazlası üretimine, güçlü bireylerin gıda arzını kontrol etmelerine ve toprağı ele geçirmelerine, egemen bir sınıfın, kent devletlerinin ve sonunda imparatorlukların ortaya çıkmasına yol açmıştır. Bu uygarlıkların saray mutfakları da bu doğrultuda devletlerin güç göstergelerinden biri haline gelmiştir. Kökenleri Orta Asya, İran, Ortadoğu ve Anadolu'ya dayanan Osmanlı mutfağı, imparatorluk genişledikçe başka mutfak kültürleriyle de etkileşim halinde gelişmiştir. Osmanlı İmparatorluğu için lüks saray mutfağı, kendi tebaasını ve komşu devletleri zenginliğiyle ve kudretiyle etkilemenin bir yoluydu. Bu açıdan Osmanlı mutfağı, tarih boyunca Anadolu ve Batı Asya'da hüküm süren güçlü devletlerin izinden gidiyordu.

Tarımın geliştiğı bu dönemde ortaya çıkan dövme buğdayla yapılan yemekler, Osmanlı döneminde hâlâ varlığını sürdürmekteydi. İlk çiftçiler için hayatta kalmak, toprağı ekilen tohumun yeşermesine bağlıydı ve inanç sistemleri de bereket odaklıydı. Haşlanmış buğdayın kutsal anlamı binlerce yıl varlığını sürdürmüş, Hıristiyan ve Müslüman bayramlarıyla bütünleşmiştir. Ortodoks Hıristiyanlar Paskalya, Ton Psihon (Ölümler Günü) ve Merzem'in Göğes Çıkışı için ceviz, kurutulmuş meyve, baharat ve şeker kaplı haşlanmış buğdaydan oluşan *koliva*; Ermeniler, Noel'de ve yeni yılda *anuşabur* denen bakliyatsız bir tür *aşure*; Müslümanlar ise Muharrem ayının onunda bakliyat, kuruyemiş ve buğdayla yapılan *aşure*; ayrıca imparatorluğun her köşesinde, her inançtan insan kutlamalarda, özellikle düğünlerde *keşkek* ya da *herise* denen etli buğday yemeğı yerlerdi.⁴

4. Aylin Öney Tan, "Be Merry, Around a Wheat Berry! The Significance of Wheat in Anatolian Rituals and