

Yayın Adı Radikal  
Referans No 19957824  
Renk Renkli

Yayın Tarihi 13.11.2012  
Etki Tarafsız  
STxCM 210,00

Küpür Sayfa 1  
Tiraj 26482  
Sayfa 30

# Evliya Çelebi ve 'balıklı tarih'

Seyahatnâme'de ismi geçen 2 bin 246 gıda maddesinin 140'ı balık çeşidi. Buradan anlıyoruz ki söylene-nin aksine Osmanlı'da Müslüman ahali de balık yiyormuş...

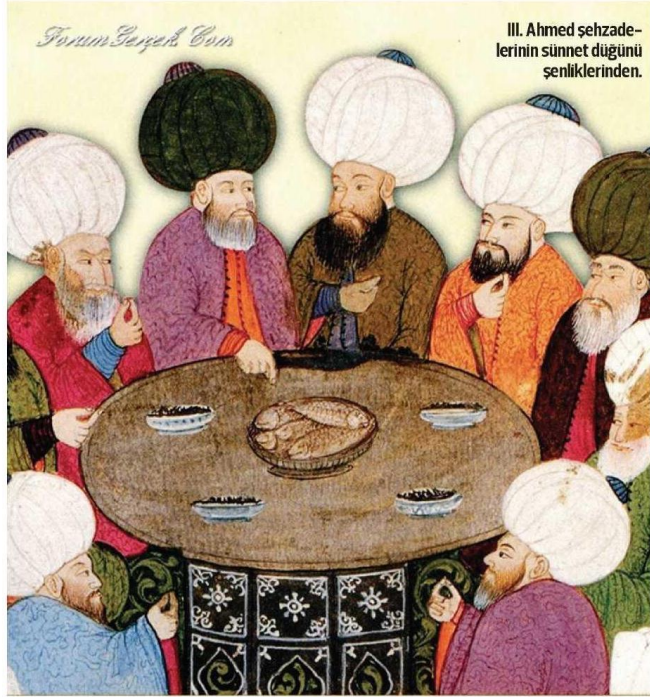


TAN MORGÜL  
tan.morgul@radikal.com.tr

Babil Derneği geçen hafta pek kıymetli bir etkinlik düzenledi. **Marianna Yerasimos**'la **'Evliya Çelebi ve Balık Kültürü'** isimli, kaçırılmak olmazdı. 17. yy. Osmanlı dünyası mutfağına girip, balık kokusunu bir temiz ciğerimize çekti. Marianna Hanım'ın **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı** (Boyut Yayınları) ve **Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü** (Kitap Yayınevi) kitapları, malumunuz. Türkçenin lezzet kütüphanesine iki mühim katkı. Haliyle, yazının bundan sonrasını derlediğimiz notlar oluşuracak. Buyrunuz:

Evliya Çelebi Seyahatnâme'de 2 bin 246 gıda maddesinin ismini vermiş. İlk sırada meyve, daha sonra tatlı ve şekerler, ondan sonra da içecekler yer almış. 18. yy'dan sonra tatlı ve şekerler ilk sıraya çıkmış ve böyle de devam etmiş (Belli ki Osmanlı 'duraklama zamanları'nda tatlı yiyip tatlı konuşmuş.) **Listede bahis olunan balık çeşidi 140. Deniz ve tatlısu balıkları 93 çeşit, kabuklu ve yumuşakçalar 16 çeşit, yan ürünler (havyar, işlenmiş balık vs.) 31 çeşit.** İstanbul'da balık satan esnafın 11 bin 800 kişi olduğu yazılırken, bunun gerçekçi olamayacağı, şehir nüfusunun 700 bin ile 1 milyon arasında hareketle açıklanıyor. Ama balık bolluğuna işaret etmek için, böyle 'faydalı abartma'ya baş vurmuş olabilir ki Marianna Hanım'ın verdiği diğer örneklerden de bir seyyah metodolojisi olarak böylesi edebi bir mübalağanın kullanılımasının normal olduğunu öğreniyoruz.

Kente 300 adet dalyanda 700 kişi çalışıyormuş. Beykoz kılıç (balığı) dalyanının yıllık geliri 7 milyon akçe, en üst düzey bürokratlardan kadının yıl-



lık yan gelirinin 900 bin akçe olduğu düşünülünce hayli yüksek bir rakama işaret ediyor. **Seyahatnâme'de geçen çoğu balık isimleri tanıdık.** Narh defterlerinde adı geçen balıkların fiyatlarından palamut, uskumru, istavritin sebil olduğu, dolayısıyla ucuz olup alt sınıflar tarafından erişimine açık olduğunu öğreniyoruz. Ki diğer balık fiyatları hiç de az değil.

Misal **1640 İstanbul'da bir kilo etle, bir kilo yılanbalığı aynı fiyattaymış.** Tuzlama, kurutma ve tütülemeye de böyle kafaya göre değilmiş. Önce halkın taze balığa doyması, sonrasında ihtiyaç fazlasının değerlendirilmesi aşamasına geçilmesi caizmiş.

Ezcümle: Söylenin aksine; **Osmanlı'da Müslüman ahali de balık yiyormuş. Lakin bol ve ucuz olduğunda.** Her balığa yıl boyunca ulaşan ve düzenli tüketen ise daha çok üst sınıflarmış. Bugün de farklı sayılmaz.

Tatlısu balıklarının da hayli bahsi var. Lakin **İstanbul Balık Hali'nde en çok balık veren göllerden Terkos Gölü'nde rastlanan balık olarak 'palamut' isminin geçmesi pek enteresan ve muamma.** Lagün ağzına giren balık türleri arasında sayamayacağımız bu tuzlu su balık türünün, acaba o zamanlarda farklı davranış halleri mi varmış... Ha keza tekir (ki barbuna da aynı isim veriliyor) de gölden tedarik balıklar arasında geçiyor. Evliya tatlısu balıkları arasında saydığı pisibalgını pek bir seviyor ve bunu **"Asla balık rayıhası yoktur"** diye anlatıyor. Deniz balığından çok göl balığına asına Müslümanlar için anlaşılabilir bir mesafe.

Marianna Hanım, Evliya'nın balık yemeklerine dair kullandığı şiirsel dile de dikkat çekiyor ki haksız sayılmaz. Tekir için 'nur-i ilahi', alabalık için 'mâide-i cennet' (cennet yemeği), yılanbalığı için 'lezzet ve ilik misali' derken, mevzu kabuklu ve yumuşakçalara geldiğinde, Çelebimizin nevi

dönüyor. Bunları ya beddua ya da bekri biraderlere layık görüyor. İstiridyeyi 'sarı balgam', yengeç, ahtapot, tekeyi 'deryâ haşereleri', midye, istiridye, kereviti 'deryâ böcekleri', denizkestanesi, tarak, sülüne ve diğerlerini 'fâsik (günah işlemiş) canlara, bekri bürâderlere mezedir' diye anlatıyor.

Trabzon yolculuğu ise pek şenlikliymiş. Metinde Trabzon'u, Tarabefzun (eğlencesi bol) kent olarak imliyor ki insanın **"Nerede o eski Trabzon"** diyesi geliyor. Bölge Karadeniz olunca, hamsiden bahsetmemek olmuyor. Bu balığa yoğun hürmet gösterdikten sonra kıyıya çıkan balıkçıların boru sesi işitilince camiden halkın namazı bırakıp kıyıya akın ettiğini söylüyor. **Balık yiyenlerin 'cinsel performanslarındaki artışa' dair ürettiği spekülasyonlar ise 'ibret verici'. İlahi, Evliya!**

Toplantının sonunda ev ödevi çıkarıyor ve sadece Seyahatnâme'de değil, narh defterlerinde ve Seyyid Hâsan Efendi'de de adı geçen, ve 'kimliği' belirsiz nûlfer balığını desifre etme görevini üstleniyoruz. Marianna Yerasimos'a bu kıymetli çalışması için teşekkür ediyor ve kendisi gibi son sözü Evliya'ya ya veriyoruz: **"Balık tenavül (yiyen) eden gill u gışten (kötülük ve kinden) beri olur (kurtulur)."**

## Sofranın gülü: Evliya'nın hamsi pilakisi tarifi

Seyahatnâme'de adı geçen tek tarif de Karadeniz'in yakışıklı 'cocuğu'na dair. "İbtida (önce), bu hapsi balığın pak ayırtlayup onar onar kamışa dizup, ma'denos ve ve kerefis ve soğan ve pırasayı hürde (küçük) kıyup darcan ve fülül-i siyah (karabiber) ile halt edüp (karıştırıp) bir kat kerefis ve ma'danıvâzi pilaki tavası içine döşeyüp bir kat hapsi döşeyüp ba'dahı (ondan sonra) Tarabefzün'in âb-ı hayâta benzer su zeytün yağın döküp germâ nerm ateşde (orta ateşte) bir sâ'at pişüp güyâ nûr olup tenavül olunsâ nûr-ı pür-nûr olur. Bu güne tabh olup tenavül olunsâ kuvvet-i basara ve mi'deye nâfi dir(...) mâ'ide-i Sübhân'dır." Ona göre...

Taksim Meydanı'nda 'gerileme devri': Yayalaştırma projesi