

Radikal

Evliya Çelebi ve 'balıklı tarih'



III. Ahmed şehzadelerinin sünnet düğünü şenliklerinden.

TAN MORGÜL

Radikal Hayat / 13/11/2012

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

Babil Derneği geçen hafta pek kıymetli bir etkinlik düzenledi, Marianna Yerasimos'la 'Evliya Çelebi ve Balık Kültürü' isimli, kaçırmak olmazdı. 17. yy. Osmanlı dünyası mutfağına girip, balık kokusunu bir temiz ciğerimize çektik. 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 oluşturacak. 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 alıyormuş. 18. yy'dan sonra tatlı ve şekerler ilk sıraya çıkmış ve öyle 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 olmasından hareketle açıklanıyor. Ama balık bolluğuna işaret etmek için, böyle 'faydalı abartma'ya başvurmuş olabilir ki Marianna Hanım'ın verdiği diğer örneklerden de bir seyyah metodolojisi olarak böylesi edebi bir mübalağanın kullanılmasının normal olduğunu öğreniyoruz.

Kentte 300 adet dalyanda 700 kişi çalışıyormuş. Beykoz kılıç (balığı) dalyanının yıllık geliri 7 milyon akçe, en üst düzey bürokratlardan kadının yıllık 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 tarafının erişimine açık olduğunu öğreniyoruz. Ki diğer balık fiyatları hiç de az değil.

Misal 1640 İstanbul'nda bir kilo etle, bir kilo yılanbalığı aynı fiyattaymış. Tuzlama, kurutma ve tütsüleme de öyle 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 pisibalığı pek bir seviyor ve bunu "Asla balık rayihası yoktur" diye anlatıyor. Deniz balığından çok göl balığına aşına 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 'leliz ve ilik misâli' derken, mevzu kabuklu ve yumuşakçalara geldiğinde, Çelebimizin nevri dönüyor. Bunları ya bedduaya ya da bekri biraderlere layık görüyor. İstiridyeyi 'sarı balğam', yengeç, ahtapot, tekeyi 'deryâ haşereleri', midye, istiridyeye, kereviti 'deryâ böcekleri', denizkestanesi, tarak, sülüne ve diğerlerini 'fâsik (günah işlemiş) canlara, bekri bürâderlere mezedit' 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 Hasan Efendi'de de adı geçen, ve 'kimliği' belirsiz nilüfer balığını deşifre 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 gişten (kötülük ve kinden) berî olur (kurtulur). "

Sofranın gülü: Evliya'nın hamsi pilakisi tarifi

Seyahatnâme'de adı geçen tek tarif de Karadeniz'in yakışıklı 'çocuğu'na dair. "İbtida (önce), bu hapsi balığın pâk ayırtlayup onar onar kamışa dizüp, ma'denos ve ve kerefis ve soğan ve pırasayı hürde (küçük) kıyup darcın ve fülful-i siyah (karabiber) ile halt edüp (karıştırıp) bir kat kerefis ve ma'danivâzı pilaki tavası içine döşeyüp bir kat hapsi döşeyüp ba'dahü (ondan sonra) Tarabefzûn'ın âb-ı hayâta benzer su zeytûn yağın döküp germâ nerm ateşde (orta ateşte) bir sâ'at pişüp gûyâ nür olup tenâvül olursa nûr-ı pür-nûr olur. Bu güne tabh olup tenâvül olursa kuvvet-i basara ve mi'ideye nâfi'dir(...) mâ'ide-i Sübhân'dır." Ona göre...