

## Osmanlı Mutfağında Av Etleri

Priscilla Mary Işın\*

Burhan Oğuz'a göre hem av hem av etine meraklı Selçuk padişahları, av dönüşünde avladıkları hayvan ve kuşlardan oluşan içkili ziyafetler verirlerdi,<sup>1</sup> hatta iki Selçuk padişahı, Melikşah ve Alâeddin Keykubad, av etini fazla kaçırmaktan öldüler.<sup>2</sup>

Osmanlı döneminde av eti merakı bu kadar ileriye götürülmesine de saray çevrelerinde av eti yenmeye devam edildi. II Murat, ava çok meraklıydı<sup>3</sup> ve Fatih Sultan Mehmed'in haftalar süren teşkilatlı av gezileri yaptığı biliniyor. Av sırasında yenilen av etlerinin kaydı olmamasına rağmen Fatih'in oğulları için yaptırdığı sünnet düğününde kaz ve ördek çevirmeleri pişirildiği biliniyor.<sup>4</sup> Padişah ve saray avcılarının yakaladıkları kuş ve hayvanlara para ödenmediğinden muhasebe defterlerinde yer almaz, ancak 1489-90 yılında avlanan ahuları taşımak için arabacılara ödenen para kayıtlıdır. III. Selim'in tarihçisi Ahmed Cavid, ahu için "Kebabı ve sâ'ir ta'âmı olur" demesinden bu hayvanın etinden koyun etiyle yapılan yemeklerin benzerlerinin yapıldığı anlaşılıyor.

16. yüzyıla gelince saray mutfak defterlerinde parayla satın alınan yüzlerce su kuşu (Devellioğlu'una göre *mürg-ü abi* tabiri özellikle ördek için kullanılıyordu), bir yabani kaz türü olan *anıt* (angıt, *Tadorna ferruginea*), bir tür orman horozu veya dağ tavuğu olan *bedenos* (*Tetrao*) ve *keklik* kayıtlıdır.<sup>5</sup> Beyazıt ve Cihangir'in 1539 yılındaki sünnet düğünü ziyafetlerinde keklik, tavus ve ördek kebabları, 900 kaz ve 200 güvercin pişirilmişti. Kaz ve güvercinlerin sarayda yetiştirildiği biliniyor,<sup>6</sup> Michel Baudier'in verdiği saray mutfağına

---

\* Priscilla Mary Işın, Araştırmacı-Yazar, İstanbul.

<sup>1</sup> Burhan Oğuz, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, C. 1 (Beslenme Teknikleri), İstanbul 1976, s. 555 (from O. Turan, *Türkiye Selçukluları Hakkında Resmî Vesikalar*, Ankara 1958).

<sup>2</sup> *Age*, s. 555. (from İmad ad-din İsfahânî – Irak ve Horasan Selçukluları Tarihi)

<sup>3</sup> Broquiere'e göre II. Murad tutkulu bir avcı olup 2000'den fazla doğancısı vardı.

<sup>4</sup> Arif Bilgin, "Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. yüzyıl)", *Yemek Kitabı: Tarih – Halkbilimi – Edebiyat*, hzl. M. Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul 2002, s. 52.

<sup>5</sup> Lütfi Ömer Barkan, 'İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri,' *Belgeler*, C. IX, S. 13, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1979, s. 1-380.

<sup>6</sup> Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfacı*, Kitabevi, İstanbul 2004, s. 194.

günlük alınan hayvanlar listesinde kaz ve güvercinler av kuşlarından ayrı olarak sayılıyor.<sup>7</sup> Ancak Evliya Çelebi, Terkos Gölünde avlanan balıklar ve kuşlar anlatırken, avcılarının "niçe kerre yüz bin kazları sayd ederler" dediğine bakılırsa, muhtemelen mevsiminde yabancı kazlar de yeniliyordu.<sup>8</sup>

Gelibolulu Mustafa Ali, av etinin lezzetinin üstünlüğünü söylüyor: 'Aslında av etinin can beslemek yerine geçer tatlı ve şekerli bir lokma olduğu ve her açın ve oburun o güzel yiyeceklere doymadığı herkesin bildiği, büyük, küçük herkesin üzerinde birleştiği bir nesnedir ... turnalar, kazlar, sülünler ve hüma-uçuşlu keklikler ve bütün kuşları içine alan, başka yemeklerden ayrıcalıkları meydanda olan kuş avlarıdır. Bunların avlanması, yüksekten uçan kuşlara ve iki kanatlı olanların şahbazlarına hastır. Özellikle bu avların halâl olduğu üzerinde Kur'an-ı Kerim'de kesin hükümler vardır. Üçüncüsü, dört ayaklılardan geyik ve tavşanların avlanması, yaban eşeği, arslan, kaplan, tilki ve kurt dedikleri hayvanların avlanması, yakalanmasıdır ki kiminin yinmeleri halâldir ve taze eti eşsiz bir lezzet verir. Kiminin yinmesi haram ise de derisinden ve başka yerlerinden bütün yararlanır. Bunların avlanmasındaki yarar, salt çıkar ve paradır. Dördüncüsü, deniz avı sayılan balık avlamasıdır. Kimi olta ile, kimi ağla bunların avlanması hoş ve tatlı bir keyiftir.'<sup>9</sup>

Birçok yabancı seyyah Türkiye'de Müslümanların av hayvanlarının şeriat kurallarına uygun öldürülmediği ihtimalini düşünerek av eti yemediklerini söylüyorlar. Mustafa Ali'nin av etinin helal olduğunu vurgulayarak söylemesi, o dönemde av etini yemekten çekinen bir dindar kesimin var olduğuna işaret ediyor. Kuş avcılarında şüphe ile bakıldığını da biliyoruz: "Muhtesib kuş avcılarında dikkat etsin. Çoğu namaz kılmıyorlar. Dindar da değiller."<sup>10</sup> Bu konuda Muradja d'Ohsson, uzun uzun şeriata göre av hayvanlarının öldürme kurallarını anlattıktan sonra, şunları söylüyor: "Müslüman av etini az yer. Bu, onların av etlerini sevmediğinden değil, usulüne göre avlanmamış, haram bir eti yemek endişesinden gelir. Üstelik içlerinden pek çoğu da hayvanlara karşı fazla şefkatlidir. Bu bakımdan, hükümdar olsun, devlet büyüğü olsun, alelade vatandaş olsun, aralarında, fazlaca av meraklısına

---

<sup>7</sup> *The History of the Imperial Estate of the Grand Seigneurs: Their Habitations, Lives, Titles, Qualities, Exercises, Workes, Revenewes, Habit, Discent?, Ceremonies, Magnificence, Judgments, Officers, Favourites, Religion, Power, Government and Tyranny*, translated out of French by E.G.S.A., London 1635 (ilk baskı Paris 1625) s. 140.

<sup>8</sup> *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Yapı Kredi Yayınları, C. VI, s. 86.

<sup>9</sup> *Ziyafet Sofraları (Mevaidü'n-nefais fi kavâidi'l mecâlis)*, hzl. Orhan Şaik Gökyay, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul 1978 s. 72-3.

<sup>10</sup> Yusuf Ziya Kavakçı, *Hisbe Teşkilatı, Bir İslam Hukuk ve Tarih Müessesesi Olarak Kuruluş ve Gelişmesi*, Ankara 1975, s. 97.

rastlanmaz. Diğer taraftan, millî tarihlerinde, daha dindar olanların av etlerine karşı daima çekingen davrandıklarını, hatta aldıkları av hayvanının parasını sadaka olarak fakirlere verdiklerini okumaktayız.”<sup>11</sup>

Hayvanlara duyulan acıma duygusu konusunda çok şey söylenebilir, burada sadece bunun çok eskiye gittiğini gösteren bir örnekle yetineceğim. MS 650 yılı civarında Göktürk Hanımı ziyaret eden Çinli gezgin Hsien-tsang, Hanın yazları geçirdiği Binbir Pınar yaylasındaki geyiklerin avlanmalarını yasakladığını, bir kısmına çingirak ve yüzük taktığını anlatıyor.<sup>12</sup>

Bunlara rağmen Hans Dernschwam’ın 16. yüzyıl ortasındaki ‘Nedense Türkler böyle şeylere heves etmiyorlar. Bilmiyorlar; ne balıkçılıkla, ne de avcılıkla meşgul oluyorlar’ görüşü toplumun ancak belli bir kesim için doğru olabilir.<sup>13</sup> Aynı yıllarda esir alınarak Türkiye’de 13 yıl yaşayan Bartholomeus Georgieuz, “Bu dünyada avcılıktan Türkler kadar zevk alan hiç bir millet yoktur” diyor.<sup>14</sup>

Avrupalılar kadar değilse de Osmanlıların av etini sevdikleri, mutfaklarında av etine yer verdikleri görülüyor. Gelibolulu Mustafa Ali, III. Murad’ın oğlu şehzade Mehmed’in 1582 yılındaki sünnet düğünü ziyafetlerinde ördek, kaz ve asfur (serçe veya serçe gibi küçük kuşlar) sunulduğu, hatta bütün olarak büryan edilen bir sığırın içinden kurt, tilki gibi vahşi hayvanların fırladığını anlatıyor.<sup>15</sup> Fransa kralı XIII. Louis’in tarihçisi Michel Baudier (1589-1645) Osmanlı sarayına her gün yüz çift av kuşunun alındığını bildiriyor.<sup>16</sup> III. Murad’ın Yahudi asıllı hekimi Hierosolimitano Domenico (1552-1622), Divan görevlileri için hazırlanan yemeklerde av kuşlarının bulunduğunu yazıyor.<sup>17</sup>

Evliya Çelebi, av ve av etleri konusunda çeşitli ilginç bilgiler veriyor. Örneğin, Istranca Dağlarında yeniçeri avcılarının avladıkları alageyik, karaca ve geyik etlerinin

---

<sup>11</sup> Mouradja D’Ohsson, *18. Yüzyıl Türkiyesinde Örf ve Adetler*, Tercüman 1001 Temel Eser 3, tarihsiz, s. 27.

<sup>12</sup> *Buddhist Records of the Western Countries* (<http://www.iras.ucalgary.ca/~volk/sylvia/Hsien-Tsang.htm>).

<sup>13</sup> Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, 1987, s. 302.

<sup>14</sup> *Ofspring of the House of Ottomano and officers pertaining to the Great Turkes Court, whereunto is added Bartholomeus Georgieviz Epitome of the customes, Rytes, Ceremonies and Religion of the Turkes: with the miserable affliction of those Christians whiche live under their captivitie and bondAge*, Londra, C. 1570, y. 44b.

<sup>15</sup> *Cami ’u’l-buhur der Mecalis-i Sur*, hzl. Ali Öztekin, Türk Tarih Kurumu, Ankara 1996, 236-250.

<sup>16</sup> Michel Baudier, *The History of the Imperial Estate of the Grand Seigneurs: Their Habitations, Lives, Titles, Qualities, Exercises, Workes, Revenewes, Habit, Discent, Ceremonies, Magnificence, Judgments, Officers, Favourites, Religion, Power, Government and Tyranny*, Londra 1635, s. 140.

<sup>17</sup> *Domenico’s Istanbul*, translated with an Introduction and Commentary by Michael Austin, E. J. W. Gibb Memorial Trusts, 2001, s. 18.

Yeniköy'e götürülüp saray için pastırma hazırlandığını söylüyor.<sup>18</sup> İleri gelenlerin av sırasında yakaladıkları hayvanları kırlarda pişirterek yediklerini de ondan öğreniyoruz.<sup>19</sup> Defterzade Mehmet Paşanın avladığı keklik, turaç, sülün gibi kuşlar ve ahu gibi hayvanları, aşçıları tarafında çay kenarında pişirilirdi. Kemah'ta halkın yazın bildircin avlayıp kış için turşusunu hazırladıklarını anlatıyor.<sup>20</sup> Benzer şekilde Kıbrıs'ta incirkuşunun (*Sylvia hortensis*) turşusu yapılarak fiçıda Avrupa'ya ihraç edilmekteydi.<sup>21</sup> 19. yüzyıla gelince de av etlerine olan ilgi sürüyordu. Ekim 1829 tarihinde II. Mahmud, Kaptan Paşadan saray için dört yüz düzine bildircin ısmarlamış ve kafesler içinde canlı olarak saraya getirilmişti.<sup>22</sup>

Tıp kitaplarında çeşitli av etlerine rastlanır, örneğin 14. yüzyıl sonlarına ait *Müntahab-ı Şifâ* adlı kitapta adı geçenler şunlardır: kaz, ördek, serçe, keklik, güvercin, bildircin, sülün, toy ve durrac (turaç, *Francolinus francolinus*), tavşan, sığın (alageyik), geyik ve kulan (yaban eşeği de denilen bir tür yabani at, *Eguus hemionus*).<sup>23</sup> Evliya Çelebi'ye göre Edirne şifahanesinde sinir hastalarına av kuşları yediriliyordu.<sup>24</sup>

Keklik, bildircin, sülün, çulluk, kaz, ördek, ispinoz, üveyik, sığırcık, yelve, çil kuşu, kara tavuk ve toy kuşu, tedavi amaçla değil zevk için yenilen av kuşlarından.<sup>25</sup> Av kuşların daha çok çevirmesi veya kebabı yapılır, özellikle küçük kuşlar ızgarada kızartıldıktan sonra pilavla birlikte yeniliyordu.<sup>26</sup> Anadolu kazaskeri Selim Paşa'nın Kırım Savaşı sırasında Küçük Çamlıca'da verdiği ziyafette sunulan yemekler arasında ördek palazı kapaması vardı.<sup>27</sup>

---

<sup>18</sup> Evliya Çelebi *Seyahatnamesi*, Yapı Kredi Yayınları, C. I, s. 196.

<sup>19</sup> *Age*, C. II, s. 190.

<sup>20</sup> *Age*, C. II, s. 195-6.

<sup>21</sup> Jean Baptiste Tavernier, *The Persian Travels: The First Book of Monsieur Tavernier's Persian Travels, Containing The Several Roads from Paris to Ispahan The Chief City of Persia, through The Northern Provinces of Turkey (Collections of Travels Through Turkey into Persia and the East Indies" and "also of the kingdoms that encompass the Euxine and Caspian seas)*, Londra 1684, s. 80.

<sup>22</sup> Sir Adolphus Slade, *Records of Travels in Turkey, Greece etc and of a Cruise in the Black Sea with the Capitan Pasha*, 2. baskı, Londra 1833, s. 179.

<sup>23</sup> Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa). *Müntahab-ı Şifâ*, Ankara 1990.

<sup>24</sup> *Age*, C. 3, s. 262.

<sup>25</sup> Ahmed Cavid. *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006; William Wittman, *Travels in Turkey. Asis-Minor, Syria and Across the Desert into Egypt during the Years 1799, 1800 and 1801*, Londra 1803; Orhan Şaik Gökyay, 'Sohbetnâme', *Tarih ve Toplum*, İletişim Yayınları, S. 14, C. 3, İstanbul Şubat 1985, s. 56-64 ve yukarıda belirtilen kaynaklar.

<sup>26</sup> Julius R. Van Millingen, *Turkey*, London 1920, s. 83.

<sup>27</sup> Alexis Soyer, *A Culinary Campaign*, Southover Press, 1995 (ilk baskı 1857), s. 196.

Tavşanların avlandığına dair bir çok kayıt bulunuyor,<sup>28</sup> ve bu hayvanın Aleviler hariç Müslümanlar tarafından yendiği de 1844 tarihli bir yemek kitabında tavşan kebabı ve tavşan yahnisi için tarifler bulunmasından biliyoruz.<sup>29</sup> Tavernier'e göre Ermeniler de tavşan etini yemiyorlardı.<sup>30</sup> Aynı kitapta karaca ve geyik etlerinin de tavşan kebabı gibi pişirildiği de yazılı. 1840'larda üç yıl İstanbul'da yaşayan Charles White, Pera ve Galata'nın pazarlarında bol miktarda tavşan, karaca, sülün, çulluk, keklik, bıldırcın ve çok çeşitli küçük kuşların bulunduğunu, bunların Bulgar avcıları ve tezkireli avcılar tarafından getirildiğini yazıyor.<sup>31</sup>

19. yüzyılın ikinci yarısına ait yemek kitaplarında bulunan av etleri tarifleri arasında şunlara rastlanır: keklik dolması, ördek palazı kebabı, patlıcanlı bıldırcın kebabı, kaz palazı kebabı, karaca ve geyik ve yaban keçisi kebabları, kaz ve ördek tas kebabları, kaz ve ördek fırın kebabları, ördek dolması, ördek palazı dolması, kaz ve ördek vesair av kuşları ciğerlerinden iç, bıldırcın vesair kuş pilavları, ve kaz, ördek vesair av etleri kavurması.

## Kaynaklar

Ahmed Cavid. *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ*, Kitap Yayınevi, İstanbul 2006.

Barkan, Lütfi Ömer, "İstanbul Saraylarına ait Muhasebe Defterleri," *Belgeler*, C. IX, S. 13, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara 1979.

Bilgin, Arif, "Seçkin Mekanda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. yüzyıl)", *Yemek Kitabı: Tarih – Halkbilimi – Edebiyat*, hzl. M. Sabri Koz, Kitabevi, İstanbul 2002, s. 35-75.

Bilgin, Arif, *Osmanlı Saray Mutfağı*, Kitabevi, İstanbul 2004.

Baudier, Michel, *The History of the Imperial Estate of the Grand Seigneurs: Their Habitations, Lives, Titles, Qualities, Exercises, Workes, Revenewes, Habit, Discent, Ceremonies, Magnificence, Judgments, Officers, Favourites, Religion, Power, Government and Tyranny*, Londra 1635.

---

<sup>28</sup> Vignau, The Turkish Secretary, 1688; Pouqueville, F. C. H. I., *Travels through the Morea, Albania, and several other parts of the Ottoman Empire to Constantinople during the years 1798, 1799, 1800, and 1801*, Londra 1806, s. 89, 131 ve daha başka bir çok kaynakta geçiyor.

<sup>29</sup> Mehmet Kâmil. *İlk Basılı Türkçe Yemek Kitabı Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)*, 1844, hzl. Cüneyt Kut, İstanbul 1997.

<sup>30</sup> Jean Baptiste Tavernier, Baron of Aubonne, *A New Relation of The Inner-Part of The Grand Seignor's Seraglio, Containing Several Remarkable Particulars, Never before Expos'd to Publick View*, London 1677, s. 28.

<sup>31</sup> Charles White, *Three Years in Constantinople or the Domestic Manners of the Turks in 1844*, C. 3, Londra 1845, s. 92-93.

*Buddhist Records of the Western Countries* (<http://www.iras.ucalgary.ca/~volk/sylvia/Hsien-Tsang.htm>).

*Cami'ü'l-buhur der Mecalis-i Sur*, hzl. Ali Öztekin, Türk Tarih Kurumu yayınları, Ankara 1996.

*Celâlüddin Hızır (Hacı Paşa). Müntahab-ı Şifâ*, Ankara 1990.

D'Ohsson, Mouradja, *18. Yüzyıl Türkiyesinde Örf ve Adetler*, Tercüman 1001 Temel Eser 3, tarihsiz.

Dernschwam, Hans, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen, Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları, 1987.

*Domenico's Istanbul*, translated with an Introduction and Commentary by Michael Austin, E.J.W. Gibb Memorial Trusts, 2001.

*Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Yapı Kredi Yayınları, C. I.

*Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Yapı Kredi Yayınları, C. VI.

Gökyay, Orhan Şaik, "Sohbetnâme", *Tarih ve Toplum*, İletişim Yayınları, S. 14, C. 3, İstanbul Şubat 1985.

Kavakçı, Yusuf Ziya, *Hisbe Teşkilatı, Bir İslam Hukuk ve Tarih Müessesesi Olarak Kuruluş ve Gelişmesi*, Ankara 1975.

*Mehmet Kâmil. İlk Basılı Türkçe Yemek Kitabı Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı), 1844*, hzl. Cüneyt Kut, İstanbul 1997.

Millingen, Julius R. Van, *Turkey*, London 1920.

*Ofspring of the House of Ottomano and officers pertaining to the Great Turkes Court, whereunto is added Bartholomeus Georgieviz Epitome of the customes, Rytes, Ceremonies and Religion of the Turkes: with the miserable affliction of those Christians whiche live under their captivitie and bondage*, Londra, c. 1570 , y. 44b.

Oğuz, Burhan, *Türkiye Halkının Kültür Kökenleri*, C. 1 (Beslenme Teknikleri), İstanbul 1976. (from O. Turan, *Türkiye Selçukluları Hakkında Resmî Vesikalar*, Ankara 1958).

Slade, Sir Adolphus, *Records of Travels in Turkey, Greece etc and of a Cruise in the Black Sea with the Capitan Pasha*, 2. baskı, Londra 1833.

Soyer, Alexis, *A Culinary Campaign*, Southover Press, 1995 (ilk baskı 1857).

Tavernier, Jean Baptiste, Baron of Aubonne, *A New Relation of The Inner-Part of The Grand Seignor's Seraglio, Containing Several Remarkable Particulars, Never before Expos'd to Publick View*, London 1677.

Tavernier, Jean Baptiste, *The Persian Travels: The First Book of Monsieur Tavernier’s Persian Travels, Containing The Several Roads from Paris to Ispahan The Chief City of Persia, through The Northern Provinces of Turkey (Collections of Travels Through Turkey into Persia and the East Indies” and “also of the kingdoms that encompass the Euxine and Caspian seas)*, Londra 1684.

*The History of the Imperial Estate of the Grand Seigneurs: Their Habitations, Lives, Titles, Qualities, Exercises, Workes, Revenewes, Habit, Discent?, Ceremonies, Magnificence, Judgments, Officers, Favourites, Religion, Power, Government and Tyranny*, translated out of French by E.G.S.A., London 1635 (ilk baskı Paris 1625).

Vignau, The Turkish Secretary, 1688; Pouqueville, F. C. H. I., *Travels through the Morea, Albania, and several other parts of the Ottoman Empire to Constantinople during the years 1798, 1799, 1800, and 1801*, Londra 1806.

White, Charles, *Three Years in Constantinople or the Domestic Manners of the Turks in 1844*, C. 3, Londra 1845.

Wittman, Dr William, *Travels in Turkey. Asis-Minor, Syria and Across the Desert into Egypt during the Years 1799, 1800 and 1801*, Londra 1803.

*Ziyafet Sofraları (Mevoidü’n-nefais fî kavâidi’l mecâlis)*, hzl. Orhan Şaik Gökyay, Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul 1978.