

پژوهش در تاریخ، سال دوازدهم، شماره ۲۲، بهار و تابستان ۱۴۰۱

آشپزخانه دربار استانبول در دوره محمود دوم^۱

اوزگه سامانجی^۲ و عارف بیلگین^۳

ترجمه محمدمامین کیخا شاهین پور^۴

تاریخ دریافت: ۱۴۰۰/۰۹/۰۶

تاریخ پذیرش: ۱۴۰۱/۰۵/۲۲

فرهنگ آشپزی اواخر دوره امپراتوری عثمانی از اندوخته‌های سده‌های پیشین غنی بود، اما هم‌زمان آغوش خود را به روی نوآوری‌ها نیز گشوده بود. از عناصر مهمی که فرهنگ طبخ امپراتوری عثمانی سده نوزدهم را با دوره کلاسیک متمایز می‌کرد، ابتدا سفره‌آرایی نوین، مصرف گسترده سبزیجات با منشاء آمریکایی مانند گوجه‌فرنگی، فلفل و ذرت، به‌کارگیری ظروف جدید، ظروف چینی اروپایی و قرار گرفتن غذاهای متنوع جدید در سفره‌ها بود.

پذیرفتن قطعی آداب سفره «فرنگی» و برخی از طعم‌ها، در دربار عثمانی و بیرون از دربار اساساً در اواخر سده نوزدهم صورت گرفت. ولیکن اولین نشانه‌های این نوآوری‌ها در دوره سلطان محمود دوم به میان آمده است. برای نمونه، براساس گفته برخی از سیاحان اولین کسی که با استفاده از کارد و چنگال به سبک اروپایی در سفره به غذا خوردن پرداخت، سلطان محمود دوم است. به‌راستی نیز اولین سرویس کارد و چنگال، ظروف طلایی و نقره‌ای به سبک

^۱. این مقاله ترجمه‌ای است از:

"II. MAHMUD DÖNEMİ İSTANBUL VE SARAY MUTFAĞI", مندرج در II. MAHMUD YENİDEN YAPILANMA SÜRECONDE İSTANBUL, İSTANBUL, AVRUPA KÜLTÜR BAŞKENTİ ORG, 2010, 325-351.

^۲. استادیار دانشگاه یدی تپه

^۳. دانشیار دانشگاه ساکاریا

^۴. دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه ساکاریا، ترکیه، makshahinpur@gmail.com

فرانسوی و ظروف ضیافت متعلق به این دوره است و امروز در موزه «دلمه باغچه» به نمایش درآمده است. و باز می‌دانیم که پادشاه مدت کوتاهی قبل از مرگش از فرانسه سرویسِ کارد و چنگالِ نقره‌ای سفارش داده است. اگر گمان بر این باشد که سلطان در زندگی روزمره خود در هنگام غذا خوردن سبک ترکی را ترجیح می‌داده است، سفارش و موجود بودن چنین سرویس ظروف ضیافتی نشانگر علاقه و احتیاج وی به سبک جدید غذاخوری است.



سرویس کارد و چنگال، از ظروف طلایی سفره محمود دوم

خوراک‌های سفره سلطان

سفره غذای محمود دوم به صورت اساسی نشانگر ویژگی‌ها و خصوصیات فرهنگ آشپزی دوره کلاسیک عثمانی است. سبک تغذیه دوره کلاسیک، که اساساً شامل گوشت گوسفند، گندم، برنج، شکر، عسل، سبزیجات و میوه‌ها است، سفره دربار در سده نوزدهم را نیز در بر می‌گیرد.

ولی عناصری متفاوت با گذشته (مثل گوجه‌فرنگی قرمز، فلفل قرمز، لوبیای قرمز) و خوراکی‌هایی همانند ماهی، که در گذشته اطلاعات دقیقی راجع بدان‌ها داشته‌ایم، در این دوره اهمیت پیدا کرده و شاهد مصرف فراوان آنها هستیم. براساس اطلاعاتی که از اسناد آرشیو به دست آورده‌ایم، همان‌گونه که در گذشته معمول بود، رایج‌ترین گوشت مصرفی در سفره سلطان گوشت گوسفند بود. در کنار این، گوشت بره که نسبتاً کمیاب بود توسط افراد صاحب امتیاز به غیر از سلطان، آقایان حرم، کمک‌استادان حرم و چند تن از افراد رتبه‌بالا مصرف می‌شد. مصرف گوشت توقلو^۱ به مقدار کم بود. پاسترما^۲ و سوجوک^۳ ادویه‌دار که از گوشت گاو تهیه می‌شد نیز در میان خوراک‌های مصرفی در دربار بود. همان‌گونه که در دوره‌های پیشین استفاده می‌شد، در این دوره نیز مردان و در رأس آنها پادشاه، سقطات (شکم گوسفند، پاچه گوسفند، کلیه جگر، پستان گوسفند، دنبه گوسفند، شیردان) با مرغ و جوجه را ترجیح می‌دادند و به مقدار زیادی مصرف می‌شد. به صورت نادر نیز بوقلمون جزو حیوانات اهلی خریداری شده برای آشپزخانه دربار سلطان بود. فهمیده می‌شود که در آن دوره بوقلمون (مرغ مصری) هنوز مخصوص سفره اشراف بود. در تهیه خیلی از خوراک‌ها تخم مرغ ترجیح داده می‌شده و به میزان زیادی مصرف می‌شده است.

در میان مواد خریداری شده برای سفره دربار محمود دوم، گوشت پرندگان شکاری (مرغ شکار) نیز به چشم می‌خورد. اسناد آرشیوی خرید بلدرچین و کبوتر که از خوراک‌های محبوب آن دوره بودند را برای سلطان و والده سلطان نشان می‌دهند. علاقه شدید سلطان به بلدرچین توجه سیاحان را نیز جلب کرده است. آدولفوس اسلید سفارش خرید ۴۰۰ بلدرچین دوازده تایی از کاپتان پاشا برای دربار در تاریخ ۱۸۲۹ اکیم (اکتبر) را بیان می‌کند. مصرف کبوتر در دربار تنها منحصر به پادشاه و والده سلطان نبود و در سفره دیوان و ضیافت‌های ایلچی نیز به چشم می‌خورد. ماهی، تخم ماهی و خاویار از خوراک‌های مورد پسند سلطان محمد فاتح و

۱. بره یک‌ساله

۲. خوراکی که با مخلوط کردن نمک، شنبلیله و فلفل قرمز و پاشیدن آنها بر روی گوشت و خشک شدن در زیر نور آفتاب تهیه می‌شود.

۳. یک نوع خوراکی که از پُر کردن گوشت ادویه‌دار چرخ‌شده در روده بادکرده خشک‌شده تهیه می‌شود.

برخی از پادشاهان و محمود دوم بود. در میان ارزاق خریداری شده برای آشپزخانه مخصوص سلطان در سرای بشیکتاش (قوشخانه همایون) نام خاویار، تخم ماهی، ساردین و بونیتو به صورت مرتب به چشم می خورد. برخلاف امروز ماهی و خاویار در ماه رمضان مورد پسند اعیان و اشراف بوده است. در میان هدیه های افطاری که به شاهزادگان، شاهدخت ها، شیخ الاسلام، آقاها و دیگر بلندمرتبان دربار فرستاده می شد، خاویار آزاک، تخم ماهی و ساردین یافت می شد. ساردین یک نوع ماهی بود که پیوسته در لیست خرید انبار آذوقه سلطان قرار داشت. از دیگر سوی، شمشیرماهی از خوراک های مورد پسند محمود دوم بود. اسلید با اشاره به علاقه محمود دوم به این ماهی و افزایش مصرف آن در میان اعیان و اشراف استانبول، حکایتی در این باره از گذشته نقل می کند: در سال ۱۸۱۲ کوچ شمشیرماهی ها از دریای مرمره به سوی پایین موجب نگرانی درباریان و اشراف شهر شده بود. آن قدر مورد توجه و اهمیت بوده که در دیوان نیز آن را بررسی کرده اند. برای اینکه بدون شمشیرماهی نباشند، کارکنان دولت پیشنهاد آوردن دو شمشیرماهی نر و ماده و رها کردن آنها در تنگه بغاز را پذیرفته اند. اما به دلیل برگشتن ماهی ها این تلاش بی نتیجه بوده است. به دلیل علاقه بیش از حد سلطان محمود دوم به شمشیرماهی برای اولین بار، در دوره او در آشپزخانه های دربار قسمتی دیگر به عنوان مطبخ ماهی تشکیل شده است. براساس سند آرشیوی که حاوی لیست آشپزان دربار پس از سال ۱۸۲۶ است، در میان آشپزان آشپزخانه مخصوص، دو ماهی گیر غیرمسلمان و یک مسئول طبخ ماهی حضور داشته اند. همزمان خوراک ماهی در سفره های ضیافت ایلچی ها نیز دیده می شد.



سینی طبخ ماهی



ظرف حلوا

در دربار دو نوع شیر، خالص و مخلوط، به مصرف می‌رسیده است. برای آشپزخانه مخصوص سلطان تنها شیر خالص خریداری می‌شد. از محصولات لبنی، پنیرها (پنیر سفید سالامورا، پنیر کاشار، پنیر تولوم، پنیر کاشکاوال، پنیر لر، پنیر دیل، پنیر چایر، پنیر آلبانی) کره، ماست (ماست کووا، ماست چانک) هم در آشپزخانه سلطان و هم در آشپزخانه حرم همایون مکرر آورده می‌شد. خامه و مخصوصاً خامه اسکودار به مقدار کمی وارد دربار می‌شد و علی‌الخصوص طعم اشرافی خاصی بود که برای سلطان جداگانه در نظر گرفته می‌شد. در اسناد آشپزخانه به خرید زیتون سیاه و سبز به کرات بر می‌خوریم. از طرف دیگر یک نوع زیتون درشت با نام «زیتون سیبی» در بین هدیه‌های افطاری داده شده به ارکان دربار موجود است. در دوره محمود دوم همان‌گونه که در سده نوزدهم مرسوم بود، در خوراک‌ها به صورت فراوان از کره صاف شده (روغن ساده) استفاده می‌شد. برای اولین بار شاهد خرید روغن زیتون در بین اقلام خریداری شده برای آشپزخانه دربار محمود دوم هستیم، که در دوره کلاسیک نیز برای تهیه غذا استفاده می‌شد. احتمالاً روغن زیتون به میزان محدود در تهیه سالاد، ماهی، تارتور^۱ و خوراک‌هایی همانند اینها استفاده می‌شد. در میان روغن‌های متنوعی که برای پخت خوراک‌ها برای سلطان خریداری می‌شد، روغن چوریش (مخلوط روغن داخلی و روغن ساده) و روغن دُنبه موجود بود. اما این روغن‌ها تنها در دربار شناخته شده بود و استفاده می‌شد. برای نمونه برای خوراک‌هایی مثل لوبیا قرمز، که برای خدمتکاران دربار مثل نگهبانان و باغبانان تهیه می‌شد، از روغن چوریش^۲ استفاده می‌شد. حبوبات مصرفی در آشپزخانه دربار عبارت از نخود، عدس، لوبیای چشم‌بلبلی، باقالا و لوبیای قرمز بود.

^۱. شُس یا ژُتی که با ترکیب مغز گردو، سیر، نمک، نان، سرکه ارده با آبلیمو و سپس جعفری خردشده تهیه می‌گردد.

^۲. روغن دنبه



آشچی باشی خونکار (سلطان)



سرویس غذاخوری هدیه داده شده به محمود دوم از طرف امپراتور روس نیکولای دوم

پژوهشگاه علوم انسانی و مطالعات فرهنگی
پرتال جامع علوم انسانی



در سده ۱۸ در استانبول مصرف لوبیای قرمز با منشاء آمریکایی آغاز شد. در سده نوزدهم با اینکه طعم جدیدی در آشپزخانه دربار محسوب می شد اما به میزان فراوان استفاده می شد. لوبیای قرمز در بین مواد غذایی خریداری شده برای خدمات دربار دارای جایگاه مهمی بود، زیرا مقدار آن بسیار فراوان بود. مصرف برنج نیز در سده نوزدهم در دربار عثمانی بسیار زیاد بود. برنج مورد استفاده در تهیه پلو که ضروری ترین خوراک در سفره های دربار عثمانی، هم در آشپزخانه سلطان و هم به صورت عمومی در آشپزخانه های دربار، به شمار می آمد، مهم ترین غلات خریداری شده بود. گندم به صورت دانه و بیشتر به شکل آرد، شهریه (زرد، سفید، آستانه) به صورت نشاسته، و آرد سبوس دار از دیگر غلات مهمی بودند که در آشپزخانه ها استفاده می شد. آسیاب بی کوز، که در دوره کلاسیک مشغول به کار بود، اهمیت خود برای دربار را در

این دوره نیز از دست نداده بود. از انواع دیگر آردها، که در لیست آشپزخانه دربار نام برده شده، آردی تولیدی در استانبول (دقیق آستانه) و آرد وارد شده از روسیه (دقیق روسیه) است. از آرد به غیر از استفاده در نان، در تهیه خمیر و کار شیرینی‌پزی (باقلوا، لقمه، حلوا و ...) و تهیه انواع بورک^۱ استفاده می‌شد. در دربار مصرف بلغور به مقدار محدود بود. مخصوصاً در میان ارزاقی، که به آشپزخانه سلطان وارد می‌شد، نام بلغور به ندرت دیده می‌شود. نوع دیگری از غلات، که در سده نوزدهم در آشپزخانه‌های دربار استفاده می‌شد، در منابع با عنوان جو بیج (جو اتریش) یاد شده است. در میان دیگر محصولات آرد که به صورت مرتب ثبت شده است: نان قطایف^۲ و یاسی قطایف موجود است. در اسناد متوجه خرید خمیر نازک برای تقویت در روزهای خاص مثل عید می‌شویم.

همانند دوره‌های پیشین، در دوره محمود دوم نیز در دربار نان‌های زیادی با تنوع فراوان و کیفیت‌های مختلف تولید می‌شد. نان تهیه شده از آرد سفید و خاص (نان خاص)، فرانجالای خاص، نان تهیه شده از آرد کپک‌دار (نان عادی)، نان فودولا، نان عزیز و سومون، از انواع نان‌های نام برده شده در اسناد هستند. به خصوص نان خاص، نان ویژه‌ای بود که برای دربار سفره سلطان در نظر گرفته می‌شد. در ۷ مایس (مه) ۱۸۳۵ در سعدآباد به مناسبت رفتن شاهزاده عبدالعزیز به مدرسه ضیافتی برپا شد که در اسناد آرشیوی که شامل لیست مواد تهیه شده برای این میهمانی هستند، اطلاعات و جزییات قابل توجهی درباره انواع نان‌ها به چشم می‌خورد. به غیر از تنوع نان‌هایی که ذکر کردیم، برخی از نان‌ها و خمیرهایی که از تولید آنها در دوره کلاسیک آگاه هستیم، در این دوره نیز یافت می‌شدند. در میان این‌ها مخصوصاً برای عید، به غیر از فادولای زعفرانی که متوجه تهیه آن هستیم، پیده (نان پسته)، نان پیچ (نان بوکلوملو)^۳، کلوچه، نعل حلقه، سیمیت حلقه، نان نخود، نان امام، نان کبرده، نان سوگری، پوغچای گل و نان میرآخور را می‌توان برشمرد.

۱. یک نوع خوراکی که در شکل‌های مختلف با خمیر درست می‌شود. در بین خمیر پهن شده، پنیر، گوشت چرخ شده و اسفناج گذاشته و پخته می‌شود.

۲. یک نوع خوراکی که از آرد و به صورت شیرین در شکل‌های مختلف تهیه می‌شود.

۳. نان شیرمال گیسو یا نان بافته شده.



ظروف متنوع از سرویس طلایی محمود دوم

همان‌گونه که در دوره کلاسیک رایج بود، مصرف شربت، مربا و خوشاب‌ها در آشپزخانه دربار در سده نوزدهم نیز دارای جایگاه مهمی بود. در دوره محمود دوم برای تهیه شیرینی‌هایی مانند قطایف پهن، نان قطایفی، باقلوا، گوللاچ (فلاچ؟)، مربا و حلوا، و خرید شکر و عسل برای آشپزخانه‌های دربار، مقدار قابل توجهی را در برمی‌گرفت. در آشپزخانه خاص و آشپزخانه‌های سلطان (قوشخانه همایون) و دیگر آشپزخانه‌ها، برای تهیه شیرینی‌ها (خلویات)، مربا و نوشیدنی‌هایی مانند شربت و شربت‌های غلیظ (اشربه) از کله‌قند و شکر پودری و عسل استفاده می‌شد. شکر که نسبت به عسل کالای لوکس‌تر و گران‌بهارتری به حساب می‌آمد، در شیرینی‌ها و نوشیدنی‌های مهیاشده برای سلطان در نظر گرفته می‌شد. از طرف دیگر در تهیه شربت، شربت‌های غلیظ و خوشاب‌ها از بنفشه، شکر لغوسا (حمص)، گلاب و عرق بهارنارنج

پژوهش در تاریخ، سال دوازدهم، شماره ۳۲، بهار و تابستان ۱۴۰۱/۱۲۱

استفاده می‌شد. به عنوان یک طعم خاص، مربای بنفشه و حمص در کنار شکر مربا، در میان افطاری‌های داده‌شده به ارکان دربار بود.

به غیر از نمکِ افلاک، ادویه‌جاتی همچون فلفل سیاه، دارچین، میخک، هل، سقز، زعفران، زیرهٔ سبز، سماق و فلفل قرمز از ادویه‌جات مورد استفاده در آشپزخانه‌های دربار در دورهٔ محمود دوم بود.



در میان اینها فلفل سیاه (فلفل) و دارچین بیشترین میزان مصرف را داشتند. در آشپزخانه دربار در سده نوزدهم فلفل قرمز (بهار سرخ) یک نوآوری است. در میان لیست تهیه خوراکیها برای آشپزخانه، پسته دلمه‌ای، انگور پرنده، پسته شام و بادام نیز یافت می‌شود. یک نوع رنگ گیاهی قرمز که در اسناد از آن با نام قرمز یاد می‌شود و رنگ شکرچی، و یک نوع ژلاتین که دکتال بالک نام‌گذاری شده و در تهیه الماسیه استفاده می‌شود، در اسناد از آنها به عنوان مواد قوام‌دهنده و طعم‌دهنده نام برده می‌شود. می‌توانیم بگوییم که در این دوره وانیل و شکلات در دربار شناخته می‌شده، اما به ندرت از آنها استفاده می‌کرده‌اند. چونکه این مواد جدید با منشاء آمریکایی که در لیست خرید آشپزخانه دربار جای نداشته‌اند، در لیست مصرفی ضیافت برای ایلچی‌ها در دولمه‌باغچه به چشم می‌خورد. به طور کلی مصرف این نوع مواد در طول سده نوزدهم محدود بوده است.

میوه‌های خریداری شده برای دربار سلطان نیز بسیار متنوع بوده است. گلابی، سیب، سیب آلبانیایی، سیب میسکت، به، شاه بلوط، لیمو، انگور، انگور رزاقی، انگور بی‌دانه، انگور سیاه، انگور چاوش، انگور فرنگ، آلو، آلو سرفیجه، آلو آماسیه، آلو جان، آلو سیاه، آلو خوشه‌ای، گیلان، توت فرنگی، آلبالو، کزلجیک^۱، توت، خرما، مدینه، خربزه، هندوانه، هلو، انجیر، گردوی روملی، انار، انار شیرین، انار لگن، زبان گنجشک کوهی، زردآلو، ترنج، پرتقال، پرتقال خونی و امثالهم، از انواع میوه‌های تازه؛ و کشمش، قیسی خشک، انجیر خشک، آلو خشک، فندق، بادام، پسته شام و... میوه‌های خشک موجود در لیست خرید بودند. همانگونه که میوه‌ها به صورت تازه و نوبرانه مصرف می‌شد، در حلواخانه در تهیه شربت‌های غلیظ و شیرینی استفاده می‌شده است. در اسناد آشپزخانه دربار به جز خرید میوه‌های خشک، خرید آجیل‌هایی همچون سوجوک بادام و گردو، کوفتر^۲، نخودچی (نخودچی شاهدانه) به چشم می‌خورد.

از دوره محمود دوم در میان سبزیجات مصرفی در آشپزخانه‌های دربار، سبزی‌های متنوع جدیدی به چشم می‌خورد. از اواخر سده هفدهم یک نوع گوجه فرنگی که کاواتا نامیده می‌شد،

۱. کرنبری یا توت خرس از گیاهان با منشاء آمریکایی.

۲. یک نوع راحت‌الحلقوم.

در دربار شناخته شده بود. [این محصول] را هنگامی که سبز بود، می‌چیدند و در تهیه ترشی از آن استفاده می‌شد. ولی استفاده از گوجه فرنگی قرمز را در اوایل سده نوزدهم می‌بینیم. فلفل تازه نیز که سبزی دیگری همچون گوجه فرنگی با منشاء آمریکایی است، در اسناد آرشیوی این دوره با آن روبرو می‌شویم. سیب زمینی و ذرت هنوز در این دوره در دربار رایج نبودند. همه سبزیجاتی که امروزه در آشپزخانه ترک استفاده می‌شود، در آشپزخانه‌های دربار دوره محمود دوم نیز عیناً پیدا می‌شد. بادمجان، کدوی آویزان، کدو تنبل، کدوی اسلامبولی، باقالای تازه، لوبیا، لوبیای سبز، تره تیزک آبی، بامیه تازه و خشک، خیار، گوجه فرنگی قرمز، کاواتا، برگ کاواتا، کنگر فرنگی، فلفل تازه، کلم، تره، تره فرنگی، شلغم، کرفس، هویج، گل کلم، نعنا، ترخون، سیر و پیاز، سبزیجاتی هستند که در اسناد آرشیوی نام آنها ذکر شده است. علاوه بر اینها، کاسنی دشتی، ترشک، موهلپه، زرشک (لسان سور)، گیاهان صحرائی مثل ترخون، جعفری، خیار، کاهو و اسفناج و گیاهانی مانند این - البته برای تهیه سارما (دولمه) باید برگ مو را نیز بیفزاییم - انگور کال که بعنوان کوروک^۲ یاد شده، نیز در میان لیست خرید در اسناد قرار دارد. زیرا کوروک در این دوره که رب گوجه فرنگی هنوز وارد آشپزخانه‌ها نشده بود، برای طعم بخشیدن به خوراک‌های سبزیجات استفاده می‌شد. در کنار دیگر مزه‌های ترشی، که در آشپزخانه استفاده می‌شد، در کنار کوروک، سرکه و آب لیمو نیز به چشم می‌خورد.

نوشیدنی‌ها و خوردنی‌ها در دربار علوم انسانی و مطالعات فرهنگی

به خاطر پیدا نشدن منوهای دربار این دوره، ردّ تنوع خوراک‌های تهیه شده را از تنوع خوردنی‌های خریداری شده برای آشپزخانه‌ها - که در بالا ذکر کردیم - و دنبال کردن بعضی از سیاحت‌نامه‌ها می‌توان جست. از طریق فهرست اسباب و لوازم آشپزخانه، که در اسناد آرشیوی یاد شده است، به تهیه خوراک‌هایی همچون بورک، پلو، کباب، کباب برّه، گووچ، کشکک، سوپ (مانند سوپ ترخون و سوپ اشکمه) پی می‌بریم. از دوره کلاسیک تا سده نوزدهم در تهیه این غذاها خوراک‌های ماهی و سالاد ترانور نیز افزوده شده است. ترشی‌ها که برای

۱. یک نوع گوجه سفت

۲. غوره

عثمانی‌ها یک خوردنی ضروری و غیر قابل اجتناب بودند، در حلواخانه تهیه شده و باز در همانجا در انبارها نگهداری می‌شدند. در لیست‌ها نام انواع ترشی‌های کلم، خیار، کدو، شلغم، بادمجان به چشم می‌خورد.



ایبریق

جزییات ضیافتی که به افتخار سفیر انگلیس، لُرد استراتفورد، در تاریخ ۲۲ مه ۱۸۲۱ در دربار توپقاپی داده شده است، دربارهٔ تنوع خوراک‌ها اطلاعات فراوانی در اختیار ما می‌گذارد. براساس گفته‌های ر. والش، که به همراه سفیر انگلیس در ضیافت حضور داشته، یازده نوع خوراک در سفره وجود داشته است: سوپ نخود، ماهی کباب‌شده، لوبیا با گوشت گوسفند، توپ‌های خمیری شیرینی، کباب پرندگان شکاری، یک نوع شیرینی که روی آن با خمیر پوشیده شده بود، گوشت گوسفند خوب پخته‌شده، گوشت پرندۀ آب‌پز شده، کوفته، ماست یا دوغ، یک نوع یاحنی^۱ سیب و در انتها پلوی برنجی که نشان‌دهندۀ پایان ضیافت بود و یک کاسۀ بزرگ خوشاب.

^۱. یک نوع خوراک ساده و یا مخلوط با سبزیجات که بعد از سرخ شدن با پیاز تفت داده شده و رُب و مقداری مایعات پخته می‌شود.



لیوان‌های چای

فهرست اقلام خریداری شده در آشپزخانه‌های دربار، که شامل آشپزخانه سلطان نیز می‌شد، از تهیه انواع شیرینی‌های اصلی همچون: زرده، قطایف پهن، قطایف نان، لقمه، باقلوا، حلوا، عاشوره، کایگانا و گوللاچ خبر می‌دهند.

پژوهش در تاریخ و مطالعات فرهنگی
پرتال جامع علوم انسانی



کارد، چنگال و قاشق از ظروف طلایی سفره محمود دوم

در ماه محرم در دربار سرویس عاشوره به عنوان یک رسم معمول تا انتهای دوره امپراتوری تداوم داشته است. با مطالعه اسناد آرشیوی به علاقه مفرط پادشاه به مرباهای نارنج و در کنار آن تهیه مرباها با پوست ترنج و پرتقال برای سلطان، تهیه مربای لیمو (لیموی فرنگی) و لیموی مرکبی (یک نوع مرکبات که هر تکه اش ترنج های متنوع، لیمو، طعم نارنگی می دهد و امروزه در قبرس با نام آلاجا لیمو شناخته می شود) ترنج و خربزه درختی می توان پی برد. در میان انواع مرباهای دیگری که در اسناد یاد شده، مربای گلابی، سیب، مرسین، به، مرباهای عناب، مربای بنفشه و مربای گل بشکر نیز یافت می شود.

تهیه معجون در دربار همچون دوره کلاسیک تداوم داشت. برای مثال بین سال های ۱۸۲۵_۱۸۲۶ در دربار سه نوع معجون تهیه شده بود: نوش دارو، قره باش، جوریش. این عمل به ما نشان می دهد که معجون های تهیه شده در دربار به مرور زمان شاید رو به کاهش بوده اند. چون که در دوره کلاسیک تنوع معجون ها نسبتاً زیاد بود و هر سال علاوه بر این سه نوع، معجون های کزلجک، به و معجون دوی میسک تهیه می شدند. تعبیری همچون کاسه خوشاب، ظروف شربت، لیوان شربت، کاسه خوشاب شیشه ای که در اسناد ذکر شده، نشان می دهد که تهیه خوشاب، شربت و شروب^۱ و نوشیدنی های شیرین دیگر نیز در دربار محمود دوم معمول بوده است. در میان مواد خریداری شده برای تهیه نوشیدنی ها (اشربه) از طرف انباردار سلطان در دربار بشیکتاش شکر، برای آبکش کردن شربت ها طولبند (آستار خاص) و لیمو، پرتقال، انگور گلابی و میوه های تازه به صورت منظم لیست برداری شده اند. براساس اطلاعات موجود در یک دفتر تعیینات متعلق به این دوره هر سال در دربار قیسی شام، آلبالوی خشک، انگور پرنده، آلوی آماسیه، سیب و تهیه خوشاب های گلابی و به را نیز می توان برشمرد.

۱. شربت های با مصرف طبی و دارویی

سلطان اهل عیش

برخلاف تفکر رایج، که جنبه محافظه‌کاری سلطان محمود دوم برتری داشته، وی همزمان از لذت‌های دنیوی نیز دست‌نُشسته بود. سلطان تا حد ممکن از دربار خارج می‌شد و در مکان‌های مناسب و زیبا وقت خود را سپری می‌کرد. سلطان از سال ۱۸۱۵ به جای اقامت در قصر توپقاپی سرای در کاخ بشیکتاش، که با عنوان چراغان‌سرای نیز نامیده می‌شد و از نظر دکوراسیون نیز منعکس‌کننده سبک فرنگی و ترکی بود، اقامت‌گزید و باغچه‌ها و کوشک‌های بغازیچی را مکرراً زیارت می‌نمود. دیگر هدف محمود دوم از خروج از دربار، علاقه مفراط اعتیادگونه او به شکار بود. یادداشت‌های روزانه دربار متعلق به دوره محمود دوم به وفور هم از گشت‌وگذارهای پادشاه و هم از مهمانی‌های او در کوچوک‌چکمجه و بویوک‌چکمجه و بغازکوی بحث می‌کنند. در این مکان‌ها، اردک، غاز، پرندگان دریایی مثل قو و شکارهای گله‌ای چون گوزن، قراجه و حیواناتی مثل خوک و پرندگان گوناگون شکار می‌شدند. محمود برای رفتن به گشت‌وگذار مطبخ عامره خود را نیز می‌برد و به ندرت شاهد خوراک خوردن او در جایی به غیر از آشپزخانه خود وی بوده‌اند. بی‌شک علت این امر خطر مسموم شدن بود. از یادداشت‌های روزانه این دوره، علاقه پادشاه به گوش دادن به موسیقی هنگام غذا خوردن آشکار می‌شود.



در دوره محمود دوم در دربار به غیر از آب و شربت، مهم‌ترین نوشیدنی مصرفی قهوه بود. بعضی از اسناد نشان‌دهنده این است که بعضی از اشراف دربار به میزان کمتری از قهوه، به نوشیدن بادیان و چای مسکو می‌پرداخته‌اند. علی‌رغم اینکه در یادداشت‌های روزانه و لیست‌های آشپزخانه در مورد علاقه پادشاه به شراب و شامپاین چیزی ذکر نشده، خیلی از سیاحت‌نامه‌نویسان به این نکته اشاره کرده‌اند. حتی در مورد عدم سختگیری پادشاه در مورد مشروبات الکلی که موجب آسودگی خاطر دیگر ارکان دولت درین مورد بوده نیز دیدگاه مشترکی وجود دارد. از سوی دیگر اسناد آرشیو نشان می‌دهد که محمود دوم یک مصرف‌کننده حرفه‌ای توتون و قلیان است. در میان اشیاء خریداری شده برای دایره همایون، پیدا شدن اسناد زیادی در مورد خرید توتون، چُپُق، قلیان، ماریچ (نی قلیان)، سَری قلیان، شیشه قلیان و یا لیوان آن در کنار قهوه، نشان‌دهنده چهره اهل عیش پادشاه است.

آشپزان اهل بُلُو^۱ در دربار و زمزمه‌های فرنگی مآبانه

سلطان محمود دوم مدت زمان بسیاری از وقت خود را به سپری کردن در سرای بشیکتاش ترجیح می‌داده است. این قصر، که با عنوان چراغان‌سرای قدیمی شناخته می‌شد، در سال ۱۸۰۹ دوباره از اول ساخته شده است. براساس اسناد آرشیو در دربار، به صورت مخصوص برای سلطان آشپزخانه قوشخانه همایون، حلواخانه، انبارها و نانوايي و بخش‌های دیگر - همان‌طور که در تویق‌پای سرای نیز برای تهیه خوراک رایج بود- آشپزخانه‌های متفاوتی وجود داشت. به غیر از آشپزانی همچون سرآشپز، خمیرگیر، کبابچی و پلوچی که هر یک در زمینه تخصص خود در آشپزخانه‌ها کار می‌کردند. در این دوره یک نوآوری مهم، ساخت مطبخ ماهی - که وابسته به آشپزخانه خاص بود - و افزایش تعداد نفرات ماهی‌گیران و به‌کارگیری آنان در این آشپزخانه بود.

در دوره محمود دوم در ساختار کارکنان آشپزخانه دربار نیز تغییراتی رخ داد. علی‌رغم اینکه برانداختن اجاقینی چری‌ها موجب دگرگونی اساسی در ساختار نظامی شد، در کنار آن

۱. Bolu، شهری در ترکیه امروزی.

ساختار کارکنان آشپزخانه دربار نیز به شکلی جدی تحت تأثیر قرار گرفت و دگرگون شد. براساس اسناد آرشیو از سده هجدهم در آشپزخانه‌های دربار ساختار قدرتمند کارکنان نوشهر^۱ وجود داشت. احتمالاً این دوره که با داماد ابراهیم پاشا آغاز و کمی پس از برانداختن اجاق ینی‌چریان پایان پذیرفته، کارکنان و آشپزان نوشهری به سرعت کاهش یافته‌اند و به جای آنان آشپزان اهل بلو منصوب شده‌اند. در انتهای سال ۱۸۲۷ هفتاد درصد از آشپزان دربار از بلویی‌ها تشکیل می‌شد. این‌گونه دوره آشپزان بلویی در دربار آغاز گردید. در راستای صرفه‌جویی حکومت، با در نظر گرفتن گوش‌ن سپردن به آقایان دربار و تهیه خوراک بد که مسبب این امر بوده، در اصل علت حقیقی انس و الفت میان کارکنان آشپزخانه دربار و ینی‌چریان و همبستگی میان آنها قابل ذکر است. تغییر چهره آشپز دربار در ۱۸۲۶، تغییر در طرز لباس پوشیدن آشپزان دربار در سال ۱۸۲۸ را به دنبال داشته است. حلواجیان و آشپزانی که در گذشته سرمالی طاقیه^۲، خفتان، انتاری^۳ و چاکشیر^۴ می‌پوشیدند، پس از سامان‌دهی‌های ۱۸۲۸ فینه منگوله‌دار، جبه بافت مصر و نیم‌تن و شلوار پوشیدن را آغاز کردند.

یک نوآوری دیگر در دوره محمود دوم، آغاز علاقه و توجه به نظم و سامان‌دهی فرنگی در آشپزخانه و سفره در دربار و خارج از آن است. در آخرین سال‌های سلطنت محمود دوم، یک آشپز با نام حسین از مطبخ عامره برای تحصیل فنون آشپزی به وین (تحصیل طباحت) فرستاده شد و یک سال در آنجا ماند. رفتن حسین به وین برای آموختن اصول آشپزی فرنگی، از اواخر دوره محمود دوم می‌تواند برای فهمیدن ذائقه غذایی مسافران خارجی مهم در دربار و سفره‌آرایی مطابق با آن باشد. با استناد بر شواهد آن دوره، ضیافت سفره به اصول فرنگی بوده است. در خوراک‌های سلطان نیز می‌توانیم بگوییم که تأثیرات فرنگی مشهود است. برای نمونه در سال ۱۸۳۴ در جشن عروسی، که برای صالحه سلطان برگزار شد، برای ضیافت سفره، میز و

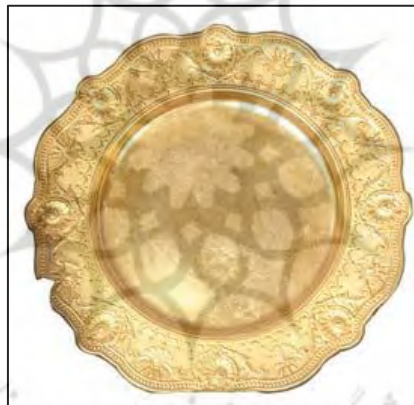
۱. Nevşehir، شهری در ترکیه امروزی.

۲. دستاری که از پارچه‌های ظریف درست شده و یا از نخ بافته شده است و عموماً به شکل دایره و نیم دایره است.

۳. لباسی که عموماً خانمها در خانه و هنگام خواب می‌پوشیدند و آقایان در خانه، کوچه و یا هنگام خواب استفاده می‌کردند، عموماً گشاد و آستین‌دار بوده است.

۴. یک نوع شلوار که بر روی لباس زیر مردانه پوشیده می‌شده و از زانو به پایین تنگ می‌شده است.

صندلی‌ها به سبک اروپایی در یک نظم قرار گرفته بود. باز هم طبق یک سند آرشیو، در ضیافت ایلچی که در سال ۱۸۳۳ در ساحل سرای برپا گردید، خوراک‌ها به سبک فرنگی طبخ‌گریده بود. در میان مواد خریداری‌شده برای ضیافت: ماکارونی، شکلات، وانیل، تاپیوکا (سیب‌زمینی دقیقی) و برخی از موادی که در آشپزخانه اروپایی استفاده می‌شد، جای دارد. سلطانی که ذائقه غذایی او میل به خوراک‌های ترکی داشت، همزمان به سفره‌آرایی با چیدمان فرنگی نیز علاقه داشت و همان‌گونه که در آغاز مقاله بیان کردیم، محمود دوم برای اولین بار در دربار با استفاده از کارد و چنگال و غذا خوردن بر روی میز، می‌توان گفت که پرتله‌ای رفورمیستی از خود نشان داده است.



بشقاب، از ظروف طلایی سرویس غذاخوری سفره محمود دوم

بازارهای استانبول در دوره محمود دوم و خوراکی‌ها

معیشت و تدارک غذای استانبول در دوره محمود دوم، همان‌گونه که در دوره‌های پیشین نیز معمول بود، از نواحی مختلف امپراتوری فراهم می‌شد. مواد غذایی، که احتمال فاسد شدن آنها زیاد بود، همچون سبزیجات و میوه‌های تازه، از نواحی که نسبتاً به استانبول نزدیک بودند تأمین می‌شد و دیگر اجناس از نواحی دورتر همچون مصر و شام تأمین می‌گردید. اهالی استانبول مایحتاج غذایی خود را از دکان‌های اصناف مربوطه خریداری می‌کردند. طبق اسناد

متعلق به این دوره، شاخه‌های اصنافی، که موجودیت خود را در پایتخت تثبیت کرده بودند، این‌گونه می‌توان دسته‌بندی کرد: کلوچه‌چی، سیمیتچی، نانوا (خبّاز)، نخودچی‌فروش، شیره‌چی، نمک‌زن ماهی و خاویارچی، پیازفروش، تخم‌مرغ‌فروش، گوزله‌مه‌چی، خوشاب‌فروش، بقال، زیتون‌فروش، پاچه‌فروش، آشچی، شورباچی، کبابچی، قصاب، شکرچی، شربتچی، پنیرفروش، قهوه‌چی/قهوه‌خانه‌چی، برنج‌فروش، آجیل‌فروش، روغن‌فروش، ماست‌فروش، بزیریاغچی، روغن‌فروش، فرانجالاجی^۱، سالادفروش، سبزی‌فروش، نمک‌فروش، میوه‌فروش، ذخیره‌چی، تخم‌مرغ‌فروش، عطار، بورکچی، ارزن‌فروش، حلواچی، شیرروغن‌فروش، ترشی‌فروش و لیمو‌فروش.



کاسه‌ها، از ظروف طلائی سرویس غذاخوری سفره محمود دوم

^۱. فروشنده نوعی نان.



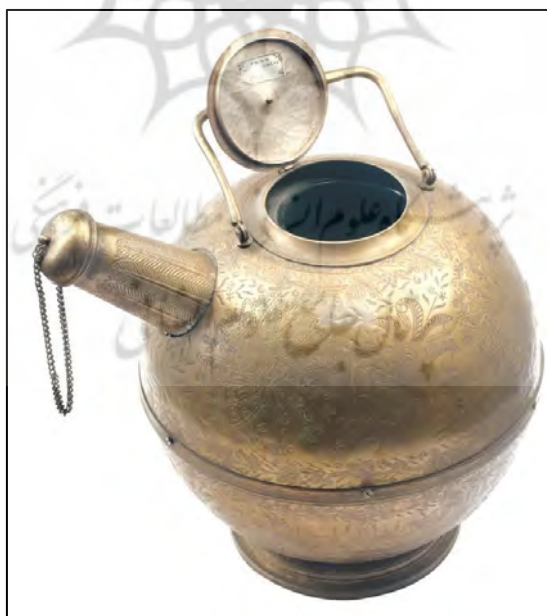
سوپ‌خوری نقره‌ای و کاسه‌ها

در استانبول بعضی از دکان‌هایی که اجناس را می‌فروختند، در مکان‌های مشخصی متمرکز شده بودند. برای مثال سبزی‌فروش‌ها در امینونو، دکان‌های شیره‌فروش و زیتون‌فروش بیرون

آیا زما قاپی، دکان‌های نمک‌فروشی در بیرون زندان قاپی‌سی، تخم‌مرغ‌فروش‌ها در خارج ادون قاپی‌سی، پنیرفروش‌ها در خارج بالق‌پازاری قاپی‌سی و آجیل‌فروش‌ها و ماست‌فروش‌ها بیرون زندان قاپی‌سی متمرکز شده بودند. در مقابل این، دسترسی به بقال و کلوچه‌فروش، سیمیت‌چی، شربت‌چی و ترشی‌فروش و مشاغلی مانند این موارد، در هر نقطه از شهر ممکن بود. اینها از نظر تعداد نیز بسیار زیاد بودند.

خوراکی‌ها و نوشیدنی‌هایی که در بازار استانبول فروخته می‌شد، بسیار متنوع بودند. سبزی‌ها، میوه‌ها، انواع سوجوک و پاسترما، شکر، عسل، برنج، حبوبات خشک و در کنار مواد غذایی اصلی دیگر کباب، روانی^۱، خوراکی‌های حاضری چون حلوا در لیست‌های قیمت این دوره قرار دارند. به خصوص در دفاتر نرخ قیمت محصولات غذایی چون سبزی‌ها و میوه‌ها و محلی که از آنجا آورده می‌شدند، با جزییات مشخص و ثبت شده‌اند. برای نمونه در یک سند در تاریخ ۱۸۳۵ دقیقاً سیزده نوع انگور ثبت شده است. مشخص کردن منشاء محصولات و لیست کردن آنها نشان‌دهنده این است که آشپزخانه پایتخت از نظر طبع و ذائقه غنی بوده و اهالی استانبول شانس این را داشتند که موادی را که در سرتاسر امپراتوری تولید می‌شد، مصرف کنند. اهالی استانبول از نظر تنوع خوراکی‌هایی که محیط خود شهر عرضه می‌داشت نیز خوش‌شانس بودند. علی‌الخصوص ماهی و محصولات دریایی نسبت به امروز بسیار بیشتر از تنگه استانبول تأمین می‌شد. قسمت آسیایی که سبزی‌ها و میوه‌های زیادی برای استانبول تأمین می‌کرد، از نظر حیوانات شکاری نیز غنی بود.

^۱. نوعی شیرینی که با کره تهیه می‌گردد.



برفدان

در مورد تنوع خوراک‌های آشپزخانه استانبول در دوره محمود دوم، سیاحت‌نامه‌های آن عصر و کتاب آشپزی تحت عنوان *ملجه الطباخین* که در سال ۱۸۴۴ در استانبول چاپ شد، در بردارنده اطلاعات ارزشمندی هستند. اگر شش سال بعد از وفات سلطان محمود نیز به چاپ رسیده باشد، تغییر و شکل‌گیری ذائقه غذایی و عادات غذایی در مدت کوتاه ممکن نبوده، از این رو *ملجه الطباخین* اثر گران‌بهایی است. در این اثر بین مواد مورد استفاده در طرز تهیه خوراک‌ها، مواد خریداری شده برای آشپزخانه‌های دربار، و مواد موجود در بازار استانبول شباهت وجود دارد. همچنین در کتاب، خوراک‌های گوشتی مانند: کباب، یاحنی، کولباستی^۱، کوفته - و با تکنیک‌هایی چون سرخ کردن- وجود دارند. طبق دستورالعمل‌ها گوسفند و مرغ بیشترین گوشت مصرفی را در بر می‌گرفتند. در کتاب نام ساقطات و خوراک‌های شکاری نیز وجود دارد؛ ولیکن از نظر تعداد کم است. خوراک‌هایی که با غذاهای دریایی همچون ماهی، صدف، ماهی کاردیس و گوش‌ماهی تهیه می‌شود، بسیار زیاد است. پلوی لوفر، پلوی گوش‌ماهی، دولمه اوس قمری، سالاد چیروز و کباب ماهی اویس قمری نشانگر تنوع خوراک‌های ماهی در استانبول و نمونه‌ای از دستورالعمل‌های آنهاست. پلوه‌ها، انواع بورک، دستورالعمل سوپ‌ها، خوراک‌های با تخم‌مرغ، دولمه‌های گوشتی که با سبزی‌ها و میوه‌ها تهیه می‌شوند، دولمه‌های خارجی، خوراک‌های گوشت با سبزی، سرخ‌کرده‌های سبزی، ترشی‌ها و سالادها بعضی از خوراک‌های متنوعی هستند که در این کتاب جای دارند. بخش مهمی از کتاب را شیرینی‌ها، خوشاب و دستور شربت‌های غلیظ تشکیل می‌دهد. باقلوا، لقمه و شیرینی‌های خمیری همچون قطایف نانی، حلواها، عاشوره، شیرینی سینه مرغ، شیرینی‌های سبکی مثل مهلبی، شیرینی میوه‌ای همچون شیرینی سیب و شیرینی به با راحت الحلقوم و گل بشکیر از جمله شیرینی‌های موجود در کتاب هستند.

بعضی از سیاحت‌نامه‌هایی که شاهد دوره محمود دوم بوده‌اند، شباهت خوراک‌هایی که تعاریف آن‌ها در *ملجه الطباخین* آمده را با خوراک‌هایی که در سرای طبقه اشراف تهیه می‌شد، نشان می‌دهند. برای نمونه، سیر آدولفوس سلید در خانه یک پاشای عثمانی مهمان بوده و

۱. نوعی خوراک گوشتی که با حرارت ذغال تهیه می‌شود.

خوراک‌های سفره را این‌گونه دسته‌بندی می‌کند: اولین خوراک ماهی باربونیا، سپس پرنده شکاری و پشت آن یا حنی گوشت بره که با روغن زیتون طبخ شده و خوراک‌های گوشتی که پشت سر هم می‌آوردند، و در انتها آخرین خوراک پلو. در سفره ترشی و نان با خوراک همراه است و بعد از پلو با یک کاسه خوشاب، که از میوه‌های مختلف تهیه شده و با گلاب طعم‌دار گردیده، پذیرایی می‌شود. پس از خوراک، شربت، چیق و قهوه اکرام می‌شود. سلید آشپزخانه ترک را از چند نظر هم‌ردیف با آشپزخانه فرانسوی و عالی دانسته، حتی از کیفیت و لذت برتر گوشت بره آشپزخانه ترک سخن می‌گوید. پارδο توصیف یک سفره خوراک تهیه‌شده در خانه‌های اعیانی استانبول در ۱۸۳۰ را این‌گونه به تصویر کشیده است: هشت خدمه که از میز تا در صف کشیده بودند به ما خدمت می‌کردند. آب‌پز شده، سرخ‌شده و هر نوع خوراکی که می‌تواند به ذهنتان بیاید، در تنور طبخ شده است؛ سوپ لذیذ دارچین، مرغ تزیین‌شده با زیتون و گیاهان معطر، نان‌های آنچوی، پلوه‌های زرده‌ای، گوشت چرخ‌کرده و پلوه‌های ادویه‌دار که با برگ مو پیچیده شده بود، نفیس‌ترین هنرنمایی‌ها با خرما و گران‌بهاترین مرباها پیش روی مان آمد. شربت‌های رنگارنگ و لیموناد خاتمه‌دهنده غذا بود.



سرویس بستنی خوری

همان‌طور که در دوره محمود دوم در دربار رایج بود، در میان اشراف استانبول نیز آهسته‌آهسته سبک سفره‌آرایی فرنگی شروع به خودنمایی کرده است. پارودو در خاطراتش با ذکر این نکته که در خانه‌هایی که دعوت می‌شد خوراک‌هایی به او اکرام می‌گردیده است، چیدمان سفره را، که گاهی ترکی و گاهی فرنگی بوده است، توصیف می‌کند. اما استفاده از کارد و چنگال برای رومی‌ها و ترکان کار سخت و دشواری بوده است.

در نتیجه در دوره محمود دوم، در فرهنگ اشراف و اعیان آشپزخانه عثمانی، درحالی که سنت سرویس ترکی متداول بود، اصول فرنگی نیز آهسته‌آهسته شروع به استفاده شده است. در آشپزخانه دربار و مردم، گوجه‌فرنگی قرمز، لوبیا، مواد غذایی با منشأ آمریکایی همچون فلفل قرمز معمول گشت. سرویس‌های ظروف آورده شده از فرانسه و چینی‌های اروپایی، مورد رغبت و توجه دربار قرار گرفت. مواردی که در بالا مشخص کردیم، در فرهنگ آشپزی سنتی عثمانی می‌تواند به عنوان سرآغاز تغییرات در دوره‌های بعدی به حساب بیاید. علاوه بر اینها،

ترااتور، خوراک‌های ماهی، سالاد، خوراک‌های متنوعی مثل روانی که با دوره کلاسیک متفاوت است، در دوره محمود دوم وارد آشپزخانه دربار و طبقه اعیان شده است. سفره محمود دوم که مصرف‌کننده بسیاری از خوراک‌های مشترک با پادشاهان گذشته بود، همزمان با خاویار، ساردالیه، شمشیر ماهی، مرباهای نارنگی و طعم‌هایی چون بلدرچین از سفره سلاطین گذشته متمایز می‌شد. پادشاهی که در خصوص خوراک‌ها این قدر خوش ذائقه بوده، نمی‌توان تصور کرد که با وسیله‌های تفریحی آن دوره چون قهوه، چُپُق و قلیان بیگانه باشد.



بشقاب

گر ندهد معبود، چه کند محمود؟!

روایت می‌شود: یک روز سلطان محمود دوم با لباسی مبدل، سرگرم گشت‌وگذار بود که گذرش به قهوه‌خانه‌ای می‌افتد. می‌بیند که مردم قهوه‌چی را با نام «گرفته‌بابا» صدا می‌زنند. شگفت‌زده می‌شود.

– خیر است پدر؛ بگو ببینم، از کجا می‌آید این نام «گرفته‌بابا»؟

– گرفته‌بابا می‌گوید این قصه سر دراز دارد! فرزند، نه تو بپرس، نه من چیزی بگویم.

_ سلطان محمود می گوید: بگو پدر! بگو! کنجکاو شدم! و اصرار می ورزد.

گرفته بابا نیز «لا حول و لا قوه الا بالله» می گوید و شرح می دهد: چندی پیش در خوابم با جمعیت عظیمی روبه رو شدم که در کنار یک حوض حلقه زده بودند. دیدم که هر کدامشان یک چشمه دارند که برخی چون جویباری روان است. مال خود را جستجو کردم؛ آبی را نشان دادند که با ناز از یک چشمه کوچک می ریزد. با خود گفتم: چشمه من نیز مانند چشمه آنها جاری و ساری باشد، یک شاخه درخت برداشتم و سعی کردم ناودان را باز کنم. در حال تلاش بودم که شاخه شکست، آب روان قطره قطره آمد. این دفعه با خود گفتم: هیچ نباشد مثل قبل جاری باشد. بار دیگر تلاش کردم. چشمه من به کلی بسته شد. من باز هم برای باز کردن تلاش می کردم که خضر سبزپوش پیش چشمم ظاهر شد. گفت: «گرفته شد پدر، گرفته شد؛ دیگر تلاش نکن!» از آن روز تا به حال نام من «گرفته بابا» باقی ماند. به هر شاخه ای دست انداختم، خشک شد. الان نیز برای امرار معاش در اینجا مشغول چای دادن هستم. توضیحات گرفته بابا توجه سلطان را جلب می کند و در راه بازگشت به دربار، به افراد خود فرمان می دهد که درون یک بوقلمون را پر از زر کنند و به قهوه خانه بفرستند. گرفته بابا نزدیک غروب بوقلمون را می گیرد و خیلی خوشحال می شود و با خود می گوید: «اما خانه ای که ویران باد صاحب اهل اعیال است و همه گرسنه و تشنه منتظرند. بهتر است به جای اینکه این بوقلمون را در یک وعده بخوریم، این را بفروشم و احتیاجات خانه را برطرف کنیم». بوقلمون را به قیمت مناسب فروخته و از دست می دهد. روز بعد، سلطان که می خواست بداند بخت گرفته بابا باز شده یا نه، افرادش را فرستاد و خبر گرفت که هیچ تغییری در وضع او ایجاد نشده است. پس به افرادش می گوید: «تا یک ماه برای این فرد، روزانه یک سینی باقلوا ببرید و زیر تکه ای از باقلوها زر بگذارید». افراد سلطان فردا غروب نیز یک سینی باقلوا برده و به گرفته بابا می دهند. گرفته بابا باقلوا را می گیرد و می بیند که باقلوا بسیار لذیذ است اما احتیاجات ضروری او مهم تر از مزه باقلوا است. این هدیه را نیز در مقابل پول اندکی می فروشد. باقلوها و طلاهای مخفی شده که در روزهای بعد به دستش می رسند نیز همان سرانجام را پیدا می کنند.

بعد از گذشت یک ماه، سلطان محمود دوباره به قهوه‌خانه گرفته‌بابا می‌رود، ولی این بار در لباس پادشاهی. اما باز می‌بیند که گرفته‌بابا مثل گذشته بیچاره‌وار چای می‌گرداند. سلطان می‌پرسد:

- گرفته‌بابا، مگر برای تو باقلوا نفرستادند؟
- گرفته‌بابا می‌گوید: آمد سلطانم؛ هر شب هم آمد.
- پس تو آن باقلواها را چه کردی؟
- فروختم و احتیاجات خانه را برطرف کردم، سلطانم.
- سلطان لبخند تلخی می‌زند: فهمیدم گرفته‌بابا. فهمیدم.

او را به دربار و به اتاق خزانه می‌برد [و می‌گوید]: «بابا پارو را بردار و در خزانه فرو کن؛ هر چه آید همه مال تو باشد». گرفته‌بابا، که خیال کرد بخت بسته‌اش به یک‌باره گشوده شده، هیجان زده شد و پارو را برعکس در انبوه طلاها فرو برد. پارو را بلند کرد و دید فقط یک سکه زر برداشته است. با دیدن این صحنه، سلطان می‌گوید: «بابا تو از این هم بی‌بهره ماندی!»! سپس به افرادش دستور داده و گرفته‌بابا را پیش آنها می‌فرستد. گویا سلطان به افرادش این‌گونه گفته بود: «این مرد را بردارید و به منطقه محمودپاشا ببرید. یک سنگ انتخاب کند و آن سنگ را تا هر کجا که پرتاب کند، آن ملک را به او بدهید». با رسیدن به سربالایی محمودپاشا، سربازان می‌گویند: «زود باش پدر؛ از اینجا سنگی انتخاب کن». گرفته‌بابا می‌گوید: «این [سنگها] کج و کوله است!»! و در نهایت سنگی بزرگ به اندازه یک صخره را از روی زمین برمی‌دارد. سربازان می‌گویند: «گرفته‌بابا! پادشاه ما، افندی ما، تا جایی که این سنگ را پرتاب کنی، این ملک را به تو بخشیده است». گرفته‌بابا سعی در بلند کردن سنگ کرد اما از فرط هیجان، آن را بر سر خود زد و در لحظه جان به جان آفرین تسلیم نمود. سربازان سرانجام امور را به اطلاع پادشاه رساندند. روایان اخبار، ناقلان آثار و قالیان راست‌گفتار این‌گونه بیان می‌کنند از احوال امثال، که وقتی خبر به گوش سلطان رسید، این ضرب‌المثل را به زبان آورد: «گر ندهد معبود، چه کند محمود»؟



حلوافروش



شعلبفروش



جگرفروش



سیمیتفروش

نمونه‌هایی از مواد غذایی که در بازار استانبول یافت می‌شد:

مواد دیگر	شیر - ماست - خامه	پنیر	پاسترما - سوجوک
ارده	خامه اسکودار	پنیر کشکاول (پنیر سفت زرد)	پاسترمای کیلی
ارده سفید و قرمز	خامه	پنیر مودورنو	پاسترمای ادرنه
زیتون تیریلیه	شیر خالص	پنیر بز از نیکمیت (ازمیت)	پاسترمای محلی (استانبول)
زیتون کارامورسل	شیر خامه‌ای	پنیر بز روملی	پاسترمای سیلیستره
زیتون گریت خرما	ماست چاناک (کاسه‌ای)	پنیر کاشکاول ادرنه	پاسترمای قیصریه
زیتون بریده شده گریت	ماست کیسه‌ای	پنیر تقلیدی کاشار	سوجوک محلی (استانبول)
زیتون سیب گریت		پنیر کاشکاول بالکان	آلا گودن سوجوک
نخودچی آلا شاهدانه		پنیر سالامورا (فتا)	سوجوک با کیفیت گودن
نخودچی ریز		پنیر بز وارنا	
خمیر نازک		پنیر لیمویی	
سرکه			
قهوه			

غلات و غذاهای حاوی غله	حبوبات	شکر - عسل - شیر	روغن‌ها
برنج مصر	عدس تونا	عسل کوش آداسی	روغن ساده
برنج فلیبه	نخود	عسل باکیفیت بالچیک	روغن گل آفتابگردان
برنج بی بازاری	لوبیای چشم بلبلی	عسل باکیفیت متوسط	روغن زیتون
برنج سفید آدا	عدس	بالچیک	روغن شیر
برنج قرمز آدا	باقلائی خشک	عسل آتن	روغن بزرک
برنج طرابزون	لوبیا	پودر شکر فرنگی	روغن دنبه
برنج بوایات		شکر فلمنک	روغن پیه
گندم کوبیده شده		پودر شکر با کیفیت بالا که	
جو کوبیده شده		پرمه نامیده می‌شود.	
بلغور سویی		شکر کیسه‌ای فرنگ	
بلغور پلویی		شکر مربا	
رشته فرنگی قبرس		شکر شربت	
رشته ماکارونی قبرس		شکر پنیر و عقیده و سایر انواع	
رشته پلویی قبرس		شکر	
رشته ستاره‌ای تکفورداغ		شکر کله‌ای فرنگ	
نشاسته مرمر		شیره بلونی	
نشاسته متوسط		شیره کوزه‌ای	
آرد خاص نانواپی			
آرد خاص کلوچه‌پز			
آرد خاص الخاص			
قطایف رشته‌رشته			
قطایف پهن			
گوللاچ			

گوشت	نان-کلوچه-سیمیت	خوراکی های شیرین
<p>گوشت گوسفند گوشت بزّه خوراکی های شیرین گوشت گاو پاچه کوبیده شده بز و گوسفند کله پخته شده در آب بز و گوسفند سیخ کباب کباب گوشت چرخ کرده</p>	<p>قرابیه سگری (شیرین) نان فرانسوی نان عزیز نان فرانچلا سیمیت حلقه شامی کلوچه بزرگ کلوچه روغنی سیمیت روغنی گورک بورک روغنی حلقه نخود کاهی روغنی بورک شامی لکوم روغنی گورک عرب لکوم یارما پوغچای روغنی گوزلمه روغنی پوغچای تابه ای</p>	<p>کوفتر لواشک شیرین لواشک ترش بولاما باقلوا سگری روانی حلوای ارده حلوای کنجد حلوای صابونیه حلوای غازیان حلوای پسته حلوای فندق حلوای گردو حلوای کتان</p>

میوه‌ها

سبزیجات

گلابی / آلو/ انجیر/ سیب/ سیب آماسیه/ سیب بامیه سلطانی / بامیه سیاه / بادمجان اعلی سینوپ/ سیب‌های میسکت چکیردک/ گلابی‌های باغ و هرزوگوبین / بادمجان توپاچ / بادمجان اعلی یرباسماز/ گلابی خشک/ خرنوب/ پسته/ بلوط گوکسو/ بادمجان کمر/ بادمجان قاسم پاشا/ بادمجان بورس/ بلوط کارامورسل/ بلوط کوزو (کوچک) انگور فرنگی ازمیت/ بادمجان خشک/ کدوی سبز/ کدوی سیاه/ انگور فرنگی قرمز/ انگور فرنگی سیاه قونیه/ انگور تابستانی/ کدوتنبیل/ کدوی گرد بزرگ/ کدوی گرد اعلی چاووش اسکودار/ انگور اعلی چاووش رسیده از خارج کوچک/ کدوی دلمه ای/ کدوی دلمه ای شهر/ انگور بی‌دانه/ انگور اعلی رزاقی از کارا بورون/ انگور محلی/ کدوی با کیفیت دراز تاکی /لوبیا/لوبیا رزاقی اعلی از فوچا/ انگور رزاقی چشمه/ انگور سیاه سبزی/ لوبیای سیاه/ لوبیای کمر/ تره کارابورون/ انگور بغلرجه از میر/ انگور سیاه اعلی شیرین فرنگی/ اسفناج/ شلغم/ کلم/ کاهو/ چغندر از میر/ انگور رزاقی استانکوی/ انگور سیاه اعلی برگ/ هوپج/ جعفری/ گل خطمی/ کرفس چشمه/ انگور سیاه چشمه پایین/ انگور سیاه فوچا/ انگور بیابانی / ترب/ ترب بیابانی/ ترب بلوطی/ گل گاو رزاقی آجیکران اردمیت/ قیسی شام/ سنجد/ گیلاس ازمیت زبان/ برگ مو/ مولحیبه/ کنگر فرنگی داریجا/ کنگر و داریجا/ گیلاس سیاه/ آلوی سبز/ آلوی اعلی حافظ/ آلوی فرنگی اعلی محلی/ کنگر محلی با کیفیت موردوم/ آلوی بارداک/ آلوی توتی/ آلبالوی محلی/ آلبالوی متوسط/ خرفه/ نخود فرنگی/ چغندر/ گل کلم/ لیموی حومه شهر/ پرتقال/ زبان گنجشک کوهی/ خربزه تلخ/ بادمجان فرنگی / پیاز بزرگ/ پیاز کوچک/ پیاز مانیسا/ هندوانه بزرگ که مانکافا نامیده می‌شود/ هندوانه گلیبولی بزرگ/ هندوانه متوسط/ هندوانه کوچک

منابع و مأخذ

۱- آرشیو نخست‌وزیری عثمانی

- Cevdet Saray, nr. 7/ 450/ 2830/ 104/ 5832/ 579/ 1772/ 8905/3061/ 4849/ 1812/ 2589.
DBfİM, nr. 8800/ 9895.
DBfİM. MTE, nr. 11700/ 11712/ 11703.
HH. D. nr. 21732/ 15551/ 2501/ 17500/ 22523.
Kamil Kepeci, Masraf-ı ş-ehriyârî, nr. 7145.
Kamil Kepeci, nr. 3749/ 7247/ 7331/ 7336/ 7340/ 7345/7347/ 7337/ 7335.

۲- آرشیو سبج‌های شرعیة مفتی‌گری استانبول

- istanbul Mahkemesi, nr. 118; Galata, nr. 0014.
III- Araştırma ve inceleme Eserleri Bilgin, Arif, Osmanlı Saray Mutfağı, İst. 2004.
Bilgin, Arif, 2007, "Narh Listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası (1642-1708)", V. Üsküdar Sempozyumu Bildirileri, ed. Coşkun Yılmaz, İst., 155-191.
Bilgin, Arif, 2005, "Osmanlı-Avusturya Savaşları Sırasında İstanbul Piyasası (1693-1697)", Türklük Araştırmaları Der., sy. 17, 97-125.
Bilgin, Arif, 1998, "Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri", Bolu'da Halk Kültürü ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu, 43-55.
Hızır İlyas, Târih-i Enderun, İst. trs. Mehmet Kamil, Melceü't-tabbâhîn, İst. 1260.
Pardoe, Julia, 1854, The City of the Sultan and Domestic Manners of the Turks in 1838, III, London.
Samancı, Özge, 2009, La Culture Culinaire d'Istanbul au XIXe Siècle L'alimentation, les techniques culinaires et les manières de table (XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfak Kültürü: Beslenme, Yemek Pişirme Teknikler ve Sofra Adabı), EHESS, Basılmamış doktora tezi, Paris.
Samancı, Özge, 2006, "19. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-içme Alışkanlıkları", Soframız Nur Hanemiz Mamur, ed. S. Faroqhi & C. Neumann, İst., 185-208.
Samancı, Özge, 2006, "19. Yüzyıl İstanbul Mutfağında Yeni Lezzetler", Yemek ve Kültür, İst., 86-96.
Samancı, Özge, 2006, "Vegetable Patrimony of the Ottoman Culinary Culture", Proceedings of the IVth International Congress of Ethnobotany (ICEB 2005), İst., 565-570.
Slade, Adolphus, 1833, Records of Travels in Turkey, Greece, and of a Cruise in the Black Sea with the Capitan Pacha, I, Baltimore.
Tyrrell, Henri, 1855, The History of Present War with Russia, giving full details of the operations of the Allied Armies, I, London.
Yıldız, Mehmet, 1995, Abdülhak Molla ve Tarih-i Livâ'sı, Tahlil ve Tenkidli Metin, \langle .Ü. S.B.E., yüksek lisans tezi, İstanbul.
Walsh, Robert, 1836, A Residence at Constantinople, II, London.