

DENİZDEN SOFRAYA
UZANAN LEZZET

Osmanlı İstanbul'unda Balık

Payitaht İstanbul'da balık, Boğaz'ın bereketli sularından sofralara uzanan; halk ve saray kültürüne göre değişen tatlarıyla şehrin damak hafızasına kazınmış lezzetti...

Balık, İstanbul halkı için uygun fiyatlı besin kaynağıydı. Halk, balığı taze, tuzlu ya da kurutulmuş hâlde tüketirdi.

Saray mutfağı ise aynı balıkları daha rafine usullerde ızgara, kebab, buğulama ve tuzlama şeklinde hazırlıyordu.

35
tür deniz
ürünü

186
farklı yemek
tarifi

Arşiv belgelerine ve mutfak kayıtlarına göre 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren saray mutfağında 35 tür deniz ürünü kullanılmıştır.

Bunlar arasında kılıç, torik, uskumru, lüfer, istavrit, barbunya, tekir, karagöz, levrek, kefal, kalkan ve pisi gibi türler yer alır.

Ayrıca sarayda bu ürünlerle hazırlanan 186 farklı yemek tarifi (çorba, kebab, pilaki, dolma, tarator, pilav, salata, turşu vb.) tespit edilmiştir.

Hangi Mutfakta Ne Pişerdi?

Halk Sofrası

Palamut, hamsi, kefal, istavrit ve uskumru.

Sultan Sofrası

Lüfer, levrek, kalkan, kefal, uskumru, palamut.

Mevsime göre sofraya gelirdi

Sonbahar

Lüfer, kefal, palamut, kalkan, çinekop.

Kış

Palamut, uskumru, lüfer, hamsi, morina.

İlkbahar

Levrek, kefal, yayın balığı.

Yaz

Tuzlu balık, levrek, kılıç balığı, barbun.

Balıkthane-i Âmire, balık ticaretini düzenleyen resmî kurumdur. Fiyatlar devletçe belirlenir, herkes aynı denizden nasibini alırdı.

Balıklar, Boğaz'ın iki yakasında Kumkapı, Samatya, Balat, Üsküdar ve Beykoz gibi semtlerde avlanır; Kumkapı, Galata ve Üsküdar gibi yerlerde satılırdı.

Evliya Çelebi'ye
göre 17. yüzyıl
İstanbul
esnafı

2000
Balıkçı

500
Balık Pişirip
Satan Esnaf

Balık Satış
Fiyatları
2-20
Akçe