

Kervansaray Sofralarında Bir Yolculuk [CITATION]

Doğan, M., (2025). Kervansaray Sofralarında Bir Yolculuk. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (6), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

Murat Doğan¹

¹İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,
mdogan@gelisim.edu.tr,



2025 Haziran

KERVANSARAY SOFRALARINDA BİR YOLCULUK

Doç. Dr. Murat DOĞAN*

Günümüzde uzun yol yolculuklarımızı genellikle havayolu ve karayolu ile yapmayı tercih ediyoruz. Bundan yirmi yıl önceki otobüs yolculuklarını hatırlıyorum da, yan koltukta oturan tanımadığımız yolcularla yiyeceklerimizi paylaştık. Aslında yolda bir yiyeceği başkasıyla paylaşmakta derin bir insanilik var. Bugün, yol güzergâhındaki restoranlarda, lokantalarda veya dinlenme tesislerinde duruyoruz, ancak yüzyıllar önce yorgun seyyahlar, İpek ve Baharat Yolu ve Osmanlı ticaret rotalarının görkemli durakları olan kervansaraylarda konakladılar. Oralarda ne yiyorlardı? Kervansaraylarda yemekler nasıl hazırlanıyor, servis ediliyor ve tüketiliyordu? Eski seyahatnamelere dağılmış cevaplardan, hem biraz yabancı hem de biraz garip ancak tanıdık bir resim çizeceğim.

Ocak ve Yol

On yedinci yüzyılda yaşadığınızı hayal edin. İlk durak olan İstanbul Bağdat Caddesinden başlayan kervan yolculuğunuz Bağdat'ta sonlanacak. Deve, at veya katır üstünde yola çıkarsınız. İzmit, Sapanca, Bolu, Tosya güzergâhından geçerek günlerce süren bir yolculuk sonrası, duraklardan biri olan Merzifon Kara Mustafa Paşa Kervansarayına üstünüz başınız toz içinde, bitkin ve aç olarak ulaşırsınız. Önce şunu söyleyeyim, kervansarayın alışılmış bir lokantasını ve incelenecek bir menüsü bulamazsınız. Yemek saatlerinde aşhaneden bir aşçı, size basit bir yemek ikram eder. Birazdan neler ikram edilir, ondan da söz edeceğim.

Şimdide kalacak yere gelelim. Günümüzdeki gibi bir otel odası bulmak ne mümkün. Ancak kervansarayın bir misafiri olarak bir *sekiye* yerleşirsiniz. Seki ne ola ki diyeceğinizi düşünüyorum. Günümüz otel odalarının bir muadili dersem hatalı olmam. Biraz daha açarsam. Kervansarayın iç duvarları boyunca yerden bir metre yükseklikte bir alan düşünün. İçten tonozlu ve dıştan çatılıdır, yani üstü örtülüdür. Burada hayvanınızla birlikte konaklama imkânı sunarlar. Tabi ki hayvanınız seki önünde kalır. Sekilerin duvarlarında ocak yerleri mevcuttur. Bu ocaklar ısınma veya yemek pişirme amaçlı kullanılabilir. Sekiler yeri gelir yemek sofrası, yeri gelir geceyi geçirecek bir yatak olur. Yanınızda getirmiş olduğunuz bir parça kavurmanız varsa ocakta sebzelerle pişirebilirsiniz. Birçok batılı seyyah pişen güveç etinin mis gibi koktuğunu seyahatnamelerinde iştahla anlatmıştır. Ya da seyyahların yazdığı gibi yolcuların elindeki bir avuç hurma, bir parça peynir veya bulgur; farklı ve yaratıcı yemeklere dönüştü.

Yolculuğun Menüsü

Biraz önce kervansarayın incelenecek bir menüsü yok dediğime bakmayın. Evet, konuk olduğunuz kervansarayda ne yerdiniz? Seyahatnameleri incelediğimiz de yemek manzaralarının çok çeşitli

* İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID Numarası: 0000-0001-6391-4887

olduğunu görmekteyiz. Merzifon Kara Mustafa Paşa Kervansarayına Perşembe günü bayram arifesinde ulaştığımızı hayal edelim. Bugün akşam, aşhanenin menüsü basit ve standart yemeklerden oluşmakta. Ancak vakıf kervansarayı olduğu için han ücreti olmadığı gibi yemekte ücretsiz ve doyurucu. Menü bir somun ekmek, bir tas buğday çorbası, bulgur pilavı, yoğurt ve bal helvasından oluşmakta. Bal helvası cuma gününe özel ikram olarak dağıtılır. Çoğumuz bilir, Osmanlıda kameri takvime göre perşembe akşamı Cuma gecesi olarak kabul edilmekteydi. Bulgur pilavının yerine bazen pirinç pilavının da çıktığı olurdu. Eğer bayram günü kervansarayda konaklamaya devam ediyorsanız, çok şanslısınız. Mideniz bayram edecektir. Yine olmazsa olmaz bir somun ekmek yanında maydanozlu pirinç çorbası, kuzu yahni, ayran ve tatlı olarak aşure verilirdi. Sonrası, Türk kahvesi keyfine gelirdi. Tabi sabah kahvelerini de unutmayalım. Fransız bir seyyah *‘Şafak sökmeden hemen önce, kervanlar yola çıkmak üzere hazırlanırken, karanlıkta pirinç kapların şingirtisi ve taze pişen kahvenin kokusu etrafa yayılıyordu. Kahveciler, ellerindeki cezvelerle adeta bir ritüeli icra eder gibi çalışıyor; bu dingin sabah vaktinde, yolculara enerji verecek olan o koyu ve cezbedici içeceği hazırlıyorlardı.’* şeklinde aktarmaktadır.

Sofranın Ruhu

O dönemlerde beni en çok etkileyen şey yemeğin kendisi değil, nasıl paylaşıldığıydı. Yemekler kervansaraylarda genellikle ücretsizdi. Polonyalı bir seyyah bu durumu *‘Allah rızası için veriliyormuş’* diyerek hayretle aktarmıştır. Sakalar, kurak duraklara tulumlar taşır ve Müslüman ve Hristiyanlara hayırseverlerin hayrına su ve içecek ikram ederlerdi. Bazı batılı seyyahlar ise Türk yemeklerinin sadeliğine burun kıvrımıştır: *‘Az yerler; ekmek, soğan, kesilmiş süt (yoğurt) onlara yeter.’* şeklinde ifade etmişlerdir. Yine de onlar bile, Batılıların başlangıçta şüpheyle baktığı o kesilmiş sütteki dehayı kabul etmiştir. Yoğurt; su ve ufalanmış ekmekle karıştırıldığında, İpek Yolu tüccarları için orijinal protein shake olmuştur.

Sınır Tanımayan Bir Sofra

Kervansaraylar dünyanın mikrokozmosları sayılır. Burada, İranlı bir tüccar ile Venedikli bir tüccar ekmeğini bölüşebilir ve ikisi de aynı ekşi aş (yoğurt çorbası) tenceresine kaşık sallayabilirdi. Yemek mütevazıydı, ancak onu paylaşma eylemi dil ve inancın ötesindeydi. Bugün, ülke sınırlarını ve aidiyeti tartışırken, o günlerde bu kadim mola yerlerinde şiirimsi bir hava esmektedir. Aslında bir yemeğin asla sadece bir yemek olmadığı, aynı yolda yürüyen yabancılar arasındaki sessiz bir uzlaş olduğuudur. Belki de kervansarayların gerçek mirası budur. Yemek veya ocaklar değil, açlığın, yolculuk gibi, evrensel bir dil olduğunun hatırlatıcısı olmasıdır. Ve bazen, en basit bir yemek tozlu bir zeminde tonozlu çatı altında bir lütuf gibi tadılırdı.

Sağlıcakla kalın...

Doç. Dr. Murat Doğan

Kaynakça

- Doğan, M. (2021). Gıda Felsefesi. *Ankara: Nobel Akademik Yayınları*.
- Doğan, M. (2023). Evaluation of Coffee in Terms of Turkish Gastronomy History and Culture.
- Doğan, M. (2023). Gastronomi Mühendisliği. *Ankara: Nobel Akademik Yayınları*.
- Doğan, M. (2023). Kahvenin Türk Gastronomi Tarihi ve Kültürü Açısından Değerlendirilmesi. *Ulusal Kahve Sempozyumu*.
- Doğan, M. (2023). Science in the Kitchen-April 2023: Old Ramadans and Our Culinary Culture.
- Doğan, M. (2024). Cultural Codes of Gastronomy. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Magazine*, 11.
- Doğan, M. (2024). Gastronomi Tarihi ve Kültürünün Baş Tacı Baharatlar.
- Doğan, M. (2024). Gastronominin Kültürel Kodları. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*, (11), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.
- Doğan, M. (2024). Mutfakta Bilim Var-Kasım 2024: Gastronominin Kültürel Kodları.
- Doğan, M. (2024). Mutfakta Bilim Var-Nisan 2024: Kadim Kültürlerin Buluştuğu Bir Mutfak. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Dergisi*.
- Doğan, M. (2025). Baburnâmede Gastronomi Üzerine Söyleşi.
- Doğan, M. (2025). İbn Haldun'un Mukaddimesi ve Gastronomi Üzerine Söyleşi.
- Doğan, M. (2025). Mutfakta Bilim Var-Mart 2025: Gıda Çalışmaları: Gastronomi Dünyasına Farklı Bir Bakış.
- Doğan, M. (2025). Science in the Kitchen-March 2025: Beyond Food: The Global Impact and Importance of Food Studies.
- Doğan, M. (2025). The effects and contributions of Byzantine cuisine to modern Istanbul cuisine. *Discover Food*, 5(1), 1-29.
- Doğan, M., & Özdemir, K. (2022). Investigation of the effect of spice on gastronomy history and culture. *İzlek Akademik Dergi*, 5(2), 27-41.

img

hotel restaurant

TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ

Haziran / June / 2025

ISSN : 1305-1792 | Fiyat 120 TL

www.hotelrestaurantmagazine.com

& hi-tech

50 LEADING
WOMEN
shaping
tourism

The New Formula
of Hospitality
AI + Eco

Hotels of the Future
Tomorrow's
Gastronomy Vision
THE HOTEL
SHOW, DUBAI

Venue Experience
SUR BALIK
ARNAVUTKÖY

New Investments

*Ruins Luxury Resort
*Signature Cave Cappadocia
- Trademark Collection by
Wyndham

Elegant. Sophisticated. Warm.

TÜRKİYE



96

54 Lüksün ve eşsiz deneyimlerin yeni adresi: Ruins Luxury Resort

56 Kapadokya'ya Wyndham imzasıyla lüks mağara oteli

yatırım

58 Lüksü tekrar tanımlıyor: JW Marriott Residences Marmara Sea

60 Trakya'nın kalbinde konforun yorumu: Bakucha

verilerle turizm

62 Enflasyonda oteller rekor kırdı

64 Gecelemeler %5 düştü

66 Hizmet üretim fiyatı %43,5 yükseldi

67 Tatil bölgelerinde kiralara uçuşta

68 Şehirlerde turizm kredisi ne oldu?

Yunanistan'ı parlatmaya devam

70 Havada işler karıştı: Türkiye mi, İstanbul mu?



92

marka

72 Çikolata üretiminde temperleme işleminin önemi

74 Gürkaynak: Set üstü grubundan açık büfeye her alanda güçleniyoruz

76 Dünya Kahve Kavurma Şampiyonası'na Porland imzası

77 HUPALUPA başarısını Türk basını ile paylaştı

gastro güncel

78 Klasikler Matbah sofrasında buluştu

80 Doğan: Kervansaray sofralarında bir yolculuk

gastro aktüel

81 Gastronomi sektöründen haberler

gastro etkinlik

82 Tayland'ın sokak lezzetleri Gastronometro'da tanıtıldı

83 Beta Yeni Han, ödüllü kitap lansmanına ev sahipliği yaptı

fuar

84 Otelcilik ve gastronomideki yenilikler The Hotel Show'da tanıtılacak

86 Go Green Türkiye, bu yıl 2'ncisini düzenledi

mekan deneyim

88 Bilen: "Balığın Doğrusunu" Sur Balık Arnavutköy'de yedim

yeni mekan

90 Roka, Santorini ve Mallorca'dan sonra Bodrum'da

92 La Pasta Mamma açıldı

93 Perran Lezzetleri, Bodrum Yalıkavak'ta

94 Köşebaşı yeni şubesiyle Nakkaştepe'de

95 Shake Shack Antalya Havalimanı'nda açıldı

96 Doğaya saygılı şıklık: Zuma Bodrum

98 de la Pau Coffee Co.'dan Balıkesir'e robotlu şube

HoReCa teknoloji & sistemleri

100 İbili: Yeşil otel olmanın yolu enerji tasarruflu ampullerden geçmiyor

102 Resort Manager uygulaması artık Oracle Cloud Marketplace'te

104 Elektrik zammının yükünü hafifletecek çözüm

www.hotelrestaurantmagazine.com





Istanbul Gelişim Üniversitesi
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı
Doc. Dr.

Murat Doğan

Türk mutfağının gizli kimyası: Gelenek moleküler eşleşmeyle buluştuğunda

Günümüzde uzun yol yolculuklarımız genellikle havayolu ve karayolu ile yapmayı tercih ediyoruz. Bundan yirmi yıl önceki otobüs yolculuklarını hatırlıyorum da, yan koltukta oturan tanımadığımız yolcularla yiyeceklerimizi paylaşırdık. Aslında yolda bir yiyeceği başkasıyla paylaşmakta derin bir insanlık var. Bugün, yol güzergâhındaki restoranlarda, lokantalarda veya dinlenme tesislerinde duruyoruz. Ancak yüzyıllar önce yorgun seyyahlar, İpek ve Baharat Yolu ve Osmanlı ticaret rotalarının görkemli durakları olan kervansaraylarda konakladılar. Oralarda ne yiyorlardı? Kervansaraylarda yemekler nasıl hazırlanıyor, servis ediliyor ve tüketiliyordu? Eski seyahatnamelere dağılmış cevaplardan, hem biraz yabancı hem de biraz garip ancak tanıdık bir resim çizeceğim.

Ocak ve yol

17. yüzyılda yaşadığınızı hayal edin. İlk durak olan İstanbul Bağdat Caddesi'nden başlayan kervan yolculuğunuz Bağdat'ta sonlanacak. Deve, at veya katır üstünde yola çıkarsınız. İzmit, Sapanca, Bolu, Tosya güzergâhından geçerek günlerce süren bir yolculuk sonrası, duraklardan biri olan Merzifon Kara Mustafa Paşa Kervansarayı'na üstünüz başınız toz içinde, bitkin ve aç olarak ulaşırsınız. Önce şunu söyleyeyim, kervansarayan standart bir lokantasını ve incelenecek bir menüsü bulamazsınız. Yemek saatlerinde aşhaneden bir aşçı, size basit bir yemek ikram eder. Birazdan neler ikram edilir, ondan da söz edeceğim.

Şimdide kalacak yere gelelim. Günümüzdeki gibi bir otel odası bulmak ne mümkün. Ancak kervansarayan bir misafiri olarak sizi bir sekiye yerleştirirler. Seki ne ola ki diyeceğinizi düşünüyorum. Günümüzün otel odalarının muadili dersem hatalı olmam. Biraz daha açarsam, Kervansarayın iç duvarları boyunca yerden bir metre yükseklikte bir alan düşünün. İçten tonozlu ve distan çatılıdır, yani üstü örtülüdür. Size burada hayvanınızla birlikte konaklama imkânı sunarlar. Sekilerin duvarlarında ocak

yerleri mevcuttur. Bu ocaklar ısınma veya yemek pişirme amaçlı kullanılabilir.

Sekiler yeri gelir yemek sofrası yeri gelir geceyi geçirecek bir yatak olur. Yanınızda getirmiş olduğunuz bir parça kavurmanız varsa ocakta sebzelerle pişirebilirsiniz. Birçok batılı seyyah, pişen güvec etinin mis gibi kokusunu seyahatnamelerinde iştahla anlatmıştır. Ya da seyyahların yazdığı gibi yolcuların elindeki bir avuç hurma, bir parça peynir veya bulgur; farklı ve yaratıcı yemeklere dönüşürdü.

Yolculuğun menüsü

Biraz önce kervansarayanı inceleyecek bir menüsü yok dediğime bakmayın. Evet, konuk olduğunuz kervansarayda ne yerdik? Seyahatnameleri incelediğimiz de yemek manzaralarının çok çeşitli olduğunu görmekteyiz.

Merzifon Kara Mustafa Paşa Kervansarayı'na perşembe günü bayram arefesinde ulaştığımızı hayal edelim. Bugün akşam, aşhanenin menüsü basit ve standart yemeklerden oluşmakta. Ancak vakıf kervansarayı olduğu için han ücreti olmadığı gibi yemekte ücretsiz ve doyurucu. Menü bir somun ekmek, buğday çorbası, bulgur pilavı, yoğurt ve bal helvasından oluşmakta. Bal helvası cuma gününe özel ikram olarak dağıtılır.

Çoğumuz bilir, Osmanlı'da kameri takvime göre perşembe akşamı cuma gecesi olarak kabul edilmekteydi. Bulgur pilavının yerine bazen pirinç pilavının da çıktığı olurdu. Eğer bayram günü kervansarayda konaklamaya devam ediyorsanız, çok şanslısınız. Mideniz bayram edecektir. Yine olmazsa olmaz bir somun ekmek yanında maydanozlu pirinç çorbası, kuzu yahni, ayran ve tatlı olarak aşure verilir. Sonrası, Türk kahvesi keyfine gelirdi. Tabii sabah kahvelerini de unutmamalıyım.

Fransız bir seyyah 'Şafak sökmeyen hemen önce, kervanlar yola çıkmak üzere hazırlanırken, karanlıkta pirinç kapların

şingirtisi ve taze pişen kahvenin kokusu etrafa yayılıyordu. Kahveciler, ellerindeki cezvelerle adeta bir ritüeli icra eder gibi çalışıyor; bu dingin sabah vaktinde, yolculara enerji verecek olan o koyu ve cezbedici içeceği hazırlıyorlardı.' şeklinde aktarmaktadır.

Sofranın ruhu

O dönemlerde beni en çok etkileyen şey yemeğin kendisi değil, nasıl paylaşıldığıydı. Yemekler kervansaraylarda genellikle ücretsizdi. Polonyalı bir gezgin bu durumu 'Allah rızası için veriliyormuş' diyerek hayretle aktarmıştır. Sakalar, kurak duraklara tulumlar taşıyarak Müslüman ve Hristiyanlara hayıraseverlerin hayrına su ve içecek ikram ederdi. Bazı batılı seyyahlar ise, Türk yemeklerinin sadeliğine burun kıvrırmıştı: 'Az yerler; ekmek, soğan, kesilmiş süt [yoğurt] onlara yeter.' şeklinde ifade etmiştir. Yine de o bile, Batıların başlangıçta şüpheyle baktığı o kesilmiş sütteki dehayı kabul etmiştir. Su ve ufalanmış ekmekle karıştırıldığında, İpek Yolu tüccarları için orijinal protein shake olmuştur.

Sınır tanımayan bir sofrası

Kervansaraylar dünyanın mikrokozmosları sayılır. Burada, bir İranlı bir tüccar ile Venedikli bir tüccar ekmeğini bölüşebilir ve ikisi de aynı ekşi aş (yoğurt çorbası) tenceresine kaşık sallayabilirdi. Yemek mütevaziydi, ancak onu paylaşma eylemi dil ve inancın ötesindeydi. Bugün, ülke sınırlarını ve aidiyeti tartışırken, o günlerde bu kadim mola yerlerinde şiirmiş bir hava esmektedir. Aslında bir yemeğin asla sadece bir yemek olmadığı, aynı yolda yürüyen yabancılar arasındaki sessiz bir uzlaşısı olduğudur. Belki de kervansarayların gerçek mirası budur. Yemek veya ocaklar değil, açlığın, yolculuk gibi evrensel bir dil olduğunun hatırlatıcısı olmasıdır. Ve bazen, en basit bir yemek tozlu bir zeminde tonozlu çatı altında bir lütf gibi tadılırdı.

Sağlucakla kalın...