RUS SARAY MUTFAĞI

(19. YÜZYIL SONU VE 20. YÜZYIL BAŞLARINDA)

Aynura AGHAYEVA

Yüksek Lisans Tezi

Eskişehir, 2024

RUS SARAY MUTFAĞI

(19. YÜZYIL SONU VE 20. YÜZYIL BAŞLARINDA)

Aynura AGHAYEVA

T.C.

Eskişehir Osmangazi Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Tarih Anabilim Dalı

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Eskişehir, 2024

T.C.

ESKİŞEHİR OSMANGAZİ ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

Aynura AGHAYEVA tarafından hazırlanan **Rus Saray Mutfağı (19. Yüzyıl Sonu ve 20. Yüzyıl Başlarında)** başlıklı bu çalışma **24.01.2024** tarihinde Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğinin ilgili maddesi uyarınca yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak, jürimiz tarafından **Tarih/Yakınçağ Tarihi Dalında Yüksek Lisans tezi** olarak kabul edilmiştir.

Başkan Prof. Dr. Hayrettin PINAR	
Üye (Danışman) Doç. Dr. Oktay BERBER	
Üye Doç. Dr. Mesut KARAKULAK	
Üye (Akademik Unvanı ve Adı Soyadı)	
Üye (Akademik Unvanı ve Adı Soyadı)	

ONAY

.../... /202..

Prof. Dr. Oytun MEÇİK

Enstitü Müdürü

……./……/….

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Yönergesi hükümlerine göre hazırlandığını; bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmanın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Eskişehir Osmangazi Üniversitesi tarafından kullanılan bilimsel intihal tespit programıyla taranmasını kabul ettiğimi ve hiçbir şekilde intihal içermediğini beyan ederim. Yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması halinde ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçlara razı olduğumu bildiririm.

Aynura AGHAYEVA

İmza

ÖZ

RUS SARAY MUTFAĞI (19. YÜZYIL SONU VE 20. YÜZYIL BAŞLARINDA)

AGHAYEVA, Aynura

Yüksek Lisans, 2024

Tarih Anabilim Dalı

Danışman: Doç. Dr. Oktay BERBER

I. Petro'nun ve daha çok II. Katerina'nın (1762-1796) saltanatından 1861'e kadar olan dönem, Rusya'da sosyal, politik ve kültürel açıdan doruk noktasıdır. Bu dönemde toplumda belirli bir ayrım dikkat çekmektedir. Elit ve popüler kültür arasındaki bu ayrım, en fazla yemek meselelerinde olmak üzere birçok yönden görünmektedir. 19. yüzyılda mutfak alanında tüm dünyada yeniliklere gidilmiştir. Bu dönemde Rusya'nın ulusal mutfağına olan ilgi imparatorluğun her yerinde ortaya çıkmıştır. Yabancı ve Rus aşçılar, Eski Rus mutfağının geleneklerini canlandırmaya çalışmışlardır. Rus mutfağında birtakım değişimlerin yaşandığı bu dönemde özellikle Fransız şefler, patatesleri garnitür olarak kullanmaya ve eskiden büyük ölçüde kıymaya dayalı yemekleri daha doğal biftek, antrikot ve pirzola ile değiştirmeye başlamışlar, böylelikle eski Rus yemeklerinin tadını zenginleştirmek için büyük çaba sarf etmişlerdir.

Bu çalışmanın amacı Rus saray mutfağının 19. yüzyılın sonu ve 20. yüzyılın başlarındaki beslenme usulleri, gıda ürünlerinin temin edildiği yerler, fiyatları, o dönemde kullanılmaya başlanan ve kullanılması kısıtlanan ürünler ve sebeplerini araştırmaktır. Bunula beraber Rusya'daki modernleşme çalışmalarının, yaşanan problemli süreçlerin 19. yüzyılın sonu 20. yüzyılın başlarında Rus saray mutfağını nasıl etkilediğini ortaya koymaktır.

Anahtar Kelimeler: Rus Saray Mutfağı, Kışlık Saray, Beslenme, Mutfak Kültürü.

ABSTRACT

RUSSIAN IMPERIAL CUISINE (AT THE END OF 19TH AND AT THE BEGINNING OF 20TH CENTURY)

AGHAYEVA, Aynura

Master's Degree, 2024

Department of History

Supervisor: Assoc. Prof. Dr. Oktay BERBER

The period from the reign of Peter the I and Catherine the II (1762-1796) to 1861 was the culmination of the slavery regime in Russia with all the accompanying social, political and cultural consequences. This distinction between elite and popular culture was apparent in many ways, most of all in food industry. In the 19th century, innovations were made in the kitchen area all over the world. During this period, the interest in Russia's national cuisine emerged all over the empire. Foreign and Russian cooks tried to revive the traditions of the Old Russian cuisine. During this period of changes in Russian cuisine, especially French chefs started to use potatoes as a side dish and to change the dishes based on minced meat in the past with more natural steak, thus making great efforts to enrich the taste of old Russian dishes.

The purpose of the study is to investigate the nutrition methods of the Russian Imperial cuisine at the end of 19th century and the beginning of 20th century. Besides, to study the places where foodstuffs were obtained, their prices, the products that were used and limited to use in that period and their reasons. In addition, it aims to reveal how modernization efforts and problematic processes in Russia affected the Russian Imperial cuisine at the end of the 19th and the beginning of 20th century.

Keywords: Russian Imperial Cuisine, Winter Palace, Nutrition, Kitchen Culture.

TEŞEKKÜR

Öncelikle hazırladığımız yüksek lisans tezinin danışmanlığını yapan ve çalışmalarım sırasında benden hiçbir zaman yardımını, tecrübesini ve değerli bilgisini esirgemeyen, konu seçiminden araştırmanın yürütülmesine kadar beni sınırlamayıp özgür bırakan değerli hocam Doç. Dr. Oktay Berber'e teşekkür ediyorum.

Ayrıca bu süreçte ve öncesinde bana bilgileriyle ışık tutan, yüreklendirici sözleriyle çalışma gayreti veren arkadaşım Mert Uğur Vatansever'e, yoğun çalışmalarım sırasında sabır gösterdikleri ve bana katlandıkları için aileme ve arkadaşlarıma teşekkürlerimi sunuyorum.

İÇİNDEKİLER

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ ……...iii
ÖZ iv
ABSTRACT v
TEŞEKKÜR vi
İÇİNDEKİLER vii
TABLOLAR LİSTESİ viii
ŞEKİLLER LİSTESİ ix
KISALTMALAR LİSTESİ x
GİRİŞ 1
BİRİNCİ BÖLÜM 6
RUS SARAY MUTFAĞI (19. YÜZYILA KADAR) 6
1.1 Rus Saray Mutfağının İlk Dönemleri 6
1.1.1. Eski Rus Mutfağı (9-16. Yüzyıllar) 7
1.1.2. Eski Moskova Mutfağı (17. yüzyıl) 23
1.1.3. Büyük Petro ve Büyük Katerina Döneminde Mutfak (18. Yüzyıl) 31
İKİNCİ BÖLÜM 45
RUS SARAY MUTFAĞI (19. YÜZYILIN SONU 20. YÜZYILIN BAŞLARI) 45
2.1. Serfliğin Kaldırılmasının Saray Mutfağına Etkileri ve Kıtlık Döneminin Geri Dönüşü 46
2.2. Saray Mutfağında Kullanılan Gıdalar 49
2.2.1. Kahvaltı 59
2.2.2. Öğle Yemeği 61
2.2.3. Akşam Yemeği 63
2.2.4. Meşrubat 65
2.2.5. Beş Çayı 66
2.3. Saray Mutfağı'nın Yapısı ve Kullanımı 68
2.3.1. Kışlık Sarayı 68
2.3.2. Saray Mutfağı Çalışanları 85
SONUÇ 88
KAYNAKÇA 90
ÖZGEÇMİŞ 98

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 1: 1 Ocak 1886'da İmparatorluk mahzenlerinde bulunan alkollü içecekler

Tablo 2: 1890'da Bavyera fabrikasından tedarik edilen bira miktarı

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 2.1	Belovej. 1897. Şefler Kahvaltı Hazırlıyor ……	54
Şekil 2.2	Ağustos 1894'ün Sonunda Belovejskiy Av Sarayı'nda Öğle Yemeği……...	55
Şekil 2.3	II. Nikolay İmparatorluk Yatı Ştandart'ta Tartılıyor…….	56
Şekil 2.4	II. Nikolay Ailesi ile Birlikte "Ştandart" Yatında, 1906-1907..	57
Şekil 2.5	Neva'da Kışlık Sarayı, 1853.....	69
Şekil 2.6	Tsarskoe Selo'daki Aleksandr Sarayı'nın Mutfak Binası.....	80
Şekil 2.7	Tsarskoe Selo Alexander Sarayı'ndaki Mutfak Binasının 1. Katının Planı.....	81
Şekil 2.8	İmparatorluk yatının salonu "Ştandart".....	82
Şekil 2.9	İmparatorluk Yatı "Ştandart"	83

KISALTMALAR LİSTESİ

C. **:** Cilt
Der. **:** Derleyen
Ed. **:** Editör
g. : god (Yıl)
No. **:** Numara
S. **:** Sayı
s. **:** sayfa
vb. : ve benzeri
Vol. **:** Volume

GİRİŞ

Mutfak kavramı fikizi bir mekân olmakla birlikte toplumların yüzyıllara dayanan birikimlerinin görülebilceği kültürel yanı güçlü olan bir uygulama sahasıdır. Fiziksel bir mekân olarak mutfak, yeme-içme ile ilgili servis ve sunumların hazırlandığı, yemeğin malzemesinin belirli bir standartta bir araya getirildiği alanlar olarak işlev görmektedir. Ancak işin bu fiziksel boyutunun aktarılabilmesi için belirli bir bilgi birikiminin de mutfakta olması gerekir. İşte bu birikimin içeriği toplumların zaman içerisinde edindiği, kendi kültürüne katarak içselleştirdiği unsurlardan beslenmektedir.

Mutfak kültürlerinin incelenmesi gastronomi, tarih, turizm gibi çeşitli ve farklı bilim dallarının ilgi alanına girmektedir. Her bilim alanının kendi disiplini çerçevesinde konuya yaklaştığından aynı mutfak kültürü üzerine birden fazla sonuç ortaya konulabilmektedir. Bu bağlamda yemek yapımında kullanılan araç gereçlerden yemek pişirme yöntemine, sofra adabından yemeğin sunum şekline varıncaya kadar farklı ama aynı zamanda birbirini destekleyecek tespitler yapılabilmektedir.

Ancak dünyadaki farklı mutfak kültürlerinin oluşum ve gelişim süreçleri incelendiğinde hemen her mutfak kültüründe karşılaşılan ana belirleyici unsurlar olduğu görülmektedir. Bu kapsamda en belirleyici hususlardan birisi o toplumun din ve inançlarının yemek kültürüne yansımasıdır. Diğer bir husus da incelenen mutfak kültürünün hangi coğrafyada ortaya çıktığı ve o toplumun hangi coğrafya ve kültürlerle temas halinde olduğudur. Bununla birlikte toplumların ekonomik durumlarının etkisi de unutulmamalıdır (Beşirli, 2010, s. 160). Bütün bunlar ise bir kimliğin ve kültürün oluşumunu belirleyen temel unsurlardandır.

İlk Rus Devleti'nin ortaya çıktığı 9. yüzyıl ortalarını dikkate alacak olursak Rusya'nın bin yılı geçen siyasi tarihinin yanı sıra zengin bir kültüre sahip olduğunu söyleyebiliriz. Bu süreç içerisinde Rus tarihinde kilometre taşı olarak sayılabilecek pek çok aşama söz konusudur. Bu aşamaların her biri siyasi tarih içerisinde önemli olayların gerçekleştiği Hıristiyanlığın kabulü, Moğol akınları ve sona ermesi, Çarlık sisteminin kuruluşu, Rurik Hanedanı'nın sonu ve Romanov hanedanının başlaması, imparatorluk düzenine geçiş gibi siyasi, askerî, politik pek çok sürecin Rus tarihine yansımaları olarak karşımıza çıkmaktadır. Ancak siyasi, askerî ve politik olaylar üzerinden gerçekleşen bütün bu süreçler yalnızca Rusya'nın siyasi tarih geçmişini

değil, aynı zamanda Rus kültürünü de etkilemiştir. Bu bağlamda Rusya tarihini yansıtan zengin bir mutfak kültüründen söz edilebilir.

Rusya'nın imparatorluk mutfağı, yüzyıllarca süren kültürel kaynaşmanın, savurganlığın ve bir zamanlar çarların ve soyluların sofralarını süsleyen büyüleyici lezzet karışımının bir kanıtı olarak durmaktadır. Bu mutfak geleneği yalnızca geçmiş dönemin lezzetlerini yansıtmakla kalmayıp aynı zamanda Rusya'nın gastronomi mirasını şekillendiren etkilerinin karmaşık dokusunu da ortaya çıkarmaktadır. Görkemli ziyafetlerden nesiller boyu aktarılan zengin tariflere kadar Rusya imparatorluk mutfağı, bizi ülke tarihinde önemli bir dönemi tanımlayan lüks yemek deneyimlerinde adeta büyüleyici bir yolculuğa davet etmektedir.

Bu çalışmanın konusu Rus Saray Mutfağının 19. yüzyılın sonu ve 20. yüzyılın başlarında uğradığı değişiklikler ve bu bağlamda Rus mutfağında uygulanmaya başlayan farklı teknikleri araştırmaktır. 19. yüzyıl Rus saray mutfağı dönemin Rus ekonomisi için büyük önem taşımaktadır. Beslenmede patates, ekmek ve çay gibi vazgeçilmez ürünlerin önem taşıdığı bu dönemde saray mutfağının incelenmesi tarih bilimi açısından önemlidir.

Araştırmada 19. ve 20. yüzyılın başlarında Rus saray mutfağında beslenmenin önemini, bunun Rusya'da başka alanların gelişimine etkisini belirlemeyi amaçlamaktayız. Bu çerçevede çalışmanın hedeflerini şu şekilde sıralayabiliriz:

1. Rusya'da Saray mutfağı tarihinin geçmişini ortaya koymak ve mutfağın 19. ve 20. yüzyıldaki önemini anlatmak;

2. Rus kültüründe mutfağın gelişiminin izini sürmek;

3. Bu süreçte tüketiminde artış ve azalma olan ürünler arasındaki ilişkiyi göstermek;

4. Yabancı devletlerin mutfaklarının ve aşçılarının Rus mutfağını nasıl etkilediğini ve hangi katkıda bulunduklarını araştırmak, böylelikle Rus modernleşmesinde mutfağın yerini anlamaya çalışmak;

5. 19. yüzyılın sonu 20. yüzyılın başları Rus Saray Mutfağında olan değişiklikleri incelemek.

Hedefe ulaşmak ve belirlenen sorunları çözmek için çalışmada kronolojik bir tarihsel anlatı hedeflenmiştir. Mutfakla ilgili değişiklikler beslenmenin insan kültürü

ve yaşamı üzerindeki etkisiyle birlikte düşünülerek karşılaştırmalı bir anlatım tercih edilmiştir.

Tahmin edildiği üzere, zenginlerin her yönden köylülere kıyasla farklı beslendiği aşikârdır. İmparatorluk döneminin zenginliği somon, pirinç ve mantar katmanlarıyla doldurulmuş lezzetli bir yemek olan *coulibiac* veya zengin kremsi bir sosla sunulan yumuşak dana etinin yer aldığı *stroganoff* gibi karmaşık yemeklerin hazırlanmasında yansıtılmaktadır. Böylelikle, elit ve popüler kültür arasındaki farkı da görebilmekteyiz. Ancak masalarında *şi* ve *kaşa*'dan *pirogi* ve *kvas*'a kadar aynı yiyecek ve içeceklerden bazılarının olması bu iki kültürün ortak noktaları paylaştıkları birçok alan olduğunun da kanıtıdır.

Çalışmanın ilk bölümünde Rus mutfağının ilk günden 19. yüzyıla kadar olan gelişiminden genel olarak bahsedilmiştir. Böylelikle saray mutfağının oluşumu anlatılmaya çalışılmıştır. İkinci bölümde Saray mutfağının genel özelliklerinden bahsedilerek yapısı, kısımları ve kullanım şeklinin anlatımına yer verilmiştir. 19. yüzyıldan itibaren uygulanan değişimler, saraya getirilen yeni gıdalar, kıtlık dönemi ve onun etkilerinden bahsedeceğimiz bu bölümde Avrupa'dan benimsenen geleneklerin icrasından da söz edilmiştir.

Rus saray mutfağını çalışmanın birtakım zorlukları söz konusudur. Özellikle konuya dair çok fazla kaynak olmaması, var olan kaynakların da sınırlı bir bilgi aktarması nedeniyle çeşitli sorunlar bulunmaktadır. Bu nedenle Rus saray mutfağı üzerine çok fazla bir çalışma yapılmamıştır. Konuyla ilgili kaynaklar daha çok Çarlık Rusya döneminin sonları hakkında bilgi vermektedir. Bu nedenle çalışmanın konusu 19. yüzyıl sonu ve 20. yüzyıl başlarını ele almaktadır. Bu dönemin incelenmesinde anılar, günlükler, sefaretnameler gibi kişisel kaynakların araştırmacılar için önemi büyüktür. Osmanlı Devleti'nden Rusya'ya gönderilen elçilerin sefaretnameleri de bu açıdan oldukça faydalı olmuştur. Nişli Mehmed Ağa'nın ve Necati Efendi'nin Rusya sefaretnamesi bunlara örnektir.

Saray mutfağı, bu mutfağın yapılanmasını gerçekleştiren kişilerin anı yazıları dikkate alınmadan ele alınamaz. Bu nedenle anı yazıları yoğunlaştırılmış bir biçimde çalışmaya yansıtılmıştır. Bunlardan biri birkaç yıl boyunca Aleksandra Fyodorovna'nın nedimesi olan Buksgevden'in İmparatoriçe ile anılarından bahsettiği *Ventsenosnaya muçenitsa, jizn i tragediya Aleksandry Fedorovny, İmperatritsy*

vserossiysko, diğeri ise İmparator II. Nikolay'dan bahsettiği *İmperator Nikolay II., kakim ya yego znala, otryvki vospominaniy* eseridir.

Anı edebiyatı, Rus saray yaşamında mutfağın yerini tam olarak tanımlamamıza ve kısmen de saraydaki kişilerin ve soylu kesimin nasıl beslendiğinin izini sürmemize olanak tanıyor. Örnek olarak, General A. Mosolov'un *Pri Dvor İmperatora* hatıratına bakıldığında İmparator II. Nikolay ve ailesi ile olan hatıralarından nasıl beslendiklerini, yemek zamanlarını nasıl geçirdiklerini görebiliriz.

Süreli yayınlarda yayınlanan materyaller bu çalışmanın metninde ayrıntılı olarak ele alınmıştır. Goldstein'in *Gastronomic reforms under Peter the Great. Toward a cultural history of Russian food*, Smith ve Christian'ın *Bread and Salt: A Social and Economic History of Food and Drink in Russia*, Tsilko'nun *İstoriya Peterburgskogo pivovareniya* makaleleri bunlara örnek gösterilebilir.

16. yüzyılın başlarında ortaya çıkan, yiyeceklerin hazırlanması ve saklanması konusunda tavsiyeler sunan bir kaynak olan *Domostroy* dinî topluluğun ötesine ulaşma çabasıyla yazılmıştır. Faydalanılan bu kaynakta bira, *sbiten* yapımı, konservelerin hazırlanması ve sebzelerin saklanması, *şi* yapımı ve *kisel*, *blini*, *pirogi* ve *kaşa* gibi diğer klasik Rus yemeklerinin hazırlanmasına ilişkin ipuçlarının bulunduğu Domotsroy oruç tutmanın ve bayram günlerinin önemi üzerinde oldukça sıkı bir şekilde durarak, ancak aynı zamanda onların en keyifli şekilde nasıl gözlemleneceği konusunda sağlam tavsiyeler vermektedir. Çalışmada kullanılan bir diğer kaynak 1779'da modern anlamda ilk Rus mutfak tarifleri kitabı olarak bilinen Sergey Drukovtsov'un *Povarennye Zapiski (Aşçılık Notları)* kitabıdır. İçinde yüzlerce tarif barındıran bu kitap, bugün hâlâ geçerli olan pratik tavsiyeler, talimatlar içermektedir.

Saray mutfağının tarihi konusunda son yıllarda yapılan en iyi araştırmalardan biri Alison K. Smith'in *Cabbage and Caviar: A History of Food in Russia* eseri tezin genel hatlarını oluşturmakta önemli bir yere sahiptir. *Cabbage and Caviar*'da yazar, Rus tarihinin yiyecek kültürü aracılığıyla görkemli bir incelemesini yaparak yüzyıllar boyunca yeme, içme ve yiyecek üretiminin geçtiği yolları sunmuştur.

İmperatorskaya kuhnya veya *İmperatorskaya stol* adı verilen Rus saray mutfağı, bildiğimiz bir yemek hazırlama düzeninden tamamen ayrı bir yapılanma ve yönetim düzeni gerektirmektedir. Söz konusu düzen ve yapılanmanın incelenmesinde İlya Lazerson, İgor Zimin ve Aleksandr Sokolov'un *İmperatorskaya kuhnya. XIX –*

naçalo XX veka. Povsednevnaya Jizn Rossiyskogo İmperatorskogo Dvora çalışması dikkate alınmıştır. Bu dönemin mutfak düzeni ve mutfak çalışanları hakkında geniş bilgiyi barındıran söz konusu çalışmada Rus imparatorlarının ana ikametgahı olarak bilinen ve en kalabalık balolar ve resepsiyonların yapıldığı Kışlık Saray'dan detaylı bir şekilde bahsedilmiştir.

Ayrıca, kesin olarak tarih yazımına ait olmayan, ancak seçilen konunun özellikleri nedeniyle dikkate alınması gereken geniş bir literatür de vardır. Bu çalışmalar yemek pişirme (V.V. Pohlebkin'in kitapları dâhil) ve sağlıklı beslenme üzerine kitapları da içerir.

Bu çalışmada cevabı aranan sorulardan biri de Rusya'daki modernleşme çalışmalarının, yaşanan problemli süreçlerin sözü geçen dönemde Rus saray mutfağını nasıl etkilediğidir. Modernleşme sürecinin İmparatorluk Rusya'sında sıkıntılı geçtiğini varsayabiliriz. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren her ne kadar reformlar yapılsa bile kıtlık döneminin geri gelmesi insanları zorlayan bir süreç olmaya devam etmiştir. İmparatorlukta modernleşmenin bir işareti olarak çayın geniş bir şekilde tüketilmesi ve semaverlerin kullanılmaya başlanmasını söylemeden geçemeyiz. Rusya İmparatorluğunda semaverle çay içmek Rus ulusuna özgü bir uygulama ve hatta zaman zaman Rus olmayan halkların asimilasyonu için bir araç olarak anlaşılmaya başlandı. Çay tüketimindeki artış ile ilgili ürünlerin (kurabiye, şeker, semaver) üretiminde de artış göze çarpmaktaydı. Çalışmanın kronolojik çerçevesine göz 19. yüzyılın sonlarından itibaren çay "Rus millî" içeceği haline gelmiş ve kültürün önemli bir bölümünü yeniden şekillendirmiştir.

İmparator II. Nikolay döneminde sarayda mutfağın modernizasyonu devam etmiştir. Özellikle yüzyılın sonunda yapılan yenilikçi çalışmalar içerisinde Fransız şeflerinin belirlediği gastronomi modasını takip etmekle sadece saray mutfağında değil, insanların evlerinde de Fransız esintili yemekler yapılmaya başlanmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

RUS SARAY MUTFAĞI (19. YÜZYILA KADAR)

Beslenme, insanların maddi kültürlerinin bir tezahürü olan hayatlarının en önemli parçasıdır ve hayatımızdaki kültürel öğeler mutfak kültürüne kademeli bir şekilde geçmiştir. Dolayısıyla ortaya çıkan mutfak kelimesi bir milletin beslenme tarzını ortaya koyduğu gibi aynı zamanda onun kültürünü de yansıtması açısından değerlidir (Özkoyuncu, 2022, s. 4). Rus saray mutfağından bahsedeceğimiz bu çalışmada sık sık kullanacağımız *kuhnya* (mutfak) kavramı Almanca küche kelimesinden olup *"yemek pişirmek için fırın veya ocağın bulunduğu bir oda"* anlamına gelmektedir (Yevgenyeva, 1999). Kelime anlamından farklı olarak mutfak terimi tarih boyunca sadece beslenmeyle, açlıkla ilişkilendirilmemiş, tıbbi amaçla da kullanıldığı yerler olmuştur (Özkoyuncu, 2022, s. 4).

1.1. Rus Saray Mutfağının İlk Dönemleri

Rusya uçsuz bucaksız ormanlarından uzun tarihine kadar devasa boyutlara sahip bir ülkedir. Aynı zamanda coğrafi farklılıklara, kültürlere ve geleneklere ev sahipliği yapmakla muazzam çeşitliliğe sahip bir ülke olması onun eşsiz bir mutfak üretimine katkı sağlamıştır. Geniş alanlara ve uzun kışlara sahip bu ülkede yiyecek her zaman bol bulunmasa da aşçılar ve büyükanneler zaman içerisinde ellerindeki kaynakları cazip yemekler yapmak için kullanmayı öğrenmişlerdir (Plotkin, Gregory, Rita, 2003, s. 7).

Eski bir Rus atasözünde *"aklını çalıştırabilirsin ama misafirperverliği yenemezsin"* şeklinde yer alan ifadeyle Rusların ziyafet vermeyi sevdiklerini, misafirlerine karşı duyarlılıklarını yiyecek ve içecekle gösterdiklerini anlamaktayız. (Mack, Surina, 2005, s. 73). Misafirperverliğin Rusça karşılığı olan *hlebosolstvo*, *hleb* (ekmek) ve *sol* (tuz) olmak üzere iki sözcükten oluşup, birlikte ise ekmek ve tuzla ziyafet çekmek anlamına gelmektedir. Ruslar için sofranın en önemli kısmı etrafındaki misafirler olduğundan, geleneksel olarak her ziyaretçiye ekmek ve tuz sunulmaktadır. Bu iki madde en mütevazı evde bile mutlaka bulunmaktaydı (Plotkin, Gregory, Rita,

2003, s. 27). Misafirlere ekmek ve tuz özellikle işlemeli bir peçetede sunulur ve sofranın en güzel yerlerine oturmaya davet edilirlerdi. Ekmek törenin başlamasıyla kesilip dağıtıldıktan sonra diğer yemekler servis edilirdi (Sacharow, 2012, s. 13). Bunlar geleneksel olarak misafirleri karşılamada sıcaklık ve cömertlik işareti olarak sunulmaktaydı. Birinin ekmeğini sunması misafirini onurlandırmaktır ve Goldstein'e göre Rus kültüründe zengin aromalı birkaç somun ekmek olmadan hiçbir Rus yemeği tamamlanmış değildir (2012, s. 14). Eski Rus sofralarının çoğu neredeyse sonsuz çeşitte hem beyaz buğday ekmeği hem de siyah ekmek denilen koyu çavdar ekmeği dilimleriyle süslenmiştir. Tüketilen ekmek ve unlu mamuller tuzlu veya tatlı, mayalı veya mayasız olabiliyor, zengin içerikli veya yağsız hamurlardan yapılabiliyor, herhangi bir baharat veya kuruyemiş, kuru üzüm gibi meyvelerle tatlandırılmış olabiliyordu. Ruslar hiçbir zaman Avrupa'nın diğer bölgelerinde olduğu gibi çok çeşitli hamur işleri ve tatlılar geliştirmemiş olsalar da olağanüstü ekmekleri bu eksikliği fazlasıyla telafi etmiştir (Mack, Surina, 2005, s.73).

1.1.1. Eski Rus Mutfağı (9-16. Yüzyıllar)

Rusya'nın mutfak mirası, Baltık'tan Uzak Doğu'ya kadar olan etkilerle zenginleştirilmiştir. Ülkenin zengin kara toprağı, herhangi bir Rus yemeğinin en önemli özelliği olan ekmek, salata, meze ve çorba hazırlanışında kullanılan bol miktarda tahıl ve sebze sağlar. Suyolları benzersiz bir balık yelpazesi sunar ve herhangi bir soğuk iklim ülkesinde olduğu gibi, bol yağlı yemeklere büyük bir sevgi vardır (Simon Riçmond, 2015, s. 623). Rus mutfağının ilk günlerinden 19. yüzyıla uzanan süreçte yemek malzemeleri çeşitlenmiş, yeni pişirme yöntemleri denenmiş, ürünlerin saklama sürelerini uzatmak için çeşitli teknikler uygulanmış ve insanın farklı tatları arzulamasıyla farklı yemekler oluşmuştur.

Kaynaklara göre, Rus devletinin genel tarihî kökenleri Kiev Knezliği olarak bilinen devlete dayanmaktadır. Kiev'den kuzeye Volhov şehri üzerinde bulunan Novgorod şehrine yayılan ve kimi zaman daha da kuzeye ve güneye yol alan toprakları kapsayan Kiev Rus devleti göç etmek zorunda kalan çeşitli halkları bir araya getirmiştir (Smith, 2021, s. 112). Novgorod'dan ve bölgesinden elde edilen arkeolojik kanıtlar burada günlük yaşamın nasıl düzenlendiğine dair tüm ayrıntıları saklamaktadır. Demir veya katmanlı metal tencere ve tavalarla yemek pişiren insanlar

hem bir şeyler yemek hem saklamak için seramik kâseler ve kaplar kullanmışlardır. İlk başlarda kaşıklar tahtadan yapılmış olsalar da bazı kemik ya da metalden yapılmış olanlar günümüze kadar gelmiştir.

İlk Ruslar hem Novgorod gibi şehirlerde hem de kuzeydeki daha uzak yerleşim yerlerinde çiftçilik, hayvancılık ve ticaretle uğraşmışlardır. İnsanlar keçi, domuz, koyun gibi hayvanlar beslemiş, ama daha çok süt ve et elde etmek için sığıra önem vermişlerdir. Arkeolojik kazılarda balık ve kümes hayvanlarının bulunması hem tüketmek hem ticaret yapmak amacıyla balık avının yaygın olduğunu göstermektedir. Deniz ürünlerinin yemek masalarında nasıl kullanıldığına, günün hangi öğünlerinde tüketildiğine dair tam olarak bilgi bulunmasa da soba tasarımındaki ve pişirme kaplarındaki sürekliliklere dayanarak yapılan çorba, yahni, yulaf lapası, hatta ara sıra hazırlanan rosto gibi yemeklerin yüzyıllar sonra, kayıtların daha net olduğu zamanda yapılanlarla benzer olduğunu varsayabiliriz (Smith, 2021, s. 115). Büyük olasılıkla Rusya'nın ilk sakinleri *şi* (lahana çorbası) ve *kaşa* (yulaf lapası) gibi ürünleri bazen taze, bazen tuzlanmış sığır eti, bazen *smetana* (ekşi krema), bazen *tvorog* (lor peyniri) ile tüketmişlerdir. Rus lahana çorbası (şi) en popüler ulusal yemekler arasında yer almıştır. Yapılan araştırmalara göre büyük olasılıkla Kiev Rus Devleti'nin kurulmasından önce tüketilmekte olup, "çorba" denilince akla gelen her şeyi kapsayan bir terim haline gelmiştir (Mack, Surina, 2005, s. 78). Gogol'ün Ölü Canlar eserinde Çiçikov'la masaya otururlarken Manilov şöyle der: "*Başkentin zarif salonlarında olduğu gibi bir akşam yemeği vermediğimiz için kusura bakmayın. Burada sadece Rus geleneğine özel şi var, ama bu doğrudan kalpten geliyor.*" Şi Rus çorbalarının en önde geleni olmasıyla birlikte kaşa ile birleştiğinde hem hazırlanması hem de maneviyatı açısından basit olan temel Rus yemeklerini temsil etmektedirler (Goldstein, 2012, s. 130). Eski bir Rus atasözü vardır, "*Şi da kaşa-pişa naşa*"[1], kaşa veya haşlanmış karabuğday diyebileceğimiz yemek Rus halkını bin yıldan fazla bir süredir besleyen kültürel bir besindir ve büyük olasılıkla ekmek pişirme mükemmelleşmeden önce daha sıklıkla tüketilmiştir (Mack, Surina, 2005, s. 74). Dönemin Novgorod parşömen belgelerinde ekmek pişirilmesinde kullanılan tahıllar yer aldığından insanların ekmek yedikleri de aşikârdır (Smith, 2021, s. 116).

[1] Lahana çorbası ve yulaf lapası- bu bizim yemeğimizdir.

Yazılı kaynaklarda her ne kadar eski Rus mutfağından geniş bir şekilde bahsedilmese de yeme içme kültürünü adeta etkisinde bırakan kıtlık konusuna düzenli olarak değinilmiştir. Kıtlık Orta Çağ Avrupa'sının başka yerlerinde olduğu gibi Rusya'da da nüfusu ısrarla tehdit eden unsurlardan biri olmuştur. Misafirperverliği bollukla bir tutan Ruslar için aşırılık asırlarca onların karakterinin bir parçası haline gelmiştir. Böylelikle kıtlık zamanlarında yoksunluk ve ziyafetler sırasında aşırı yeme şeklinde değişen bir mutfak modeli gelişmiştir (Mack, Surina, 2005, s. 22). Novgorod'da 1128 senesinde ortaya çıkan korkunç kıtlık çavdar fiyatını akıl almaz seviyelere çıkarmış ve insanları bir çeşit ekmek pişirmek için yosun, huş ağacı kabuğu, yaprak ve hatta çam iğnesi kullanmaya zorlamıştır (Smith, 2021, s. 116). Çaresiz insanlar onları hasta etse de bulabildikleri yabani gıdaları bile yemeye başlamışlardır. Bazen tahıllarda, özellikle çavdarda yetişen bir mantar olan *ergot* (çavdar mahmuzu) tarafından zehirlenmeler başlamıştır. Ergot zehirlenmesi halüsinasyonlara, seğirmeye ve kuru kangrene neden olduğundan insanların uzuvları uyuşmaya, siyaha dönüşmeye ve daha sonra düşmeye başlamıştır (Civitello, 2008, s. 121). Açlığın üzerine hastalığın da gelmesiyle cesetlerin sokaklara yığılması kıtlık döneminin vahimliğinden haber vermektedir. Kıtlık genellikle hem yazın sıcağında hem de kışın soğuğunda çok yağışlı ve çok kuru havanın neden olabileceği mahsul aksamalarına bağlıydı. Kışın çok az kar olması ekinler için yazın çok az yağmur olması kadar yıkıcı olabilmekteydi. Çünkü kışın çimlenmiş tohumları (genellikle çavdar) şiddetli soğuktan korumak için kar örtüsünden oluşan bir katman gerekmekteydi. 1303'te ekilen mahsulden istenen sonucun alınamaması bütün kış boyunca kar yağmamasından kaynaklanmış, bu da kış mahsullerinde verim yetersizliğini ortaya çıkarmıştır (Yermolov, 1909, s. 5).

Kıtlıklar insanların yiyecek aramak için bir yerden başka yere taşınmalarına neden oluyordu. Köylüler kasabalara, kasaba halkı ise kırlara akın etmekteydi. Bütün yerleşim yerleri bazen yeniden kurulması için bazen de ormanlara geri dönmek için boşaltılıyordu (Smith, 2021, s. 117). Benzer durum Avrupa'da da söz konusuydu. İtalya'da bazı insanlar şehirlerden kaçarak kıtlık ve vebadan kurtulmaya çalışmaktaydılar (Civitello, 2008, s.149). Diğer bir deyişle, bunlar temel gıdalardan oluşan bir yaşamın her an kıtlıkla sekteye uğrayabileceği yüzyıllardı.

1.1.1.1. Rus Mutfağındaki İthal Ürünler

Smith, Novgorod'un kendisinde bazı yiyeceklerin şehre daha uzaklardan getirildiğini belirtir. Örneğin bölgede ceviz ağaçları yetişmediğini tespit etmiş, ancak 10. yüzyılda yapılan kazılarda ceviz kabuklarının ortaya çıkmasıyla bunların ticaret yoluyla geldiğini varsaymıştır. Smith (2021, s. 113) salatalık, dereotu, elma, kiraz ve erik tohumlarının tümünün 10. ve 11. yüzyıllarda yapılan kazılarda ortaya çıktığını, bunların çoğunun orijinal olarak Novgorod çevresindeki bölgeye özgü olmayan, bunun yerine daha uzak yerlerden gelen yiyecekler olduğunu, ya takas edilerek ya da en sonunda yerel olarak yetiştirilerek elde edildiğini söylemektedir. Bu da kesinlikle onları kış ayazından önce olgunlaştırmak için gerçek bir çaba sarf etmek anlamına gelmektedir. Aynı konuya değinen Glenn Mack ve Asele Surina İskandinavya ve Bizanslı Yunanlıların 10. yüzyılda Rusya üzerinden ticareti Bağdat'taki Abbasi halifeliğine taşıyarak egzotik baharatlar, meyveler ve kuru yemişler getirdiklerini belirtmiştir[2]. Clarke (1848, s. 69) 19. yüzyılın başlarında yaptığı Türkiye ve Rusya seferleri sırasında Rusya'ya, özellikle de Moskova'ya getirilen ithal ürünlerden bahsederken incir, kuru üzüm, portakal gibi meyvelerin Türkiye'den alınıp, ayrıca Yunan adalarından şarap, kahve, ipek şal, tütün ve değerli taşlar getirildiğini ve bunların hepsinin Moskova'ya gönderildiğini belirtmektedir.

Yapılan araştırmalara bakıldığında yiyecek ithalatlarının sonraları da devam ettiği görülmektedir. Örneğin 16. yüzyılda Rus sarayı yurtdışından egzotik yiyecekler ithal etmekteydi. Kont Aleksey Tolstoy'un tarihî romanı Prens Serebryanyi'de anlattığı IV. İvan'ın sarayındaki boyarların özel hazırlanmış ziyafetleri varlıklılara yeni yemek çeşitlerinin ikram edilmesine tanıklık etmekteydi (Goldstein, 2012, s. 42).

1.1.1.2. Ortodoks Hıristiyanlığın Etkisi

Rus kimliği bazen dil veya siyasetten daha güçlü kendini tanımlayan bir özellik olan dine büyük önem verir. Ortodoks Hıristiyanlık Doğu'dan benimsenen bir inanç olsa da 10. yüzyıldan beri Rusları birleştirmiş ve onları komşu halklardan ve

[2] Bugüne kadar cevizler hâlâ *gretskie orehi* veya "Yunan fıstığı" olarak adlandırılmaktadır (Mack, Surina, 2005, s. 26).

kültürlerden ayıran bir işaret sağlamıştır. Geç Orta Çağ döneminde ortak bir dil ve Ortodoks Kilisesi'nin gücü toplumu birden fazla yönetici beyliğin yapamayacağı şekillerde bir arada tutmuştur (Mack, Surina, 2005, s. 4).

Rusya gelişip büyürken Bizans dünyasıyla düzenli temas halindeydi ve bu aynı zamanda Hıristiyanlıkla da temas halinde olduğu anlamına gelmekteydi. Rus halkı zaman zaman birçok sayıda Slav, İran tanrılarına tapmaktaydılar. Ancak 10. yüzyılın ortalarından sonra Hıristiyanlığı seçen kişilerin sayısı artmış ve Büyük Prens Vladimir Rus halkının büyük bir kısmının Hıristiyanlığa geçmesinden sorumlu kişi haline gelmiştir (Smith, 2021, s. 119). 988'de Kiev prensi Vladimir kendisi ve halkı için bir dine karar verilmesi gerektiğini hissetmiş, halkını, onların alışkanlıklarını, neyi sevdiklerini ve neyi sevmediklerini bildiği için bu konuda yiyecekleri kullanmıştır. Ruslar domuz eti severdi, bu yüzden Yahudiliği ve İslam'ı dışlamak zorundaydı. Ruslar için kesinlikle kabul edilemez alkol yasağı olduğu için İslam kabul edilemez bir dindi. Roma'daki Hıristiyanlar çok fazla oruç tutardı (Civitello, 2008, s. 124). Böylelikle, Prens Vladimir ülkesi için Bizans'ın Doğu Hristiyanlığı'nı seçmiş ve belki de Rusya'nın kaderini belirleyerek 989'da Kiev şehrinde nehre kadar herkesin vaftiz edilmesini emretmiştir (Fedotov, 1960, s. 21). Giderek Kiev'deki yüksek sosyete kiliseye bağlanmış ve Hıristiyan düşüncelerini mümkün olan her fırsatta ortaya koymuşlardır. Bu dönemin kronikleri, prenslerin ve onların boyarlarının dindarlığına tanıklık etmektedir. Çoğunun özel ya da saray papazları vardı ya da hayatının kutsallığıyla tanınan bir baş rahibi ruhani babaları olarak seçiyorlardı. Kiliseye olan derin bağlılığından şüphe duyulmayan Prens Vladimir oğullarına ritüelistik türden herhangi bir öneride bulunmaz, onlardan kilise hizmetine günlük katılımlarını bile beklemez ve onların dine bağlılıklarını evde onlara verdiği kısa dualarla sağlamaya çalışmıştır (Fedotov, 1960, s. 198, 199).

Hristiyanlığın Rusya'ya gelen mezhebi olan Ortodoksluk Rusların yediği yiyecek türlerini ve neredeyse her Rus'un yaşadığı takvimi şekillendirmeye yardımcı olma yollarını etkileyen iyi gelişmiş ve ayrıntılı beslenme yasalarına sahipti. Alt sınıfın diyeti yüzyıllar boyunca son derece basit ve dikkate değer bir şekilde sabit kalmıştır. Ana pişirme yöntemleri haşlamaydı. Köylü mutfağı, Ortodoks Kilisesi doktrininin diyet kısıtlamalarından büyük ölçüde etkilenmiş olsa da genel olarak doyurucuydu. Şaraba izin verilmesine rağmen yılda neredeyse 200 oruç günü vardı. Zengin köylüler bile, ortalama bir köylü için yaygın olan, ağırlıklı olarak vejetaryen bir diyet

sürdürmüşlerdi. Gıda başlıca harcama çeşidiydi ve yoksullar Hıristiyan keşişler gibi katı köylü yaşam tarzına bağlı kalmaktan gurur duyuyorlardı (Stepniak, 1905, s. 238). Bu yoksunluk ve oruçla dolu bir hayatı, kendini hiçbir şeye israf etmemeyi, toprakla geçinmeyi ve onu kendi elleriyle işlemeyi gerektiriyordu (Mack, Surina, 2005, s.24).

Rus Ortodoks takvimi, ibadette merkezî bir rol oynayan yiyeceklerin varlığı veya eksikliği ile birbirini izleyen bayramlara ve oruçlara dayanıyordu. Elbette herkes ziyafetlere katılmaktaydı, ancak *Lent* (Büyük Perhiz) gibi oruçlar dışında varlıklı Rusların çoğu doğrudan yemek yemeye koyulurlardı. Tüm eski Ortodoks bayram günleri, genellikle yılın diğer zamanlarında bulunmayan yiyeceklerden yapılan özel yemeklerle ilişkilendirildi. Bu gibi bayramlar yemeğin rolünün önem taşıdığı Rus Ortodoks Kilisesi tarafından kutlanan bayramlardır (Goldstein, 2012, s. 101). Ruslar 10. yüzyılda Hristiyanlığı benimsemelerinden bu yana, bir Ortodoks takvimine göre yılın yarısından biraz fazlasını kapsayan etsiz perhiz, kutsal günler ve bayramlara sıkı sıkı bağlı kalmaya başladılar (Mack, Surina, 2005, s. 80). Ayrıca Doğu Kilisesi'nin Roma Kilisesi'nden daha katı beslenme düzenlemeleri vardı. Bunların bazıları etlerle ilgiliydi. Domuz etinde herhangi bir sıkıntı olmasa da dana etinde durum öyle değildi. Tuzaklar veya ağlarla öldürülen veya genel olarak boğulan ve kanamayan hayvanlar yenmeyecekti. Perhiz günleri (postnye), et yenen veya oruç tutulmayan günlerden (skoromne) farklıydı ve haftalıktı. Her çarşamba ve cuma oruç günüydü (Smith, 2021, s. 121). Çarşamba günü perhizi İsa Mesih'in ihanetini, cuma günleri ise çarmıha çekilmesini anmak içindi. Bu günlerde Ortodoks inananlarının tüm hayvansal gıdalardan, balık da yasak olmak üzere, genel olarak et, yumurta ve süt ürünlerinden uzak durmaları beklenmekteydi. Bazı günlerde bitkisel veya tohum yağları bile yasaktı. Perhizin mantığı, insanları Tanrının lütfuna açık hale getirmek ve oburluğa karşı dirençlerini güçlendirmekti (Mack, Surina, 2005, s. 161).

Ruslar her zaman eğlenmek, kutlama yapmak için bahane arayan bir halk olmuşlardır ve eğlence genellikle yemek etrafında dönmekteydi. Bir bayram ziyafeti Ruslara göre sadece kendi aileleri için değil, onların da dediği gibi "*pir na ves mir*", tüm dünya için bir ziyafettir. Eski Rus Ortodoks takvimine göre her biri kutlamak için birer bahane olan pek çok bayram vardı ve bu bahaneler etrafında, yıllar geçtikçe geleneksel yemekler de gelişmekteydi. Rus bayramları, eski Slav kabilelerinin pagan festivallerinden izler taşır ve mevsimlerin doğal değişimi ve hasat döngüsüyle aynı zamana denk gelmektedir. Büyük Prens Vladimir 988 senesinde Rusya için

Hristiyanlığı kabul ettikten sonra pagan ayinleri Ortodoks Paskalyasını yüceltmek için yeni bir ekim sezonunun başlangıcını kutlayan bahar şenlikleri gelene kadar din adamları tarafından yavaş yavaş asimile edilmiştir (Goldstein, 2012, s. 101).

Ortodoks takvimi birçok yönden Paskalya bayramı etrafında dönüyordu. Bundan önce *Büyük Lent* veya *Büyük Perhiz* denilen ve kendisinde üç başka perhiz dönemini içeren bayram gelmekteydi. Paskalya belirli yiyeceklerle ve ayrıca bunları birlikte yemenin belirli yollarıyla kutlanmaya başlanmıştır. Pasha veya Paskalya Ortodoks yılının en önemli bayramıdır ve onu çevreleyen tüm kutlamalar özel yemeklerle birlikte onu en belirgin hale getirmektedir. Birçok yönden Paskalya, *Maslenitsa* denilen kutlama haftasıyla başlamaktadır (Smith, 2021, s. 123). *Maslenitsa*, Paskalya'dan sekiz hafta önce kutlanmakla, uzun süreli Perhiz dönemine geçişi kolaylaştırmaktaydı. Son pazar günü Bağışlama Günü olarak bilinmektedir (Mack, Surina, 2005, s. 163). Büyük Perhiz'e hazırlanmak için Rusların kutladığı Maslenitsa aynı zamanda *Krep Haftası* veya kelimenin harfi anlamıyla *Tereyağı Haftası* diye geçmektedir. Perhiz'in başlamasından bir hafta önce düzenlenen bu festival kızak gezintileri, şenlik ateşleri ve bol bol yemek yeme zamanı olarak bilinmektedir. Eski çağlarda bu karnaval benzeri bayram aynı zamanda kışın sonunun gelişini temsil etmekteydi. Şenlik ateşinde korkuluk yakmak, kışın kar ve buzu eriten güneşin ısısını temsil eden popüler bir gelenekti (Plotkin, 2003, s. 14). Maslenitsa'nın geleneksel ikramları *blini* yani bol tereyağlı ince kreplerdir. Blini, geleneksel olarak karabuğday unu ile yapılan kreplerdir. Eski Slavların onları güneş şeklinde yaptıkları için yuvarlaktırlar ve çok çeşitli yan ürünlerle servis edilmekteydiler; kalın bir şekilde tereyağı sürülebilir ve üzerlerine kırmızı veya siyah havyar, tütsülenmiş balık, somon veya tatlı olarak servis edilebilir, ekşi krema ve reçel ile yenilebilirdi (Goldstein, 2012, s. 103). 1500'lü yıllarda yaşamış Sigismund von Herberstein'e göre Büyük Perhiz bir kesim tarafından kuralların gerektirdiğinden daha katı bir şekilde uygulanırdı. Yılın geri kalan perhiz günlerinde bu kadar katı olmasa da Büyük Lent döneminde Pazartesi, Çarşamba ve Cuma günleri sadece bir parça ekmek ve suyla yetinenler vardı. Hatta bazen haftada üç ila beş gün arasında tüm yiyeceklerden uzak durulurdu (Herberstein, 2008, s. 211). Aslında bu perhiz dönemi, tipik olarak tüm yiyeceklerden kaçınmak yerine et, süt ürünleri ve alkolden uzak durmayı içermekteydi. Sebzeler her gün yenir, diğer günler içinse Lent perhizi kuralları uygulanırdı. Rus Lent mevsimiyle ilgili birçok yemek vardır. Çok sayıda oruç günü çeşitli sebze salataları ve balık

yemeklerinin gelişmesine katkıda bulunmuştur. Pancar salatası ve pancar çorbası yaygın hale gelmiştir. Pirzola, pirinç pilavı, şi gibi çorbalarda etin yerini mantar almıştır. *Pohlyobka* ve *tyurya* geleneksel *Lenten* çorbalarıdır. Lahana, patates, soğan, havuç ve arpadan yapılan çeşitli çorbaları kapsayan bir terimdir. Tyurya, ekmek, lahana ve soğanla yapılan sıvı bir çorbadır ve Lent'le olduğu kadar köylü mutfağıyla da bağlantılıdır (Mack, Surina, 2005, s. 164).

Paskalya veya Diriliş Bayramı[3] Ortodoks takvimindeki açık ara en önemli bayramdır. *Paskalya Pazarı* genellikle Nisan ayına denk gelir, ancak bayram sezonu yukarıda da belirttiğimiz gibi çok daha erken başlamaktadır. Paskalya yaklaşırken aşçılar ziyafet hazırlamak için bir hafta kadar zaman harcamaktaydılar. İki özel tatlı, kuliç[4] ve pasha[5] hemen hemen her ailenin paskalya yemeğinde görünen yemeklerdi. Geleneksel Paskalya masasında ayrıca çiçekler ve yeşillikler, haşlanmış, süslenmiş yumurtalar ve kalıplanmış tereyağından yapılmış bir kuzu figürü de sergilenmekteydi (Plotkin, 2003, s. 14). Paskalya dinî yılın doruk noktası kabul edildiğinden en iyi yiyeceklerin sunulduğu ve tadının çıkarıldığı bir zaman olduğundan hoşgörü için bir fırsat olarak bilinir.

Tabii ki, bu sistemin insanların yemek yeme biçimleri üzerinde muazzam bir etkisi olmuştur. Zamanla kışın sonunu ve yazın gelişini bununla belirlemeye başlamışlardır. Ayrıca perhiz sırasında yenmesi yasaklanan yiyeceklerin uzun süreler boyunca saklanması talebi oluştuğundan onların saklanma yolları ve koruma teknikleri de mükemmel bir şekilde gelişmekteydi. Aynı zamanda bazıları oruç takviminin özellikle Ruslar için çok uygun olduğunu iddia etmektedirler. İngiliz seyyahı Edward Daniel Clarke'ın belirttiği gibi; Lent orucu başladığında donmuş erzak stoğu ya tükeniyor ya da kullanılamaz hale geliyordu ve bu zaman çerçevesi yazın taze erzakları temin etmek, depolamak için yeterli süre sağlamaktaydı (Clarke, 1848, s. 37).

Sonuç olarak diyebiliriz ki, Ortodoks beslenme kuralları perhiz söz konusu olduğunda hem daha katı hem de farklı perhiz günleri arasında ayrımlar olduğu için karmaşıktı.

---

[3] Paskalya'nın Hristiyanlıkla alakadar kısmı İsa Mesih'in çarmıha gerilmesi ve dirilişinin hikayesidir (Civitello, 2008, s. 109).

[4] Kuliç- yumurta, tereyağı ve sütle zenginleştirilmiş mayalı bir kektir (Smith, 2021, s. 123).

[5] Pasha- hem Paskalya'nın kendisi hem de bayram çöreği için verilen kelimedir; biraz ekşi taze peynir olan *tvorog,* yogun ekşi krema ve tereyağı ile birleştirilir (Smith, 2021, s. 123).

1.1.1.3. 13-16. Yüzyıllarda Rus Mutfağı

Birçok düşünür ve tarihçilere göre, Rusların günlük yaşamında dramatik değişiklikler yarattığı iddia edilen dönemlerden biri Moğol dönemi[6] olmuştur. Moğol dönemi daha önce belirli yiyeceklerin yayılmasına izin veren bazı ticaret türlerini açıkça kesintiye uğrattığı için insanların Rus topraklarında yemek yeme biçimlerini az da olsa etkilemiştir. Ruslar, Doğu mutfağının etkisini ilk kez 13. yüzyılda, Moğol ordularının yanlarında çay, baharat çeşitleri ve pişirme aletleri taşıyarak Asya bozkırlarını kasıp kavurmasıyla hissetmişlerdir (Goldstein, 2012, s. 216). Moğol istilası öncesi döneme ait yazılı kaynaklar Rus sebzeleri olarak yalnızca lahana ve turptan bahsetmektedir. Ruslar arpa, yulaf ve darı karışımından oluşan yulaf lapası (kaşa) ile fakirlerin temel gıdasını sağlamaktaydı. Kaşa son derece değişken bir üründü, tatlı veya tuzlu, kendi başına bir yemek veya garnitür olarak servis edilmekteydi. Başlıca tahıl olarak çavdar yetiştirilmekte, ancak esas olarak güney bölgelerinde ekime uygun olan buğday hâlâ lüks bir ürün olarak bilinmekteydi. İçeceklerden *kvas* tercih edilmekteydi. Kvas ekmek bazlı, hafif fermente edilmiş ve az miktarda alkol içeren bir içecektir. Ne kadar uzun süre fermente olursa o kadar fazla alkol içermektedir (Morales, Prichep, 2017, s. 149). Çavdar veya arpadan yapılan ve biraya benzeyen kvas'ın yapımı kolay, serinletici ve içeceğin yapımında kullanılan su genellikle üretim sürecinde kaynatıldığından gölet veya kuyu suyundan daha güvenliydi (Mack, Surina, 2005, s. 22). Yerlilerin tükettiği içeceklerden biri olan çayla ilgili çelişki Rus mutfağının ve misafirperverliğinin simgesi haline gelen samovar'ın (semaver) tamamen Rus icadı olup olmamasıyla ilgiliydi. Kelime Rusçada *samovar* (kendi kendine pişiren) anlamına gelmektedir. Ancak sanılanın aksine semaverde çayın kendisi yapılmaz, sadece suyu ısıtmaya ve sıcak tutmaya yarardı. Yerlilerin çoğu Rus icadı olduğunu iddia etse de tam anlamıyla bir Rus keşfi değildir. Bununla ilgili en yaygın hipotez ilk olarak 13. yüzyılda çorba yapmak için kullanılan Moğol güvecinin uyarlaması olduğu yönündedir (Goldstein, 2012, s. 247). Güveç silindiri

[6] 13. yüzyılın başlarında Kiev Knezliğine saldıran Moğol ordusu 1238'de Moskova, 1240'ta Kiev şehrini yağmalayarak Batıya seferlerine devam etmiştir. Bundan sonraki süreçte Moğollar Rus knezliklerinin çoğunu fethetmiş olarak Karadeniz'in kuzeyinde yaklaşık 200 yıl devam edecek bir hâkimiyet süreci başlatmıştır. Knezliklerden sadece Novgorod'un işgalden kurtulduğu dönemde Kiev şehri daha sonra Moğolların Polonya, Macaristan ve Moldovya'ya yönelik saldırılarının başlangıç noktası olarak kullanılmıştır (Edwards, Sutherland, London, 1861, s. 77).

çevreleyen açık bir metal kâse ile kömür veya yanan odun için merkezi bir silindirden oluşmaktadır. Başka bir teori, Bizans'tan Yunan kilisesiyle birlikte kuzeye ve Rusya'ya taşındığını iddia etmektedir. Bu bölge gerçekten de 10. yüzyıldan beri Rus kültürü üzerinde, özellikle de dinsel, sanatsal ve idari alanlarda muazzam bir etkiye sahipti. Son varsayımsa, I. Petro'nun semaveri Hollanda'dan getirdiğidir (Mack, Surina, 2005, s. 126).

Novgorod'da Moğol öncesi dönemi yapılan kazılarda ceviz kabukları bulunmuştur. Ancak 13. yüzyıldan 15. yüzyıla kadar bununla ilgili bulgulara neredeyse hiç rastlanmamıştır. Dinî ayinler dışında metinlerde de şaraptan neredeyse hiç bahsedilmemiştir (Smith, 2021, s. 126). Bazı kaynaklara göre, Rusya'ya lahana turşusu ve salatalığın Moğol istilası döneminde getirildiğine inanılmakla birlikte buna dair kesin bir kanıt bulunmamaktadır. Salamura sebzeler Rusya'ya yüzyıllar boyunca geniş ovalardan batıya doğru göç eden Asya'nın eski bozkır insanları tarafından da getirilmiş olabilir. Dolayısıyla 13. yüzyılda gelen Moğollardan daha önce de bu yiyeceklerin getirilmiş olma ihtimali mevcuttur (Mack, Surina, 2005, s. 78).

Moğolların mutfakta az değişiklik yapmasının bir nedeni onları kuzey Rusya'dan ayıran mesafeydi. Moğollar çoğunlukla otlak için güney bozkırlarında bulunmakta ve haraçlarını buradan elde etmekteydiler (Mack, Surina, 2005, s. 26). Böylelikle, yerli insanlar da ormanlarda daha güvenli olacakları için bozkır sınırından uzaklaştıkça kendilerini beslemenin bir yolunu bulmuş, nispeten daha az zengin toprak ve daha sert iklimlerde mücadele etmek zorunda kalmışlardır (Smith, 2021, s. 126).

Moğol ve erken Moskova dönemleri için kronik yazmanın ötesine geçen birkaç yazılı kaynak (mektup veya kişisel ifadeler, azizlerin yaşamları ve diğer dinî kaynaklar, manastır kayıtları) bulunmaktadır. Ormanlarda, yakılan ve temizlenen tarlalarda yetişen tahıllar, insan tüketimi için kışın ekilen çavdar, insan ve at tarafından tüketilmek üzere ilkbaharda ekilen yulaf temel tahıl ürünleriydi. 13. ve 14. yüzyıllardan itibaren karabuğday yetiştirilen tahıllar arasında küçük ama önemi giderek artan bir öğeye çevrilmekteydi. Buğday nispeten daha az bulunmaktaydı (Smith, Christian, 1984, s. 5). Nitekim bazı azizlerin yaşamları ekmek pişirmenin tüm aşamalarından bahsetmektedir: tahılın un haline getirilmesi, yoğrulması, mayalanması, pişirilmesi. Yazılı kaynaklarda hem alelade çavdar ekmeğinden hem de

daha süslü buğday kalaç'ından[7] söz edilmektedir. Bu pişmiş somunlar ağırlıklarına göre değil sayıya göre dikkate alınırdı, bu da ekmeğin kültürel bir biçimi ve ölçüsü olduğu anlamına gelmekteydi. Kaynaklarda tarımın ne kadar yaygın olduğuna dair sonuçlara varmak için yeterli olmasa da lahanalardan veya elma ağaçlarından birkaç kez söz edilmiştir. Smith'e göre o döneme ait belgelerde sık sık bahsedilen tek içki bal likörü ve biraydı. Bal likörü çok daha yaygındı (Smith, 2021, s. 128). 16. yüzyılın başında Avusturyalı diplomat Sigismund von Herberstein iki uzun seferde Moskova'yı ziyaret etmiş ve gördüklerini daha sonra uzun uzun yazmıştır. O da aynı zamanda Moskovalıların düzenli olarak beş farklı içecek (üç çeşit bal likörü ve iki çeşit bira) tükettiklerinden bahsetmiştir (Herberstein, 2008, s. 543). Herberstein Moskova çevresindeki bölgenin kumlu toprağı ve şiddetli iklimi ile zor bir bölge olduğunu düşünmekle birlikte, bizzat kendisi kışta şiddetli donların bir yılın meyve hasadını mahvettiği zamana şahitlik etmiştir. O, bu bölgede tarımda büyük çeşitlilik olduğunu belirtmektedir: bir yandan genellikle yeterli tahıl ve sebze olmasına rağmen, kiraz, ceviz ve meyve ağaçları yetiştirilmesi ile ilgili yerel olarak pek ilerleme kaydedilmemiştir. Yine de Moskovalıların kavun yetiştirmek için büyük çaba, hatta özel bir özen gösterdiklerini, toprağı gübrelemek için gübre kullanarak onları bir tür soğuk çerçeve içinde büyüttüklerini iddia etmiştir. Çiftlik hayvanlarını alışık olduğundan daha küçük bulmuş ve orada hasat edilecek bal olmadığını da iddia etmiştir (Herberstein, 2008, s. 291).

Moskova ilk ziyaretçilerine o kadar egzotik görünüyordu ki, anlatımlarda sık sık garip yaratıkların hikâyeleri ortaya çıkmaktaydı. Herberstein'in bile var olma olasılığını şiddetle reddetmesine rağmen, "Taçnin nehrinde" yaşadığı söylenen birkaç insansı balığı tarif etmekten kendini alamamıştır. Başı, gözleri, burnu, ağzı, elleri, ayakları olan ve diğer açılardan neredeyse tamamen bir insana benzeyen, ancak sesi olmayan, diğer balıklar gibi mükemmel besin kaynağı olan belirli bir balıktan söz etmiştir. Her türden balık kesinlikle boldu ve çoğu genellikle devasa boyutlara sahipti (Goldstein, 2000, s. 493). Diğer gıda uygulamalarında alışkın olduğu şeylerde gördüğü farklılıklardan da bahsetmiştir. Özellikle, kendisi ve çevresi için bir ziyafet olarak pazarlardan canlı balık almaya çalıştığını, ancak ev sahiplerinin bu fikir karşısında dehşete kapıldığını söylemektedir. Bir pazardan canlı balık satın alınması onların

[7] Tereyağı, yumurta, şeker, maya ve undan hazırlanan, özellikle bayram günlerinde yapılan ve bazen Moskovsky Kalaç olarak adlandırılan bir tür tatlı ekmektir (Sacharow, 2012, s. 418).

yiyeceklerin nasıl alınıp satıldığına ilişkin anlayışlarının bir parçası değildi; balıkların dondurulmuş, kurutulmuş veya tuzlanmış olarak satılmasını beklerlerdi (Herberstein, 2008, s. 543). Çara yapılan dikkatle hazırlanmış yemeklerde masa önceliğe göre özenle düzenlenirdi, ama aynı zamanda Herberstein'ın özellikle Rus aksesuarları olarak okuduğu özel aksesuarlarla donatılırdı. Masanın yanına üç tabaklık takımlar yerleştirilmekteydi: Biri tuz, biri biber, biri sirke olan, öyle ki her dört konuk bir takıma erişebilmekteydi. Yemekte Herberstein'a törensel olarak ekmek ve tuz ikram edilmiş ve ekmeğin şeklini Rus halkının köleliğinin bir sembolü olarak yorumladığı bir öküz boyunduruğu gibi tanımlamıştır (Smith, 2021, s. 131). Ana yemek- kızarmış kuğu- sirke veya ekşi süt veya tuzlanmış salatalık veya erik turşusu ile yenmekteydi. O bu ekşi yan ürünleri diğer sosyal statüdeki Ruslarla paylaşılabilecek belirli bir Rus uygulaması olarak görmekteydi. Çarın masasında servis edilen içecekler sosyal tabakalaşmanın göstergeleriydi, ancak gerçek Yunan şarabı ve her zamanki bal likörü çeşitleri vardı (Herberstein, 2008, s. 561). Herberstein, zenginler ve sıradan halk arasında büyüyen bir uçurumun başka işaretlerini görmekteydi. Yıllar geçtikçe kaşa hem halk hem de yüksek tabaka diyetlerinin temeli olmaya devam etti. Büyük şehzadeler ziyafetlerinde karabuğday lapası yerken, köylüler daha çok yulaf ezmesi veya çavdar yemekteydi (Goldstein, 2000, s. 41, 42). Ona göre, zengin Moskovalılar- özellikle Boyarlar- tatilleri ziyafet çekmek, içki içmek ve daha gösterişli giysilerle dolaşmak olarak görüyorlardı, ancak bunun yerine sıradan halk, genellikle normal bir şekilde çalışıyor ve bunu şenlikli olmak ve çalışmaktan kaçınmak için görüyorlardı (Herberstein, 2008, s. 205).

İnsanların, seçkinlerin bile bu dönemde düzenli olarak ne yediğini tam anlamıyla bilmek zor olsa da neler olup bittiğine dair yazılı kaynaklarda açıklamalar ve bilgiler vardır. Bu tür bilgiler için 1550'li yıllarda yazıldığı varsayılan *Domostroy* önemli kaynaklardandır (Pouncy, 1994, s. 4). Kelime anlamıyla "Hane idaresi" anlamına gelen Domostroy, iyi, ekonomik bir şekilde Ortodoks bir haneyi yönetmek için bir dizi talimat içermektedir. İçindeki bölümler İncil'den alıntılarla dolu olmakla birlikte okuyucularına tavsiyesinin kaynağı konusunda da güvence vermektedir. Evinizdeki misafirlere nasıl misafirperver olunacağı gibi konular bile yemeğin kendisiyle değil, yemekten önce edilen dua ihtiyacıyla başlar. Metin ayrıca ideal Ortodoks hane halkını ataerkil bir hane olarak hayal ediyor. Hanenin erkek reisi karısına, çocuklarına ve hizmetçilerine hem iyi ev ekonomisinde hem iyi dinî

davranışta, gerekirse korkuyu kullanarak talimat verecekti (Smith, 2021, s. 131). Moskova'da yazılmış olan Domostroy, zengin hanelerde hangi baharatların bulunmuş olabileceğine dair bir ipucu vermektedir. Burda safran, sarımsak, şerbetçiotu, karanfil, küçük hindistan cevizi, zencefil, kenevir tohumu, limon, yaban turpu ve topuzdan bahsedilmektedir (Smith, Christian, 1984, s. 120). Bu çeşnilerden sadece dereotu, biber, sarımsak, yaban turpu, haşhaş tohumu, karanfil ve tarçın günümüzde Rus mutfağında yaygın olarak kullanılmaktadır. Bunun bir kısmı, o zamanlar baharatların çok pahalı olmasıyla açıklanabilir, ancak konukların kendi takdirine ve zevklerine göre eklemeleri için baharatlar da ayrı ayrı servis edilirdi (Mack, Surina, 2005, s. 27).

Söz konusu kitap yiyeceklerin hazırlanması ve saklanması konusunda tavsiyeler de içermektedir. Dinî topluluğun ötesine geçme girişiminde bulunmasıyla beraber oruç ve bayram günlerini kutlamanın önemi üzerinde oldukça sıkıcı bir şekilde durup, ancak aynı zamanda onların en keyifli şekilde nasıl gözlemleneceği konusunda da sağlam tavsiyeler vermektedir. Bira ve *sbiten* [8] yapmak ile ilgili bölümler, konservelerin hazırlanması ve sebzelerin saklanmasıyla ilgili bölümler içermekle birlikte, *şi, kisel, blini, pirogi*[9] gibi klasik Rus tariflerini hazırlamaya ilişkin ipuçları vermektedir (Goldstein, 2012, s. 44). Domostroy'un koyu talimatlarının daha pratik bir yönü de vardır: Uzun, genellikle soğuk olan bir yıl boyunca mutfak nasıl işletilir ve ev halkı nasıl beslenir konularında bilgiler vardı. Bu dönemin evi ana yaşam yapısı, bahçeleri ve yemek pişirmek aynı zamanda depolamak için ek binaları olan geniş bir evdi. Bir aşçı, bir kâhya, bir fırıncı ve bazen daha fazla aşçı ve mutfak görevlisi bulunduran hizmetçiler (muhtemelen köleler de) vardı. Domostroy, evin efendisine ve hanımına her gün evin durumu, hizmetçilerin giderlerini gözetmek ve onlara yemek pişirmeleri ve erzak satın almaları için görevler belirlemek hakkında konuşmalarını tavsiye etmektedir (Pouncy, 1994, s. 161). Ortodoks beslenme kurallarına uyulmasını sağlamak, belirli günlere özel etli veya perhiz yemeklerinin yapılmasını buyurmak efendinin sorumluluğundadır. Para kaybı olmadığından emin olmak için hesap tutmaları da gerekmektedir. Yenmeyen yiyecekler atılmamalı, buza konulmalıdır.

[8] Popüler sıcak bal içeceği olan sbiten'in *Moskovsky, Slavyanka, Sibirsky* gibi çeşitleri vardır. Su, şeker, bal, defne yaprağı, kakule, karanfil, tarçın gibi baharatların bir arada kaynatılarak, demlendikten sonra tüketildiği içecektir (Sacharow, 2012, s. 450).

[9] Genellikle erişte hamurundan yapılan, Türk mutfağının mantısını, İtalyan mutfağının ravyolisini andıran, yarı dairesel şekilde hamur parçalarından oluşan yemektir.

Böylelikle, dokunulmayan her şey efendiye, hanımına ve onların misafirlerine tekrar servis edilmektedir (Smith, 2021, s. 132).

Domostroy, Herberstein'in bazı açıklamalarını benzer şekilde yansıtmaktadır. Onun gibi tuz, biber ve sirkeyle yapılan yemekleri ve Rusların tuzlu ve ekşi için özel bir zevkleri olduğu fikrini savunmaktadır. Sirke ve turşu, limon veya erik salamuraları ancak süzüldüyse servis edilmektedir. (Hollandalı seyyah Nicolaes Witsen bir asır sonra kendisinin katıldığı ve çarın da bulunduğu bir yemek hakkında, "*unlu mamuller lezzetli olmasına rağmen, et o kadar sarımsak, soğan, limon ve marine edilmiş salatalıklarla süslenmişti ki bunu anlatmaya dilimiz yetmezdi*" demiştir (Witsen, 1996, s. 125). İçecekler berrak olup, bir elekle süzülmüş, büyük olasılıkla ev yapımı olan bira ve kvas olmalıdır. Bir yemek muhtemelen kurutulmuş balık veya kurutulmuş herhangi bir ürün, et veya perhiz yemeği çeşidi, havyar ve lahana içerecektir (Smith, 2021, s. 133). Goldstein (2012, s. 211), Rusların çok taze olduğu sürece her türlü balığı kuruttuklarını, özellikle Don Nehri'nin narin etli *rybet* (vimba) balıklarını kullandıklarından bahsetmektedir. Bu zaman evlerin pencereleri genellikle kuruması için asılmış balık salkımlarıyla süslenip ve normalde dışarının sıkıcı olan manzarasına sade bir hava katmaktadır.

Domostroy, normal bir öğünün veya bir günde yenen normal yiyeceklerin ne olabileceğine ilişkin açıklamalarında çok daha ayrıntılıdır: et yenen günlerde elenmiş undan ekmek, her gün şi ve suyla yapılmış kaşa ile jambon, bazen onun yerine yağlı kaşa akşam yemeğinde varsa et servis edilir ve akşam yemeği için şi, süt veya kaşa tüketilirdi (Pouncy, 1994, s. 162). Lenten Perhizi günlerinde de buna benzer şekilde şi, suyla yapılmış kaşa bazen reçelle, bazen bezelyeyle, bazen kurutulmuş balık veya fırında turpla servis edilir ve akşam yemeği için lahana çorbası, tolokno ve bazen *rassollnik*[10] veya *botvinia*[11] veya daha fazla çeşitlilik olabiliyordu (Smith, 2021, s. 133).

Oruç dönemlerinin en katısı olan Büyük Perhiz sırasında bile sofra pek tatsız olmazdı. Sofralarda yaban turpu, lahana, salamura ve çeşitli sebzeler bulunmaktaydı.

[10] Özlü Rus çorbası olan Rassolnik salamura turşusu eklenmiş bir et suyundan ve şu bileşenlerden yapılmaktadır: Lahana, patates, havuç, maydanoz kökü, kereviz, et veya kümes hayvanları ve turşu dilimleri. Akşamdan kalma tedavisi olarak da bilinen bu "ilaç" 18. yüzyılda soyluların sofralarında bulunmuştur (Mack, Surina, 2005, s. 78).

[11] Soğuk çorbaların kraliçesi diye bilinen, iyi bir balık, taze sebze ve otlardan yapılan, özel bölmeli bir kâsede buz küpleri ile soğuk olarak servis edilen bir çorbadır (Sacharow, 2012, s. 48)

Balığa izin verildiğinde seçenekler daha da fazlaydı: balık ve havyar, kurutulmuş, haşlanmış veya tütsülenmiş balık çeşitleri ve Alman ringa balığından *uha* (Pouncy, 1994, s. 151). *Uha*, geleneksel olarak odun ateşinde günün avını kaynatarak hazırlanan Rus balıkçı çorbasıdır. Temel olarak, berrak bir balık suyudur. Çok taze olduğu sürece hemen hemen her balık çeşidi kullanılırdı, çünkü eski balık çorbayı bulanıklaştırırdı. Ruslar "*kemikli balık uha'yı tatlı yapar*" derler (Goldstein, 2012, s. 47). Sade şekilde de yapılan bu çorbanın hazırlanmasında genel olarak somon, çoka gibi farklı balık çeşitleri kullanılır (Andreev, 1868, s. 70, 71).

Tatiller ve pazar günleri daha süslü yiyecekler olurdu: Bir tür pirogi, kaşalar veya sebzeler, balık yağlı kaşa, blini, kisel. Bütün bunlar evdeki erkeklere ve onların erkek misafirlerine ikram edilen yiyeceklerdir. Kadınlar ve çocuklar, aynı zamanda hizmetçiler arta kalanları alırdı. Büyük bayramlarda daha da büyük ziyafetler olmaktaydı. Mesela, Paskalya'da kuğular da dâhil olmak üzere her türden yaban kuşu, koyun eti, tavuk, tuzlanmış sığır eti, dil, jambon bulunurdu. Bir balık yemeği için tütsülenmiş balık, kurutulmuş somon ve çok sayıda farklı uha çeşidi vardı. Diğer tatillerde de benzer yiyeceklerin uzun listeleri görünmekteydi (Smith, 2021, s. 133, 134).

Mutfakta şatafat her şeyden önce çoğunlukla miktarla belli olmaktaydı. Çünkü iş hazırlamaya geldiğinde, bunlar daha sonraki talimatlarda önerildiği gibi, temel olarak basit yiyeceklerdi. Lahana, pancar, salamura sebzeler ince ince doğranıp, buharda pişirilirdi. Et yenen günlerde et, jambon veya tuzlu domuz eti alınıp ekşi kremayla buharda pişirilerek servis edilirdi. Ailenin hizmetkârları için her yemek evin hanımı tarafından hazırlanmalı, onlar için ekmek yoğurmalı ekşi edilmeli *pirojki*[12] de yapılmalıydı. Kısacası, onlar için yapılan tüm yemekler kendileri için olduğu gibi iyi ve temiz bir şekilde hazırlanmalıydı (Pouncy, 1994, s. 93, 94). İş hizmetçiler tarafından yapılsa da evin hanımının her şeyin nasıl yapıldığını bilmesi gerekmekteydi. Hizmetçilere "günlük yemekleri kim yapacak, ekmekleri kim pişirecek" gibi görevler vermeli, un elemesini, hamur yapmasını, şekil vermesini ve pişirmesini bilmeliydi. Hem ekşi ekmek hem kalaş hem de pirogi gibi hamur işlerinin her birinin ne kadar un aldığını, hazır ekmeğin ağırlığının ne kadar olması gerektiğini ve her üründen farklı

[12] *Pirojki*, herhangi bir dolgu ile mayalı hamurdan yapılan, meze olarak da yenebilen kızartılmış bir atıştırmalıktır. Daha yaygın içeriklerden bazıları et, mantar, karabuğday, patates, karaciğer, peynir, yumurta, lahanadır (Mack, Surina, 2005, s. 75).

ölçülerde ne kadar alınması gerektiğini bilmeliydi ki, hizmetkârlarına nasıl yapılacağını öğretebilsin (Smith, 2021, s. 134).

Ayrıca Domostroy, uzun kışlar için ambarları yiyeceklerle doldurma konusunda her türlü tavsiyeyi vermektedir: "İyi bir ekonomik tavsiye gibi ürünleri en ucuz fiyatlarıyla almak için üretildiği, hasat edildiği veya şehre ilk getirildiği zaman satın almak; hemen tüketilmeyen her şeyi evde korumak, sonbaharda lahanayı tuzlamak ve pancarı, şalgamı, havuçları saklamak gerekmektedir." Ev hanımlarının bal likörü, bira, sirke, fermente gıdalar, fırıncılık konusunda tüm bilgilere sahip olması bekleniyordu. Herkes bir veya iki süt ineği beslemeliydi. Kışın her türlü bir süt ineği ve birkaç tavuk ile bir evde ihtiyaç duyulan neredeyse her şey karşılanabilmekteydi. Böylece her gün pazardan satın alınamayan gıdalar için evde alternatifi yapılabilmekteydi (Pouncy, 1994, s. 184, 185). Her türlü *pirogi*, *blini*, *rulet*, *kisel*[13] ve süt ürünleri evde yapılabilmekteydi ve depolanacak tek şey bu tür yiyecekler de değildi. Moskova artık sınırlarının ötesine açılmıştı. Kurutulmuş balıklar, evde yetiştirilen otlar, karanfil, muskat gibi ithal baharatlar artık saklanabilen gıdalar arasındaydı (Smith, 2021, s. 135).

Domostroy, pazarlara erişimi olan ancak aynı zamanda kendi yiyeceğinin çoğunu kendisi üreten, tamamen Ortodoks bir evde yaşanan mükemmel bir ev ekonomisi biçimini tanımlamaktadır. Manastırlar daha büyük olsalar da çok da farklı olmayan bir şekilde örgütlenmiş ve kurumlarının ahlaki temelleri için benzer kaygılar taşımışlardır. Domostroy'da IV. İvan döneminde soyluların ve zenginlerin sosyal dünyası muhteşem bir şekilde anlatılmaktadır.[14] Canlı bir kayıt olarak Moskova'nın çok kuzeyindeki Goritsy'deki Diriliş Manastırı'ndan bahsedebiliriz. 1563'te Çar IV. İvan'ın teyzesi Yefrosinia Storistkaya'yı dinî yeminler etmeye zorlamış ve ardından onu Goritsy'deki manastıra kapatmıştır. Başka bir deyişle manastırın duvarları içinde olmasına rağmen Domostroy'da anlatılana benzer statüde bir evde yaşamaktaydı. Kendi şefleri ve "içecekler ve kilerden sorumlu görevlileri" vardı (Kleimola, 2015, s. 69). Kendisi ve maiyetinin her üyesi bir ölçü çavdar, yulaf, tuz ve et almaktaydı.

[13] Kisel*,* geleneksel Rus meyve pudingidir. Adı ekşi anlamına gelen *kislyi* kelimesinden türemiştir, çünkü pudingin nefis ekşi bir tadı vardır. Kisel aynı zamanda en eski Rus yemeklerinden biridir. Onuncu yüzyılın başlarında Slav kabileleri ilkel pudingler yapıyorlardı, ancak bunlar meyve yerine tahıllardan yapılmaktaydı (Goldstein, 2012, s. 175).

[14] Aynı zamanda, 16. ve 17. yüzyıllar boyunca ithal edilen baharat miktarının artması da gözden kaçmamalıdır (Mack, Surina, 2005, s. 27).

Tarihçi Ann Kleimola bunun gerçekten ne anlama geldiğini hesaplamıştır: Her gün kişi başına üç buçuk somun ekmek pişirmeye yetecek kadar çavdar aldıklarını belirtmiştir. Domostroy, kadınlara ve kızlarına alkollü içeceklerden uzak durmalarını söylemiştir ancak görünüşe göre rahibeler için böyle bir öneri veya uyarı yoktu. Çünkü önemli ölçüde farklı erzaklar da almışlardır: Bira için arpa, karabuğday, bal ve balık türleri (Kleimola, 2015, s. 70). Evdokiia'nın kişisel evi İvan'dan bağış almakla kalmadı, aynı zamanda manastıra tamamı özel tatil yemekleri için erzaklar almaya başladı. Yetmiş rahibe için yılda dört ziyafet sağlamak gerekti. Hem tuzlu hem taze balık, buğday ve diğer unlar, darı ve haşhaş tohumları, fındık ve kenevir yağları, bal likörü yapmak için balın yanı sıra önceden mayalanmış bal likörü ve şarap, armut, elma, kiraz, kuru incir ve kuru üzüm ile tatlı şuruplar ve son olarak baharatlar da vardı (Kleimola, 2015, s. 71-73, 77).

Büyük miktarda balık o zamana kadar geliştirilmiş Rus dinî kurumu mutfağının belirli bir versiyonunun anahtarı olarak bilinmekteydi. Elbette bu genel Ortodoks beslenme düzenlemeleriyle bağlantılıydı. Katı dinî oruçlar dinî kurum üyelerinin et ve süt ürünlerinden zevk almalarını engellediğinden yaratıcı balık yemekleri bir bayram yemeğinin doruk noktası haline gelmişti (Sacharow, 2012, s. 202). Ancak bu düzenlemelere manastırlarda yeni bir biçim verilmişti. Tek bir öğün bir düzine taze, tuzlu, tütsülenmiş veya uha şeklinde yapılmış farklı türde balık içerebilir, tek başına servis edilebilir, yanında havyar tabağıyla sunulabilir veya pirogi şeklinde pişirilebilirdi. Diğer yiyeceklerden çok nadiren bahsedilmektedir. Çoğunlukla manastır mutfağının bu versiyonu bolluğu bakımından neredeyse tek düzeydi. Ayrıca bu Ortodoksluğa ve Moskova çevresine bağlı çok özel bir bolluktu. Belki de Domostroy'da anlatılan yiyecekler kadar erken Rus mutfağının özüydü (Smith, 2021, s. 137).

1.1.2. Eski Moskova Mutfağı (17. yüzyıl)

1588'de İngiltereli papaz ve şair Giles Fletcher Moskova'ya gönderildiğinde İngiliz-Rus ticaretini güçlendirmek en büyük önceliğiydi (Fletcher, 1966, s. 14). Aynı zamanda Fletcher, dördüncü İvan'ın hükümdarlığında başlayan değişikliklerin başka bir unsuruna da işaret etmekteydi- Batı Avrupa halklarıyla her zamankinden daha fazla etkileşim. Bu etkileşimler Rusya'daki yemek yollarını etkileyecek, yeni ürünler, yeni

yemekler ve nihayetinde yeni bir Rus kültürü vizyonu sunacaktı (Smith, 2021, s. 141). Fletcher, yazdıklarına ülkedeyken yediklerinden ve içtiklerinden olduğu kadar ticaret ortağı olma potansiyelinden de etkilendiğini gösteren bir şeyle başlamaktadır.

Meyve türlerinden elma, armut, erik, kiraz, aynı zamanda daha tatlı ve hoş salatalıklar, karpuz, çilek, yaban mersini, ağaçta ve çitte biten birçok başka orman meyvesi vardır. Tahıl türlerinden tadı biraz pirince benzeyen buğday, arpa, yulaf, bezelye, karabuğday bulunmaktadır. Çavdarları kıştan önce, diğer tahılları ilkbaharda ve çoğunlukla Mayıs ayında ekmektedirler (Fletcher, 1966, s. 78).

Smith, Moskova Devleti'nin uçsuz bucaksız topraklarından gelen malların yalnızca kürk ya da fok yağı olmadığını, özellikle balığın Kazan yakınlarındaki bölgenin bir ürünü olduğunu belirtmektedir. Sözü geçen bölgenin, aynı zamanda Astrahan'ın, sadece yerel tüketim için değil tüm alan için balık üreten başlıca balıkçılık sahası olduğunu da vurgular (2021, s. 141). Fletcher'in tanımına göre bu ürünler (balmumu, kürk, bal) ülkenin standart ticaret malları, başka bir deyişle, daha fazla ihraç edilebilir olan ürünleriydi. Bunların arasında donyağı, deri, kenevir, tuz, katran, kükürt, demir, balık da vardı (Fletcher, 1966, s. 52). Bal genelde kvas, sbiten ve tabii ki bal liköründe kullanılmaktaydı. Aynı zamanda Ruslar balın iyileştirici özelliklerine de çok inanmaktadırlar. Birçoğu vücudun bağışıklık sistemini güçlendirmek, solunum, mide ve bağırsak hastalıklarını önlemek için düzenli olarak sağlıklı bir gıda olarak kullanmaktadır. Savunucuları, balın ülserleri, kalp hastalıklarını ve tüberkülozu iyileştirmeye bile yardımcı olduğunu iddia etmektedir (Mack, Surina, 2005, s. 193). Böylece Rus mutfağında gıdaların sadece yemek amaçlı değil tıbbi amaçlı kullanıldığını da görmekteyiz.

Fletcher, 16. yüzyılın ikinci yarısında askerlerin savaş esnasında gıdalandıkları ürünlerden de bahsetmektedir. *Tolokno* adı verilen, su ile yumuşattıkları ve böylece bir miktar un ile küçük bir top haline getirdikleri bir tür kuru ekmek, etleri ise domuz pastırması veya Hollanda usulüne göre kurutulmuş başka bir et veya balıktan ibaretti (Fletcher, 1966, s. 59). Kurutulmuş balık veya et günlük bir yiyeceği köylü askerlerin savaş alanına yürürken erzak olarak evlerinden getirebilecekleri bir şeye dönüştürdü. Tüketilmesi için pişirilmesi gerekmeyecek şekilde hazırlanan öğütülmüş yulaf tolokno, hızlı bir yemek için tarlalara getirilen köylü tarım dünyasında önemli bir rol oynamaya devam etmekteydi. Benzer kuru ekmek olarak bilinen *suhari*, Rusya'da yaygın olan kurutulmuş peksimetlerdi (Smith, 2021, s. 143). Ekmek kutsal bir gıda

olarak kabul edildiğinden ve yere bir parça ekmek düşürmek veya masanın üzerine ekmek kırıntıları bırakmak hoş kabul edilmediğinden ekmeği atmak düşünülemezdi.[15] Böylelikle suhariki (kruton) yapmak kaçınılmaz çözüm haline gelmişti. Rusya'da yüzyıllarca süren sıkıntıların bir sonucu olarak israf etmektense bayat ekmek yemek daha makul kabul edilmekteydi (Mack, Surina, 2005, s. 119). Genelde çorbaların yanında tüketilen suhari (Andreev, 1868, s. 49, 62, 65), kvas yapılmasında gereken esas malzemelerden biridir (Alkayev, 2005, s. 388).

16. yüzyılın sonundan başlayarak köylüler kararnameyle ya da seçimle Sibirya'ya yerleştirilmekteydi. Başlangıçta oradaki gerçek tarımsal başarıları sınırlıydı, ancak zamanla bu durum değişti. Çünkü Ruslar Sibirya'nın tamamına değil Sibirya boyunca dağınık yerleşim bölgelerine taşınmıştı. Dahası, köylüler Sibirya'ya yerleşmek için geldiklerinde yanlarında tarım uygulamalarını da getirmiştiler. Smith'in yazdıklarına göre, eğer yapabilselerdi Avrupa Rusya'sının temel mahsullerini yetiştirmek için yanlarında tohumları, hayvanlarını, tarım aletlerini bile getirirlerdi. Sibirya'ya isteyerek ya da zorla taşınan Ruslar yanlarında kendi mutfak geleneklerini de getirdiler. Bunlar kesinlikle başka yerlerdeki geleneklerle de ilgiliydi, çünkü Sibirya'daki Ruslar da çavdar ekmeği, kaşa, şi ve pirogi yerlerdi (2021, 145). Sibirya, sonraları Rusya'nın her yerinde yaygın hale gelen küçük, etli köfte olan *pelmeni*'nin çıkış yeridir. Hikâyeye göre, bu köfteler hazırlanış şeklinden dolayı değil saklama şekli için Sibirya pelmenisiydi. Bu küçük köfteler önce büyük miktarlarda hazırlanan ve daha sonra evin dışında tahta kutularda dondurularak saklanan bir kış yemeğiydi. Bu onları saklamanın pratik bir yol olmasından daha fazlasıydı. Böyle ki, bu şekilde korunan pelmeni özellikle lezzetli bir tat kazanmaktaydı. Yapılırken iki köşesi birbirine bastırılıp başparmak ve işaret parmağı arasında bir kez döndürülerek küçük "kulak" şekli verilir (Sacharow, 2012, s. 298, 299). Bir Rus etnograf kelimenin etimolojisini Udmurt ve Komi dillerinden bir Fin-Ugor kelimeye bağlamıştır; burada pelnian kombinasyonu "*kulak şeklinde ekmek*" anlamına gelmektedir. Ayrıca, Çince "buğday unu" anlamına gelen mein kelimesi aynı zamanda, genellikle hamur ve eriştelere de atıfta bulunduğundan Rusya'nın Uzak Doğu bölgesine doğru yol almış ve kuzey kabileleri tarafından da benimsenmiştir (Mack, Surina, 2005, s.76). Pelmeni

[15] Ekmek pek çok kültürde kutsal kabul edilmektedir. Özellikle Ortodoks kilisesinde kutsama sonrasında ekmek ve şarabın aslında İsa'nın bedeni ve kanı haline geldiğine inanılır. "Bunlar yalnızca semboller değil aynı zamanda gerçeklerdir". Bu ayinlerin çoğunda kilise su, ekmek, şarap ve yağ gibi maddi şeyleri ruhun bir aracı haline getirir (Ware, 1969, s. 281, 290).

genellikle etle doldurulur ve et suyunda kaynatılır. Muhtemelen Doğu Avrupa köfteleri bunlardan kaynaklanmaktadır, ancak yine de sayılmayacak kadar çok çeşit bulunmaktadır (Bittman, 2005, s. 49). Alman oyun yazarı August von Kotzebue 1800'de kısa bir süreliğine kendini Sibirya'ya sürgün edilmiş olarak bulmuş ve sonunda şimdi Kazakistan sınırında olan Kurgan'a yaptığı seyahatlerinin renkli bir anlatımını yazmıştır: "*Sabah erkenden ekmek ve tereyağı ile kahve; bir saat sonra konyak ve pirogi; iki saat sonra sote balık, sosis ve benzeri şeylerle birlikte biraz daha konyak ikram edildi. Daha sonra çok büyük dört tabaktan oluşan öğle yemeği geldi; sonra saat üçte kahve ve bisküvi; beş çayında çeşitli hamur işleri; gece ise tüm bu ziyafetten sonra zengin bir akşam yemeği geldi*" (Kotzebue, 1802, s. 211). Ancak Kurgan'ın kendisinde bazı sorunlar da buldu; bir yandan fiyatlar son derece ucuzdu ve kalite genellikle mükemmeldi, ancak diğer taraftan malzemeler eksikti (Smith, 2021, s. 148). Tarif ettiği gibi; "kasabanın tamamında ne fırıncı ne de kasap var. Haftada bir, pazar öğleden sonra sakinlerin bütün hafta boyunca kendilerine ekmek ve et sağlamak zorunda oldukları bir tür pazar kurulur, hatta çoğu zaman bu pazarda et bulunmadığı da olur" (Kotzebue, 1802, s. 58-61).

1.1.2.1. Kıtlık ve 17. Yüzyıl

IV. İvan'ın kendi toprakları üzerine koyduğu baskının işaretlerinden biri kıtlığın düzenli olarak ortaya çıkmasıydı. 1553'te yaşanan kıtlık sonrası korkunç ölüm oranı ortaya çıkmıştı. Hem 1557 hem de 1570'te tüm Rusya'da büyük bir kıtlık ve ölüm söz konusuydu. Bunlar, İvan'ın yalnızca askerleri ve boyarları için değil, aynı zamanda savaşlarını finanse etmek ve taraftarlarını desteklemek zorunda kalan geniş nüfus için zorluk yaratan olaylar olan büyük askerî seferler ve Opriçnina'nın[16] aşırılıkları ile aynı hizadaydı (Smith, 2021, s. 150). Fletcher, İvan'ın ölümünden birkaç yıl sonra ziyaret ettiğinde hem büyük potansiyel zenginliğini hem de son yılların nüfusa verdiği stres belirtilerini anlatmıştır. Fletcher, "*Diyarın birçok kasabasında, duvarların içindeki birkaç harabe dışında, büyük ölçüde akılda kalan hiçbir şey*

[16] IV. İvan ve Boris Godunov tarafından merkezi otorite ile yerel soylular ve üst tabaka arasındaki çatışmalarda kullanılmak maksadıyla 1000 kişilik bir gruptan oluşan gizli teşkilattı. Görevleri büyük ölçüde askerî polis veya jandarmanın görevleriyle aynı olan bu grubun sayısı daha sonraları 6000'e çıkmıştır (Mavor, 1925, s. 103)

yoktur, harabeler bu hükümet altında Rus halkının azaldığını göstermektedir" şeklinde belirtmiştir (Fletcher, 1966, s. 14).

Tüm bunlar 17. yüzyılın başlarında Rusya'yı vuran kıtlıkla kıyaslandığında sönük kalmaktaydı. O zamanın hükümdarı Fedor İvanoviç'in kayın biraderi olan Boris Godunov'du. Boris tahta çıktığında dramatik bir şekilde değişiklikler başlamıştır.[17] (Burbank, Ransel, 1998, s. 47). Bununla birlikte, kısmen kendi kişiliğinden, kısmen de boyar siyaset dünyasından dolayı otoritesi hiçbir zaman tam olarak güvende olmamıştır. 1599'da, 1600'de ve 1601'de kötü hasatla her şey daha da zorlaşmıştır. Ülke ilk ikisini bir şekilde atlatsa da 1601'deki mahsul kıtlığının boyutu çok fazlaydı. On hafta boyunca yağmur hiç durmadan yağmış, bu yüzden hiçbir hasat elde edilememiştir. Ardından 15 Ağustos'ta şok edici bir şekilde erkenden sert bir don vurmuş ve hasadın geri kalanı da mahvolmuştur. Önceki iki yıl kötü hasattan sonra çok az stok kaldığından veya hiç olmadığından, sonuç 1603 baharına kadar süren dramatik büyük ölçekte bir kıtlık olmuştur (Smith, 2021, s. 151). Bu yıllarda pek çok köylü, destek vermeyen toprak sahiplerinden kaçarak, destek karşılığında kendilerini holop[18] olarak bağladıkları başkalarının merhametine koşmuşlardır (Mavor, 1925, s. 65).

Kıtlık döneminin sona ermesinden çok sonra bile felaketin hatırası güçlü bir şekilde kalmaktaydı. 17. yüzyılın geri kalanında Rusya liderleri, kıtlığın geri dönüşünü önlemek için bir sıra girişimlerde daha aktif bir rol oynamaya başlamış ve büyük ölçüde başarılı olmuşlardır. 16. yüzyılda ortaya çıkan en önemli değişiklikler arasında Rus yeme ve içme kalıplarında önemli bir rol oynayan votkanın ortaya çıkmasıydı. 16. yüzyılda IV. İvan döneminde şarap üretimi durdurulmuş ve yerini damıtılmış alkollü içkilerden votka almıştır. En başından beri votkanın damıtılması bir hükümet tekeliydi. Votkanın yaygın olarak dağıtılması, devlete zenginlik getirmekteydi (Sacharow, 2012, 444). Civitello'ya göre votka 16. yüzyılın başlarından Polonya'dan Rusya topraklarına gelmiştir (2008, s. 124). Muhtemelen bundan birkaç yüzyıl önce bilinmekte ve tüketilmekteydi, ancak aynı zamanda kesinlikle Rus yiyecek ve içecek dünyasının

[17] Hanedanlar Fedor'un tahtın bir Romanov olan kuzenine geçmesini istediğini iddia etmişler. Lakin Fedor'un kayınbiraderi Boris, tahtı ele geçirmek için komplo kurmuş ve saltanatının "gayrimeşruluğu" Karışıklık Dönemi'ne neden olmuştur. Çareviç Dmitri'yi öldürdüğüne inanılan Godunov, aynı zamanda bazı tarihçiler tarafından dönem Rusya'sında sel, kıtlık, enflasyon, yaygın suç, sigara ve sarhoşluğun sorumlusu olarak tanımlanmıştır (Horsey, Jerome, 2019).

[18] Efendilerinden kaçan bağımlı çiftçiler.

önemli bir parçası değildi. Tarihleme konusundaki belirsizliğin nedenlerinden biri tahıldan damıtılarak hazırlanan berrak alkollü içecek için en sık kullanılan kelimenin votka değil, *vino*[19] olmasıydı. Fletcher (1966, s. 44) durumdan şöyle bahsetmiştir: "*Çarlığın her büyük kasabasında çarın kabak*[20] *veya içki evi vardır. Burada Rus şarabı dedikleri yakovita (aquavitae), bal likörü, bira satılmaktaydı*".

İnsanların yemek yeme biçimleri hem sosyal yelpazedeki geniş ortaklıkları hem de statüye dayalı ayrımları yansıtmaktaydı. 1660'larda Çar Aleksey'in hekimi olarak çalışan Samuel Collins, Rusya'nın her yerindeki mantar bolluğunu "*fakirlerin yemeği, zenginlerin nefis yemekleri*" olarak tanımlamaktaydı. Collins, köylü kitlelerinin ve kasabalardaki alt tabakadan insanların ne yediğini tam olarak bilmenin zor olduğunu, çünkü Rusya'ya gelen ve yemeğin en iyi tanımlarından bazılarını sunan ziyaretçilerin bu konuda konuşmama eğiliminde olduklarını belirtti. Yetersiz kanıt, ekmek veya kaşa, şi veya konserve lahana ve içilecek kvastan oluşan temel öğünlerin hâlâ ülkede bulunan en yaygın yiyecekler olduklarını göstermektedir (Smith, 2021, s. 158). Adam Olearius[21] şöyle yazmıştır: "*En büyük lezzetleri tuzlu balıktır. İyi tuzlanmadığı için yakın yerlere bulaşır, böylece balık pazarlarının kokusunu çok uzaktan alırsınız*". Ve bazı uzmanlıkların olduğunu da kaydetmiştir: "*Diğer şeylerin yanı sıra iki penilik bir somunun büyüklüğünde olacak kadar Piroguen adını verdikleri bir tür turta yaparlar. Kabuğunu balık veya kıyma, çibol*[22] *ve biraz biber ile doldurur ve tereyağlı tavada kızartırlar*" (Olearius, 1662, s. 87).

Moskova'nın genişlemesi bazı yiyecekler getirdiyse veya tanıdık diyecekleri daha erişilebilir kıldıysa da bir düzeyde Rus yemek yollarının özünü değiştirmedi. 16. yüzyılın başında Herberstein, özellikle çeşni olarak tuz, biber ve sirkenin kullanılmasından etkilenmişti; yüzyılın ortalarında Domostroy da düzenli

---

[19] Şarap.

[20] Rusya İmparatorluğu'nda alkol ve diğer tüketim mallarının satıldığı bir içki işletmesi (Nemnogo Istorii, 2017).

[21] 17. yüzyılda yaşamış bir Alman bilgini olan Adam Olearius Leipzig'de eğitim görmüş, burada felsefe yüksek lisansı unvanını almış ve ardından üniversitenin Felsefe fakültesinde asistan olarak çalışmıştır. Holstein Dükü'nün saray matematikçisi ve kütüphanecisi olan Olearius 17. yüzyılda Holstein Dükü tarafından Batı Avrupa'ya giden bir kuzey ipek yolu bulmak için Rusya ve İran üzerinden sefere gönderilmiştir. Yaptığı seyahatlerle ilgili açıklaması ilk olarak 1647'de yayınlanmış ve büyük başarı elde etmiştir. Eserlerinde sık sık Herberstein'den alıntı yapan Adam'ın seyahatnamesi Fransızca, İngilizce, Flemenkçe ve İtalyancaya çevrilmiştir (Carhart, 2007, s. 29).

[22] Galce arpacık soğan anlamındadır.

kullanımlarını istedi. Fletcher da Rus diyetini güçlü tatlara dayalı olarak tanımlamaktadır. Yazdıklarına göre, İmparator, Alman tarzına göre çok fazla sarımsak ve tuz kullanmış, tek bir öğünde yetmişten fazla yemekle düzenli olarak ziyafet çekmiştir. Daha genel olarak Rus halkının soğan, sarımsak, lahana ve tek başına veya diğer etlerle birlikte yemek için kullandıkları benzeri şeylerin çoğuna dayanan bir diyet uyguladıklarına inanmaktaydı (Fletcher, 1966, s. 112). Yarım yüzyıl sonra Olearius bununla büyük ölçüde aynı fikirdeydi. Hatta kısmen, Olearius ve Büyükelçiliği kendi yemeklerini hazırlayarak kendilerini Rus yemek dünyasından ayrı tutmaya çalışmakta, ancak yine de Moskova'da tüketilen yiyecek türlerini yansıtan erzaklar almaktaydılar. Büyükelçilik Moskova'ya ilk geldiğinde çar sekiz koyun, otuz piliç, büyük beyaz ve kahverengi ekmekler, 22 çeşit içecek, şarap, bira ve yakovita dâhil olmak üzere erzak göndermiştir (1662, s. 14, 15). Olerius'un (1662, s. 52) ikinci ziyaretinde, büyükelçi başka bir büyük miktarda yiyecek almıştır: her gün 62 ekmek, çeyrek sığır eti, dört koyun, iki kaz, bir tavşan, dönüşümlü olarak elli yumurta, mumlar için on peni ve küçük şeyler için beş peni. Bununla, hafta içinde olağanüstü bir şekilde gıdalandıklarını not etmektedir. Aynı zamanda yerel valilerin yolculara çok iyi davrandıkları, bol miktarda sert içki ve tepsiler dolusu salatalık, turp ya da kavun, oldukça güzel görünümlü ve kokulu elmalar verdiklerinden bahsedilmektedir (Paul of Aleppo, 1836, s. 287).

Perhiz sırasında Moskova'daki bir kraliyet ziyafetinde Olearius'a (1662, s. 26, 87) 46 yemek, kızartılmış, kaynatılmış olmakla çoğu balık türleri ve hamur işleri servis edilmiştir. Noel'den önce çok titizlikle uyguladıkları perhiz nedeniyle et bulunmamaktadır. Notlarına göre; "*Bu Rus masasının özelliklerinden biridir. Çünkü onların yıllarında et yenen günlerden daha çok perhiz günleri vardır. Balık ve bakliyata o kadar alışmışlar ki eti umursamamaktadırlar. Buna ek olarak, sürekli perhiz olması onlara balıklarını, otlarını ve bakliyatlarını pişirmenin o kadar çok yolunu öğretti ki bir adam başka yerlerde çok saygı gören et yemeklerinden pekâlâ kaçınabilir*".

Halepli Paul (1836, s. 392), Çar Aleksey ile bir akşam yemeğinde servis edilen balık çeşitleri hakkında daha ayrıntılı açıklamalar yapmaktadır: "*Öyle bir sanatla süslenmiş balık tabakları getirildi ki içlerinde kuzu dolması varmış gibi göründü. Tüm kemikli kısımları atarak, kalanını havanda döverek macun haline getirirler. Bunu çok miktarda soğan ve safranla karıştırıp kuzu ve kaz şeklindeki kalıplara koyarlar. Sonra*

bunları yağ ile kuyu kadar derin tavalarda kızartırlar. Böylece kızartma en içlerine kadar nüfus eder ve onları servis ederken sanki beyaz etten sağlam kaslar halinde kesiyormuş gibi parçalarlar. Tatları mükemmeldir, cahil bir kişi onların gerçek kuzu olduğunu düşünebilir. Bu şekilde, un ve peynirle yağda kızartılmış kek gibi uzun, yuvarlak, pastil ve başka çeşitli hamur işleri yaparlar. Daha sonra genellikle ekmekten yapılan, solucan kadar küçük balıklardan oluşan ve aynı şekilde fırınlanmış veya kızartılmış muhallebiler var".

Halepli Paul (1836, s. 49), bu tür yemeklerden etkilenmiş, ancak Rus mutfağının diğer unsurlarını oldukça zor bulmuştur. Kvas'ı serinletici, hoş bir içecek olarak bulmasına rağmen Rusya'nın ekşi siyah ekmeğini hiçbir zaman sevmemiştir. Özellikle balığa izin verilmeyen günlerde, mercimek yemeklerini, güney dünyasını mercimek yemeklerine kıyasla oldukça zor bulmuştur. Lahana, salatalık turşusu, bakliyat onun zevkine uygun olmadığından tarif edilemeyecek sıkıntıya düşmüştür. Ancak Olearius'un belirttiği gibi birçok "*ot ve bakliyat yemeği*" kıtlık belirtisi değildi. 17. yüzyıl yazarlarına göre Moskova- özellikle IV. İvan'ın bölgesel ilerlemelerinden sonraki Moskova- genellikle kendi ihtiyaçlarını iyi bir şekilde sağlayabilmekteydi. Halepli Paul hayvancılığın bol olduğunu anlatmıştır (Smith, 2021, s. 161). Olearius (1662, s. 64), Moskova yakınlarındaki toprağın meyvelerini bir bolluk tablosu olarak tanımlamıştır. "*Elma, kiraz, erik ve Bektaşi üzümü gibi mükemmel meyveler vardır. Elmaları Appian denilenlere çok benzeyen güzellik ve renkte gördüm ve o kadar şeffaf ki, onları gözünüz ile güneş arasında tutarak çekirdekleri kolayca ayırt edebilirsiniz. Ayrıca her türden bakliyat, saksı otları vardır. Kuşkonmaz, soğan, sarımsak, turunçgiller, kuşburnu veya su kabakları ve kavunlar vardır. 1643 yılında ben Moskova'dayken bir arkadaşım bana kırk pound ağırlığında bir kavun hediye etti. Moskovalılar gerçekten kavunlarını tavsiye etmede çok uzmandırlar*". Kuşkonmazdan da bahsederken onun daha yeni Hollanda ve Alman tüccarlar tarafından getirilip ekildiğini kaydeder. Ayrıca Moskovalıların marul ve diğer salata malzemelerini uzun süredir tanımadıklarını, onlarla beslenen yabancılara gülüp geçmediklerini ve hatta gitgide onlardan hoşlanmaya başladıklarını da yazmıştır (Olearius, 1662, s. 65). Olearius burada Batı Avrupa dünyasıyla daha fazla temasın Rusya'nın iç uygulamalarını nasıl değiştirmeye başladığını vurgulamaya çalışmıştır.

1.1.3. Büyük Petro ve Büyük Katerina Döneminde Mutfak (18. Yüzyıl)

I. Petro, 1689'da tahta çıkmış ve iyi bilindiği üzere reformları Rus yaşamının neredeyse her yönünü etkilemiştir. Kadınlar ve erkeklerin Avrupa modasına uyum sağlamaya başlamasıyla, onların yemek yediği, vakit geçirdikleri ortamlar da karışmış, üst sınıf yemek yeme görgü kuralları çarpıcı biçimde değişmiştir. Petro'nun baloya benzer sosyal bir toplantı olan *assembleia*[23] erkekleri ve kadınları birbirine karışmaya ve hatta aynı masada yemek yemeğe zorlamıştır (Goldstein, 2000, s. 494).

1.1.3.1. Saray Mutfağının Genel Özellikleri

1719'da I. Petro, yakın zamanda keşfedilen şifalı maden sularını elde etmek için kuzey Avrupa Rusya'sındaki bir eyalet olan Olonets'e[24] seyahat etmek isteyenler için yönergeler veren kişisel bir kararname yayınlamıştır. Bu, Petro'nun hükümdarlığı sırasında çıkarılan birçok yasa ve kararnameden sadece biriydi. Talimatların, iyileştirici özelliklerinin tam olarak etkili olması için insanların suları alırken yemeleri ve içmeleri gerekenlerin çoğunu içerdiği ortaya çıkmıştır. İlk olarak yemekler suyu içtikten en az üç saat sonra yenecek ve günün son öğünü uyumadan en az iki saat önce bitirilecekti. Bu yemekler de belirli yiyecek ve içecekleri içerecek veya sınırlayacaktı: akşam yemeğinden önce alışkın olanlar bir yudum votka, özellikle anason votkası içebilir ve yemekten sonra üç bardak Burgonya veya Ren şarabı veya hafif Fransız şarabı, ayrıca susuzluğu gidermek için yarım bira veya biraz hafif bira içmek de yasak değildir. (Smith, 2021, s. 167, 168). Votka içmekle ilgili I. Petro zamanına kadar uzanan birçok ritüel vardır. Geleneksel olarak düğün arifesinde, bir Rus damada sevgilisinin adının yazılı olduğu dolu bardaklardan votka içirilmekteydi (Goldstein, 2012, s. 4). Yemek yeme kuralları da katıydı. Akşam yemeğinden sonra jelatinimsi bir şey yemek yasaktı, kişi önce bir çorba sonra bir kızartma- yani koyun eti, dana eti, sığır eti, tavuk, yaban kuşları, hindi, tavşan, geyik eti yemeli, ayrıca yumuşak pişirilmesine özen gösterilmeliydi. Sert haşlanmış her şey yasaktı. Her türlü tuzlu, ekşi veya tütsülenmiş et, ayrıca herhangi bir tuzlu veya taze balık tamamen yasaktı (Smith,

[23] Meclis

[24] Olonets bölgesi Büyük Petro saltanatı sırasında demir imalatındaki büyük ve hızlı ilerlemesi açısından da fark edilmiştir. 1700'den burada küçük ölçekte fabrikalar kurulmuştur. Jamos Mavor'a göre Büyük Petro'nun ölümüne kadar 48.818 erkek Petrov ve Olonets adlı iki büyük demirhaneye atfedilmiştir (Mavor, 1925, s. 435).

2021, s. 168). Bu kesinlikle, Rus mutfağının normal dünyasından çok uzak bir yemek yeme tarzını göstermekteydi. Maden suları almaya gidenler bu talimatlardan çıkardıkları üzere kvas veya kislye şi yoktu, tuzlanmış et veya balık, lahana veya mantar yoktu. Birçok sofranın temel dayanağı olan ekmek ve yulaf lapası yasak değilse bile dâhil de değildi. Bu ticari gıda girişimlerinin tümü sebzeler, otlar ve maden suları kadar sağlıklı değildi. Ayrıca Rusya'da tütün kullanımını da arttırmaktaydı. İngiliz tüccarlar 1553 gibi erken bir tarihte Arhangel aracılığıyla tütün ithal etmişlerdir (Goldstein, 2000, s. 505). Tütün orada o kadar yaygındı ki, genellikle hem duman hem de toz halinde alınmaktaydı. Kullanımının neden olduğu yaramazlıkları önlemek için, ki bu sadece daha fakir türden insanların kendilerini mahvetmeleriyle kalmayıp, sanki bir kuruşları varmış gibi onu ekmek yerine tütüne sarf etmeyi tercih etmekteydiler. Ama aynı zamanda tütünü içen kişiler birçok kez evleri ateşe verdiği ve bunu kullandıklarında zihinleri uyuştukları için 1634 yılında satışı ve kullanımı kesinlikle yasaklanmıştır. Almaktan veya satmaktan suçlu bulunanlar çok ağır şekilde cezalandırılmıştır (Olearius, 1662, s. 83). 17. yüzyılın sonlarına gelindiğinde tütün zaten Ukrayna ve Sibirya'da yetiştirilmekteydi. Petro tahta geçtiğinde selefleri gibi tütün kullanımını yasaklamıştır. Ancak yurtdışı seyahatlerinden sonra fikrini değiştirmiş ve 1697'den itibaren tütün Rusya'da serbest satılmaya ve kullanılmaya başlamıştır (Goldstein, 2000, s. 505). Goldsteine'e göre, sürekli yeni içkiler peşinde koşmasına rağmen I. Petro rafine bir damak zevkine sahip biri değildi. İmparatorluğun herhangi bir köşesinde habersiz görünebilir, rastgele bir eve girebilir ve en basit yemeğin tadını çıkarabilirdi. Görünüşe göre sahip olduğu iri fiziğine uygun olarak, iştahı muazzamdı ve bir eve girdiğinde genellikle masaya doğru koşardı. 1717'de Saint Simon tarafından bildirildiği üzere, tükettiği akıl almaz miktarda yiyecek ve içecekler ev sahiplerini hayrete düşürmekteydi. Petro'nun aşçısı onun için her gün iki veya üç yemek hazırlamakta ve bu amaçla sekiz kişilik bir masaya yetecek kadar şarap ve et kullanmaktaydı (Goldstein, 2000, s. 499, 500).

Petro, Avrupa yemeklerini Rusya'ya tanıtmakta başarılı olmuştur. En son pişirme yöntemlerini öğrenmeleri için Rus şefleri Avrupa ülkelerine göndermiştir. Onun Avrupa'da bulduğu şeylerden biri de patatesti. Ruslar, patates bazlı votka yapmak için Polonya'dan öğrendikleri damıtma tekniklerini kullanmışlardır (Civitello, 2008, s. 164). Patatesi 1716 gibi erken bir tarihte bir çuvala koyup Rotterdam'dan mülkündeki Kont Boris Şeremetev'e göndererek tanıttığı söylenmektedir (Goldstein,

2000, s. 503). Petro'nun da baskısıyla köylülerin benimsediği patates, şalgam tarımını 19. yüzyılda geride bırakacaktı. Ekmekten sonra nüfusu besleyen patates, bir Rus sobasının düşük, uzun ısısına özellikle uygun bir gıda olarak görülmekteydi (Mack, Surina, 2005, s. 77). Böylelikle patates temel gıda maddesi haline geldi. Koyu çavdar ve kahveden yapılan siyah ekmek de öyle. Soğuk Rus ikliminde şalgam ve pancar gibi kök sebzeler de temel gıda maddeleriydi (Civitello, 2008, s. 294).

Rus soylularının dünyasında meydana gelen değişimler hızlı ve derindi. Petro, soyluları artık yabancıların gözünde kaba ve barbar olmaktan çıkarmak için bir davranış rehberi bile görevlendirmişti (Smith, 2021, s. 186). 1717'de genç erkeklerin topluma girmesini amaçlayan *The Honourable Mirror for Youth* adlı rehber kitap hazırlanması talimatını verdi. Böylelikle, halkın sofra adabını rafine ederek, davranışlarını kontrol ederek onları medenileştirmeyi de ummaktaydı. Diğer şeylerin yanı sıra, sofrada nasıl davranılacağı konusunda öğütler verilmekteydi: "*Genç bir soylu her yere sıçramasın diye çorbaya üflememeli, parmaklarını yalamamalı, kemikleri kemirmemeli, dişlerini bıçakla temizlememeli, ekmeği göğsüne dayayarak kesmemeli, tabağın etrafına kemiklerden, ekmek kırıntılarından bir çit vesaire yapmamalıdır*". Petro'nun saltanatına kadar masalar, yemek yerken kenarları elleri ve ağızları silmek için kullanılan kısa bezlerle kaplıydı. Daha sonra Petro, Hollanda'dan peçeteleri Rus halkına tanıttı (Goldstein, 2000, s. 495). İlk başlarda soylu insanların ihtiyaçları için küçük miktarda ithal edilen peçetenin[25] gitgide kullanımı artmaya başlamıştı. Seçkin ve popüler kültür arasındaki ayrım, en başta giyim meselelerinde, yeme içmede olmak üzere pek çok yönden görülmekteydi. Tabii ki zenginler köylülerden her yönden farklı bir şekilde beslenmişlerdir, ancak aynı zamanda ortak noktaları paylaştıkları birçok alan da bulunmaktadır. Masalarında şi ve kaşa'dan pirogi ve kvas'a kadar aynı yiyecekler ve içecekler vardı (Smith, 2021, 169).

Nişli Mehmed Ağa'nın 1722 Ekim'inde başlayan Rusya'ya yaptığı sefer sırasında İmparator I. Petro'nun kendilerine ikramını şöyle listelemektedir: Ekmek, tuz, pirinç, üzüm, badem, biber, kahve, şeker, soğan, sarımsak, sirke, süt, tavuk, ördek, güvercin, koyun. Yapılan ikramların miktarlarını da not eden Mehmed Ağa Çar'ın

[25] Peçete kelimesinin Rusça karşılığı olan *salfetka* sözü Alman dilinden ödünç alınmıştır, Almanlar da onu İtalyanca *salvietta* kelimesinden almışlardır. On beşinci yüzyıl kaynaklarında peçetelere çok sayıda atıf bulunmakta ve bazı durumlarda "peçete" kelimesine "el havlusu" olarak bir açıklama verilmektedir (Kireeva, 2005, s. 15).

sadece bir kez değil, birkaç kez böyle ikramlarda bulunduğunu belirtmiştir (Mertayak, 2005, s. 89, 98, 99, 114).

Rusya'ya giren değişiklikler hem imparatorluğun sınırlarından hem de yurtdışından ithal edilen yeni yiyecekleri ve yeni hazırlama yöntemleriyle birlikte gelen farklı mutfakları içermekteydi. Bunlar ikisi birlikte yeni ve geleneksel mutfağın kozmopolit bir karışımı olan bir Rus seçkin yemekleri dünyası anlamına gelmekteydi. 1772'de *Free Economic Society* farklı gelir düzeylerine sahip soylu haneler için örnek bütçeler yayınlanmaktaydı (Şreter, 1772). Bütçeler bir hanenin ihtiyaç duyabileceği tüm erzakları listeliyor ve ardından 3000 ve 32.000 ruble arasında değişen yıllık gelirlere göre bir hanenin her bir erzağın ne kadarını satın alması gerektiği konusunda tavsiyeler bulunduruyordu. Yayınlanan listedeki her yiyeceği her bütçe karşılayamazdı elbette. Ancak listedeki en fakir hane halkının bile İngiliz ve Hollanda peynirlerine, Fransız eriklerine, ithal ringa balığına, çay ve kahveye, kapari, zeytin ve bir fıçı beyaz ve kırmızı Fransız şarabına erişimi olduğu varsayılmaktaydı. Yani soylu hanelerin yedikleri bu imaja göre yurtdışından gelen yeni tatlar herkesi etkilemekteydi (Smith, 2021, s. 186-189). Aynı yıl başka bir yazar İosif Regensburger (1772, s. 131) yılda 20.000 ruble geliri olan evli ama çocuksuz bir adam için bunun ideal bütçe olduğunu, oldukça yüksek bir rakam olsa da duyulmamış bir bütçe olmadığı hakkındaki düşüncelerini sunmuştur. Ona göre ortalama bir günde, ana yemek, sekiz misafirle birlikte evin efendisi ve hanımına sunulan yemeği içermekteydi. Bu on kişi için şef çorba ve salata da dâhil olmak üzere 12 yemek hazırlamalıydı (Regensburger, 1772, 138). Bu yemekler giderek artan bir şekilde sadece Rus geleneğinden değil, aynı zamanda yabancı mutfaklardan da alınmaktaydı. Yemek kitabı yazarı Sergei Drukovtsov'un[26] (1772, s. 1, 2) 1779'da yayınlanan Yemek Notları kitabında belirttiği gibi, insan vücudu çok basit yiyeceklerle doyabilmekte, ancak genellikle biraz daha gösterişli bir şeyi tercih etmektedir. "*Bu, gerçek çavdar ekmeği ve su dışında fazladan çok az şeyi olan köylülerimizin yaşam tarzıyla kanıtlanmıştır... Alışkanlıklarımız ve*

[26] İtibarlı bir meclis üyesinin oğlu olan Sergey Vasilyeviç Drukovtsov soylu, aileden gelmekte olup bu nedenle çeşitli yabancı mutfaklara aşinaydı. Kitaplarında kısmen Avrupa, kısmen de Rus geleneklerini sürdüren yeni mutfak hakkında fikirler vermeye çalışmıştır. 1779'da modern anlamda ilk Rus mutfak tarifleri kitabı olarak bilinen "Yemek Notları" ("Povarennyye zapiski") eserinde mutfak teorisini "Çorbalar üzerine", "Soslar üzerine" ve "Balık yemekleri üzerine" olmakla üç bölüm halinde özetlemiştir. 22 çorba tarifi, 41 balık pişirme yolu, 121 sos tarifi bulunan bu kitapta daha iyi yemek pişirmek için yemekhanenin gerekli yapısını anlatmıştır. Kitabın sonunda ise yazar okuyucuya yabancı terimlerin anlamını açıkladığı mutfak kelimeleri sözlüğü yerleştirmiştir (İlizarov, 1999. s. 106).

uygulamalarımız lüksün artmasıyla değişti ve bununla birlikte damak zevkimiz de öyle değişti ki artık basit yiyeceklerle yetinmiyoruz". Hacimce küçük ve çok basit bir yemek kitabı olmasına rağmen, bu kitap, aynı zamanda yabancı dillerden alınan yemek pişirme terimleri sözlüğü içermektedir (Drukovtsov, 1772, s. 45-47).

1.1.3.2. Avrupa'dan Getirilen Aşçıların Mutfakta Uyguladıkları Değişiklikler

Bu dönemden itibaren, Rus seçkinlerinin sofraları lüks olmaları ve karmaşıklığı ile ziyaretçilerini şaşırtmaya başlamaktaydı. Bir soylunun zenginliğini sergilemenin yolu, sadece sofrasında servis edilen yemeklerin zarafetini değil, aynı zamanda imparatorluğun ve aslında dünyanın dört bir yanından getirdiği malların bolluğunu da içermekteydi. Bir İngiliz ziyaretçinin 1800 tarihli bir mektubunda belirttiği gibi; aynı masada Arhangelsk'den dana eti, Sibirya'dan koyun eti, Volga'dan sterlet, Astrahan'dan elma, İran'dan üzüm, Londra'dan siyah ve sert bira, Fransa, İspanya, İtalya ve başka ülkelerden şaraplar, Lapland'dan çilek; kısacası, onların şatafatlı ziyafetlerini hazırlamak için tüm dünya yağmalanıyordu (Smith, 2021, s. 190). Dönemin yemek kitapları, Moskova, Petersburg gibi büyük şehirlerde parası olanlar için hem doğada kendiliğinden yetişen hem de ekili çok çeşitli ürünlerin yemek yapımında kullanıldığını göstermektedir. Londra'dan ithal edilen İngiliz kuzusu en iyisi olarak kabul edilirken, sığır eti için Kafkasya'dan gelen Çerkez etinin üstün olduğuna inanılmaktaydı. Toplumun soylu üyeleri, değerli Volga sterletini[27] dikkatlice kontrol edilen sıcaklıklarda tutulan özel tanklarda Petersburg'a ithal etmek için büyük fiyatlar ödemekteydi (Goldstein, 2012, s. 42).

Rusya'nın kültürel dönüşümünü en iyi şekilde takip edebileceğimiz eserlerden biri olan Tolstoy'un *Savaş ve Barış* (2017, s. 270) romanında kontes Nataşa ve kardeşi Nikolay'ın köyde yaşayan dayılarını ziyaret ettiklerinde ev işleriyle ilgilenen Anisya'nın likörler, mantarlar, siyah undan ekmekler, tarak balı, elma, çiğ ve kavrulmuş fındık, şekerli reçel, *vetçina*[28] ve taze kızarmış tavukla dolu bir tepsi ikram getirdiği bir sahneye şahit olmaktayız. Burada yabancı olduğu sofra düzeniyle karşılaşan Nataşa adeta Tolstoy'un da dediği gibi Rusluğunu keşfetmektedir. Her ne

[27] Mersin balığının nispeten küçük bir türüdür.

[28] Jambon

kadar sofralarının lüks olması dönemin zenginleri için büyük önem taşısa da sofrayı eserde de belirtildiği gibi evde olan türlü yiyeceklerle donatmak köylü sofrasında da sıklıkla karşılaşılan durumlardandır.

Soyluların ektikleri sebze ve meyvelerden aldıkları ithal yiyeceklere, sofralarına servis ettikleri yemeklere kadar her şeyde gerçekten de evrimleşmiş asil bir yemek kültürünün olduğunu görmekteyiz. Belki de örnek bütçelerde açıklanan farklı yiyeceklerin tümü herhangi bir soylu aile tarafından satın alınmamaktaydı, ancak birçoğu öyleydi.

Bu uygulamaların birçok örneği bulunmaktadır. 1850'lerde son derece zengin ve lüks yaşayan Durnovo ailesi, çoğu Fransız kökenli, ancak bazıları hala klasik Rus yemekleri olan birden fazla çorba, kızartma ve soslu yemekten oluşan yemekler tüketmişlerdir (Smith, 2021, s. 190). 18. yüzyılın ortalarında Rus asilzadeleri için Fransız kültürü ve dili şiddetle talep olunur hale gelmişti. Rus burjuva sınıfı, Avrupa'nın geri kalan seçkinleri gibi, Fransa'yı yalnızca siyasi ve askerî gücü için değil, aynı zamanda kendinden emin ulusal bilinci için de bir model olarak görmekteydi. Bir soylu ne kadar çok Fransız kültürel süsü edinirse, kendisini küçük soylulardan ve tabii ki yerel köylülerden ayırt etmesi o kadar kolay oluyordu. Büyük Rus evleri, 18. yüzyılın başlarında Fransız, Alman ve İsviçreli şefleri cömert bir tarzda ağırlamaktaydı. Rusya'daki soylu haneler için çalışan Avrupalı şefler, Fransız mutfağını yerel malzemelere uyarlamaktaydılar (Mack, Surina, 2005, s. 16). Şık Ruslar artık uha veya pohlebka yerine sup (çorba), eski bir çırpılmış yumurta yemeyi olan draçena yerine sufle yemekteydiler. Asiller, altı gün içinde doğrudan Paris'ten Petersburg'a gelen turta, ekmek ve tatlı sipariş edecek kadar ileri gittiler. Bu kadar çok yabancı etki ile Rus mutfağı ulusal karakterini yitirerek git gide karmaşıklaşmaktaydı (Goldstein, 2000, s. 508). Fransız etkisi, elit yemek yeme alışkanlıklarını dönüştürmekte ve buna karşılık Rus mutfağı, yüzyılın ikinci yarısında Fransa'ya sızmaktaydı (Jacobs, 2015, s. 126). 19. yüzyıl Rus eşrafının dünyevi olmak için bu kadar çok çalışması biraz ironikti. Fransız toplumu ise Rus kültürünün büyüsüne ilk kez 1811'de Çar I. Aleksandr saray gözdelerinden birini büyükelçi olarak Paris'e gönderdiğinde kapılmıştır. Marie-Antoine Careme, Prens Bagration'un isteği üzerine Çar'ın özel aşçısı olarak davet edilmiştir (Goldstein, 2012). "*Aşçıların kralı ve Kralların aşçısı*" lakaplı şef Careme, Fransız haute mutfağının kurucusu ve mimarı olmakla, Talleyrand, İngiltere kralı IV. George ve Baron James de Rothschild'in

şefliğini de yapmıştır (Myhrvold, Young, Bilet, 2011, s. 19). Şefin iyi hizmetlerine rağmen çar Aleksandr Rusya'ya gittiğinde ona yeterince saygı göstermeyi başaramayınca, şef Careme artık çar için yemek yapmayı reddetmiştir. Onun Rus mutfağına mirası, daha çok Fransız enkarnasyonunda Charlotte Russe olarak bilinen şarlotka'dır (Goldstein, 2012). Charlotte Russe, kalın bir Bavyera kreması ile doldurulmuş kedidillerinden yapılır. Tarif o kadar popüler olmuştur ki, yüzyılın başında Atlantik'i geçerek Yeni Dünya'ya gelen göçmen dalgalarıyla New York sokaklarında satılmaya başlamıştır (Goldstein, 2012, s. 92). Careme Fransa'ya döndüğünde beraberinde bazı Rus mutfağı ürünlerini ve kültürünü Paris'e getirmiştir: Çorba, borş,[29] özenle hazırlanmış çok katmanlı balık ve pilav, coulibiac, masayı porselen süs eşyaları yerine taze çiçeklerle süslemek ve masa servisi- *service a la russe*[30]. Service a la russe, Rus soylularının muazzam zenginliğini yansıtmaktaydı, çünkü tabakları getirip çıkarmak için çok sayıda yemek takımı ve hizmetçi olması gerekiyordu (Civitello, 2008, s. 195). Fransız şefler Rus malzemelerini kullanırken, mutfağı katı klasik pişirme sistemine zorlayarak yerli mutfağın zenginliğini ve çeşitliliğini düzleştirmekteydiler. Bu genellikle Fransız arıtma süreci olarak bilinmektedir (Mack, Surina, 2005, s. 16, 17).

Smith'in 1820'li yıllarda Severnıy Arhiv dergisinde yayınlanan bir makaleden aldığı notlara göre, birkaç on yıl önce bu tür elit yemekler daha az onaylanmaktaydı. Akşam yemeğinin Fransız gastronomisinin tüm kurallarına göre hazırlandığı, böylece patateslerin bile yirmi baharat olmadan pişirilmediği restoranda yapılan bir yemek hiç de daha lezzetli bir hale gelmiyor, aksine Rusların damak tadı için alışılmadık ve yabancıydı (Smith, 2006, s. 761). Bu Fransız etkisinin çoğu, seçkin Rusların Fransız ve İsviçreli şefleri çalıştırdığı ve birçoğu daha sonra Fransız- Rus lezzetleriyle Avrupa'ya döndüğü 19. yüzyıldan kalmadır. Bu dönem, dana eti Orloff ve salata Olivier veya *salade russe* dâhil olmak üzere, artık Fransız ve Rus mutfakları tarafından paylaşılan yemeklerin ortaya çıkmasına tanıklık etmektedir (Jacobs, 2015, s. 211, 212). Devrim öncesi Rus klasiği (Civitello, 2008, s. 295) olarak bilinen bu ünlü Rus salatası aslında 1860'larda Moskova'da mayonezle bürünmüş patates ve pişmiş tavuk salatası ile bir sansasyon yaratan Fransa ve Belçika kökenli şef Olivier'in buluşudur.

[29] Pancar çorbası.

[30] Avrupa'da Orta Çağ'dan beri yapıldığı gibi, yemeklerin aynı anda değil, birbiri ardına sunulduğu Rus sofra servisi.

Uzun yıllar boyunca Moskova sosyetesinin hanımları Olivier'i ayrıntılı ziyafetleri şef olarak tutmakta birbirleriyle yarışmış ve kendi restoranı olan Olivier's Hermitage, 1890'lara kadar revaçta kalmıştır (Goldstein, 2012, s. 28). Jacobs'un bir yemek kitabından paylaştığı bilgilere göre, Petersburg'daki Hermitage Restaurant'ın şefi Fransız Lucien Olivier tarafından yaratılan Olivier salatası, yüzyılın başından beri Rusların favorisi olmuştur. Kitabın yazarı Petrovskaya, Rusların bu yemeği bir Fransız icat etmiş olsa da yemeğe Rus muamelesi yapmakta rahat olduklarını düşünmüş ve şöyle söylemiştir "*biz Ruslar başka birinin fikirlerine el koymakla tanınırız*" (Jacobs, 2015, s. 223). Morales ve Prichep'e göre bu salata sadece salata değil, "*tamamen statüyle ilgilidir. Orjinal enkarnasyonunda, bu devrim öncesi zevk, orman tavuğundan kerevitlere ve havyara kadar çara layık malzemeler içeriyordu*" (2017, s. 333, 334). Aslında hemen hemen her evde bulunan ürünleri içeren Olivier, mayonezle karıştırılmış haşlanmış ve doğranmış patates, havuç, soğan, bezelye, turşu, tavuğun birleşimiyle yapılmaktadır. Orijinal tarif tavuk yerine av eti gerektirse de tavuk göğsü kullanımı daha yaygındır (Mack, Surina, 2005, s. 77).

1.1.3.3. Büyük Katerina Dönemi Saray Mutfağı

18. yüzyılda ve 19. yüzyılın başlarında en önde gelen soylu ailelerden biri olan Vorontsov ailesi asil yemek kültürünün olduğunu gösteren ailelerden biridir. İki kardeş, Aleksandr ve Semon önce orduda, ardından diplomat olarak görev yapmaktaydılar. Kız kardeşleri Katerina Daşkova II. Katerina'nın yakın arkadaşı olmakla birlikte zamanının en süslü Rus kadınlarından biri olarak bilinmekteydi (Durham, 1995). 1802'de Kont Aleksandr Vorontsov kâhyası İgnaty Bogdanov'a ev ekonomisini yürütme ve menüler oluşturma talimatları vermiştir. Talimatlarında her şeyden önce midenin taleplerinden bahsetmekteydi: "*Öncelikle, sofra iki tas çorba, pirogi ve soğuk yemeklerden ve yemek değişikliği için haşlanmış dana etinden, bir gün kavrulmuş diğer gün haşlanmış koyun etinden oluşmalıdır. Tuzlu dana eti, jambon, iki acı sos, rosto, her türlü sebze ve turta da olmalıdır. İkincisi, dört tabaktan oluşan bir tatlı, karpuz, elma, kuru erikli kuru üzüm yemekleri, bir tabak reçel. Ve karpuz olmadığında, başka bir tabak reçelle ve bazen de tatlılar ve ıslatılmış üzümlerle değiştirilebilir. Üçüncüsü, balığın da servis edildiğinden emin olunmalı, her hafta balık bir pirogda veya pirogun içindeki makarnada servis edilmelidir. Hepsi aynı olmaması için çorbalar, soslar, pirogi de çeşitlendirilmelidir*" (Smith, 2021, s. 192).

Başka bir deyişle, Vorontsov ailesi, bolluğu, çeşitliliği ve bazı süslü malzemeleri yansıtmakla beraber, aynı zamanda çorba ve pişmiş pirogi gibi nispeten mütevazı yiyecekleri de içeren bir menüye hükmetmekteydi. Kaynaklara göre Vorontsov ailesinin şarap mahzenlerinde 27 fıçı ve 6523 şişe şarap, 199 şişe çeşitli boyutlarda votka, 100 şişe bal likörü, 175 şişe zeytinyağı, 400 kilogramdan fazla şeker ve yaklaşık 100 kg kahve bulunmaktaydı (Smith, 2021, 193).

Soylu aileler yemeklerin hazırlanmasında ve servisinde birbirlerini yenmeye çalıştıkça, yenilik ve lüks normal hale gelmiştir. 18. yüzyılın sonlarına gelindiğinde, II. Katerina'nın gözdesi Prens Grigorii Potemkin gibi ünlü gastronomlar tarafından sunulan yemekler gösteriş için muhteşem fırsatlar sunmaktaydı. Potemkin'in günlük kullanım için gümüş bir akşam yemeği servisi olmasının yanı sıra, her biri 65 galonluk geniş tencereler de dâhil olmak üzere saf gümüşten mutfak eşyaları olduğu söylenmektedir. Sınırsız kaynaklarıyla Potemkin, Katerina'yı memnun etmek için hiçbir masraftan kaçınmamaktaydı (Goldstein, 2000, s. 508). Efsaneye göre Katerina, Moskova'nın tamamında mersinbalığı bulunmadığı bir zamanda refakatçisi Kont Potemkin'i ziyaret etmeyi planlamıştır. Kolay pes etmeyen Potemkin, çorba için kendisine yeterince balık sağlayan bir balıkçı arayışında olup, ona çok pahalıya mal olsa da 10.000 rubleye satın aldığı bir tablodan vazgeçerek Katerina için onun en sevdiği yemeklerden biri olan mersinbalığı çorbasını yapmıştır (Goldstein, 2012, s. 46).

1780'lerin ortalarında, Katerina saltanatının zirvesindeyken, en önemli reformlarından bazılarını ilan ettikten hemen sonra, muhafazakâr soylu Prens Mihail Şerbatov "*Rusya'da ahlakın bozulması*" başlıklı uzun bir inceleme yazdı (Smith, 2021, s. 198). Burada o soylu toplumun birçok unsurunu eleştirmesine rağmen, ona göre yozlaşmaya her şeyden önce lüks giyim, eğlence ve tabii ki yiyecek ve içecekteki "şehvet" neden olmaktaydı. O, bu çağdaş aşırılık sevgisini, I. Petro tahta çıkmadan önceki dünyayla karşılaştırmaktadır: "*Geçmişte birçok yemek olmasına rağmen, hepsi basit şeylerden oluşuyordu. Sığır eti, koyun eti, domuz eti, kaz, hindi, ördek, tavuk, orman tavuğu, her zaman beyaz buğdaydan yapılmayan bir yığın unlu mamulün eklenmesi abartılı bir sofra oluşturmaya yetiyordu; dana eti pek kullanılmıyordu. Kızartma ve jambonun altın varakla süslendiğinde, pirogi yaldızlandığında vb. lüksün doruk noktasıydı. O zaman kapari, zeytin gibi iştah açacak gıdaları bilmiyor, ama*

tuzlu salatalık ve erikle yetiniyorlardı. Tuzlu limonlu seltz[31] *servis etmenin harika bir ikram olduğunu düşündüler. Tatlıları da bir o kadar basitti, çünkü kuru üzüm, kuş üzümü, incir, kuru erik ve bal tüm kuru gıdaları oluşturuyordu; taze gıdalardan yazın ve sonbaharda elmalar, armutlar, bezelyeler, fasulyeler ve salatalıklar vardı. Kavun ve karpuz gibi ürünleri bilmediklerini düşünüyorum...*" (Şerbatov, 1969, s. 121, 123)

I. Petro döneminde olduğu gibi II. Katerina döneminde de Osmanlı imparatorluğundan Rusya'ya seferler yapılmıştır. Defter Emîni Necati Efendi sefaretnamesinde kendisinin ve İbrahim Paşa'nın katıldığı bir organizasyondan bahsederek, burada iki sığır, koyun, tavuk, içecek olarak şarap hazırlıkları yapıldığını ve askerlerle birlikte bu organizasyona katıldıklarını belirtmiştir (Afyoncu, 1990, s. 37). Bahsedilen iki dönem arasında farklılıklar da mevcuttur. Petro kapsamlı seyahatlerinden Rusları yeni yiyecek maddeleri ve pişirme yöntemleriyle tanıştırmaya hevesliydi. Bunlardan biri de patatesti. Daha 18. yüzyılın başlarında Rusya'ya getirilmesine rağmen II. Katerina sayesinde tarımı artmaktaydı (Goldstein, 2000, s. 503). İnsanlar her ne kadar bu garip yuvarlak sebzeyi yetiştirmek konusunda isteksiz olsalar da Katerina döneminde onu popülerleştirmek için girişimlerde bulunuldu. Bu ürün Rus diyetinin o kadar büyük bir parçası olmaktadır ki halk arasında *vtoroy hleb*- "ikinci ekmek" olarak anılmaktadır (Goldstein, 2012, s. 161).

1.1.3.4. Rusya'ya Çay Kültürünün Gelişi ve Yaygınlaşması

Çayın Rusya'ya ilk nasıl ve ne zaman geldiğine dair birbirleriyle yarışan birçok teori bulunmaktadır. Rus Kazaklarının çayla ilk kez 16. yüzyılda tanıştıklarını söyleyen Morinaga (2018, s. 60), bununla birlikte, çayın ilk kez Rusya'ya getirilmesinin 1638 yılına kadar gerçekleşmediğini belirtmektedir. En eski yazılı kayıt, 17. yüzyılda Rus çarlarının Çin hükümeti tarafından bir hediye olarak çay içtiklerini belirtmektedir (Mack, Surina, 2005, s. 26, 27). Hâlbuki Goldstein'e göre, Ruslar ilk kez çayla Moğol orduları Asya bozkırlarını kasıp kavurarak geldiklerinde, yani 13. yüzyılda tanışmışlardır (Goldstein, 2012, s. 216). Yazılı kaynaklar çarların 17. yüzyıldan itibaren çay içtiklerinden bahsetmektedir. Ancak muhtemelen tüccarlar, Orta Asya ve Sibirya'daki ticaret kentlerinde yaşayanlar tarafından çay, çok daha

[31] Soğuk yenen et jölesi

önceden bilinmekte ve tüketilmekteydi (Mack, Surina, 2005, s. 125). Morinaga (2018, s. 60), makalesinde şöyle belirtmiştir: "*Rus iktisat tarihçisi Subbotin, Starkov'un 1638'de Rusya'ya çay getirmek zorunda kalmasının ardından Rusya'ya gelen tüm çayın Moskova imparatorluk sarayı ve Rus üst sınıfı tarafından tüketildiğini iddia etmektedir. Ancak 1650'lerdeki Rusya çayın gücünü veya bir ürün olarak değerini kabul etmediği gibi çaya çok fazla talep olacağının da farkında değil*". Çar Aleksey Mihayloviç'in hekimliğini yapan İngiliz Samuel Collins'in kayıtlarında Rusya'da çay içildiğine dair açık bir tanıklık bulunmaktadır. Collins'e göre çay ve anason 1671'de Sibirya'dan getirilmiş ve tüccarlar akciğer hastalığına özel bir çare olarak kullanmışlardır. Böylelikle Collins'in tanımından o dönemde Rusya'da çayın ilaç olarak tüketildiğini öğrenmekteyiz (2008, s. 60).

Kaynaklardan elde edilen ortak bilgilere göre Rusya, I. Petro döneminde fazla çay ithal etmemiştir. Petro'nun yeğeni İmparatoriçe Anna İvanovna'nın (1730-1740) saltanatına ait gümrük tarifeleri, yeni antlaşma kapsamında Kiahta'da Rusya'ya ithal edilen çay türlerini ortaya koymaktadır (Yoder, 2016, s. 86). 17. yüzyılın sonlarında Rusya, Avrupa'daki uygulama gibi çayı bir ilaç olarak benimsemeye başlamaktaydı. Bununla birlikte, Nerçinsk Antlaşması[32] nedeniyle, Rusya'dan Pekin'e kervanlar gönderilmeye başlandığında bile çay, ticareti yapılan temel bir meta değildi. 1727'de Rusya ile Çin arasında bir serbest ticaret merkezi olarak kurulmasının ardından çay, Pekin ve Kyahta'daki devlet şirketleri aracılığıyla Rusya'ya sızmaya başladı, ancak Çin'den yapılan başlıca ithalat hâlâ pamuk ve ipek kumaşlardı. 1680 ile 1720 yılları arasında Avrupa'da çay tüketimi arttıkça, Ruslar nihayet çayı bir meta olarak görmeye başladılar (Morinaga, 2018, s. 61). Kısacası Nerçinsk anlaşmasının Rusya'da çay içmenin benimsenmesi için gerekli ekonomik ve jeopolitik koşulları yarattığını söyleyebiliriz. Artık 18. yüzyılın ortalarında çay, onu demlemek için ayrıca bir makine icat eden tek ülke olan Rusya'da büyük revaçtaydı (Civitello, 2008, s. 167). Yüzyıl boyunca, Rusya'nın çay ithalatı ve çay tüketimi yavaş yavaş artmaktaydı. Özellikle II. Katerina döneminde çay ithalatında önemli ölçüde artma dikkate alınmaktaydı.

[32] Kont Golovin'in Büyükelçiliği ile 1688'de İmparator Kang His'nin heyetiyle görüşmelere başlanmış ve 1689'da Pekin'de Nerçinsk antlaşması imzalanmıştır. Bu, Çin'in Avrupalı bir güçle imzaladığı ilk antlaşmaydı ve gelecekteki anlaşmazlıkların çözümünde şiddet kullanımını yasaklamaktaydı. Nerçinsk Anlaşmasının yarattığı yeni koşullar altında Rus kervanları düzenli aralıklarla Çin'e seyahat ederek ortalama üç yıl sonra kürk ve yünlü kumaşları altın, gümüş, değerli taşlar, ipek ve çayla takas ederek geri dönüyorlardı (Smith, Christian, s. 230).

Alışkanlığın popülaritesini hızla artırmaya başlayan çay ithalatı 18. yüzyılın sonunda dramatik bir şekilde artıma geçmişti (Yoder, 2016, s. 87, 88). Çay da dâhil olmak üzere, Büyük Petro'nun hükümdarlığı sırasında ve sonrasında Rusya'ya ulaşan batı ithalatının çoğu lüks mallardı. Yine de 18. yüzyıl Rusya'sında böyle bir meta için büyüyen bir pazarın var olduğu gerçeği, yüzyılın sonunda bazı varlıklı evlerde çayın lüksten ihtiyaca geçiş yapmaya başladığını göstermektedir (Yoder, 2016, s. 120). Rusya'da çay içme geleneğinin oluşması, semaverlerin yaygınlaşmasıyla yakından ilgilidir. Semaverlerin kendileri pahalı metal ürünlerdir, bu nedenle 18. yüzyılda her evde bir tane olması imkânsızdı (Morinaga, 2018, s. 67). Yerlilerin çoğu, Rus mutfağının ve misafirperverliğinin simgesi haline geldiği için semaverin tamamen Rus icadı olduğunda ısrar etmektedir. Goldstein'e (2012, s. 247) göre, semaver tam anlamıyla bir Rus keşfi değildir. Fikir ilk olarak 13. yüzyılda işgalci Moğol orduları tarafından tanıtılmıştır. Semaverin egzotik görünümünün Moğol güvecine benzerliği bu nedenden ötürüdür. Hâlbuki oluşumunun en az üç versiyonu bulunmaktadır. En yaygın hipotez, yukarıda da belirttiğimiz gibi, çorba yapmak için kullanılan Moğol güvecinin bir uyarlaması olduğu yönündedir. Başka bir teori, Bizans'tan Yunan kilisesiyle birlikte kuzeye, Rusya'ya taşındığını iddia etmektedir. Bu bölge gerçekten de 10. yüzyıldan beri Rus kültürü üzerinde, özellikle de dinsel, sanatsal ve idari alanlarda muazzam bir etkiye sahipti. Son varsayım şudur: I. Petro, icadı Hollanda'dan getirtmiştir (Mack, Surina, 2005, s. 125). Ancak çayı seven Ruslar bunu göz ardı edilemeyecek kadar verimli bulmuş, 18. yüzyılın sonlarında semaver günlük kullanıma uyarlanmış ve Rus yaşamının önemli bir parçası haline gelmiştir (Goldstein, 2012, s. 247). Semaver içinde kazan bulunan büyük, yuvarlak bir kaptır. İlk versiyonlar, sıcak kömürleri ve odunları yerleştirmek için semaverin tabanından tepesine kadar uzanan merkezi bir boruya sahip olmaktadır. Ateşi başlatmak için, boruya- ya ağızla ya da borunun üzerinde bir körük tutularak hava üflenir. Kapalı hazneye kaynaması için su dökülür. Gerçek bir kömür semaveri, kömürlerin çıtırdadığı ve suyun metal kenarlara doğru köpürdüğü gürültülü bir olaydır (Mack, Surina, 2005, s. 125). Su kaynayınca semaver sofraya getirilir. Çay ayrı olarak demlenir ve güçlü bir konsantre veya *zavarka* haline getirilir. Zavarka, semaverin üzerinde sıcak tutulan küçük bir çaydanlıkta demlenir. Çay yapmak için her bardağa az miktarda dökülür ve fincan semaverin musluğundan sıcak suyla doldurulur. Bu sayede çayın koyuluğu damak zevkine göre ayarlanabilmektedir (Goldstein, 2012, s. 247).

Semaverin modern biçimini ne zaman benimsendiği konusunda hala tartışmalar olsa da onun prototipi olan çaydanlık gibi çay takımlarının üretimi Ural Dağları'ndaki Demidov fabrikasında başlamıştır. Demidov demirci ailesi, I. Petro reformları aracılığıyla Ural çelik endüstrisinde önemli bir rol oynamış ve aynı zamanda çelik ürünleri imalatında da yer almıştır (Morinaga, 2018, s. 67). Rus semaverlerinin benzersiz şeklinin 1770'lerde ortaya çıktığı düşünülürken, bazıları bu şeklin bundan önce Avrupa'da icat edildiğine inanmaktadır. Rusya'daki ilk semaver fabrikası Urallarda değil, geleneksel silah yapımı kasabası 1778'de Tula'da açılmıştır. Her halükârda, bu tür semaverler yalnızca soyluların ve zenginlerin evlerinde bulunduğundan, ortalama bir evde bu tür bir sıcak su ısıtıcısı bulmak nadirdi. Soylu ve orta kesimin beslenmesi arasındaki farkı *Suç ve Ceza*'da Razumihin ve Zosimov'un sohbetinde de göre biliriz. Zosimov kendisini yeni taşındığı evine davet eden Razumihine yemekte ne olacak diye sorduğunda Razumihin ona çay, votka, balık ve pirogi olacağını söylüyor (Dostoyevski, 2017, s. 65). Eserde dönemin saray sofralarıyla kıyaslandığında orta halli yaşama sahip insanların sofralarının çeşitli yemeklerden ibaret olmayıp, genelde bir tür yemek, içecek ve bazen tatlıdan oluştuğunun şahidi oluyoruz. Marmeladov'un yas töreninde Madeyra gibi şarap çeşitlerinin olmaması, lakin herkese yetecek kadar kalitesiz rom, porto şaraplarının, yemeklerden *kutya*[33] ve blininin olduğu üç, dört çeşit yemek yapılmış olması nadiren görülen bir şeydi (Dostoyevski, 2017, s. 182). Ki bu yavaş yavaş değişmeye başlamaktaydı. Zenginler çay içmeye başlayınca gittikleri her yerde çay istemeye de başladılar. Bu bazen bir sorun teşkil etmekteydi. Çay severler, yolculuklarında kullanmak üzere basit semaverler taşımaya başlamaktaydılar. Bu dönemde en sık seyahat edenler soylu toprak sahipleri ve tüccar sınıfının üyeleriydi; bunlar Rusya'nın farklı yerlerinde çay satın alan insanlardı. 18. yüzyılın sonlarından 19. yüzyıla kadar Rusya imparatorluğunun her yerine ulaşan bir dağıtım ağının oluşması, tüccarları iş seyahatlerine sevk etti. Aynı zamanda, çayın yaygınlaşması, yol boyunca çiftçileri de dâhil etmekteydi (Morinaga, 2018, s. 69).

Son olarak, Rus çay kültürünün oluşumunun 18. yüzyılda Asya'dan çok Avrupa kültürel etkilerine bağlı olduğunu söylemek, Rus çay kültürünün Büyük Petro'nun kişisel aracılığının doğrudan bir sonucu olduğu anlamına gelmez. Yoder'in

[33] Bal veya kuru üzümle yapılan pirinç lapası

(2016, s. 121) dediği gibi Rusya'da koşullar 17. yüzyıldan bu yana çaya yönelik tutumları şekillendirmiş ve bu tutumlar, II. Katerina döneminde ortaya çıkan kendine özgü Rus çay kültürünün bir yönünü oluşturmuştur.

İKİNCİ BÖLÜM

RUS SARAY MUTFAĞI (19. YÜZYILIN SONU 20. YÜZYILIN BAŞLARI)

Ulusal mutfak, herhangi bir ülkenin kültürünün temel bileşenlerinden biri olmakla, coğrafi konumun, tarihin, sosyo-politik, dinî, ekonomik gelişimin özelliklerinin izlerini taşımaktadır. Örneğin, Kapkan'a (2013, s. 19) göre, Rusya'nın ulusal mutfağı hakkındaki ilk fikirler, Napolyon ile yapılan savaşlar sırasında ortaya çıkmıştır. Başka bir kültürle doğrudan temas, ulusal özelliklerin farkına varılmasına yol açmıştır. 18. ve 19. yüzyıllarda Rus mutfağı, Avrupa mutfağından, özellikle de Fransız mutfağından büyük ölçüde etkilenmiştir. Ulusal Rus mutfağının oluşumu, eski Rusya'nın köylü mutfağının gelenekleri ve Ortodoks Kilisesi'nin birçok perhiz günü ile de bağlantılıdır (Novikov, Novikova, 2013, s. 413). Bunu daha açık bir şekilde Rus yazarlarının eserlerinde de görmekteyiz. Fyodor Dostoyevski'nin 1880 yılında yazdığı *Karamazov Kardeşler*'deki Skandal başlıklı bölümde Fyodor Pavloviç Karamazov, baş rahip Zosima'nın manastırdaki odasına davet edilmiştir. Odanın ilk tanımı, göz kamaştıran, cömertçe ayarlanmış bir masaya odaklanmaktadır:

"*...şu anda asıl ihtişam lüks bir şekilde döşenmiş masadaydı: kumaşlar tertemiz, porselenler ışıl ışıldı. Masada üç çeşit mükemmel pişmiş ekmek, iki şişe şarap, iki şişe manastır yapısı nefis bal şerbeti ve manastırın bütün bölgede ün salmış kvas'ından büyük bir cam sürahi dolusu vardı. Hiç votka yoktu. O günkü akşam yemeği için beş çeşit yemekten ibaret, ilk olarak uha ve içi balıklı pirojki vardı. Arkasından pek güzel ve özel bir şekilde haşlanmış balık, somon pirzola, Mersin balığı köftesi, dondurma ve komposto, son olarak da blancmange'yi*[34] *andıran bir meyve pudingi geliyordu*" (Dostoyevski, 2019, s. 96).

Yukarıdaki anlatımda da görüleceği üzere sofrada et bulunmamaktadır, dolayısıyla bunun bir perhiz menüsü olduğunu anlamaktayız. Rus Ortodoks manastırları, tuzakla öldürülen av etinin yenmesine karşı bir emir uygulamışlardır, bu nedenle yabani kümes hayvanı servis edilmekteydi (Goldstein, 2012). Yine de dinî

[34] Blancmange, kökeni Fransa ve İspanya olarak ifade edilen, süt veya krema ile yapılan bir tatlı çeşididir.

yasaklara rağmen yemek cezbediciydi; ama yemek dokunulmadan kalır, çünkü Fyodor Pavloviç, bölümün başlığından da belli olduğu üzere bir olay çıkarır ve ziyaretçiler sonda masaya bile oturmadan manastırdan ayrılırlar.

Ulusal Rus mutfağının oluşumu sadece köylü mutfağı gelenekleri ve perhiz günleri ile bağlantılı olmayıp, buna dair unsurları 19. yüzyılın son dönemlerindeki taç koyma törenleri ve ziyafetlerde de görmekteyiz. Örneğin, *stroganoff*[35] yemeği soylu sofralarında 19. yüzyılın ortalarından itibaren sıklıkla görülen yemeklerden biridir. 27 Mayıs 1883'te düzenlenen bir akşam yemeğinin menüsünden tatların oldukça karmaşık olduğu kanısına varabiliriz. Bu akşam yemeğinin menüsü şunları içermekteydi: Mantar çorbası, kök sebzeli bulyon, pirojki, salatalıklı sterlet, haşlanmış sığır eti, bezelye püresi ile bıldırcın, soğuk yengeç yemeği, kızarmış hindi ve su çulluğu, salata, hollandez soslu kuşkonmaz, ananaslı sıcak pirog, dondurma, tatlı. Bu ve bunun gibi birçok yemeklerde, balolarda, ziyafetlerde olan menüler, Smith'e (2021, s. 203) göre, imparatorlukta rahat bir durum imajını yansıtmaktaydı.

2.1. Serfliğin Kaldırılmasının Saray Mutfağına Etkileri ve Kıtlık Döneminin Geri Dönüşü

Rusya'nın 19. yüzyılın ortalarından 20. yüzyılın başlarına kadar olan dönemi en çelişkili dönemlerden biri olarak bilinmektedir. Rusya, bu dönemde ülkeyi daha modern hale getirecek dramatik bir değişime uğramaktaydı. Napolyon'a karşı kazanılan zafer üstüne zaferle sonuçlanan 18. yüzyıldan sonra Rus imparatorluğu 19. yüzyılın ortalarında kendisini çok farklı bir konumda buldu. Zaten Kafkasya'da uzun bir sömürge mücadelesi içinde olan ülke, 1853'te savaşa girdi. Ülkenin köklü değişime ihtiyacı olduğu bu dönemde geniş kapsamlı ve etkileri derin olan bir dizi reform yapılmaya başlandı ki, bunlar Büyük Reformlar olarak anılmaktadır. Bunların en temeli, Rusya'nın kölelerini özgürleştiren 1861 köleliğin kaldırılmasıdır (Moon,

[35] Adını soylu kişilerden alan birçok yemek gibi, Beef Stroganoff'un da tartışmalı bir geçmişi vardır. Stroganofflar Rusya'nın en büyük aristokrat ailelerinden biri olup zenginliklerini ticaret ve Sibirya'ya yayılma yoluyla elde ederek Rus sarayına ve Avrupa'nın geri kalanına kürk, değerli taşlar ve metaller sağlamışlardır. Kaynaklara göre, Tatar kökenli olan ailenin iki Pavel Stroganoff isimli üyesinden hangisine bu yemeğin atfedildiği kesin bilinmemektedir. Rus Mutfağı Sanatı, tarifin Molohovets Yemek Kitabı'nın 1871 baskısında yer aldığını ve yüzyılın başında St. Petersburg'da yaşayan Kont Pavel Stroganoff'a atfedildiğini söylüyor. Ancak yemeğin onlarca yıl aile şefi tarafından pişirildiği ve o dönemde olağan olduğu gibi, şefin patronunun adını aldığı varsayılırsa iki Pavel Stroganoff'tan birinin zamanında meşhur olmuş olması muhtemeldir (Malathronas, 2024).

2001). Bu manifestonun saray mutfağına olan etkilerinden söz etmeden önce köylü mutfağında ve köylülerde meydana gelen tesirlerinden bahsetmeliyiz.

Jane Burbank ve David Ransel'e (1998, s. 200) göre, aslında toprağa bağlı olmak çok hafife alınan bir kavramdır. Rusya'da 17. yüzyılın ortalarından itibaren köylü olmak (birkaç istisna dışında), toprak üzerinde hak sahibi olmak anlamına gelmekteydi ki bu, eğer geçim odaklıysanız kötü bir anlaşma sayılmazdı. Bu doktrinde genellikle köylülerin bir şekilde toprakta tutulması gerektiğine inanılmaktaydı. Böylelikle, bunun onlara toprağı kullanım hakkı, kullanımını miras bırakma hakkı vererek veya basit bir ücret karşılığında kullanımlarına açarak, her iki durumda da mülk sahiplerine tazminat ödenmesiyle yapılabileceği düşünülüyordu (Mavor, 1925, s. 188, 189). Köleliğin kaldırılması Rusya'daki kırsal yaşama köklü bir değişiklik getirmekteydi. Çarlık devleti açısından tarım, hâlâ halkın ve devletin refahının temeliydi. Serfliğin kaldırılmasından sonra tarımsal gelişme asil toprak sahiplerinin, çarlık devletinin ve giderek artan bir şekilde köylülerin endişesi olmaya devam etmekteydi. Serfliğin sona ermesiyle soylu mülk ekonomisinin temeli değişse de bazı soylular tarımı kârlarını artırmanın bir yolu olarak düşünmeye devam etmekteydiler (Smith, 2021, s. 209).

Birçok yönden Rus köylüleri köleliğin kaldırılmasından sonra bile köle olarak yaşadıkları hayatın hemen hemen aynısını yaşamaktaydılar. 19. yüzyılın sonlarında köylere uğrayan gezginler, birkaç yüzyıl önce seleflerinin nasıl karşılandıkları ile ilgili verdiği bilgilerin hemen hemen aynısını vermişlerdir. Amerikalı Francis B. Reeves (1917, s. 61), 1890'ların başlarında bir köyü ziyaret ettiğinde kendisine "*küçük bir şişe votka, büyük bir somun siyah ekmek, bir düzine haşlanmış yumurta ve dört tuzlu salatalıkla*" birlikte semaver çayı servis edildiğini bildirmiştir. Ama onun da söylediği üzere, bu köylüler genellikle "zengin" köylülerdir ve 1891-92 senelerindeki kıtlıktan diğerleri kadar çok etkilenmemişlerdir. Buradan da anladığımız üzere zaman içinde veya imparatorluğun coğrafi genişliğinin büyük bir kısmında değişmeyen tek husus, Rus köylüsünün misafirperverliğiydi. 1790'ların sonlarında Sibirya'ya sürgün edilen August von Kotzebue (1941, s. 171), Rus köylülerini şimdiye kadar karşılaştığı en misafirperver insanlar arasında bulmuş, karşılık beklemeden ekmek ve kvas ikram ettiklerini, kümes hayvanları, krema ve yumurta için bir tutar söylemediklerini, küçük miktar bile olsa, ne kadar teklif ederseniz kabul ettiklerini belirtmiştir. Çok daha sonraları ve çok daha sert koşullarda bile, köylülerin, yoldan geçenlere karşı cömert

oldukları bilinmektedir. 19. yüzyılın sonlarında bir gezgin, Sibirya'da bile köylülerin, yolcuların yüklerini hafifletmek için ellerinden gelenin en iyisini yaptığını iddia etmiştir: "*Gün batımından sonra bir köye girin ve her kapının eşiğinde bir kâse süt ve bir parça siyah ekmek göreceksiniz. Oraya, bu yemekleri gündüzleri karanlık ormandan çıkmaya cesaret edemeyen ama en azından geceleri yemek yiyeceğinden emin olan kaçak mahkûmlar için yerleştirirdiler*" (Windt, 1892, s. 83, 84).

Dönemin elit kesiminin gıdalanma şeklinde ise göz ardı edilemeyecek değişiklikler yaşanmaktaydı. Örneğin, Mart 1861'de, serfliğin kaldırılmasından birkaç hafta sonra çar II. Aleksandr, Rusya İmparatorluğu'nun batı sınırları boyunca denizden ve karadan çay ithalatını yasallaştırmıştır. Rusya'nın büyük çay reformu olarak bilinen bu yasa, Nisan 1862'de yürürlüğe girmiştir (Yoder, 2016, s. 196). Seçkin ama giderek sosyalleşen bir kalabalığın yemek yeme kültüründe meydana gelen yeniliklerden biri açılan restoran tipli yerlerdi. Çarlık döneminin sonunda, bu tür yemek yeme mekânlarının sayısı muazzam bir şekilde artarak restoran ile seçkin yemekhane arasındaki basit ilişki gitgide bulanıklaşmaktaydı. 1880'li yılların gezginlerinden biri Ermitaj'ı Fransız mutfağının en seçkin lezzetlerini tatmin edici bir şekilde sunduğu için tavsiye etmektedir (Smith, 2021, s. 219). İlber Ortaylı (2020, s. 166) da Seyahatname'sinde lüksü ve şaşasıyla göz kamaştıran Kışlık Sarayı'nı (bugünkü Ermitaj müzesi) III. Aleksandr'ın mütevazı bir hayat sürdüğü Anuşkin Sarayı ile kıyaslamaktadır. Seçkin insanların yemek yediği yemekhanelerde çok miktarda çeşitli yiyecekler tüketilmekteydi: Her gün üç dananın eti ve 270 kilogram diğer etler, 50-60 sterlet, yüz şişe şampanya ve iki binden fazla farklı ekmek. Buradaki yemekler hem lüksü hem de sadeliği vurgulamaktaydı. Bir öğün, her zamanki gibi önce havyardan, ardından pirogi ile servis edilen şi'den, ve sonunda üzüm ve çaydan oluşmaktaydı (Smith, 2021, s. 221). Fransız gezgin Boucher de Perthes, 1850'lerde Trinity'yi ziyaret ettiğinde birkaç öğün yemek yemiş ve bunu abartılı bir şekilde anlatmıştır:

"...Yemek içinde bulyon olarak kvas içeren, salatalıkların doğranmış olduğu soğuk bir çorbayla başladı; Rusların en sevdiği çorba olan bu çorbaya daha sonra biraz şeker, biber, tuz, hardal, zeytinyağı ve Mersin balığı dilimleri eklendi; başka bir yemek olarak çorbadan önce bize sunulan, ancak sadece Rusların ve genç kadının tadını çıkardıkları çok kırmızı ve çok tuzlu çiğ balık dilimleri yedik... Sonunda zeytin ve turşu ile süslenmiş klasik sterlet geldi; akşam yemeği bir tabak mantar ve biraz tatlıyla bitti. Ahududu kvası içtik, çok taze ve çok güzeldi... Bu yemek bize kişi başı bir

buçuk ruble ve on kopek ya da yaklaşık yedi franka mâl oldu ki bu bana tabak sayısına göre çok az geliyor" (Perthes, 1859, s. 307, 308).

Bu değişimin, tüm bu yeni olasılıkların ve büyümenin hepsi nefes kesiciydi. Ama her şeye rağmen 1878 ve 1881'de bazı köylerde tüm nüfusun dörtte birinin açlıktan ölmesiyle sonuçlanan kıtlık döneminde halktan gasp edilen topraklara el koyan toprak sahipleri tarafından eyaletten milyonlarca pul mısır ihraç edilmiştir (Stepniak, 1888, s. 111). 1890'ların başında Rus İmparatorluğu, uzun süredir görmediği bir kıtlıkla karşı karşıya kalmaktaydı. Böylelikle her ne kadar modernleşiyor gibi görünse de kıtlık aksini göstermekteydi. İmparatorluğun bazı bölgeleri sürekli bir şekilde kötü hasatla karşı karşıya kalmış olsa da bu olaylar kitlesel kıtlıktan çok genellikle kısa vadeli, yerel sıkıntıya yol açmaktaydı (Smith, 2021, s. 227). Yapılan çalışmaların sonucu çoğunlukla işe yarıyor gibi gözükmekteydi. Her zaman olduğu gibi, sürekli olarak kötü hasatlar oluyordu. Köylülerin özellikle kıtlık zamanında ekmek yerine yedikleri yiyeceklere dair raporlardaki malzemeler çok şey anlatmaktaydı: Yosun, ağaç kabuğu, meşe palamudu, çimen, saman. Bununla birlikte devlet çoğunlukla bu zorlukların geçmişte olduğu gibi daha da kötüleşmesini önleyecek bir sistemi uygulamaya koymayı başardığına inanmaktaydı, ancak bu sistem başarısız oldu ve Rus İmparatorluğu'nun iyi tahıl yetiştiren bölgelerinde 1890 yılı oldukça kuru ve kötü bir yıldı. Bununla da sonuç tahmin edilebilirdi: Korkunç bir hasat (Yermolov, 1909). Hem o dönemdeki gözlemcilere hem de daha sonraki tarihçilere göre bu hasat, kısmen çarlık devletinin kötü kararları nedeniyle korkunç bir kıtlığa dönüşmüştür (Smith, 2021, s. 228).

2.2. Saray Mutfağında Kullanılan Gıdalar

III. Aleksandr için sadece eğlenceden ibaret olan, gerektiğinde kendini gösterip fark edilmeden ayrılmaya çalıştığı, ama aynı zamanda saray mutfağı ürünlerinin sunulduğu en önemli törenlerden biri olarak bilinen balolarda çeşitli kutlamalara davet edilen çeşitli düzeylerdeki birçok konuk tarafından imparatorluk mutfağında hazırlanan yemeklerin kalitesi değerlendirilmekteydi (Şeremetev, 2001, s. 18). Bunun birçok nedeni vardı, çünkü balolara bile kural olarak bir ziyafet eşlik etmekteydi. Balolar tabii ki sadece imparatorluk sarayında yapılan bir eylem değildi. Şehir düğünlerinde de balolar düzenlemekte olup, yapılan ikramın belirli sırası

bulunmaktaydı: İlk önce çay, tatlı kurabiye ve şekerler, sonrasında tatlı ve ardından yemek. Düğün sahiplerinin sosyal statü ve imkânları dâhilinde bu ikramların miktarı değişiklik göstermekteydi (Parlak, 2022 s. 48, 49). İmparatorluk sarayında yapılan balolarda ise sofranın lezzet seviyesi ve bütün imparatorluk mutfağının stratejisi başgarsonlar tarafından belirlenmekteydi. Bunların arasında Avrupa düzeyinde olan isimler de vardı. Bu bir yandan çarlık mutfağının itibarını artırırken, diğer yandan çarlık mutfağı, mutfak ustalarının itibarına parlaklık katmaktaydı (Lazerson, Zimin, Sokolov, 2014, s. 142). Fransız dili ve Fransız mutfağına yönelik ilgi sayesinde, yemek pişirmeyle ilgili birçok şey Fransızcadan Rusçaya ödünç alınmıştı. Rusya'da çalışan bazı şefler, Rus mutfağının yeni, artık geleneksel yemeklerinin kurucuları olarak bilinmekteydiler (Selina, 2015, s. 168). Bunlardan, uzun süre imparatorluk mutfağında çalışan Fransız şefler Olivier ve Pierre Küba Rus başgarsonlarını gölgelerinde bırakmış, yardımlarıyla imparatorluk mutfağının imajını oluşturmuşlardır. Anı yazarlarının yazdığına göre, Küba çarlık masasına en az on çeşit meze servis etmiştir. Aynı zamanda Küba döneminin imparatorluk sofrasını anlatan anı yazarlarından biri, "*Livadia'daki sofra güzeldi, bizi mükemmel beslediler ama bu yemek çok çabuk sıkıcı hale geldi. Orada yemek pişiren, Bolşaya Morskaya'da bir restoranı olan ünlü Küba... Elbette zanaatının büyük bir ustasıydı, ancak tüm yemekleri uzun süreden sonra sıkıcı hale gelen restoran yemeklerine benziyordu. Bu konuda Majestelerine her zaman hayret etmişimdir ve nasıl olduğunu anlamadım*" (Lazerson vd., 2014, s. 144). Şef Olivier ise Rusya'da "Olivier", Batıda ise kısaca "Rus salatası" olarak adlandırılan, günümüzün en ünlü salatalarından birinin tarifini ortaya koymuştur (Selina, 2015, s. 168).

Tüm insanlar gibi Rus imparatorlarının da kendi mutfak tercihleri vardı. Bazı yemekleri daha çok, bazılarını daha az beğenmekteydiler. Bazen mutfak tercihleri sağlık durumu veya tıbbi tavsiyelerle belirlenmekteydi (Lazerson vd., 2014, s. 147, 148). Örneğin, kış mevsiminde imparatorluk sofrasında meyve oldukça yaygındı. Hükümdarın bir keresinde K.P. Pobedonostsev ile yaptığı bir konuşmada yakın zamanda sarayda gerçekleşen küçük bir resepsiyon vesilesiyle, mareşal biriminin faturasında çok sayıda meyve, tatlı gösterildiğinden bahsetmiş ancak şunu da vurgulamıştır: elbette misafirler bu miktarın tamamını tüketemezlerdi. İmparator, misafirlerin birkaç parçayı bile zar zor yiyebileceğine inandığı için meyve tüketimine özellikle dikkat ederdi. Bunun üzerine Pobedonostsev (2001, s. 110), hükümdara böyle

bir masrafın mümkün olduğunu açıklamıştır. Örneğin, kendisi bir portakal yediğinde yanına bir tane daha kızı için aldığını ve pek çok misafirin de bunu yaparak sanki kraliyet hediyesi gibi saraydan çocuklara biraz lezzet götürdüklerini belirtmiştir. Çocuklar özellikle saray şekerlemelerini çok sevmekteydiler. Bu meyveler imparatorluk sofrasına düzenli olarak sadece Tsarskoye Selo, Gatçina ve Ropşa'daki seralardan değil, aynı zamanda Petersburg ve Moskova imparatorluk seralarından getirilmekteydi. İmparatorluk ailesinin üyeleri için, tedarik edilen meyvelerle ilgili bazı söylenmemiş "kotalar" vardı ve imparatorluk seralarından herhangi bir ileri gelenin sofrasına meyveler gönderildiğinde, bu, onun imparatorluk ailesine olan özel yakınlığının kanıtıydı (Lazerson vd., 2014, s. 140).

Farklı anı yazarları, Nikolay Pavloviç'in yıllar içinde çok az değişen mutfak tercihlerinden bahsetmektedir. Bu nedenle, İmparatorluk Sarayı'nda büyüyen iki imparatoriçenin baş nedimesi M.P. Frederiks, 1880'lerde şunları hatıratında belirtmiştir: "*Oldukça az, çoğunlukla sebze yerdi, bazen bir kadeh şarap dışında sudan başka bir şey içmez ve sonra, akşam yemeğinde her akşam aynı patates püresi çorbasından bir kâse içerdi. Hiç sigara içmez ve başkalarının da içmesini sevmezdi*" (Frederiks, 1898, s. 74). Arşiv belgelerinden anlaşıldığına göre Nikolay Pavloviç'in her zamanki kahvaltısı şu şekildeydi: Sabah erkenden ofisinde çay içer, buna iki yuvarlak çörek ve krakerden oluşan bir kahvaltı eşlik ederdi. İmparator baharatlardan kaçınırdı. İmparatorun günlük ödeneği, ofisinde bulunan konuşmacılar için ikramları da içermekteydi. İkram oldukça mütevaziydi ve şunları içermekteydi: iki pound rafine şeker, en iyi markaların siyah ve yeşil çayları, Lübnan kahvesi, ayrıca krema, çeşitli rulolar ve simit, vituşki ve çubuklar. Paskalya'da imparatorluk ofisinde Paskalya kekleri ve Maslenitsa'da sabah krepleri servis edilmekteydi (Lazerson vd., 2014, s. 154). Çarın oldukça yetkili bir biyografi yazarı, onun "*öğle yemeğinde ölçülü bir şekilde, akşam yemeğinde genellikle bir parça siyah ekmek yediğini*" iddia etmektedir (Şilder, 2000, s. 211). Başka bir hatıra yazarı, çarın yemekten uzak durduğunu doğrulayarak, "*asla yemek yemediğini, ancak genellikle iki kaşık salatalık turşusu içtiğini*" yazmaktadır. Ayrıca I. Nikolay zamanından itibaren kalaçi avluda kullanılmaya başlanıp, ısıtılmış şekilde peçetede sıcak olarak yenilmekteydi. Bu kalaçi'lerin hazırlanması için, Moskova suyu özel tanklarda çarlık mutfağına teslim edilmekteydi (Mosolov, 1936, s. 197).

İgor Bogdanov'un (2007, s. 72) yazdıklarına esasen Nikolay ve Mihail Pavloviç çocukken dondurma yemeyi severdi. Ancak doktorlar Mihail'in dondurma yemesini yasakladığında, gelecek imparator Nikolay da dayanışma işareti olarak bunu reddetmiş ve Rus çarının biyografi yazarlarından biri, Nikolay Pavloviç'in her gün masaya servis edilmesine rağmen gelecekte dondurma yediğine dair herhangi bir belgesel veya anı kanıtı bulunmadığını belirtmiştir.

19. yüzyılın ikinci yarısında makarnanın oldukça pahalı olduğu ve İtalya'dan ithal edildiği belirtilmelidir (Lazerson vd., 2014, 160). Buna rağmen 14. yüzyıldan itibaren Tatarlar ve Sibirya'ya komşu diğer ülkeler Rus mutfağını önemli ölçüde etkilemiş, *pelmeni, vareniki, kolduni* ve *galuşki* gibi tariflerin esas ürünü olan erişte hamurunu onlara tanıtmıştır (Sacharow, 2012, s. 292, 293). Rusça'da *makaron* bazen genel olarak spagetti veya makarna anlamına gelmektedir. *Vareniki*, kökü varit'[36] olan Ukraynaca kelimeden gelmektedir. Genellikle yarım ay veya üçgen şeklinde yapılan bu yemek yaz aylarında özellikle kiraz, erik veya çilek ile doldurulur. Patates, mantar, peynir, lahana ve et ile de yapılabilir (Mack, Surina, 2005). *Vareniki* pelmeni'den biraz daha büyük şekillendirilen bir yemektir. İkisini de yapmak için bir parça hamur ve isteğe bağlı olarak bir çeşit dolgu gerekmektedir (Morales, Priçep, 2017, s. 405). Bu açıdan *pelmeni*'nin tarihi ilginçtir. Adı zaten bu yemeğin yabancı kültürel kökene işaret ettiğini gösterse de ödünç alma kaynağı hala tartışma konusu olmaktadır. 19. yüzyılda Rusya'da et dolgulu köfte yaygınlaşmaktaydı. Aynı zamanda, halk mutfağında buharda pişirilmiş turp (şalgam) ve soğanlı köfte türleri vardı. Bu tür köfteler bir zamanlar neredeyse etli köfte kadar yaygın olmasına rağmen, et daha prestijli ve sembolik olarak yüklü bir ürün olduğu için tamamen köylü yemeği olarak etiketlenen şalgamın yerini almaktaydı (Kapkan, 2013, s. 21).

Fransız mutfağının yaygın olduğu bu dönemde üst tabakanın yabancı tavırları ve yabancı yiyecekleri taklit etmeleri kaçınılmazdır. Lev Tolstoy'un (1899, s. 45) *Anna Karenina* eserinde Oblonsky, Levin'i Moskova'nın en gözde restoranlarından birinde akşam yemeğine davet ettiğinde, tam bir Fransız yemeği sipariş ederek ince zevkini sergilemektedir. Bütünüyle bir Tolstoy karakteri olan Levin ise *şi* ve *greçnevaya kaşa*'dan[37] oluşan basit bir yemeği tercih etmiştir. Böylelikle hem ikili arasındaki hem

[36] Kaynamak.

[37] Karabuğday lapası.

de Rusya'daki Batı meyilli ve Rus meyilli iki karşıt grup arasındaki kültür farkı pasaj boyunca sipariş ettikleri yiyeceklerle dramatize edilmiştir.

Dönem imparatorlarından büyük bir yemek aşığı olarak bilinen III. Aleksandr günün farklı saatlerinde yemek yeme arzusu olsa da kendini sınırlamaya çalışmaktaydı, çünkü "*şekilsiz, şişman imparatorun Rus otokratının olağan güzel görünümünü itibarsızlaştıracağına*" inanmaktaydı. Mutfak tercihlerinden bahsedecek olursak, çağdaşlarına göre çar yemek konusunda ılımlıydı ve basit, sağlıklı bir sofrayı severdi (Lazerson vd., 2014, s. 162). Aynı zamanda, III. Aleksandr'ın gastronomi tercihlerini basitleştirmemek gerekir. Anılara bakılırsa, Aleksandr gerçekten baharatlı sosları severdi. Hatta Paris'ten Vladimir Aleksandroviç tarafından kendisine getirilen özel lezzetli sos için bir telgrafla teşekkürünü bildirmiştir (Polovtseva, 2005, s. 115). Bu ünlü cumberland sosu[38] sonralar birkaç kuşak saray şefi tarafından değişik tariflerle başarıyla yeniden üretilmiştir. Örneğin 1908'de II. Nikolay'ın İngiliz kralı XVIII. Edward ile görüşmesi sırasında bir tören yemeğinde bu sos servis edilmiştir (Lazerson vd., 2014, s. 163).

Saray mutfağında uygulanan menüler imparatorluk yatlarında yapılan geziler sırasında da uygulanmaktaydı. *Standart* yatı hükümdarlar ve imparatoriçelerin genellikle her yıl yurtdışı seyahatler ettiği ve akrabalarını ziyaret ettiği yatlardan en büyüğü ve donanımlısıydı (Taneyeva, 2006, s. 44). III. Aleksandr'ın 1888 senesinin sonbaharında Kafkasya'ya yaptığı bir gezi sırasında ihtiyaç duydukları her şeyi yanlarına almaya çalışmış, hatta küçük çocukların taze süt ihtiyacını karşılaması için imparatorluk yatında bir ahır bile kurmuşlardır (Lazerson vd., 2014, s. 165). Bu geziden birkaç menü bulunmaktadır. Örneğin 19 Eylül 1888'de III. Aleksandr'a *okroşka*,[39] turtalar, bezelye çorbası, yaban turpu ile soğuk mersin balığı ve çilekli dondurma ikram edilmiştir (Lazerson vd., 2014, s. 166). 20 Eylül'de Vladikavkaz'da subaylar ve bir heyet ile yapılan kahvaltıda ise masaya şunlar servis edilmiştir: *okroşka*, Amerikan çorbası, turtalar, mersin balığından soğuk pirzola, baykuş filetosu, etli bonfile mantar püresi, şampanya armutlarından komposto. 26 Eylül'de menü

[38] Frenk üzümü jölesi, portakal, limon suyuyla karıştırılır, hardalla kaplanır ve ince bir portakal kabuğu ve arpacık soğanı, bazen zencefille, kırmızı şarapta pişirilir. Daha sonra tüm malzemeler karıştırılır, porto şarabı ve acı biberle tatlandırılır (Lazerson vd., 2014, s. 163).

[39] Rusya'nın en popüler ve hazırlanması en kolay olan soğuk çorbalarından biridir. Temel tarifi yalnızca doğranmış etleri ve bol miktarda kvasla ıslatılmış sebzeleri gerektirmektedir. Daha otantik bir okroşka ise kvasla yapılır (Goldstein, 2012, s. 139).

böyleydi: Okroşka, kont çorbası, kek, Mersin balığı, lahanalı keklik, garnitürlü kuzu sırtı, jöleli armut (Lazerson vd., 2014, s. 167).

Tsarskaya Ohota,[40] Gogol ve Çehov'un pasajlarında da görülebileceği gibi, 19. yüzyıl Rus aristokrat mutfağının ayrıntılı bir anlatımını sunmaktadır (Mack, Surina, 2005, s. 147). Bu II. Nikolay için en sevilen aktivitelerden biriydi, onun ve ailesinin biraz dikkatini dağıtmasına ve devlet kaygılarından uzaklaşmasına olanak sağlamaktaydı (Taneyeva, 2006, s. 389). İmparator tutkulu bir avcı olduğu için, doğadaki yemeklere de yakından ilgi göstermekteydi. Onlar ava çıkarken mutfak görevlilerinin büyük bir konvoyla ormana doğru ilerlemek gibi kendi endişeleri vardı. Bütün bunlara *Kraliyet Avı* deniyordu. Öğle zamanı av molası verilip, buna katılan herkes kahvaltıya davet edilmekteydi. Bazen imparatoriçe de bu mutfaklara gelebilirdi. Örneğin, Ekim 1883'te III. Aleksandr üç günlük bir ava çıktığında, ona başta aşçılar olmak üzere birkaç düzine hizmetçi eşlik etmekteydi. Birinci kategoriye göre dokuz kişiyi ve tabii ki kategoriler dışında beslenen III. Aleksandr ve Mariya Fyodorovna'yı beslemek onların göreviydi (Lazerson vd., 2014, s. 168).

Şekil 2.1

Belovej. 1897. Şefler Kahvaltı Hazırlıyor., 2014, Lazerson vd.

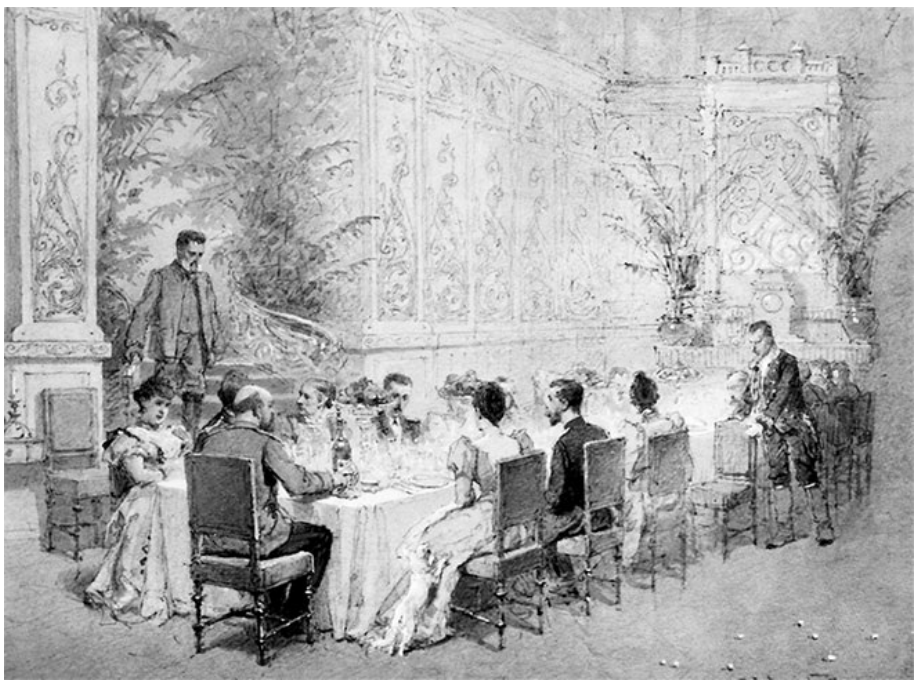


[40] Çar avı.

Genelde avdan sonra katılımcılar dinlenir ve ardından Belovejskoy Sarayı'nın yemek salonunda yemek yerlerdi. Ana kraliyet avının yapıldığı Belovejskoy Sarayı yüz bin dönümlük, özel olarak korunan bir yerdi (Mosolov, 1936, s. 215). Buradaki sofra düzeni, imparatorluk konutları için standart bir lükstü. Genelde hükümdarın gelişi üzerine sabah erkenden bir av planlanıp ardından her gün yapılmaktaydı. III. Aleksandr nadiren bu avlara çıksa da geyik avlamayı severdi. Hükümdarın arabasıyla birlikte aynı zamanda kraliyet mutfağı, bu amaç için özel olarak düzenlenmiş birkaç büyük araba ile avlama yerine özel geziler yapılırdı. Genellikle sabah erkenden kahvaltı hazırlanmakta olup, kahvaltının ardından av yeniden başlanır ve avcıların saraya dönüp akşam yemeğine oturması saat beşe kadar sürerdi (Polevoy, 2001, s. 130). Çağdaş anı yazarları ayrıca III. Aleksandr'ın davranışsal ve gastronomik özelliklerine de dikkat çekmişlerdir. Özellikle Şeremetov (2001, s. 330), III. Aleksandr'ın halktan gelen teklifleri reddetmediğini belirtmiştir: "*Novgorod'dan yaşlı bir kadın ona şekerleme getirirdi. Getirdikleri arasında imparatorun sevdiğini bildiği Ural havyarı da vardı. Bazen devasa bir mersin balığı gönderirdi*".

Şekil 2.2

Ağustos 1894'ün Sonunda Belovejskiy Av Sarayı'nda Öğle Yemeği., 2014, Lazerson vd.

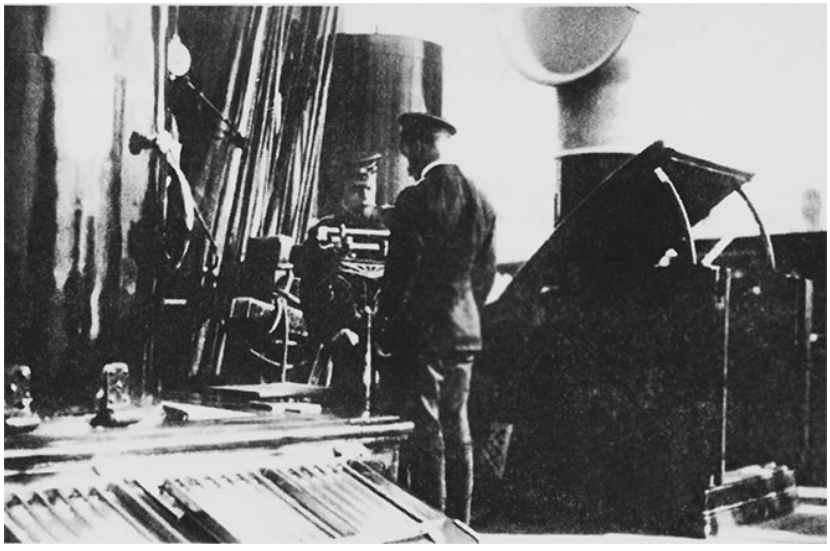


II. Nikolay döneminde saray mutfağı, 19. yüzyılın ilk yarısında kurulan gelenekleri uygulamaktaydı. Yüzyılın ilk yarısında kısmen pan-Avrupa modelini tekrarladığı gibi (Kapkan, 2013, s. 20), yüzyılın sonunda da imparatorluk mutfağı bir bütün olarak, tarzı Fransız şefler tarafından belirlenen Avrupa gastronomi modasını takip etmekteydi. Nikolay zamanında, yaklaşık 1905-1906 yılları arasında, imparatorluk mutfağına, Rus asistanlarını Fransa'daki en iyi aşçılık okullarında eğiten ve yetiştiren Fransız Maitre d'Pierre Küba başkanlık etmekteydi (Lazerson vd., 2014, 172).

II. Nikolay'ın diğer mutfak tutkularına da göndermeler bulunmaktadır. Garson Kontes S.K. Buksgevden'e (1957, s. 30) göre, "*hükümdar basit yemekleri, basit kızartmaları ve tavukları tercih ediyordu*". Tavada kızartılmış köfteyi severdi. Genel olarak, yemek konusunda II. Nikolay ılımlılığı ve asla tekrarlanmayan yemeklerle ayırt edilmektedir (Taneyeva, 2006, s. 47). İmparator özellikle Standart yatını çok severdi. Bu gemi tüm dünyada bu tür gemilerin en iyisi olarak kabul edilmekte olup büyük bir rahatlıkla düzenlenmişti (Mosolov, 1936, s. 212). Babası gibi, kilosunu sistematik olarak kontrol edip, kendisini sürekli formda tutan II. Nikolay, İmparatorluk yatı Standart'ta yaz yolculukları sırasında, Aleksandra Fyodorovna hariç imparatorluk ailesinin tüm üyeleri ile büyük tıbbi terazilerde tartıldığında kilo kontrolü zorunlu bir günlük prosedür haline gelmiştir. (Lazerson vd., s. 173).

Şekil 2.3

II. Nikolay İmparatorluk Yatı Standart'ta Tartılıyor. 2014, Lazerson vd.



Şekil 2.4

II. Nikolay Ailesi ile Birlikte "Standart" Yatında, 1906-1907. 2014, Lazerson vd.



İmparatoriçe Aleksandra Fyodorovna'nın mutfak tercihlerinin oldukça iddiasız olmasından bahsedilmektedir. Örneğin, İmparatoriçenin sıcak kalaçileri sevdiğiyle ilgili bilgiler bulunmaktadır. Rus imparatorlarının gastronomik tercihlerinden bahsetmişken, günlük yemeklerinin en iyi Rus şefler tarafından hazırlandığı ve çok zarif olduğu da unutulmamalıdır. (Lazerson vd., s. 174, 175).

İmparatoriçe Aleksandra Fyodorovna'nın kural olarak herkesten ayrı ve daha iyi beslendiği belirtilmelidir. Bu, esas olarak vejetaryen yemekleri tercih etmesinden kaynaklanmaktadır. İmparatoriçe et ve balık yemeyip, yumurta, peynir ve tereyağı tercih etmekteydi. Fyodorovna'nın baş nedimesi Sofiya Buksgevden (2010, s. 373) şunları belirtmektedir: "*İmparatoriçe için yemek çok az şey ifade ediyordu. Her zaman orta ölçüde yemek yerdi ve uzun yıllar beslenmesini vejetaryen olarak sürdürdü*". Günlük yaşamın saraydan daha basit bir şekilde farklılaştığı ve birbirleriyle giderek daha yakın iletişim kurdukları "*Standart*" imparatorluk yatındaki tatil sırasında bile, imparatoriçe kimseyle kahvaltı yapmamış, ona özellikle üst güvertede, tenha ve korunaklı bir yerde özel yiyecekler servis edilmiştir. Örneğin, İmparatoriçeye neredeyse her gün sadece pişmiş, ıspanakla doldurulmuş sıradan patates servis edilmiştir. Bu sıcak yemeklerin çoğu imparatorluk sofrasında servis edilir veya ısıtıcı

lambalar ya da özel buharlı ısıtıcılarda teslim edilirdi. Doğal olarak, bu yemeklerin tatlarını önemli ölçüde kötüleştirmekteydi. İmparatoriçe sık sık hasta olduğu ve odasında yemek yediği için, kilerde, ispirto lambalarında onun için ayrıca yemek pişirilmekteydi (Lazerson vd., 2014, s. 175, 176). Tüm hayatı boyunca İmparatorluk sarayında önce III. Aleksandr ve ardından II. Nikolay'ın döneminde hizmet eden İmparatorluk Sarayı Bakanı V.B. Frederiks (Taneyeva, 2006, s. 112), hayatı boyunca bu mutfak sabotajı ile mücadele etmiştir. Maalesef kendisinin yetkisi buharlı ısıtıcıları yok etmeye yetmemiştir (Mosolov, 1936, s. 200).

Sosyal olmayan ve içine kapanık biri olan İmparatoriçenin kişilik özellikleri, köklü saray yemek törenlerinde önemli değişikliklere yol açmaktaydı. İmparatoriçe Aleksandra Fyodorovna'nın ısrarı üzerine, saray mensuplarının bulunduğu kahvaltılar ve akşam yemekleri en aza indirilmekteydi. Aslında, tüm Romanovların geleneksel haftalık aile yemekleri bile sona ermişti. Anı yazarına göre, İmparatoriçe kahvaltı ve akşam yemeği partileri vermesi konusunda ısrar eden Frederiks'e bir kez böyle demiştir: "*Bana yalnızca zarar verebilecek çeşitli tavsiyeler veren ve bana zarar veren insanları neden davet etmemi istiyorsun*?" (Lazerson vd., 2014, s. 177). Kont Frederiks'in Büyük Düklerin her türlü mali ve aile işleriyle birden fazla kez uğraşma uğraşmak zorunda kalıp, çeşitli entrikalara rağmen herkesin saygı duyduğu, sevdiği ve ilkesini değiştirmeyen insanlardan biri olduğu kanısına gelinmektedir (Taneyeva, 2006, s. 112).

Sürekli hasta olan oğlu Aleksey, annesinin ihtiyatlı gözetimi altındaydı (Buksgevden, 2010, s. 499). Kendisi standartlarına göre özelleştirdiği yiyecekler de dâhil olmak üzere çocuğunun hayatının tüm yönlerini kontrol etmekteydi. Anı yazarlarından Sablin (2008, s. 297), 1913 yazında Volga boyunca yaptığı bir gezi sırasında, dadısının ona, çoğunlukla yeşillik olmak üzere özel yemek sunmaya başladığını belirtmektedir.

Mutfağın çarlık sofrasında servise hazır olan yemeklerin nasıl seçilmesiyle ilgili çeşitli bilgiler bulunmaktadır. Bazen mutfak, belirli bir yemeğin hazırlanması için doğrudan emirler almaktaydı. İmparatoriçe Mariya Fyodorovna'nın çağdaşlarından birinin yazdığı gibi, Aniçkov Sarayı'nda onun için günlük olarak meze ve mezelerden tatlıya kadar bir düzine yemeğin listelendiği Fransızca bir menü basılmıştır (Lazerson vd., 2014, s. 176-7).

Çar ve ailesine hazırlanan menünün iyi olduğu, ancak belirli bir çeşitlilikte farklılık göstermediği belirtilmelidir. Bu menü, herhangi bir özel değişiklik yapılmadan, 1 Ağustos 1917'ye kadar, yani II. Nikolayın ailesinin Tobolsk'a [41] gitmesine kadar Aleksandr Sarayının "Özel Odalarında" servis edilmiştir. Ne yazık ki, belgeler bu menüye nelerin dahil olduğuyla ilgili detaylı bilgi vermemiştir. Ancak menüde, özellikle kahvaltıda diyet yemeklerinin bulunduğu, mantarlı arpa lapasının servis edildiği belirtilmektedir. 1917 yazında ise diyet periyodik olarak değişmiş ve arpa lapası yerini patates püresi veya mantarlı pirinç köftesine bırakmışıtır. Çarlık masasında oturanlardan diyet yapanlar da olduğu için akşam yemeğinde bir buçuk rubleye mal olan bir porsiyon erişte pirzola servis edilmekteydi. (Lazerson vd., 2014, s. 178)

2.2.1. Kahvaltı

II. Katerina döneminden beri erken kahvaltı geleneği oluşmuştur ki bu uygulamayı daha sonraları I. Pavel ve I. Nikolay da izlemiştir.

Zamanla iki çeşit kahvaltı uygulaması geliştirilmekteydi. İlk kahvaltı imparatora iş günü başlamadan önce servis edilmekte, ikinci kahvaltı, 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren saat 13:00'te sunulmaya başlandığı için aslında öğle yemeği olarak adlandırılmaktaydı. İlk kahvaltı, masada sadece Çar ve ailesinin bulunduğu veya imparatorluk ailesine yakın kişilerin davet edildiği, doğası gereği tamamen aile üyelerinden oluşan yemekti (Lazerson vd., 2014, s. 249).

İmparator II. Nikolay'ın döneminde akşam yemeği ve kahvaltı töreniyle ilgili her şey Saray Mareşali Kont Benkendorf'un kontrolü altındaydı. Benkendorf'un doğrudan majestelerine kişisel bir rapor verme yükümlülüğü olduğundan sofra düzenini kontrol etmekteydi. Bahsedilen sofra düzeni üç kategoriye ayrılmaktaydı:

1. Majestelerinin ve yakın maiyetlerinin sofrası,
2. Acil maiyet ve saraya davet edilen ileri gelenler için mareşal masası,
3. Rütbelere göre iki bölmeli hizmetkâr masası.

[41] Sürgün yeri olarak Sibirya'nın en ücra köşesinde bulunan Tobolsk şehrine imparatorluk ailesi 19 Ağustosta ulaşmıştır (Buksgevden, 2010, s. 471).

İsteğe bağlı olarak kahve, çay, çikolatadan oluşan, ayrıca tereyağı ve farklı ekmek türlerinin de getirildiği kahvaltıda herkes jambon, yumurta ve domuz pastırması isteyebilirdi (Mosolov, 1936, s. 196). İmparator II. Nikolay ve imparatoriçe evli oldukları ilk dönemde imparatoriçe Mariya Fyodorovna ile aynı masada yemek yemekteydiler. Daha sonralar bu gelenek kaldırıldı, sabah kahvaltısı herkese kendi dairelerinde servis edilmeye başlandı. Kahve, çay, çikolata, tereyağı, jambon, yumurta, domuz pastırması gibi seçimlerin olduğu kahvaltıyı imparator, sabah saat dokuz civarında ofisinde yapardı. İmparatoriçe Aleksandra Fyodorovna imparatorun oturma odasında toplantı yaptığı saatlerde kahvaltısını yatak odasında ve genellikle yatağında yapmaktaydı (Buksgevden, 2010, s. 82). İmparatoriçe kendisi hayatı boyu utangaç olduğundan kızlarına çocukluktan itibaren yabancılarla iletişim kurmayı öğretmeye karar vermiştir. Bu nedenle Olga Nikolayevna on yaşındayken, Tatyana ve Mariya ise sekiz ve altı yaşlarındayken birlikte ortak masada kahvaltı yapmaktaydılar (Mosolov, 1936, s. 41). Hükümdar ve çocukların her gün tek aydınlık oda olan büyük beyaz yemek odasında maiyetleriyle birlikte kahvaltı yaptığı zamanlarda imparatoriçe çoğunlukla oğlu Aleksey Nikolayeviç'le kahvaltı yapmaktadır (Taneyeva, 2006, s. 38).

Tipik kahvaltı yemekleri arasında tatlı veya tuzlu dolgusu olan *blini* (krep), karabuğdaydan veya diğer tahıl çeşitlerinden yapılan *kaşa* (yulaf lapası) ve tabii ki taze pişirilen *hleb* (ekmek) sunulmaktaydı (Richmond, St Louis, 2015, s. 623). Farklı ekmek türleri dışında herkese geleneksel olarak ısıtılmış peçetelere sarılmış sıcak rulolar servis edilmekteydi. Sıradan günlerde ilk kahvaltı, doktorlar çarlık masasında oturup imparatoru günlük olarak incelediğinde veya bakanlar sabah raporu için davet edildiğinde "çalışma niteliğinde" yapılmaktaydı. Öğleden sonra 13'te servis edilen ikinci kahvaltı, görevli emir subayının mutlaka davet edildiği ve daha büyük çocukların da davet edilebildiği halka açık, resmi bir yemek niteliği kazanmaktaydı (Lazerson vd., 2014, s. 249). Özel bir gün olduğunda, örneğin imparatorluk ailesinden birinin doğum günü kutlandığında, düzinelerce davetli kahvaltı için toplanmaktaydı.

II. Nikolay döneminde saat 13'te ortak bir kahvaltı için bir masa kurulur ve ayakta yapılan atıştırmalıklarla yemeğe başlanırdı. Atıştırmalık masası, kahvaltının servis edildiği masadan ayrı olarak kurulmakta, masada alkolün yanı sıra havyar, somon, ringa balığı, haşlanmış et, küçük sandviçler içeren tabaklar bulunmaktaydı. Ayrıca yemek masasına iki üç çeşit sıcak yemek de konulmaktaydı. Daha sonra genel

sohbetin yapıldığı alanda meze olarak yumurta veya balık, et, sebze, komposto, meyve ve peynir ikram edilmekteydi. Sonra herkes üç çeşit yemeğin servis edildiği masaya doğru yol almaktaydı (Lazerson vd., 2014, s. 250). İçecek olarak: kahvaltıda Madeira (kırmızı veya beyaz), akşam yemeğinde ise tüm dünyada yapıldığı gibi çeşitli şaraplar servis edilmekteydi (Mosolov, 1936, s. 200). 1915-1916 yıllarında sürekli çarın masasında bulunan Şavelski (1954, s. 277) de kahvaltıda Madeira ve kırmızı Kırım şarabının, öğle yemeğinde ise Madeira, kırmızı Fransız şarabı ve beyaz şarap servis edildiğini belirtmektedir.

2.2.2. Öğle Yemeği

Her ne kadar 19. yüzyıl asilzadelerinin çoğu sofranın zevkinden keyif almakla beraber yemeğin ne kadar süslü olduğuna bağlı olarak çeşitli menüler arasında seçim yapmakta olsalar da dönemin yazarı Lev Tolstoy eserlerinde yeme ve içme konusunda ılımlı bir yaklaşım savunmaktadır. Öğle yemekleri iki çeşitten (çorba ve kızartma) on iki çeşide (birkaç çeşit çorba, kızartma, balık, meze, sebze ve tatlı) kadar değişip; en yaygın olanı altı çeşitten oluşmaktaydı: Sıcak çorba, soğuk çorba, balık, kızartma et veya kümes hayvanı, sebze veya salata ve tatlı (Goldstein, 2012, s. 42).

1880'lerin ikinci yarısından III. Aleksandr döneminde öğle yemeği saati akşam sekize kaydırılmış ve sonunda geleneksel akşam yemeği yerine öyle yemeği getirilmiştir. Kahvaltılar gibi öğle yemekleri de resmi ve aileye özgü olarak ikiye ayrılmaktaydı. Örneğin düğünlerde düzenlenen resmi yemekler bir dua ile başlardı. Sonraki saltanatlarda, vazgeçilmez elli dakika kuralına git gide uyulmamaya başlanmıştır. II. Nikolay döneminde, akşam yemekleri bir buçuk saate kadar süre bilmekteydi (Lazerson vd., 2014, s. 251). Kahvaltı ve öğle yemeği sarayda yapılmakta olup III. Aleksandr'ın maiyeti de genellikle kahvaltı ve öğle yemeğini imparatorun masasında yemekteydi. Aleksandr'ın sağlığıyla ilgili rahatsızlığından dolayı Moskova'da ünlü doktor olan Zaharin Belovej'e çağrılmış ve kendisine tıbbi talimatlar ve özel tedavi uygulamaya çalışmışsa da imparator talimatlara pek uymamıştır. Özellikle diyet yapmaya gelince yemek sırasında kvas istemiş, doktoru kvas içmemesi gerektiğini söylese bile itiraz etmiş ve hizmetliye "*Bana bir bardak kvas doldurmanı emrediyorum!*" demiştir (Polevoy, 2001, s. 131).

II. Nikolay döneminde geç saatte yapılan, akşam sekiz yemeği giderek geleneksel hale gelmişti. İlginç bir şekilde dönemin anı yazarları tarafından öğle yemeği olarak adlandırılan bu yemek çorba, turta veya kızarmış peynirle başlayıp, ardından balık, rosto, sebze, tatlı, meyve ve kahve ikramıyla devam etmekteydi (Lazerson vd., 2014, s. 252). Hatta Bogdanov'a (2007, s. 83) göre, öğle yemeklerinin sonunda hizmetliler ellerinde tabaklarla avlularda dondurma satan imalatçılardan beş-on porsiyona kadar fıstıklı ve diğer çeşitli dondurma almak için gönderiliyorlardı. Geleneğe göre kahvaltı elli dakika sürerse, öyle yemeği daha uzun sürebilmekteydi. En azından Ştandart'taki öğle yemekleri en az bir saat yirmi dakika sürebilirdi.

Kışlık Saray'da, imparatoriçelerin bir dizi odası zorunlu olarak yemek odalarını içermekteydi. İmparatorlar ve çocuklarının yarısının kantini yoktu. Buradan anlayabileceğimiz üzere, imparatoriçe ailenin merkezi olarak kabul edilip, bütün aile öğle yemeğinden yarım saat önce imparatoriçenin masasında toplanmalıydı. Tsarskoye Selo'nun Aleksandr sarayında kalıcı yemek odası yoktu (Lazerson vd., 2014, s. 252). Anı yazarlarına göre, "*Hükümdar aynı odada yemek yemeyi sevmiyordu, bu yüzden masa yemek istediği odaya taşınıyordu*" (Den, 2003, s. 44). Ancak resmi yemekler Tsarskoye Selo'nun Büyük Saray'ında servis edilmekteydi. Aleksandra Fyodorovna'nın baş nedimesi ve yakın arkadaşlarından biri olan Buksgevden (2010, s. 48), Aleksandr Sarayı'nda Maslenitsa döneminde gerçekleşen törenlerden birinde sunulan öğle yemeğini şöyle tarif etmektedir: "*Saray'da düzenlenen küçük bir dans gecesinde dansın ardından saat altıda başlayan öğle yemeği geldi. Masanın üzerinde geleneksel bir Maslenitsa yemeği- taze havyarla yenmesi gereken blini vardı. Yemeğin ardından dans yeniden başladı.*"

İmparatorluk yatı Ştandart'ta verilen akşam yemeklerine olağan tören ortamı eşlik etmekteydi. Örneğin İmparatoriçe, Balalayka Orkestrası'nı dinlemeyi severdi (Lazerson vd., 2014, s. 252). Sablin'in (2008, s. 81) anılarına bakılırsa, İmparatoriçe Rus balalaykasına çok düşkündü. Aynı zamanda anı yazarı, İmparatoriçe Aleksandra Fyodorovna'nın her zaman geçit töreninde akşam yemeğine, mücevherlerle süslenmiş açık bir gece elbisesiyle katıldığını belirtmektedir. Bazı yazarlar, savaş sırasında imparatorluk ailesinin masasının çok daha mütevazı hale geldiğini ve masaya hiç şarap servisi yapılmadığını iddia etmektedirler. Yalnızca masaya davet edilen misafirlerin olduğu durumlarda bir istisna yapılabilmekteydi.

İkinci kahvaltı gibi, geç öğle yemeği de genellikle ciddi bir karaktere sahipti. Ciddiyet düzeyi ise çok farklı olabilmekteydi: Diplomatik resmî yemeklerden tutmuş, yolculuğun sonunda Ştandart subaylarıyla birlikte yapılan aile yemeklerine kadar. Aile yemekleri çok daha mütevazıydı. III. Aleksandr'ın taç giyme töreninden sonraki öğlen yemeğinde önceki geleneğe göre masanın nispeten mütevazı olduğu bilinmektedir. Menü şu şekildeydi: *Borş*, *pohlevka* (güveç yemeği), turtalar, buharda pişirilmiş sterlet, dana eti, kızarmış tavuk ve av eti, kuşkonmaz, kaşa ve dondurma (Bogdanov, 2007, s. 72). Çocukların ise kendi yemek programları vardı. Çocuklar için zorunlu normal akşam yemeği saati korunduğu için, III. Aleksandr döneminde 17:30'da başlayan yetişkinlerin öğle yemeği programından tamamen farklıydı (Lazerson vd., 2014, s. 253). Saat sekizde dört çeşit yemekten oluşan aile yemeği servis edilmekteydi. Yemekten sonra imparator genellikle İmparatoriçenin özel dairesinde çay içerdi (Dillon, 2001, s. 142).

Birinci Dünya Savaşı başladığında ve II. Nikolay Ağustos 1915'te karargâha gittiğinde kendine ait bir yemek töreni vardı. Toplamda, genellikle 25-30 kişinin bulunduğu yemek masasında kalıcı davetliler olarak imparatorluk sarayı bakanı V.B. Frederiks, saray komutanı V.N. Voyeykov ve başka birkaç isim bulunmaktaydı (Şavelski, 1954, s. 275). Toplu şekilde yapılan kahvaltı ve öğle yemeği oldukça hızlı gelişen bir prosedürdü. Resmî kahvaltılar her gün saat 12:30'da yapılırken, resmî akşam yemekleri sadece ara sıra servis edilmekteydi. Yemek, imparatorun yemek odasına girmesi ve doğruca yemek masasına gitmesiyle başlamıştır. Kahvaltı genellikle üç çeşitten oluşup kahve ile sona ermekteydi. Öğle yemeği dört çeşit (çorba, balık, et, tatlılar) yemek, meyve ve kahveden ibaretti (Lazerson vd., 2014, s. 255, 256).

2.2.3. Akşam Yemeği

İmparator II. Aleksandr dönemine kadar İmparatorluk Sarayı'nda akşam yemeği de vardı. Akşam yemeği kesin olarak tanımlanmış kurallara göre yapılmaktaydı. Davetliler sadece önceden belirlenmiş yerlere oturmalıydılar. İmparatoriçe Mariya Fyodorovna her zaman kocasının sol tarafında yer alır, imparatorun sağında varisi veya karısı otururdu. Lazerson, Sokolov ve Zimin'e göre, İmparatorun kendisi yemek konusunda iddiasız olmasına rağmen, bu durumda

imparatorluk sofrasının durumu önemliydi ve kötü hazırlanmış bir akşam yemeği için hoş olmayan sonuçlar beklenirdi (2014, s. 259).

Baloların sıklıkla yapıldığı Rusya'da akşam yemeği olmayan bir balo, eksik ve saçma bir eğlence olarak kabul edilmekteydi. Akşam yemekleri et, balık, kümes hayvanlarının sıcak olarak servis edildiği ve ardından salata, hamur işi, meyve ve reçellerin eşlik ettiği, her yemeğe uygun şarabın tıpkı akşam yemeğinde olduğu gibi getirildiği bir toplantı olarak tanımlanabilir (Edwards, 1861, s. 350). Sarayda sunulan yemek sırasında o kadar bol yemek birbirini takip etmekteydi ki, bu ziyafetlere katılanlardan birinin hatırladığı üzere, "konuşmak bir yana, yemek yemek için bile zar zor zamanım oldu". II. Aleksandr zamanından beri, şimdiki anlamda akşam yemeği olmamıştır. Yetişkinler için akşam yemeğinin yerini alan çay gün içerisinde en son saat 23:00'te servis edilmiştir (Lazerson vd., 2014, s. 259). Buksgevden (2010, s. 106), III. Aleksandr'ın tüm akrabaları için haftada bir kez büyük bir akşam yemeği düzenlediğini ancak sonralar bu geleneğin sürmediğini belirtmektedir. Örneğin, sonraki dönemlerde akrabalar genellikle saraya gelmek için izin istemiş, ardından genellikle öğle yemeğine veya çaya davet edilmişlerdir. Anı yazarlarının belirttiği gibi, II. Nikolay zamanında akşam geç saatlerde, Rus geleneğine göre saat on bir civarında herkes tekrar çay içmek için bir araya gelirdi. Aynı zamanda İmparator gazete okur ve her akşam aynı sayıda bardak çay içerdi (Lazerson vd., 2014, s. 259). Maslenitsa döneminde düzenlenen özel gecelerde elbette menüye dikkat edilmekteydi. Aleksandr Saray'ında düzenlenen dans gecelerinden birinde saatin gece on ikiyi ilk vuruşuyla müzik aniden durmuş, dans durmuş ve imparatorluk ailesinin tüm üyeleri ve misafirleri "perhiz sofrasına" oturmuştur. Aslında bu yemeğe "perhiz yemeği" denmesinin sebebi menüde sadece etin olmamasıdır (Buksgevden, 2010, s. 49). Mosolov, bu döneminde hazırlanan akşam yemeklerinin birini böyle hatırlamaktadır: "*Önümüzde en usta törenlerden biri vardı. O zamanlar tahtın varisi olan Büyük Dük Mihail Aleksandroviç solda oturuyordu. Geriye kalan büyük prensler ve büyük düşesler, diplomatlar rütbelerine göre yerleştirildiler. Aynı salonda palmiye ağaçları ve çiçeklerle süslenmiş birkaç yuvarlak masa vardı. Masaların her birinde önceden davet edilmiş on iki kişiye hizmet veriliyordu*." Mosolov (1936, s. 182), İmparatorun kendisinin akşam yemeği yemeyip, davet edilenlerin arasında dolaşarak konuşması gereken masalarda konuştuğunu yazmaktadır. Her detayın önceden planlandığı böyle gecelerde İmparator

yemekten hemen sonra kendi maiyetine veda edip fark edilmeden dairesine çekilir ve dans yeniden devam ederdi (Vinogradov, 1991, s. 47).

İmparatorluk Sarayı Bakanlığının başgarsonlara para ödediği bu dönemde onlar da karşılığında yemeklerin kalitesini garanti ederken kelimenin tam anlamıyla çok pahalı bir imparatorluk sarayı şefi olarak da itibar kazanmaktaydılar. Birinci kategorideki garsonlar, saray görevlileri hiyerarşisinde çok önemliydi. İmparatorluk çiftine yalnızca birinci sınıf garsonların hizmet verdiğini hatırlatmak gerekmektedir. İkinci kategorideki garsonlar ise II. Nikolay'ın maiyetine hizmet etmekteydi (Sablin, 2008, s. 51). Ürünlerin kalitesi, çok dikkatli bir şekilde seçilen tedarikçilerin itibarıyla garanti altına alınmaktaydı. 1880'lerden beri emperyalist konutların çiftliklerinden, seralarından ve balık havuzlarından elde edilen ürünlerle imparatorluk mutfağının kendi kendine yeterlilik uygulaması yavaş yavaş gelişmekteydi. İmparatorluk ailesinin bir parçası olan her ailenin kendine ait bir mutfağı ve mevsimlik saraylara gidişlerinde ona eşlik eden mutfak personeli vardı. İmparatorluk sofrasında menü, yemek yeme zamanı büyük ölçüde sarayda gelişen geleneklere göre belirlenmekteydi (Lazerson vd., 2014, s. 260).

2.2.4. Meşrubat

Rusya'nın çay ithalatı ve tüketimi 1890'larda önemli ölçüde artmaktaydı. Rusya İmparatorluğunda çay tüketiminin yıllık kişi başına bir pounda ulaşması tesadüfi değildi. Böylece, 20. yüzyılın başında çayın lüks bir üründen günlük temel ev ürününe geçişi tamamlanmıştır (Yoder, 2016, s. 202). Çayın Rusya'da eski kökenleri olmasına rağmen, 19. yüzyılda hem kendi içinde hem de tüketildiği belirli bir şekilde modernliğin bir işareti haline gelmekteydi. Bu her şeyden önce semaverle ilgiliydi. Gezgin Henry Sutherland Edwards'ın tanımladığı gibi, "*kelimenin tam anlamıyla "kendi kendine kaynayan" anlamına gelen semaver ortasında bir tüp bulunan kalayla kaplı pirinçten yapılmıştır. Aslında, orta tüpte demir ısıtıcı yerine kırmızı-sıcak küllerin yerleştirilmesi dışında İngiliz ayaklı vazosuna benziyor*." Bu gezgin, semaverin ısı kaynağının açık havada sadece biraz kömür, birkaç ince kuru odun parçası ve kibrit dışında hiçbir şey olmadan kolaylıkla yakılabilmesi dışında İngiliz çömleği üzerinde hiçbir avantaj sağlamadığına inanmaktaydı ki, pikniklerde vazgeçilmez olarak kabul edilmesi de buradan gelmektedir (Edwards, 1861, s. 341).

Audre Yoder, semaverin kökenlerinin muhtemelen Edwards'ın atıfta bulunduğu İngiliz çömlekleri olduğunu ve suyu yüksek sıcaklıklardan ziyade yavaş pişirmede mükemmel olan Rus sobasından daha hızlı bir şekilde ısıttığı için çok iyi uyarlandığını savunmaktadır (Yoder, 2016, s. 158). 19. yüzyıl sonunda semaver, genellikle sahnelenmiş fotoğraflarda bir zenginlik işareti olarak bilinmekteydi (Smith, 2021, s. 182).

İmparatorluk sofrasında oldukça fazla maden suyu içilmekteydi. 1916 Nisan'dan Temmuz'a kadar 775 şişe Essentuki maden suyu içilmiştir. Dönemin fazla tüketilen bir diğer maden suyu Kuvaka idi. İmparatorluk masasında 1916 Nisan ayından Temmuz'a kadar 680 şişe Kuvaka içilmiştir. 6 Mayıs 1916'da 47 kişilik kahvaltıda alkollü içeceklerin yanı sıra alkolsüz içecekler de servis edilmekteydi: Manastır kvası (14 şişe),[42] "Borjomi" ve "Essentuki" (her biri bir şişe), "Kuvaka" (iki şişe). Belgelerde kahvaltıdan önce soğuk ve sıcak mezeler ikram edildiği ve imparatorluk yemeğine davet edilen misafirlerin ayakta bir veya iki bardak içtikleri de belirtilmektedir. Belgelerden anlaşıldığına göre, meze ile bir şişe aquavita ve bir şişe sofra votkası ikram edilmekteydi (Lazerson vd., 2014, s. 187)

2.2.5. Beş Çayı

Beş çayı geleneğinin her ne kadar 19. yüzyılın ikinci çeyreğinde İmparatorluk Sarayı'nda uygulanmaya başlandığını söylesek de 18. yüzyılın ikinci yarısı ve 19. yüzyılın başlarında yaşamış Kotzebue'nin (1941, s. 211) anılarında beş çayı ikramından bahsettiğini görmekteyiz. Nisan 1890'da Aniçkov Sarayı'na olan ziyaretinden bahseden Polovtsov (2001, s. 163) ise sarayda saat beşte imparatoriçe Mariya Fyodorovna'nın imparatorla yalnız oturup çay içtiğini belirtmektedir. Beş çayı geleneği 1917'ye kadar özel mahallelerde devam etmekteydi. İngiltere'de büyükannesi Kraliçe Viktorya'nın sarayında büyüyen son İmparatoriçe Aleksandra Fyodorovna, beş çayı geleneğini büyük bir ciddiyetle sürdürmekteydi (Lazerson vd., 2014, s. 257). Son imparatorun ailesi kendi beş çayı geleneğini geliştirmiştir. A.A. Vyrubova'nın anılarına göre, "İmparatoriçe'nin yuvarlak bir masanın getirildiği

[42] 19. yüzyılın sonunda manastırlarda soğuk yemeklerin yanında yemek sırasında *kvas* içilmeye başlanmıştır. 19. yüzyılın sonunda tüm *kvas* üretiminden 7-9 yetenekli işçinin birlikte çalıştığı iki keşiş sorumluydu. Böylece *kvas* manastırda üretilen ve tüketilen geleneksel içecek haline gelmişti (Minayeva, 2021, s. 280, 281).

çalışma odasında çay ikram edilmiştir. Lent'in ilk ve son haftalarında yağ servis edilmemiş, ancak *baranka* (simit) ve iki kâse kabuklu fındık bulunan bir tabak sunulmuştur. Çar bir parça kalaç ekmeğine tereyağı sürerek, bir bardak sütlü çay içerek beslenmiştir (Taneyeva, 2006, s. 49).

Diğer şeylerin yanı sıra çay, kuru buğday ekmeği, İngiliz bisküvileri ile servis edilmekteydi. Nadiren de olsa pasta, kek ve tatlılarla servis edilirdi. Çay, imparatorun nerede olduğuna bakılmaksızın saat beşte servis edilmekteydi. Ayrıca çay servisi dairelere yapılmaktaydı. Majesteleriyle çay içmek için özel bir davet alınması gerekmekteydi (Mosolov, 1936, s. 199). Yıllar sonra, daha önce deniz subayları olan anı yazarları, imparatorluk ailesi ortak yemeklerini böyle hatırlamaktaydılar: Oyun oynayan herkese büyük çaydanlıklarda çay servis edilirdi. Çar kendisi onlarla bizzat konuşur, birisi bir bardak daha istediğinde çar onun bardağını yeniden doldururdu. Bisküvi, meyve ve iştah açıcı olarak sandviç ve içeceklerden başka pek bir şey bulunmayan atıştırmalık masasından hükümdarın kendisi hiçbir şey almaz ve kimseye teklif etmezdi. Çaydan sonra majesteleri üst güverteye çıktığında İmparatoriçe sessizce nöbetçi komutanın eline bir avuç kurabiye ve şeker verirdi. Bu her akşam oyunlarından sonra tekrarlanmaktaydı. (Sablin, 2008, s. 62).

II. Nikolay'ın kısa süreli tatilleri sırasında Ştandart'ta neredeyse sade bir atmosferin hüküm sürdüğü gerçeğini dikkate alarak artık beş çayına o sırada üst güvertede olup kaptan köşküne gitmeleri istenenler dışında özel olarak kimse davet edilmemekteydi. Genelde akşam saat 11'de çay için masaya oturulmaktaydı (Taneyeva, 2006, s. 27). Anı yazarları, oy birliğiyle, Çar'ın çayın ardından her zaman cam kaplarda iki bardak sütle Tsarkoye Selo veya Petergof çiftliğinden getirilen mükemmel tereyağlı taze ekmekler yediğini belirtmişlerdir (Lazerson vd., 2014, s. 258). Nitekim imparatorluk Rusya'sında sütlü veya kremalı çay da duyulmamış bir şey değildi, ancak Ortodoks takviminde emredilen birçok perhiz gününde süt ürünlerinin yasaklanması bu uygulamanın daha az yaygın olmasına neden olmuştur (Yoder, 2016, s. 191).

Bir aile beş çayı çok nadiren halka açık bir gösteriye dönüşebilmekteydi. İmparatoriçe Aleksandra Fyodorovna'nın doğum gününde askeri öğrencilerin Petergof parkındaki kulübenin pencerelerinden imparatorluk ailesinin çay içmelerini izlemelerine izin verilmiştir. Hatta bunun için pencerelerdeki perdeler bilerek açık bırakılmıştır (Lazerson, 2014, s. 258).

2.3. Saray Mutfağı'nın Yapısı ve Kullanımı

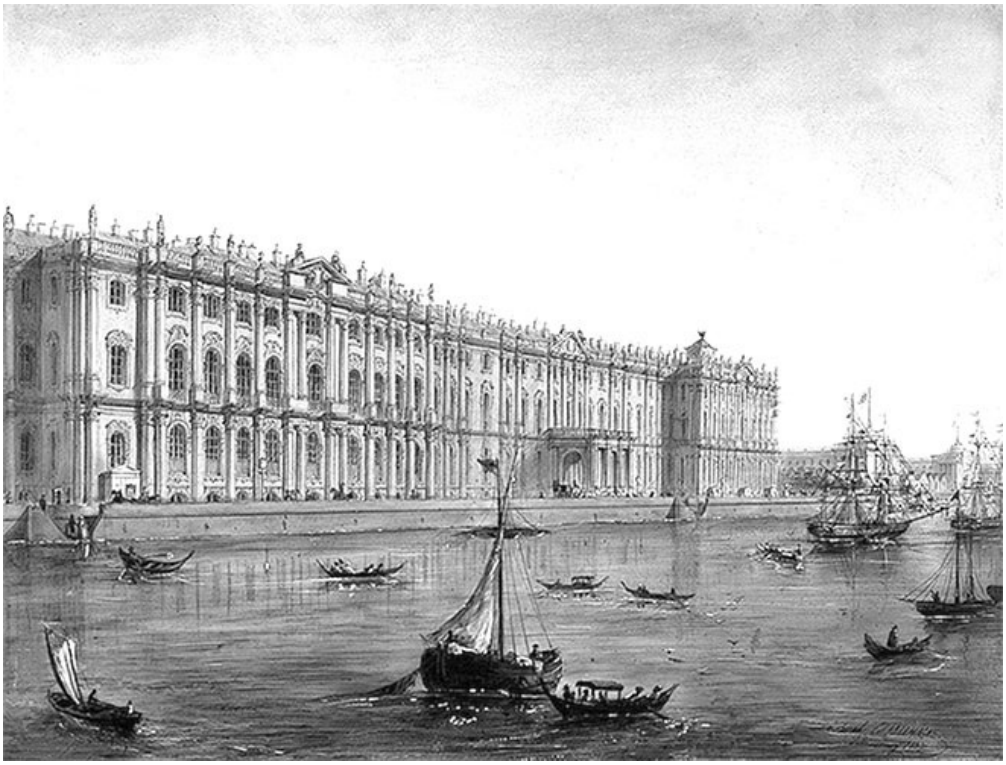
2.3.1. Kışlık Sarayı

Zimny Dvorets veya Kışlık Sarayı 1732'den 1917'ye kadar Romanov'ların evi olarak bilinmektedir (Richmond, Bennetts, Bloom, Duca, Haywood, Kaminski ... Vorhees, 2015, s. 25). Clarke (1848, s. 7), Saraydan bahsederken burada 1837 yılında neredeyse tüm saray iç mekânlarını yok eden yangın çıktığını, ancak iki bina arasındaki geçidin önceden yıkılmasıyla bazı paha biçilemez sanat koleksiyonlarına yayılmasının engellendiğini belirtmiştir. Sarayın tamamen yeniden inşasına 1754'te imparatoriçe Yelizaveta Petrovna tarafından karar verilmiş, yeni tasarımı Bartolomeo Rastrelli'ye havale edilmiştir. Sütunların, pencerelerin ve girintilerin çarpıcı nane yeşili olduğu, beyaz ve altın tonlarının bol kullanıldığı, çatısının klasik heykel sıralamasıyla kaplı olduğu saray (Richmond, 2015, s. 334) büyük İtalyan mimar Rastrelli'nin, İmparatoriçe Yelizaveta için inşa ettiği ilham verici bir dizi rokoko tarzı binalardan biridir.[43] 1762'de II. Katerina tahta çıktığı sırada inşası neredeyse tamamlanmış olan yeni saray, Saray Meydanı'na bakan üç kemerle erişilen bir iç avluya sahip meydan oluşturmaktaydı. Saray 22 metre yüksekliğinde olup yerel planlama yönetmelikleri, o zamandan beri şehir merkezinde herhangi bir yapının bundan daha yükseğe çıkmasını engellemiştir (The Winter Palace, 2023). Kışlık Sarayı Rus imparatorlarının ikametgâhı olarak bilinmekte olup, bir dizi devasa salondan oluşmaktaydı. II. Aleksandr'ın 1881'de ölümünden sonra sarayda neredeyse kimse yaşamamış, sadece balolar için kullanılmıştır (Buksgevden, 2010, s. 81). Her ne kadar saltanatının son 12 yılı boyunca Çar burada yaşamamış ve burada sadece törenler ve balolar düzenlenmiş olsa da Beyaz Salon'da sergilenen birçok sanatsal hazine ve sanat koleksiyonu nedeniyle bu sarayın örnek bir düzende tutulması gerekmekteydi (Vinogradov, 1991, s. 133). Günlük beslenmek zorunda olan binlerce insan sürekli veya geçici olarak Kışlık Saray'da bulunmaktaydı, bu nedenle sarayın mutfakları sarayın bodrum ve birinci katlarında önemli alanları işgal etmekteydi (Lazerson, 2014, s. 31).

[43] En göz alıcı olanlardan üçü, her ikisi de St. Petersburg'da bulunan Kışlık Saray ve Smolny Katedrali ile Tsarskoe Selo'nun yakınındaki Katerina Sarayı idi (Richmond, 2015, s. 1342).

Şekil 2.5

Neva'da Kışlık Sarayı. 1853., 2014, Lazerson vd.



2.3.1.1. Şekerleme Bölümü

Klasik bir Rus yemeğinin son zevki olan tatlının iki amacı bulunmaktadır: tüm dünyada geleneksel olduğu gibi yemeği tatlı bir şekilde bitirmek, ancak daha önemlisi şenliği arttırmak (Sacharow, 2012, s. 370). Şekerleme bölümü şarap ve mutfak gibi iki ana bölümle birlikte saray'ın büyük ve karmaşık bir alanı olan İmparatorluk Mutfağı'nın yapısını oluşturmaktaydı. Şekerleme olarak kabul edilen ilk bölüm dört pastacı, sekiz yardımcısı ve sekiz işçi olmak üzere toplam yirmi kişiden oluşmaktaydı. Şekerleme reyonunun lezzetli ürünleri her kademede yoğun ilgi görmekte olup bunların en önde gelenlerinden biri tabaklarda servis edilen meşhur saray dondurmasıydı (Lazerson, 2014, s. 35). 19. Yüzyılın son çeyreğinde şekerlemecilerin birbirileriyle yaratıcılık konusunda giderek artan yarışları sayesinde Avrupa ülkelerinde çok çeşitli dondurmalar ortaya çıkmaktaydı. Çiçekler, meyveler, sebzeler, cüceler, melekler ve yeryüzünde olan akla gelebilecek herhangi bir şekilde dondurma üretilmekteydi (Bogdanov, 2007, s. 32).

Dondurma, herhangi büyük balo için gerekli bir aksesuardı. Gerçek şu ki, imparatorluk konutları 1880'lerin sonuna kadar mumlarla aydınlatılmaktaydı. Özel raflara monte edilmiş binlerce mum, salonlardaki sıcaklığı birkaç derece yükseltirken, dansların heyecanlandırdığı binlerce konuğun nefesi de havasızlığı arttırırdı. Konukların davetli olduğu büyük imparatorluk balolarının düzenlendiği arifede şekerleme bölümünün büyük bir çaba ile çalışması şaşırtıcı değil. Kelimenin tam anlamıyla balolardaki misafirler Çar'ın dondurmasını denemek arzusundaydı (Lazerson, 2014, s. 35). 19. Yüzyılı rahatlıkla dondurmanın "altın çağı" olarak değerlendirebiliriz. Bu dönemde ürün yelpazesi benzeri görülmemiş bir hızla genişlemekteydi (Bogdanov, 2007, s. 33).

Saray pastacıları tarafından hazırlanan şekerlemelere çok sayıda atıf bulunmaktadır. Çeşitli şekerleme ürünleri, tatlılar ister resmi balo yemekleri ister günlük yemekler olsun, yemeğin zorunlu olan sonucu kısmıydı. Tüm saray balolarında "saray ikramları" sunan büfeler sergilenmekteydi. Doğal olarak saray ikramlarının çoğu imparatorluk mutfağında hazırlanırdı. Geleneğe göre, imparatorluk ailesi yemek odasından çıktıktan sonra, kraliyet hediyelerini doğrudan masadan almak alışılmış bir şeydi. Anı yazarlarından biri şöyle demektedir: "*Akşam yemeğine davet edilen kişilerin, kraliyet ailesi çıkar çıkmaz ailelerine kraliyet sofrasından bir hediye götürmek için sofradan meyve almaları adettendi*" (Lavrentyeva, 2005, s. 442). Anı yazarı gençliğinde Büyük Dük Mihail Pavloviç'in evinde bir Pazar akşam yemeğinden sonra "*Harbiyelilerin oyunlar oynayarak eğlendiklerini, akşam çayı içildikten sonra saraydan ayrılırken şakolarının* [44] *tatlılarla doldurulduğunu*" yazmaktadır (Lavrentyeva, 2005, s. 460).

Saray fırını, çok çeşitli ürünlerin pişirildiği şekerleme bölümüne yapısal olarak bitişikti. 1884 senesi için fırının standart formunda, tüm ürün listesi tipografik bir şekilde basılıp ve bunların çoğu kamer-furyerlerin [45] günlük taleplerine göre pişirilmekteydi: Krakerler, vanilyalı tatlı rulolar, tatlı kraker, çörekler, paskalya kekleri, kurabiyeler, kuliç, turtalar, Danimarka kurabiyeleri (Lazerson, 2014, s. 37,38). Bazen sarayda tatlı servisi yapılmazdı. Örneğin Yepançin, 6 Ocak, *Epifani günü*[46]

[44] Yüksek taçlı ve tüylü sert bir askeri şapka, https://www.merriam-webster.com/dictionary/shako

[45] Hizmetçileri ve tören yemeklerini denetleyen saray görevlisi, https://dic.academic.ru/dic.nsf/dic_fwords/18390/КАМЕР.

[46] Ortodoks geleneğine göre İsa Mesih'in vaftiz olunması anılmaktadır (Pouncy, 1994, s. 79).

kahvaltısında tatlı servisi yapılmadığını ve çocuklarının saraydan hediye beklediklerini bilen davetlilerin eve döndüklerinde şekerleme dükkanından tatlılar aldıklarından bahsetmektedir (2001, s. 110).

Tabii ki, şekerleme bölümü öncelikle imparatorluk ailesi için çalışıp onlara her gün standart bir şekerleme seti sağlamaktaydı. Örneğin, 1 Ocak 1874'te şekerleme bölümü II. Aleksandr'ın ailesine şunları teslim etti: "*En önemli yemek masasına iki tabak şeker, bir tabak dondurma, üç kâse meyve ve üç kâse meyve reçeli, dört armut, sekiz mandalina ve üç salkım üzüm; akşam yemeği için imparatoriçe Mariya Aleksandrovna'ya bir tabak tatlı; İmparatoriçe Mariya Aleksandrovna'nın odalarına iki sürahi limonata; Bolşoy Tiyatrosuna üç kilo şeker, üç tabak dondurma, üç sürahi limonata ve on beş mandalina*" (Lazerson, 2014, s. 38, 39).

Yüzyıllar boyunca imparatorluk ailesi vitamin eksikliğini sadece meyveyle değil, aynı zamanda fermente lahanayla (kvaşenaya kapusta) gidermişlerdir. Muhteşem bir C vitamini kaynağı olan fermente lahana (Grigson, 2019, s. 277) çoğunlukla az kalorili olmasına rağmen çok lezzetli ve aynı zamanda geleneksel olarak besin açısından zayıf bir kış diyetini desteklediği için yeterli miktarda potasyum, A vitamini, kalsiyum içermektedir. Elmanın meyveler arasında en çok tüketildiği dönemde (Mack, Surina, 2005, s. 191) İmparatoriçe Mariya Aleksandrovna'nın vitamin açısından biraz farklı bir seti vardı: "*beş armut, beş mandalina, beş portakal ve iki salkım üzüm. Ayrıca odalarına her gün iki sürahi limonata gönderilmekteydi. Nisan ayında imparatoriçenin şekerleme menüsü günlük bir kutu kayısı içermekteydi*" (Lazerson, 2014, s. 40).

2.3.1.2. Şarap Bölümü

Üç ana bölümden oluşan İmparatorluk Mutfağının ikinci kısmı- "şarap ve içecekler" bölümü üç asistanı olan bir bekçi tarafından yönetilmekteydi. Karmaşık ofis işlerini iki yazıcının yürüttüğü ve ağır işleri sekiz işçinin yaptığı bu mutfakta toplamda 14 kişi çalışmaktaydı. Saltanat konutlarının günlük yaşamında kuşkusuz en önemli yeri işgal etmekteydi şarap bölümü. Rus imparatorluk sarayında geleneksel olarak yeterince çok şarap severler ve alkol uzmanları olduğu açıktır. Peki imparatorluk sarayında ne ve ne kadar tüketilmekteydi? Tabii ki imparatorluk mahzeni en geniş içecek yelpazesine sahipti (Lazerson, 2014, s. 42). Ruslara sorarsınız sevdikleri tek

içeceğin votka ve çay olduğunu söylerler. Şarap ve biranın çok soğuk olduğundan yakınırlar (Yoder, 2016, s. 277). Ancak bu, imparatorluk sarayında büyük konyak stokları, votkalar, ayrıca fıçılarla ölçülen "basit şarap" (alt sınıflara kısmen verilen ekmek votkası) depolandığı gerçeğini değiştirmemektedir (Lazerson, 2014, s. 42, 43). 19. yüzyılın sonu 20. yüzyılın başlarında Rusya İmparatorluğu'nda alkollü ürünler ticaretini organize etme sorunu araştırmacılar tarafından hiçbir şekilde göz ardı edilmemiştir. Çok sayıda yayın bu konunun çeşitli yönlerini ele almıştır. Ancak aynı zamanda tarihsel boşluklar da bulunmaktadır. Bunlardan biri, 20. yüzyılın başında saray kentleri Tsarskoye Selo, Petergof ve Gatçina'da alkol satışının düzenlenmesi meselesidir (Yefimov, 2021, s. 168). Özel imparatorluk sarayı masasında yer alan alkol çeşitleri 1880'lerin sonları ele alınırsa saray kayıtlarında açıkça kaydedilmiştir. İmparatorluk ailesinin günlük rutininde ne kadar ve ne tür içki sipariş edildiğinin kaydedildiği bu belgelerde, örneğin, 31 Aralık 1885'teki yılbaşı yemeğinde misafirlere özel bir akşam yemeği için 25 şişe alkollü içecek sipariş edilmiştir. Ürün yelpazesi ise çeşitliydi: beş şişe şarap, bir şişe Tsesareviç şampanyası, İmparatoriçe Mariya Fyodorovna'nın ana vatanından iki şişe egzotik içecek, üç şişe farklı votka ve dört şişe likör servis edilmiştir. Masada alkollü içeceklerin yanı sıra bira, ekmek ve elma kvası, seltzer ve soda da ikram edilmiştir (Lazerson, 2014, s. 43). 20. yüzyılın başlarında gelişen bahçecilik sayesinde şarap yapımı da hızla artmış ve pazara çok yüksek kalitede yeni tatlı şarap çeşitleri getirmeyi vaat etmiştir (Şavelski, 1994, s. 27).

Erkekler imparatorluk ailesinde büyüdüğü için alkol de sipariş edebilmekteydiler. Örneğin 1 Ocak 1886'da isteği üzerine 18 yaşındaki Tsareviç Nikolay'ın odalarına iki şişe şarap, 14 şişe kvas servis edilmiştir (Lazerson, 2014, s. 43, 44). Saray mahzenlerinden kendi odalarına ısmarlama hakkından yararlanan kişiler için de saray mutfağında bir "şarap indirimi" tesis edilmişti. Örneğin, üçüncü Aleksandr'ın kişisel Muhafız Başkanı General P.A. Çerevin, içki içen ve misafirperver bir ev sahibiydi. Zamanla, Gatçina sarayının mutfak binasındaki dairesinde yavaş yavaş bir tür kulüp ortaya çıkarmaktaydı. Aslında Çerevin, kendisine bir kuruşa mal olmayan açık bir masa tutmuştu, çünkü ihtiyacı olan her şey saray mutfağından, büfeden ve mahzenden ücretsiz olarak gelmekteydi (Krivenko, 2006). İmparatorluk sarayında, ay boyunca tüketilen alkollü içki miktarının sonuçları aylık olarak özetlenmektedir. Böylece, 1886 ocak ayının ilk yarısında 808 şişe çeşitli içkiler içilmiştir. Bunlar: Chateau Lafitte- 39, Madeira "Krony"- 49, Rafine şarap-118 şişe ve

bira- 602 şişe. Belgelerde de kanıtlandığı üzere, III. Aleksandr döneminde imparatorluk sarayında sunulan içecekler arasında mutlak liderler sıradan insanların tükettiği votka ve biraydı (Lazerson, 2014, s. 45). İlk iki sırayı "kraliyet şarabı" olarak bilinen ünlü sek kırmızı Bordeaux şarapları almıştır: Fransa'nın batı şarap bölgesinde yetiştirilen üzümlerden üretilen Chateau Lafitte ve Medoc'tan kırmızı bir Chateau Brann Mouton. Üçüncü sırada ise Portekiz'in Madeira adasının üzümlerinden elde edilen güçlü Madeira şarabı yer almaktaydı (Viskoçkov, 2021, s. 103).

Yıl sonunda, imparatorluk şarap mahzenlerinde bulunan alkollü içeceklerin genel bir listesi derlenmekteydi. Tablo 1, 1 Ocak 1886'da orada bulunanları göstermektedir (Lazerson, 2014, s. 47, 48).

Tablo 2.1

1 Ocak 1886'da İmparatorluk mahzenlerinde bulunan alkollü içecekler

Şarap markaları	Şişe	Yarım şişe	1 Ocak- 8 Şubat 1886 aralığında içilmiş şişe sayısı	1 Ocak- 8 Şubat 1886 aralığında içilmiş yarı şişe sayısı
Kırmızı Bordeaux	29 933	5071	1652	49
Beyaz Bordeaux	5425	225	338	2
Kırmızı Burgonya	412	-	-	-
Beyaz Burgonya	851	-	-	91
Ren ve Mosel-Wein	2905	229	417	1
Köpüklü şaraplar	6762	175	1801	16

Tatlı şaraplar	2607	234	4	18
Madeira	14018	1795	875	211
Şeri	5748	13	37	-
Farklı şaraplar	1595	66	106	-
Rom	212	1	49	-
Konyak	1162	26	47	-
Likör	451	42	10	-
Porto şarabı	4	-	-	-
Toplam	72 085	7877	5336	388

Yukarıdaki tablodan da anlaşılacağı üzere Bordeaux kırmızısı ve köpüklü şarapların en popüler olduğu oldukça açıktır. Bordeaux kırmızı şarapları arasında en yaygın olanları Medoc, Saint-Julien, Chateau-Margaux, Chateau-Lafitte, Bran-Mouton, Bran-Royal'dir (Lazerson, 2014, s. 48, 49).

İmparatorluk sarayı'nda asil şaraplar, şampanya ve çeşitli sert içeceklerin yanı sıra çok fazla bira içilmekteydi. Seçkin biraların tedariki için ilk olarak adını taşıyan modern bira fabrikasının kurucusu Abraham Kron ile sözleşmeler imzalanmıştır (Tsilko, 1998, s. 3). Daha sonralar bazı bira, kvas ve bal markaları için I.M. Gluşkov, E.S. Şpilev, Platon Sinebryukov ve Artamonov ile sözleşmeler yapılmıştır. Bal ve limonatanın ağırlıklı olarak maskeli balolarda ikram edilmesi emredilmiştir. Arşiv belgelerine göre, 1880'lerde İmparatorluk sarayı'nın esas bira ve bal tedarikçisi "Bavyera" fabrikasıydı. 20. yüzyılın başında Bavyera, işletme sermayesi miktarı açısından ülkede üçüncü, Petersburg'daki Kalinkin fabrikası ve Moskova'daki Trehgorny'den sonra ikinci sırada yer aldı (Lazerson, s. 49, 50). Bu fabrikalar sözü geçen dönemde gelişmiş bira üretim teknolojisiyle donatılmaktaydı (Tsilko, 1998, s. 2). Aylık olarak büyük partiler bu fabrikadan karşılanmakta, ürünler tüm saray

mahzenlerine gönderilmekteydi. Örneğin, 1890'da Bavyera fabrikasından Tablo 2'de gösterilen miktarlarda bira tedarik edilmiştir (Lazerson, 2014, s. 49)

Tablo 2.2

1890'da Bavyera Fabrikasından Tedarik Edilen Bira Miktarı

		Kiler	Kiler		Kiler				
1890	Kışlık Sarayı büfesi (şişe)	Kışlık Sarayı (şişe)	Aniçkov Sarayı (şişe)	Gatçina Sarayı (şişe)	Petergof (şişe)	Büyük Katerina sarayı (şişe)	Marinsky ve Aleksandr Tiyatrosu	Diğer	Toplam (şişe)
Ocak	953	1571	1782	-	-	-	-	-	4306
Şubat	3072	1782	-	-	-	-	390	-	5244
Mart	507	-	1513	-	-	-	-	-	2020
Nisan	286	250	148	2780	-	-	-	-	3464
Mayıs	-	-	747	2475	1485	100	-	-	4807
Haziran	-	105	-	-	495	240	-	-	840
Temmuz	120	120	-	-	3960	-	-	500- Balt. Demiryolu ve 1985 Krasnoselsk sarayı	6685
Ağustos	340	-	-	500	3545	-	-	4000- Balt. Demiryolu ve Kr. Sarayı-990	9375
Eylül	179	4990	-	300	-	-	-	-	5469

Ekim	179	30		1990	-	-	-	-	2199
Kasım	210	1782	148	3762	-	-	550	-	6452
Aralık	89	-	397	3488	-	-	-	-	3974
Toplam	5935	10 630	4735	15 295	9485	340	940	7475	54 835

Bu tabloyu saraylara göre değerlendirirsek, en çok bira 1890'da Kışlık Sarayı'nda içilmiştir. Kışlık Saray, Rus imparatorlarının ana ikametgâhı olarak kaldığı ve en kalabalık balolar burada yapıldığı için bu oldukça anlaşılır bir durumdur (Lazerson, 2014, s. 50). İkinci sırada ise, 1890'da Bavyera fabrikasının 15.295 şişe tedarik ettiği Gatçina Sarayı'dır. 1881'den itibaren bu saray üçüncü Aleksander'in daimî ikametgâhı olmuş ve en büyük teslimatlar Nisan, Mayıs, Ekim, Kasım ve Aralık aylarında, yani imparatorluk ailesinin genellikle orada yaşadığı dönemde gerçekleşmiştir. İmparatorluk ailesinin Temmuz ve Ağustos aylarında yaşadığı Petergof sarayı ise şarap mahzenlerinden yapılan teslimatlarla üçüncü sırada yer almaktadır (Viskochkov, 2021, s. 103). Bilindiği üzere, St. Petersburg'daki en sıcak ay Temmuz ayı olduğundan bu ayda önemli miktarda bira tedariki olmaktaydı. Aynı aylarda başka yerlere teslimatlar da zirveye ulaşmaktaydı. Bu durumda, Baltık İstasyonundaki imparatorluk büfesi 4500 şişe ve Krasnoselsky Sarayı 2975 şişe olmakla toplamda 7475 şişe tedarik etmiştir. Baltık İstasyonunun imparatorluk kantinindeki en popüler içecek olan bira bu iki yaz ayı boyunca maksimum miktarda tüketilmekteydi (Lazerson, 2014, s. 51).

İmparatorluk şarap mahzenleri, ulusal kutlamalar sırasında özel bir yük ile çalışmaktaydı. 19. yüzyıl boyunca Rus monarşisinin merkezi beyan töreni olarak kabul edilen ve her yeni hükümdarlığın karakterinin yanı sıra monarşinin karakterinin ve hedeflerinin kutlandığı taç koyma törenleri bunlardan biridir (Burbank, Ransel, 1998, s. 74). Her ne kadar III. Aleksandr'ın taç giyme töreninden sonraki akşam yemeğinde mütevazı bir masa sergilenip, alkollü içecek sunulmamış olsa da (Bogdanov, 2007, s. 72) II. Nikolay'ın 1896 mayısında Moskova'daki taç giyme töreni hazırlanması sırasında, Mareşal odası seçkin şarap stoklarının bir kısmını St. Petersburg'dan Kremlin Sarayı'nın mahzenlerine aktarmıştır. Bu şarapların nasıl harcandığına dair

Kremlin Sarayı'nın mahzeninde şarap, votka ve içeceklerin harcandığına dair açıklama bulunmaktadır. (Lazerson, 2014, s. 55).

Her ne kadar Rusya'da içkiyle ilgili kaygılar uzun bir geçmişe dayansa da 19. yüzyılın sonunda votkanın tüketimiyle ilgili endişeler yeni bir zirveye ulaşmaktaydı. 1890'lar boyunca kaygılı vatandaşlar Rusya İmparatorluğu'nun pek çok yerinde içki içmeye karşı topluluklar kurdular. 1895 tarihli bir açıklamaya göre, vilayet gazeteleri her gün Avrupa Rusya'sının çeşitli yerlerinden bu toplulukların yükselişini ve kırsal toplumların meyhaneleri kapatma kararlarına ilişkin haberler getirmekteydi (Smith, 2021, s. 214). 19. yüzyılın sonuna kadar şarap porsiyon olarak öğle yemeğinden önce, saat 12'de içilirdi. Ancak 20. yüzyılın başlarından itibaren, içki kültürünün gelişmesini talep eden kamuoyunun baskısıyla, bir kadeh şarap iki doz halinde tüketilmeye başlanmıştır: ikide üçü öğle yemeğinde ve üçte biri saat yedide, akşam yemeğinde. Böylece askerler daha az sıklıkla sarhoş olmaya başladılar (Mezentsev, 2021, s. 267, 268).

Konyaklardan bahsedecek olursak, sarayda adeta sabah erkenden tereyağlı ekmekle kahve ikramı yapıldıktan bir saat sonra konyakla pirogi servis edilir, iki saat sonra ise biraz daha konyak sunulurdu (Kotzebue, 1941, s. 211). 1890'ların sonlarından beri ünlü Fransız Camus markasının konyağının imparatorluk sarayındaki resmi konyaklardan biri haline geldiğini de eklemek gerekir. 1910'da Camus La Grande Marque, İmparatorluk sarayı tedarikçisi statüsünü alıp, o zamana kadar Rus konyak ithalatının %70'ni oluşturmaktaydı. İmparatorluk sofrası için Rus üreticilerinden de konyaklar satın alınmaktaydı (Lazerson, 2014, s. 58). Örneğin, David Sarajişvili 1888 yılında Tiflis'te ilk konyak fabrikasını kurarak Rusya'da klasik konyak üretiminin temellerini atmıştır (Georgian Journal, 2010). Böylelikle, Sarajişvili'nin firması Majestelerinin Sarayının Tedarikçisi unvanını almıştır.

Peki II. Nikolay kendisi için ne sipariş etmiştir? 13 Mayıs 1896'da yani taç giyme töreninden önceki gün, kahvaltıda altı kişilik masaya servis yapılmaktaydı: Bir şişe Bordeaux kırmızı şarabı "*Chateau Leovil*" 1887, bir şişe Bordeaux beyaz şarabı "*Chateau Rabo*" 1887, bir şişe "*Madeira No 3*" 1894, bir şişe kırmızı Porto şarabı, bir şişe konyak 1858, bir şişe votka No 20, iki şişe bira, dört şişe elma ve ekmek kvası (Lazerson, 2014, s. 58). II. Nikolay bu konuda ölçüsünü bilmekte ve buna son derece dikkat göstermekteydi. İmparatorluk sarayı'nın nedimesi Kontes S.K. Buksgevden'in

(1957, s. 30) yazdığı gibi, "*II. Nikolay çok az şarap, kahvaltıdan önce küçük bir bardak votka ve yemeklerle birlikte küçük bir bardak Madeira içerdi*".

İmparatorluk yatının memuru, akşam yemeği prosedürünü anlatan Sablin, akşam yemeği başlamadan önce herkesin çeşitli soğuk atıştırmalıkların sergilendiği ayrı bir masaya gittiğinden bahsetmektedir. İsteyenin kendi doldurduğu şişeyi seçerek genellikle akşam yemeğinden önce bir veya iki bardak içtiğinden bahseder. Akşam yemeği sırasında II. Nikolay ayrı bir şişeden bir veya iki bardak porto şarabı doldurdu. Anı yazarı, Çar'ın ne beyaz ne de kırmızı şarap içmediğini iddia etmektedir. İki ya da üç küçük bardak şampanya içe bilirdi. İlk olarak en yüksek saray için özel bir karışım olan Fransız şampanyası *Geyzdik-Monopol* ve ardından Rus şampanyası *Abrau-Durso* idi (Sablin, 2008, s. 58). Hatta Şavelski (1994, s. 277) şampanyanın yalnızca özel günlerde içildiğini ve yalnızca Abrau-Durso ikram edildiğini belirtmektedir. Örneğin, 6 Mayıs 1916'da 31 kişilik bir akşam yemeğinde bunlar servis edilmekteydi: "*Chateau Larose*" (dört şişe), "*Orleans-Livadia*" 1886 şarabı (dört şişe), "*Madeira No 2*" (üç şişe), "*Port şarap 1850*" (bir şişe), Manastır kvası (on şişe), Narzan ve Kuvaka (her biri bir şişe) (Lazerson, 2014, s. 187).

Çarlık döneminin sonuna gelindiğinde, votka tüketimi en azından bazı Rus gözlemcilere çok büyük bir sorun gibi görünmeye başlamıştı ve bu gözlemcilerin çoğuna göre, votka tekelinin Çarlık devletinin çıkarlarına doğrudan bağlanması gerçeği bunun özellikle zarar verici görünmesini sağlamaktaydı (Smith, 2021, s. 215). II. Nikolay tahttan çekildiğinde, Rusya alkol dâhil tüm maliyetleriyle devrimci bir kaosa sürüklenmekteydi. Bolşevikler Geçici Hükümetin bakanlarını Kışlık Saray'da tutukladıktan sonra, saldırganlar sarayın bodrum katında paha biçilemez şarapların saklandığını kısa sürede öğrenmiş ve böyle bir durumda Sovyet hükümeti Kışlık Saray'ın şarap stoklarına yok etmeye karar vermiştir. (Lazerson, 2014, s. 61).

2.3.1.3. Mutfak Bölümü

İmparatorluk mutfağının üçüncü ve en büyük bölümü olan Mutfak bölümü İmparatorluk sarayının kuzey doğu avlusu etrafında gruplandırılmış birinci ve yarı bodrum katlarının tesislerinde yer almaktaydı. Uzun bir süre bu avlu için eski bir isim olan *Kuhonnıy* kullanılıyordu. Mutfağın bodrum katında yiyecek, su, kömür, yakacak odun, buz ve yaşam alanları depolanmaktaydı (Lazerson, 2014, s. 33). III. Aleksandr

döneminde, Kışlık Saray'ın büyük mutfağının tesislerinin aşırı yetersizliği nedeniyle, mutfak avlusundaki ahşap galerinin yıkılmasına ve yerine taş bir uzantı yapılmasına karar verilmiştir (Krivenko, 1901, s. 35). 1887'de Petergof 'taki Büyük Saray'ın Ana mutfağını yeniden inşa etmek için büyük ölçekli çalışmalar yapılmış, bunlar Saray Bakanlığına 20.000 rubleye mal olmuştur (Krivenko, 1901, s. 255). Sarayda mutfağın modernizasyonu II. Nikolay döneminde devam etmiş ve özel mutfak geleneği tamamen korunmuştur. 1905'ten beri kalıcı imparatorluk ikametgâhı haline gelen Tsarskoye Selo'nun Aleksandr sarayında, mutfak tesisleri saraya yakın ayrı bir binada (Mutfak binası) ve sarayın bodrum katında bulunmaktaydı. Mutfak binasında çoğunlukla imparatorluk ailesi için yemek pişirilmekteydi. Sarayın bodrum katında küçük mutfaklar ve büfeler için ayrılmış dokuz geniş oda bulunmaktaydı. Majestelerinin Özel büfesinde kahve demlenip, süt, krema ve çikolata kaynatılmaktaydı. Özel mutfağında hazırlanan yemekler masaya yalnızca sıcak olarak servis edilmekteydi. Bunu yapmak için bodrum mutfağında bir ocak, bir kek fırını, su ısıtmak için bir kazan, huş kömürlerinde barbekü yapmak için bir şiş vardı. Birkaç kantin ve mutfak ise maiyete ve hizmetlilere hizmet vermekteydi (Lazerson, 2014, s. 69, 70). Tsarskoye Selo'daki İmparatorluk sarayı önünde mutfaklar ve diğer ek binalar için alçak binalarla çevrili büyük bir avlu bulunmaktaydı (Clarke, 1848, s. 11). Aleksandr Kilisesi yakınında, ayrı bir mutfak binasına ait olan imparatorluk mutfağının birinci katında 16 odadan oluşan Ana Mutfak vardı. Turtaların pişirildiği iki pasta odasında buzdolabının yanı sıra Rus fırınları ve odanın ortasında pişmiş turtalar için uzun bir masa bulunmaktaydı. Ana mutfakta çok sayıda masanın yanı sıra ocak vardı. Bu odadan kahvaltı ve öğle yemekleri ikinci, üçüncü ve dördüncü kategorilere göre dağıtılmaktaydı. Tedarik bölümünde, ürünler ön işleme tabi tutulurdu. Hükümdar ailesi ve maiyetlerine kahvaltı ve akşam yemekleri bu odadan verilmekteydi (Lazerson, 2014, s. 70).

Şekil 2.6

Tsarskoe Selo'daki Aleksandr Sarayı'nın Mutfak Binası

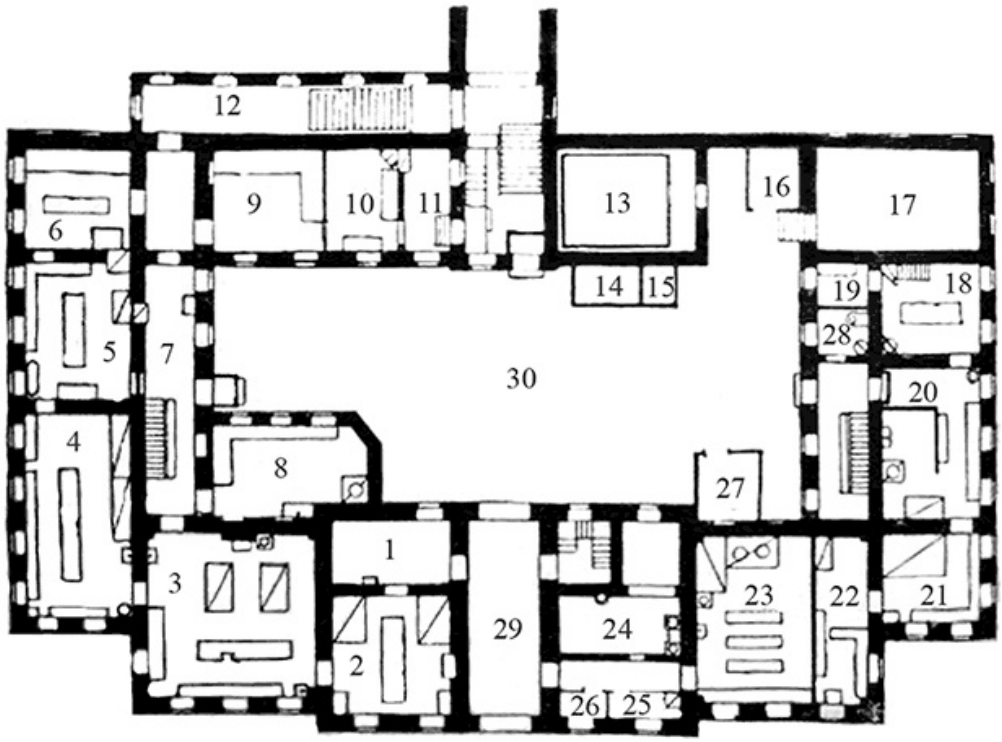


Tüm odalarda çeşitli tasarımlarda buzullar bulunmaktaydı. Bu buzullarda imparatorun kişisel sofrası için soğuk atıştırmalıklar depolanmaktaydı. Buzullardan birinde imparatorluk sofrasına giden sebzeler, balıklar, havyar, kaymak, tereyağı ve diğer şeyler korunuyordu (Lazerson, 2014, s. 71). Buzullar sadece sarayda kullanılmakla kalmayıp av sırasında hükümdara özel hizmet sunmak maksadıyla avlanma alanlarına getirmekteydi (Polevoy, 2001, s. 130). Et odasında alabalık, sterlet ve beyaz balıkların yüzdüğü bir akvaryum vardı. Bulaşıklar, bakır kapların yıkanması için kazanların ve lavaboların yerleştirildiği porto yıkamada yıkanıp, ahşap raflarda kurutulmaktaydı. Çeşitli gıda maddelerinin korunduğu iki kiler bulunmaktaydı. Belgeler, konserveler, baharatlar ve meyveler için cam bir dolaptan bahsetmektedir (Lazerson, 2014, s. 71).

Şekil 2.7

Tsarskoe Selo Alexander Sarayı'ndaki Mutfak Binasının 1. Katının Planı. Binalar: 1–2 – Pastane; 3 – Ana Mutfak; 4 – Boş Bölüm; 5 – Jöle bölümü; 6 – Et; 8 – Porto-

Moina; 9–10 – Depolar; 12 – Tünele İniş; 18 – Kvas Bölümü; 19 – Kvası Depolamak İçin Kiler; 20 – Şeker; 21 – Bisküvi; 22 – Tatlı ve Bisküvileri Saklamak İçin Kiler; 23 – Hizmetli Mutfağı; 24 – Gümüş Kiler; 30 – Avlu



19. yüzyılın sonu 20. Yüzyılın başlarında imparatorluk saraylarının inşası sırasında mutfak ekipmanlarına özel önem verildiği unutulmamalıdır. Böyle ki, 1911'de Livadia'da II. Nikolay için bir saray inşa edilirken, sarayın yanına ayrı bir imparatorluk mutfağı binası inşa edilmekteydi. Bu yeni mutfak en modern mekanik aparatlar ve yiyecek depolamak için özel buzdolapları, bir şarap mahzeni ve elektrikli makinelerle çalışan bir buz yapıcı ile donatılmış doksan odaya sahipti (Kalinin, Kadiyeviç, Zemlyaniçenko, 2005, s. 192).
Kadırga mutfakları bu dönem hem imparatorluk yatlarında hem de trenlerde kullanılmaktaydı. Majestelerinin yaz aylarında Duma'nın kısa süreli faaliyeti sona erdiğinde gittiği Standart imparatorluk yatında (Taneyeva, 2006, s. 33), mükemmel bir şekilde donatılmış ayrı bir imparatorluk mutfağı vardı. Bu mutfakta o zamanın en son teknolojisine sahip mutfak ekipmanları kurulmaktaydı: elektrikli ocak, özel buharlı fırın ve yiyecek saklama odası (Lazerson, 2014, s. 74).

Şekil 2.8

İmparatorluk yatının salonu. "Standart". Kraliyet salonu-yemek odası. Sağda mizzen direği var., 2013, Amirhanov



Gemide birkaç yemek odası vardı. Üst güvertenin arka kısmında 75 konuğu ağırlayabilecek büyük bir kraliyet yemek odası bulunmaktaydı. Odanın girişinde üzerinde çiçekler asılmış ve salonun tamamını yansıtan bir ayna, ortada büyük bir yemek masası vardı (Amirhanov, 2013, s. 195). Zamanla Standart'ta yemek odalarının coğrafyasını değiştiren yeniden geliştirmeler gerçekleşmekte idi. Bu nedenle, başlangıçta, girişten yatın iskele tarafında, kapı majestelerinin alt kişisel yemek odasına açılıyordu. Yatın iskele tarafında ayrıca maiyetin de hiç kullanmadığı bir yemek odası bulunmaktaydı. Zamanla yemek odası, saray görevlilerinin, saray fotoğrafçısının, imparatorun uşağının ve diğerlerinin emrine verilmiştir (Lazerson, 2014, s. 81).

Şekil 2.9

İmparatorluk Yatı "Ştandart"



II. Nikolay'ın (2007, s. 124, 128, 145) hatıralarından yola çıkarak söyleyebiliriz ki kendisi Ştandart'ta yolculuk yapmayı çok sevmiş, özellikle çocuklarıyla burada keyifli vakit geçirmiştir. İmparator ve ailesinin 1906'daki ilk yolculuğundan itibaren, Ştandart'ta en uzun kaldıkları süre boyunca, sofrada, yatta seçkin konuk yoksa belli bir oturma düzeni vardı: Hükümdar her zaman sofraya başkan olarak otururdu. Sağ tarafında İmparatoriçe Majesteleri, yolculuğun başından beri eşlik eden bakanlar, daha sonra sırayla Büyük Düşesler, ardından maiyetinin erkek kısmı (Lazerson, 2014, s. 95). Anı yazarı yatta hazırlanan sofranın genel izlenimini şöyle tasvir etmektedir: "*Bazen biraz çeşitliliğin Küba'nın menüsünü kötüleştirmeyeceğini söylesek de onun yönetimindeki sofra mükemmeldi. Pek çok yemek hazırlanmıştı. Kahvaltı her zaman öğle yemeği gibi çorbayla yapılırdı ve sadece kahvaltıda bir yemek daha azdı-altı yerine beş-başka bir fark yoktu*" (Sablin, 2008, s. 58). Aynı zamanda Ştandart'ta tatil göz önüne alındığında, saray kurallarına aykırı olarak yemek çok uzun sürdü- bir saat yirmi dakika. Hükümdar çoğunlukla bir buçuk saatten fazla masada otururdu.

Majestelerinin önünde her zaman "kendisinin" olarak adlandırılan özellikle sevilen bir şişe porto şarabı vardı. İmparator onları asla kimseye ısmarlamadı. Ayrıca her gün kahvaltıda tüm imparatorluk ailesine muhteşem bir İngiliz rosto bifteği olan sözde Ağustos yemeği servis edildi. Hiç kimse tarafından dokunulmayan ve hiç kimseye teklif edilmeyen bu yemek muhtemelen dokunulmadan geri götürülür ve hizmetkârlara verilirdi (Sablin, 2008, s. 60). Bu İngiliz bifteği aslında 1906-1907'de Ştandart menüsünde listelenmekteydi. Böylece 9 Eylül 1907'de kahvaltıda bunlar servis edilmişti: arpa çorbası; turtalar; somon mayonez; tavuk pirzola; şeri içinde armutlar; sığır filetosu (Lazerson, 2014, s. 95, 96). II. Nikolay ve ailesinin Ştandart'a düşkün olduğunu söyleyebiliriz. Hatta Mosolov (1936, s. 213), İmparatoriçenin bile geminin güvertesine adım atar atmaz neşelendiğinden, çocuklarla oyun oynadığından ve görevlilerle uzun süre sohbet ettiğinden bahsetmektedir. 1906 sezonunun sonunda, Tsarskoye Selo'ya gitmeden önce, II. Nikolay ve kızı Tatyana Nikolayevna, Petergof'tan Petersburg'a yelken açmış, oradayken Ştandart'ta yemek yemiş ve Petergof'a geri dönmüşlerdir. Ziyaretin hangi vesileyle düzenlendiğini söylemek zor ama lüks menüye bakılırsa çarın gelişini biliyorlardı ve buna hazırlandılar. 10 Ekim 1906'da kahvaltıda bu yemekler servis edilmekteydi: Kuşkonmaz kremalı çorba, dikenli ıstakoz parisien, yaban keçisi eyeri, kereviz, buzlu şeftali, kahve (Lazerson, 2014, s. 97, 98). Ayrıca Ştandart yatı İmparatorun çocuklarının da en çok eğlendiği alanlardan birine çevrilmiştir. Büyük düşeslerin hiçbirinin gerçek bir arkadaşı ve bir akranı olmadığından, onlarla sadece maiyetten biri veya akrabaları temasa geçtiğinden yatta olan baloları heyecanla beklemekte ve tarifsiz bir şekilde eğlenmekteydiler (Mosolov, 1936, s. 42).

Ulusal dinî geleneklerin, imparatorluk mutfağının günlük menüsü üzerinde elbette büyük etkisi olmuştur. Ortodoks takviminde Büyük Perhiz de dâhil olmak üzere birçok perhiz günü olduğundan, saray mutfağının şefleri menüyü derlerken bunu dikkate almak zorunda kalmışlardır. Perhiz ve et yeme günlerinin katılığı büyük ölçüde Rus imparatorlarının dindarlık derecesine bağlıydı (Lazerson, 2014, s. 99). İmparator II. Nikolay'ın ilahi bir hizmet olarak gördüğü bu süreçte saraydaki herkesin kurallara uyması, aynı saatte kahvaltı yapıp, herkesin oruçlarını beraber açması sağlanmıştır (Şavelski, 1954, s. 348). II. Nikolay'ın ailesi içtenlikle dindar olduğundan, tüm Ortodoks Perhiz günleri katı bir şekilde gözlemlenmektedir. 1911 senesi Büyük Perhiz

zamanını anlatan Sablin (2008, s. 257) şöyle hatırlamaktadır: "*Paskalya yaklaşıyordu ve Majesteleri Livadia'da bir maiyetle oruç tutuyordu. Herkes yağsız beslenmekteydi*".

2.3.2. Saray Mutfağı Çalışanları

Mutfakta bir menü ortaya çıkarmak her zaman bir ekip işidir ve bu ortamlarda bir hiyerarşi hâkimdir. İmparatorluk sarayında çalışan personel çok dikkatle seçilmekteydi. Çoğu zaman, makamlar, sarayda büyüyen ve büyütülen çocuklar tarafından ebeveynlerden miras alınmaktaydı. Bu nedenle, tam zamanlı bir pozisyonun işgali, uzun bir hizmetin sonucu haline gelip, personel tarafından çok takdir edilmekteydi.

Mutfakta, diğer saray bölümlerinde olduğu gibi, adım adım geçen bir personel pozisyonları hiyerarşisi vardı ve iş yapısı karmaşıktı: Ana Mutfak'ın baş garsonları-dört kişi; ortak mutfak şefi-iki kişi. Tüm saray personeli için yemek pişiren on aşçı bulunmaktaydı (Lazerson, 2014, s. 65). Resmi olarak mutfağın bir parçası olmayan saray bölümlerinden bazıları, doğrudan işlevsel görevleriyle mutfakla bağlantılıydı. Örneğin, *Mundşank* bölümünün personeli ("mund", "ağız" anlamına gelir, yani kelimenin tam anlamıyla "ağza hizmet eden", yemek masasını döşeyen) altı mundşenkov, on iki yardımcısı ve on iki işçi olmakla toplamda otuz kişiden oluşmaktaydı. Kahve bölümü (görevi kahve, çay ve çikolata hazırlamak ve buna bağlı olarak servis yapmaktı) şunları içermekteydi: Altı *kofeşenkov* (bu makamı elinde bulunduran sorumlu kişi), on iki yardımcı, on iki işçi, toplam otuz kişi. *Tafeldeker*[47] kısmı şunları içermekteydi: Altı tafeldeker, on iki yardımcı ve on iki işçi, toplam otuz kişi. Kendi paylarına göre tüm hiyerarşik merdiveni basamak basamak geçen bu insanların sahip oldukları en yüksek niteliklerin neler olduğu sadece tahmin edilebilir (Lazerson, 2014, s. 33, 34).

Mutfak bölümünün başgarsonları ve aşçıları, yatlarda yelken açarken bile imparatorluk ailesine düzenli yemek sağlamaktaydılar. 1896'da II. Nikolay yönetiminde hizmete giren Standart tam da böyle bir yattı. Sahiplerin de durumu dikkate alındığında, gemi mutfak ekipmanları da dâhil olmak üzere en son teknoloji ile donatılmıştı. Mutfak çalışanları çar, ailesi ve tüm maiyeti için ayrı bir çarlık

[47] Masa hazırlanması ve servisiyle ilgilenen kişiler (Bolşaya Rossiyskaya Ensiklopediya 2004-2017).

kadırgasında yemek pişirmekteydiler (Lazerson, 2014, s. 80). Her öğle yemeği ve kahvaltı saati önceden belli olsa da yemekler getirildiğinde aşçılar ve şefler ne hazırlarsa hazırlasın hepsi bir dereceye kadar solgun bir biçimde lokantaya ulaşmaktaydı (Mosolov, 1936, s. 200). Sablin (2008, s. 22), burada erzak için bir saklama bölmesi, buz kutusu ve kuru erzak için özel çinko kaplı dolaplar bulunduğunu söylemektedir. İmparatorlar özellikle sakin Fin kayalıklarında yüzmeyi severlerdi ve İmparatorluk aşçıları, çar ve ailesine hizmet eden tüm kara personeli için de yemek hazırlamaktaydılar. Kıyıda olduğu gibi burada da kategoriye göre yemek hazırlanmaktaydı. Birinci kategoriye göre imparatorluk sofrasında servis eden uşaklara, dördüncü kategoriye göre ise mutfaktaki erkeklere kahvaltı ve akşam yemekleri hazırlanmaktaydı (Lazerson, 2014, s. 87). Aleksandra Fyodorovna'nın her zaman sempati duyduğu askeri denizciler de dâhil olmakla Standart ekibi, özellikle imparatorluk ailesinin ilgisiyle şımartılmaktaydı (Buksgevden, 2010, s. 409).

Peki bu Standart "şefler ekibi"nde kimler vardı? 1906'da geminin çıktığı birinci tatil yolculuğundan itibaren, yanlarında yolculuğa çıkarılan hizmetkârların bileşimi neredeyse hiç değişmedi. Anı yazarı, başgarson Pierre Küba'dan bahsetmektedir. Bu zamana kadar, Pierre Küba figürü, özellikle gardiyanlar, lüks Petersburg restoranı Küba'nın müdavimleri için neredeyse efsanevi hale gelmişti. İmparatorun kendi hatıralarında da görüyoruz ki Küba imparatorluk ailesi fertlerine çocuklar dâhil bizzat kendisi servis yapmıştır (2007, s. 61). Çağdaşlarından biri Küba'yı böyle tarif etmektedir: ilk seferlerde İmparatorluk Sarayı'nın başgarsonu Petersburg'da Morskaya caddesindeki "Borel" restoranın ünlü sahibi Pierre Küba idi (Şelayeva, 2021, s. 434). Zanaatının büyük bir ustası olan bu yaşlı Fransız şef atıştırmalıklar arasında her zaman majesteleri için özel bir şeye sahipti: mantarlı püf böreği. Hükümdar bunu bir düzine meze çeşidi olmasına rağmen kendisi için alarak çoğu zaman davetlilere verirdi. Mezeler servis edildiğinde her zaman hazır bulunan Küba çok şık giyinirdi: beyaz şef ceketi, uyumlu önlük, ekose gri pantolon ve keçe tabanlı kanvas ayakkabılar (Lazerson, 2014, s. 88). Arşiv belgelerine göre, 1907'de şefler ekibine hâlâ Pierre Küba başkanlık etmekteydi. Küba'nın emrinde İvan Haritonov,[48] Nikolay Stepanov ve Vladimir Kokiçev gibi seçkin aşçılar vardı. Onlara

[48] Dönemin baş aşçısı, İmparator II. Nikolay ve ailesinin sürgünde olduğu dönemde onlara katılmış ve sonda aynı kaderi paylaşmıştır (Buksgevden, 2010, s. 514).

ise ikinci kategoriden dört aşçı, bir küçük aşçı çırağı, üç mutfak işçisi ve bir şekerleme çırağının olduğu on üç kişi boyun eğmekteydi (Lazerson, 2014, s. 89, 90).

Birinci kategorideki garsonlar, saray görevlileri hiyerarşisinde çok önemliydi. İkinci kategorideki garsonlar II. Nikolay'ın maiyetine hizmet etmekteydi. Garsonlar ileri yaşlarına rağmen, yat görevlilerinin lezzet tercihlerini anında hatırlayan, alanında profesyonel kişilerdi (Sablin, 2008, s. 51). Garsonların mutfak için gerekli tüm ürünleri ve masrafları kendilerine ait olmak üzere satın almaları ve bu ürünlerin en yüksek kalitede olması şart koşulmuştu. Satın alınan ürünlerin miktarı muhasebeye tabi değildi, ancak kalitesi her an Mareşaller Odası hane yöneticisi tarafından şahsen denetlenebilirdi. Başgarson günlük, Hofmarşal'a en iyi masanın ve bir sonraki günün birinci, ikinci ve üçüncü kategoriye özel menülerini takdim etmekteydi. İmparatorluk masası hazırlanırken, yemeğe davet edilen konuk sayısı değişebileceğinden, başgarsonların belirli bir miktarda yemek bulundurması gerekmekteydi (Lazerson, 2014, s. 118). Aile yemeklerinde uygulanan kurallara garsonların yemek servisi de dâhildi. Örneğin imparatorluk çiftine hizmet edildikten sonra herkese kıdem sırasına göre servis edilmekte olup, çocuklara en son yemek servisi yapılmaktaydı. Hatta Büyük Düşes Olga Aleksandrovna ve Yunan yazar Borres (2003, s. 199) arasında geçen sohbetten de anlayacağımız üzere çocuklar masadan yarı aç bir şekilde ayrılır ve büfeye gizlice girip, sandviç ve ekmek isteme gibi durum söz konusu değildi.

Başgarsonların kadrosu şartlara göre dört kişiden ibaret olsa da Hofmarşal'ın takdirine bağlı olarak sayıları azaltılabilmekteydi. Başgarsonların işe alınması ve işten çıkarılmasıyla ilgili personel sorunlarının kararı tamamen mareşale emanet edilmekteydi. Başgarsonun maaşı yılda 1800 ruble veya yılda 600 ruble apartman parası olarak belirlenmekteydi (Lazerson, 2014, s. 118). Kaynaklara göre, çalışanlara temel maaşın yanı sıra çalışmalarının sonuçlarına göre yıllık bir ücret de verilmekteydi (Sokolov, 2010, s. 133). Ayrıca başgarsonlara tek tip elbise (Siyah kadife yakalı mavi kumaş frak, mavi kumaş yelek ve pantolon, siyah kadife bantlı kokartlı mavi kasket, yazlık ve kışlık mont) verilirdi. Özellikle resmi görevlerinin yerine getirilmesinde tek tip elbise giyen başgarsonlar eski üniformadan vazgeçip bunu yenisiyle değiştirmişlerdir (Lazerson, 2014, s. 118, 119).

SONUÇ

Dünyanın en canlı medeniyetleri arasında yer alan Rusya, tarihi kadar karmaşık ve çelişkili bir mutfağa sahiptir. Rusya'nın görkemli mutfak mirası Baltık'tan Uzakdoğu'ya kadar olan etkilerle zenginleşmiştir. Ülkenin zengin kara toprağı herhangi bir Rus yemeğinin en önemli özelliği olan ekmek, salata, meze ve çorba ürünlerinde kullanılan bol miktarda tahıl ve sebze sağlamıştır. Su kaynakları, benzersiz bir balık yelpazesi sunmakta olup, burada herhangi bir soğuk iklim ülkesinde olduğu gibi yağlı yemeklere büyük bir sevgi vardır.

19. yüzyılda kölelik anlayışı kaldırıldıktan sonra imparatorluk sarayında ve seçkinlerin evlerinde köleler yerini belirli bir ücret karşılığında hizmet veren çalışanlara bırakmıştır. Böylelikle aşçıların görevleri diğer mutfak çalışanları arasında bölünerek daha kaliteli yemekler ortaya çıkarılması amaçlanmıştır.

19. yüzyılda modernleşme çabası içerisinde birçok alanda yenilikçi çalışmalar yapılmıştır. Seçkinlere hitap eden mutfak modasını artık Fransa yönlendirmeye başlamış ve imparatorluk mutfağının gelişmesinde en önde gelen unsurlardan biri olmuştur. 19. yüzyılda Fransız ihtilali sonrası işsiz kalan aşçılar farklı ülkelerde çalışmaya başlamakla, mutfak yapısında ve çalışma düzeninde yeniliğe gitmiş, birbirlerinin birikimleri üzerinden yemeklerin daha lezzetli, doyurucu ve pratik şekilde yapılabilmesi için çalışmalar yürütmüşlerdir. 19. yüzyılda Fransız mutfağının örnek alınıp takip edilmesi ile Fransız tarifleri evlerde sıklıkla uygulanmaya başlanmıştır. Bu dönemin en ünlü aşçılarından biri geleneksel Rus yemeklerinin Rus aristokrasisinin sofralarına geri dönmesini hızlandırarak büyük işler başaran Marie-Antoin Carem'dir. O ve diğer Fransız şefler çorbalara un eklemeyi ve ekşi çavdar hamurunu yemek pişirmede kullanmayı bırakmış, bunun yerine buğday ununda yapılan daha hassas hamurlar kullanmışlardır.

Demiryollarının inşası farklı Rus bölgeleri arasında daha yakın ilişkilere yol açmıştır. Bunun sonucu olarak Rus halkı çeşitli uzak Rus bölgelerinin farklı mutfaklarıyla hızla tanışmaya başlamıştır: Ural, Sibirya, Don, Uzakdoğu'dan farklı öğeler Rus mutfağını çeşitlendirmiştir.

Yapılan çalışmada bir bütün olarak incelenen dönemde Rus mutfağı, doğal bölgelerin farklılığı ve buna bağlı hayvan ve bitki ürünlerinin çeşitliliği ile Rus saray mutfağının görüntüsü verilmeye çalışılmıştır. Saray'da beslenmenin önemli ve kapsamlı bir konu olduğu anlaşılmaktadır. Saray mutfağında ihtiyaçların tespit edilmesi, ürünlerin temin edileceği yerler, fiyatları ve miktarlarının belirlenmesi, görevlilerin seçilmesi, görev dağılımı takip edilmesi gereken büyük bir organizasyon işidir ve bu gibi konuların her biri ayrı bir inceleme gerektirmektedir.

Bu kadar geniş olmasına rağmen sınırlı kaynaklarla çalışılan konunun araştırılması her açıdan önemlidir. Nitekim başka bir ülkenin mutfağını bilmek ve anlamak insanları bir bütün olarak anlamaya bizi yaklaştırabilir.

KAYNAKÇA

Afyoncu, E. (1990). *Necati efendi tarih-I Kırım (Rusya Sefaretnâmesi)*, [Yüksek lisans tezi]. Marmara Üniversitesi.

Alkayev, E. (2005). *Sekrety russkoy kuhni, raznoobraznyye menyu dlya budney i prazdnikov*. Centrpoligraf.

Amirhanov, L. (2013). İmperatorskaya yahta "Ştandart". *Kapitan-Klub Magazin, 1*(77)'2013, 190-199.

Andreev, P. P. (Der.) (1868). *Deşeviy Russkiy stol, ili iskusstvo yest vkusno, zdorovo i deşevo.* Sankt- Peterburg.

Beşirli, H. (2010). Yemek, kültür ve kimlik. *Millî Folklor*, S. 87, ss. 159-169.

Bittman, M. (2005). *The best recipes in the world*. New York, Broadway Books.

Bogdanov, İ. (2007). *Lekarstvo ot skuki, ili istoriya morojenogo*. Novoye Literaturnoye Obozreniye.

Buksgevden, S. (2010). *Ventsenosnaya muçenitsa, jizn i tragediya Aleksandry Fedorovny, imperatritsy vserossiysko*. Moscow. Russkiy Kronogrof.

Buksgevden, S. (1957). *İmperator Nikolay II., kakim vora so znala, otryvki vospominaniy.* Vozrojdeniye. Literaturno-politiçeskiye tetradi.

Burbank, J., ve Ransel, D. (1998). *Imperial Russia, new histories for the Empire.* Indiana University Press.

Carhart, M. C. (2007). *The science of culture in enlightenment Germany*. Harvard University Press.

Civitello, L. (2008). *Cuisine and culture. A history of food and people*. John Wiley & Sons.

Clarke, E. D. (1848). *Travels in Russia, Tartary and Turkey*. George Clark and Son.

Collins, S. (2008). *The Present State of Russia In a Letter to a friend at London: Written by an Eminent Person residing at the Great Czars Court at Mosco vora se space of nine years*. London, 1671. Marshall T. Poe (Ed.) https://iro.uiowa.edu/esploro/outputs/9983557599202771/filesAndLinks?institinsti=01IOWA_INST&index=null

Den, Y. (2003). *Podlinnaya Tsaritsa.*

Dillon, E. (2001). Aleksandr III. V. G. Çernuha (Der.), *Aleksandr tretiy: vospominaniya dnevniki pisma (s. 261-270) içinde.*

Drukovtsov, S. (1779). *Povarennye zapiski*. Moscow. Tipografii İmperatorskogo Moskovskogo Universiteta.

Dostoyevski, F. (2017). *Prestupleniye i Nakazaniye.* Impositum.

Durham, F. K. (Çev. ve ed.) (1995). *The memoirs of Princess Dashkova.*

Edwards, H. S. (1861). *The Russians at home* (2. baskı). W.H. Allen and Company.

Ermolov, A.S. (1909). *Naşi neurozhai i prodovolstvennyi vopros*. (Cilt 1). Tipografíya V. Kirshbauma.

Fedotov, G. (1960). *The Russian religious mind*: *Kievan christianity, the tenth to the thirteenth centuries*. Harper & Row.

Frederiks, M. P. (1898). *İz vospominaniy baronessy M. P. Frederiks*, Istoricheskiy vestnik, No 4.

Giles, F. (1966). *Of the Russe commonwealth*. Harvard University Press.

Grigson, S. (2019). *The soup book*. Dorling Kindersley.

Goldstein, D. (2000). *Gastronomic reforms under Peter the Great. Toward a cultural history of Russian food.* Jahrbücher für Geschichte Osteuropas. (S. 48, No. 4, s. 481-510).

Goldstein, D. (2012). *A taste of Russia, a cookbook of Russian hospitality.* Edward & Dee Books.

Herberstein, S. (1866). *Zapiski o Moskovii.* Moskva, Pamyatniki İstoriçeskoy Mysli.

İlizarov, S. S. (1999). Moskovskaya intelligentsiya XVIII veka. *Voprosy Istorii Yestestvoznaniya i Tehniki,* 2-2000.

İosif, R. (1772). O Razdelenii İzvestnoi Summy na Godovoi Projitok, *Trudi imperatorskogo volnogo ekonomiçeskogo obşestva* (XXI, s. 117-327).

Jacobs, A. K. (2015). *The many flavors of socialism: Modernity and tradition in Late Soviet food culture, 1965-1985* [Yayınlanmamış doktora tezi]. North Carolina University.

Kalinin, N. N., Kadiyeviç, A., ve Zemlyaniçenko, M. A. (2005). *Arhitektor vysoçayşego dvora*. Biznes-Inform.

Kapkan, M.V. (2013). Natsionalnaya kuhnya kak element natsionalnoy kulturi Rossii: Dinamika istoriçeskih izmeneniy v XIX-XX vv. *Teoriya i İstoriya Kulturı*.

Kireyeva I. V. (2005). *Leksiko-semantiçeskiye i lingvokulturnıye osobennosti Russkoi kuhonno-Bıtovoy Leksiki*. [Yayınlanmamış tez, Kuban State University]

Kleimola, A. M. (2015). *The road to Beloozero: Ivan IV's reconciliation with the "Devil in a skirt". Russian History, 2015, S. 42, No. 1*, 64-81. https://www.jstor.org/stable/24657883

Kotzebue, A. (1802). *The most remarkable year in the life of Augustus von Kotzebue; Containing an account of his exile into Siberia, and of the other extraordinary events which happened to him in Russia* (Cilt. 1, Çev. Benjamin Beresford). London.

Krivenko, V. (1901). *Obzor deyatelnosti ministerstva imperatorskogo dvora i udelov za vremya tsarstvovaniya v boze pochivşego gosudarya imperatora Aleksandra III (1881–1894 gg.*) (Cilt. 1). Tipografiya Glavnogo Upravleniya Udelov.

Krivenko, V. S. (2006). *V ministerstve voraa, vospominaniya* (S.V. Kulikov, Ed.) Sankt- Peterburg. Nestor-Istoriya.

Lavrentyeva, Y. (2005). *Povsednevnaya jizn dvoryanstva puşkinskoy pory*. *Etiket*. Molodaya Gvardiya.

Lazerson, İ., Zimin İ. ve Sokolov, A. (2014). *İmperatorskaya kuhnya. XIX – naçalo XX veka. Povsednevnaya jizn Rossiyskogo imperatorskogo Dvora*. İzdatelstvo Tsentrpoligraf.

Mack, G. R. ve Surina, A. (2005). *Food culture in Russia and Central Asia*. Greenwood Publishing Group.

Mavor, J. (1925). *An economic history of Russia* (2. baskı, Cilt. 1). J. M. Dent & Sons Limited.

Mertayak, A. (2005). *Nişli Mehmed Ağa'nın Rusya sefareti ve sefaretnâmesi (1722-1723)* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Gaziosmanpaşa Üniversitesi.

Mezentsev, E. V. (2021). İz istorii vinnoy portsii v Russkoy armii (ot Petra I do 1917 goda). A. Razdorskiy (Der.), *İstoriya piteynogo dela i trezvennicheskogo dvijeniya v Rossii s drevneyşih vremen do naşih dney* içinde (s. 262-269).

Minayeva, T. S. (2021). Piteynyye traditsii Solovetskogo monastyrya (XVI–XIX vv.). A. Razdorskiy (Der.), *İstoriya piteynogo dela i trezvennicheskogo dvijeniya v Rossii s drevneyşih vremen do naşih dney* içinde (s. 280-281).

Moon, D. (2001). *The abolition of serfdom in Russia, 1762-1907*. Routledge, Taylor & Francis Group.

Morales, B. F. ve Prichep, D. (2017). *Kachka, a return to Russian cooking*. Flatiron Books.

Morinaga, T. (2018). Tea drinking culture in Russia. *Journal of International Economic Studies*, 32, 57-74. http://doi.org/10.15002/00014558

Mosolov, A. (1936). *Pri dvore imperatora*. Filin.

Myhrvold, N., Young, C. ve Bilet, M. (2011). *Modernist cuisine*. The Cooking Lab.

Nikolay II. (2007). Dnevniki İmperatora Nikolaya II 1905-1917 (Vol. 2). Zaharov.

Novikov, A. ve Novikova, I. A. (2013). Social representations of Russian cuisine in multinational university students. *Mediterranean Journal of Social Sciences*, Cilt 4, 11, 413-417. https://10.5901/mjss.2013.v4n11p413

Olearius, A. (1662). *The voyages and travels of the ambassadors from the duke of Holstein to the great duke of Muscovy, and the king of Persia* (Çev. John Davies). Printed for John Starkey, and Thomas Basset, at the Mitre near Temple-Barr.

Ortaylı, İ. (2020). *Eski dünya seyahetname*. Kronik Kitap.

Özkoyuncu, B. (2022). *On dokuzuncu yüzyılda Osmanlı mutfağının anatomisi* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Ege Üniversitesi.

Parlak, K. (2022). *Geçmişten günümüze düğün törenleri* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. Erciyes Üniversitesi.

Paul of Aleppo. (1836). *The travels of Macarios, patriarch of Antioch* (Çev. F. C. Belfour, Cilt 1). Printed for the Oriental Translation Fund of Great-Britain and Ireland.

Perthes, B. ve Jacques. (1859). *Voyage en Russie, retour par la Lithuanie, la Pologne, la Sîlesie, la Saxe et le Duché de Nassau, séjour à Wiesbade en 1856*. Adamant Media Corporation.

Plotkin, G. ve Rita. (2003). *Cooking the Russian way*. Lerner Publications Company.

Polevoy, N.K. (2001). İmperator Aleksandr III v Beloveje. V.G. Çernuha (Der.), *Aleksandr tretiy: vospominaniya dnevniki pisma* içinde (s. 183-219).

Polovtsov, A. (2005). *Dnevnik gosudarstvennogo sekretarya, 2. chapter 1887–1892 gg.*

Pouncy, C. J. (Ed.). (1994). *The Domostroi: Rules for Russian households in the time of Ivan the Terrible.* Cornell University Press.

Reeves, F. B. (1917). *Russia then and now 1892-1917; My mission to Russia during the famine of 1891-1892, with data bearing upon Russia of to-day*. G. P. Putna's sons.

Richmond, S., Bennetts, M., Bloom, G., Duca, M., Haywood, A., Kaminski, A. Vorhees, M. (2015). *Lonely planet's Russia*. Lonely Planet Publications.

Richmond, S. ve St Louis, R. (2015). *Lonely planet St. Peterburg* (7. baskı). Lonely Planet Publications.

Romanov, N. (2007). *Dnevniki İmperatora Nikolaya II 1905-1917* (Cilt 2). Zaharov.

Sablin, N. (2008). *Desyat let na imperatorskoy yahte "Standart"*. Petroniy.

Sacharow, A. (2012). *Classic Russian cuisine*. New York. Arcade Publishing.

Selina, Y. A. (2015). Russkaya kuhnya v literaturno-poetiçeskom fonde (XVIII–XIX vv). *Mirovaya Literatura V Kontekste Kultury*. 811.161(09), 166-177.

Şerbatov, M. M. (1969). *On the corruption of morals in Russia* (Çev. A. Lentin). Cambridge University Press.

Şavelskiy, G. (1954). *Vospominaniya poslednego protopresvitera Russkoy armii i flota.* New York. Chekhov.

Şelayeva, A. A. (2021). Peterburgskiy restoran kak yavleniye kultury. A. Razdorskiy (Der.), *İstoriya piteynogo dela i trezvennicheskogo dvijeniya v Rossii s drevneyşih vremen do naşih dney* içinde (s. 432-435).

Smith, A.K. (2006). Eating out in Imperial Russia: Class, nationality, and dining before the Great Reforms, *Slavic Review*. S. 65, No. 4, s. 747-768. http://www.jstor.org/stable/4148453

Smith, A.K. (2021). *Cabbage and caviar, A history of food in Russia*. Reaktion Books.

Smith, R. E. F. ve Christian, D. (1984). *Bread and Salt: A Social and Economic History of Food and Drink in Russia*. Cambridge University Press.

Sokolov, I. A. (2010). *Çay i çaynaya torgovlya v Rossiyskoy imperii v XIX – naçale XX vv.* [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi] Moskovskiy Gorodskoy Pedagogiçeskiy Universitet.

Şreter, *Opyt domotroitel'stva i planov na ekonomiçeskuyu zadaçu 1770 i 1771 goda*, Trudy İmperatorskogo Volnogo Ekonomiçeskogo Obşestva (XXII, s. 1-240).

Stepniak, (1888). *The Russian peasantry, their agrarian condition, social life and religion.* Harper & Brothers

Şilder, N. (2000). *İmperator Nikolay perviy: Yego jizn tzarstvovaniye*. Nikolay Pervyy i Yego Vremya. Cilt 1.

Şeremetev, S. (2001). Memuary. V. G. Çernuha (Der.), *Aleksandr tretiy: vospominaniya dnevniki pisma* içinde (s. 310-349).

Taneyeva, A. A. (2006). *Stranitsy moyey jizni. Vernaya bogu, tsaryu i otechestvu. Anna Aleksandrovna Taneyeva (Vyrubova) – monahinya Mariya* (Y. Rassulin, der. ve ed.). Sankt-Peterburg. Tsarskoye Delo.

Tolstoy, L. (1899). *Anna Karenina*. Thomas Y. Crowell & Company Publishers.

Tolstoy, L. (2017). *Herb ve sülh.* Kanun Neşriyyatı.

Tsilko, N. M. (1998, January). İstoriya Peterburgskogo pivovareniya. *Pyatyye Otkrytyye Sluşaniya «İnstituta Peterburga». Yejegodnaya Konferentsiya Po Problemam Peterburgovedeniya*, 1-7. http://www.universpb.ru

Vinogradov, A. (Önsöz, yorum, 1991). *Velikiy Knyaz Aleksandr Mihayloviç: Kniga Vospominaniy*. Moscow. Sovremennik.

Witsen, N. (1996). *Puteşestvie v Moskoviiu*, 1664-1665 (Çev. V. G. Trisman).

Viskoçkov, L. V. (2021). Alkogolnyye napitki pri Imperatorskom dvore Nikolaya I. A. Razdorskiy (Der.), *İstoriya piteynogo dela i trezvennicheskogo dvijeniya v Rossii s drevneyşih vremen do naşih dney* içinde (s. 103-105).

Windt, H. (1892). *Siberia as it is*. Cornell University Library.

Yefimov, A. A. (2021). Planirovaniye chislennosti i raspredeleniya piteynykh zavedeniy kak sposob regulirovaniya torgovli alkogolem v dvortsovykh gorodakh v nachale XX veka. A. Razdorskiy (Der.), *İstoriya piteynogo dela i trezvennicheskogo dvijeniya v Rossii s drevneyşih vremen do naşih dney* içinde (s. 168-170).

Yepançin, N. (2001). Na slujbe treh imperatorov. V.G. Çernuha (Der.), *Aleksandr tretiy: vospominaniya dnevniki pisma* içinde (s. 183-219).

Yoder, A. J. (2016). *Tea time in Romanov Russia: A cultural history, 1616-1917* [Yayınlanmamış doktora tezi]. North Carolina University.

Dijital Kaynaklar

The Winter Palace. (2023) http://www.saint-petersburg.com/palaces/winter-palace/ adresinden 8 Mart 2023 tarihinde alınmıştır.

Georgian Journal. (2010). Founder of brandy tradition in Georgia – David Sarajishvili. (2018) https://georgianjournal.ge/discover-georgia/35407-founder-of-brandy-tradition-in-georgia-david-sarajishvili.html adresinden 14 Ekim 2023 tarihinde alınmıştır.

Bolşaya Rossiyskaya Ensiklopediya 2004-2017. Pridvornaya Kontora https://old.bigenc.ru/domestic_history/text/3166506 adresinden 10 Kasim 2023 tarihinde alınmıştır.

Kabak… Nemnogo Istorii. (2017). https://ligabar.ru/blog/stati/kabak-nemnogo-istorii/ adresinden 14 Kasim 2023 tarihinde alınmıştır.

Malathronas, John. Stroganoff: The palace, the Count, the dish. https://www.malathronas.com/4761/stroganoff-the-palace-the-count-the-dish/ adresinden 27 Ocak 2024 tarihinde alınmıştır.

ÖZGEÇMİŞ

Kişisel Bilgiler

Adı SOYADI : Aynura AGHAYEVA

İletişim

E-posta adresi: aynuragayeva494@gmail.com