



Research Article / Araştırma Makalesi

Osmanlı Devleti ve Kore Joseon Hanedanlığı Saray Mutfağı¹

Ottoman's Cuisine and Joseon Dynasty's Royal Cuisine

Elif Durmuş²

S. Göksel Türközü³

<https://doi.org/10.38060/kare.1410578>

Makale Bilgisi

Geliş Tarihi: 27 Aralık 2023

Kabul Tarihi: 29 Mart 2024

Anahtar Kelimeler:

Osmanlı

Kore

Joseon

Saray Mutfağı

Saray Kültürü

Article Info

Received: December 27, 2023

Accepted: March 29, 2024

Keywords:

Ottoman Empire

Korea

Joseon Dynasty

Palace Cuisine

Palace Culture

Atf: Durmuş Elif ve S. Göksel Türközü. "Osmanlı Devleti ve Kore Joseon Hanedanlığı Saray Mutfağı." *KARE* 18, (Aralık 2024):30-46.

Öz: Devletlerin idari merkezi konumundaki saray aynı zamanda yönetici ve ailesinin, saray birimlerinde görev alanların yaşadığı ve sosyal yaşantının var olduğu bir yerd. Saraylar yaşamın devamını sağlayan, temelde halk ile aynı ancak hizmet noktasında farklılıklar taşıyan bir teşkilatlanmaya sahipti. Farklı birimlerden oluşan teşkilatlanmalar saray yaşamında düzeni sağlarken teşkilat içerisindeki çalışanlar yönetici ve ailesinin ihtiyaç duyduğu hizmetleri eksiksiz yerine getirirdi. Bu teşkilatlar içerisinde uzun tarihsel bir süreçten geçerek farklı kültürler ile harmanlanan devlete has bir saray mutfağı dikkat çeker. Saray mutfağı devletin bulunduğu coğrafyanın ve etkileşimde olduğu devletlerin aktardığı kültür izlerini taşırdı.

Bu makalede aynı yüzyılda tarih sahnesinde yer almış Osmanlı Devleti ve Kore Joseon Hanedanlığı döneminde sarayda oluşmuş yemek kültürü ve mutfak teşkilatlanması konuları ele alınacaktır. Kendi has bölümlerden oluşan Osmanlı Devleti'nde Matbah-ı Amire, Joseon Hanedanlığı'nda Socu Dairesi olarak adlandırılan mutfaklarda görev alan çalışanlar hakkında bilgiler verilecektir. Hükümdara sunulan yemek öğünleri, yemek türleri, padişah ve krala yemek sunulurken uyulan teşrifatlardan bahsedilecektir.

Abstract: The palace, which was the administrative center of the states, was also a place where the ruler and his family and those working in the palace units lived and where social life existed. The palaces had an organization that ensured the continuation of life, basically the same as the public, but with differences in terms of service. While organizations consisting of different units ensured order in palace life, the employees within the organization fully provided the services needed by the ruler and his family. Among these organizations, a palace cuisine unique to the state, blended with different cultures through a long historical process, attracts attention. The palace cuisine bore the cultural traces of the geography in which the state was located and the states it interacted with.

In this article, the issues of food culture and culinary organization that were formed in the palace during the Ottoman Empire and the Korean Joseon Dynasty, which took place on the stage of history in the same century, will be discussed. Information will be given about the employees working in the kitchens called Matbah-ı Amire in the Ottoman Empire and Socu Department in the Joseon Dynasty, which consist of their own sections. The meals served to the ruler, the types of food, and the ceremonies followed when serving meals to the sultan and the king will be mentioned.

¹ Bu makale, birinci yazar tarafından ikinci yazarın danışmanlığında "Osmanlı Devleti ve Joseon Hanedanlığı'nın Saray Kültürü" başlıklı Yüksek Lisans tezinden hazırlanarak üretilmiştir.

² Yüksek Lisans Öğrencisi, Erciyes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Doğu Dilleri ve Edebiyatları ABD, elifdurmus121@gmail.com, ORCID: 0000-0001-5064-1808

³ Prof. Dr., Erciyes Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Kore Dili ve Edebiyatı Bölümü, sgturkozu@erciyes.edu.tr, ORCID: 0000-0003-2451-3241



Giriş⁴

Osmanlı Devleti 1299 – 1922 yılları arasında, Kore Joseon Hanedanlığı ise 1392 – 1897 yılları arasında hüküm sürmüştür. İki devlet de monarşi ile yönetilmiştir. Ayrıca Osmanlı Devleti'nde İslam dini hakimken Joseon Hanedanlığı'nda özellikle saray ve çevresinde Konfüçyüsçü düşünce sistemi hâkim olmuştur. Uzun tarihler boyunca ayakta kalmış Osmanlı Devleti ve Joseon Hanedanlığı hem süregelen kültürlerini devam ettirmiş hem de farklı kültürel unsurlar ile yoğrularak kendi kültürlerini ortaya çıkarmışlardır. Yeni toprakların fethedilmesi, ticaret sayesinde uzak ülkelerin kültürleri ile tanışma fırsatları iki devletin de kültürlerini şekillendirmiştir. Farklı kültürlerle etkileşim sonucunda ortaya çıkan kültürlerden biri de mutfak kültürüdür. Bu çalışmada Osmanlı Devleti ve Joseon Hanedanlığı saray mutfakları kültürleri incelenmiştir.

Orta Asya saray mutfağı ve Anadolu mutfağına sahip olan Osmanlı Devleti saray mutfağı fethettikleri topraklardaki mutfak kültürleri ile harmanlanarak ortaya çıkmıştır. Yaklaşık dokuz yüzyıl boyunca hüküm süren Osmanlı Devleti'nin sahip olduğu saray mutfağını tek bir çatı altında toplamak mümkün değildir. Bu çalışmada Fatih Sultan Mehmed'in İstanbul'u fethettikten sonra inşa ettirdiği Topkapı Sarayı'ndaki saray mutfağı incelenecektir.

Joseon Hanedanlığı kendinden önce aynı topraklarda hüküm süren Baekje (MÖ 18-MS 660), Shilla (MÖ 57- MS 935), Goguryeo (MÖ 37- MS 668) ve Goryeo (918-1392) gibi hanedanlıkların mutfağı ile komşu ülkesi Çin mutfağı ve Japon mutfağını harmanlayarak kendi mutfak kültürünü ortaya çıkarmıştır. Bu çalışmada Joseon Hanedanlığı'nın ilk kralı Kral Taejo tarafından inşa ettirilen Gyeongbok Sarayı (Gyeongbokgung, 경복궁)'ndaki saray mutfağı incelenecektir.

Osmanlı Saray Mutfağı

Matbah-ı Amire Osmanlı saray mutfağına verilen isimdir. Fatih Sultan Mehmed tarafından yaptırılan Topkapı Sarayı'nda Matbah-ı Amire bölümü ikinci avlunun sağ tarafında kurulmuştur. Saray mutfağı yalnızca yemek pişirilen bir yer hem okul hem de kurumdur. Her gün yüzlerce kap yemek pişiren Matbah-ı Amire veya saray matbahının geniş bir teşkilatı vardır: bütün saray erkanının yani enderun ve birun kısımlarının, divan-ı hümayun erkanının ve divan günlerinde oraya gelen kapıkulu efradının, din ve mezhep farkı gözetilmeyerek divana gelen davacı ve şahitlerin hulasa dört beş bin kişinin yemekleri her gün saray matbahlarında pişirilmektedir.⁵

Has Mutfak, Ağalar Mutfağı, Divan Mutfağı vb. mutfaklarda saray halkının yemekleri pişirilir. Helvahane çeşitli tatlı, turşu, macun, şerbet, ilaç ve hatta kokulu sabunların yapıldığı mekandır.⁶ Saray mutfağında kullanılacak malzemeler kilerde depolanır Matbah-ı Amire içerisindeki iki fırında ekmek pişirilir ve et, sebze ve süt ürünlerinin temini için ayrı işletmeler bulunur. Mutfakta kullanılan bakır eşyaların kalaylandığı kalayhane de mutfak bölümünde bulunmaktadır.

Matbah-ı Amire'de görev alacak aşçılar öncelikle çıraklık ve kalfalık aşamalarından geçmektedirler, bu iki aşamadan geçen kişi ustalığa yükselir. Saray mutfağının en üst rütbe sahibi zevvakindir. Zevvakın diğer adıyla Çarşıgirbaşı padişah için hazırlanan yemekleri denetler ve yemekler tadımcı çarşıgir tarafından tadılmaktadır. Ayrıca padişaha yemek servisini Çarşıgirler yapmaktadır.

⁴ This work was supported by the Core University Program for Korean Studies through the Ministry of Education of the Republic of Korea Studies Promotion Service of the Academy of Korean Studies (AKS-2019-OLU-2250002).

⁵ İsmail Hakkı Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti'nin Saray Teşkilatı*, (Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1984), 379.

⁶ Arif Bilgin, "Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri", *Bolu'da Halk Kültürü ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu* içinde, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Yayınları, no.90, (1998): 43.



Görsel 1. Matbah-ı Amire, Fatih⁷

Matbah-ı amire'deki en önemli mutfak Kuşhane diğer adıyla Matbah-ı Has'dır. Kuşhane'de padişah için yemek pişirilmektedir. En iyi aşçıbaşları burada çalışır ve Matbah-ı Amire için depolanan erzak arasında en kaliteli malzemeler Kuşhane'de kullanılır. Devletin farklı bölgelerinden bölgeyle özdeşleşmiş ürünler saraya getirilir. Bunun yanında Osmanlı saraylarına ait bahçelerden sebze ve meyve, mandıralarından tereyağı, süt ve yoğurt saray mutfaklarına verilen gıdalar arasındadır.⁸

Osmanlı Devleti'nde çeşitli ülke ve ulusların bir arada yaşadığı düşünülürse yemek kültürünün bu çok uluslu kimlikten etkilenmesi kaçınılmazdır. Osmanlı Saray Mutfağı Orta Asya'dan göç eden Türklerin, Anadolu ve Trakya'nın, Ortadoğu'nun, Balkanların, Kafkasların yemek kültürünün harmanlandığı yerdir. Bereketli topraklar, geniş bitki örtüsü, deniz ürünleri, besicilik gibi etkenler saray mutfağında kullanılan malzemelerin çeşitli olmasını sağlamıştır. Günümüz Türk mutfağında fazlaca tüketilen patlıcan, domates, patates Osmanlı Sarayı'na sonradan girmiştir.

Saray'da padişah ve saray halkı sabah ve akşam yemeği olarak iki öğün yemek yemektedir. İslam dini dengeli beslenmeyi tavsiye etmiş ve bu düstur Osmanlı saray halkının ve tebaanın yeme alışkanlıklarını belirlemiştir. Fatih Sultan Mehmed'in Eyüb Sultan vakfiyesinde yemeklerin sabah ve akşam olmak üzere günde iki defa pişirileceği ve iki öğün yemek verileceği, dini ve müstesna günlerde yemeklerin latif ve lezzetli olması gerektiği belirtilirdi.⁹ Gün içinde veya yatsı ve sonrası çerez, taze ya da kuru meyve gibi atıştırmalıklar yenilir, yemek vakti dışında gelen konuklara şerbet ikram edilmektedir. Padişah ve saray halkının sofraları sade ve gösterişsizdir. Bir ziyafet ya da şölen olduğunda ise devletin kudretini gözler önüne sermek amacıyla gösterişli sofralar kurulur, mutfaklardan çeşit çeşit yemekler çıkarılmaktadır.

Saray mutfağı hakkında çok fazla kaynak bulunmamasından dolayı padişahın sofralarına dair bilgiler kısıtlıdır. Arif Bilgin'in "Saray Mutfağı", Tuğrul Şavkay'ın "Osmanlı Mutfağı", Süheyl Ünver'in "Fatih Devri Yemekleri" kitapları gibi kaynaklara göre padişahın sabah ve akşam yemeklerinde yedikleri aşağıdaki gibidir:

19. yüzyıl Osmanlı Devleti'ne kadar sabah yemekleri günümüz kahvaltılarından farklıdır. Sabah yenilen yemek

⁷ Flickr.com, "Travel Wings, Fatih, İstanbul," 2010, erişim tarihi 6 Ekim 2023, <https://www.flickr.com>.

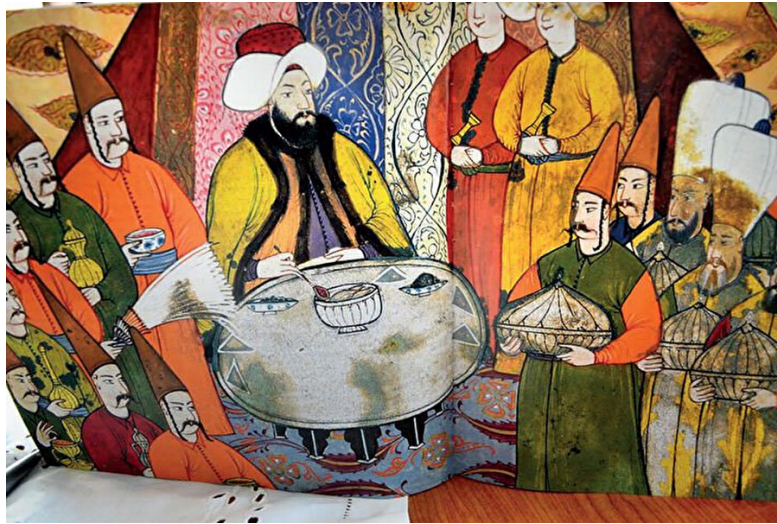
⁸ Özge Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü" *Kültür ve Turizm Bakanlığı*, (2008): 199-219.

⁹ Süheyl Ünver, *Fatih Devri Yemekleri* (İstanbul: Kemal Matbaası, 1952), 79.

çok daha doyurucu, besin değeri yüksek ve güç verici yemeklerden oluşmaktadır. Sabah yemeği sabah namazı ile öğlen on iki arasında yenilir. Ramazan ayında sabah yemeği sahur vaktinde verilmektedir. Kuşhane’de hazırlanan kahvaltılı Çaşnigirbaşı ve maiyetindeki çaşnigirler tarafından tabla ile alınır ve Has Oda’ya götürülür. Padişah yemeğini Has Oda’da alçak bulgari adı verilen sofrada yere oturarak yer. Padişahlar yakın çevresi, genellikle ulema kesimi ile yemeklerini yerd ancak Fatih devrinin sonlarına doğru protokolden kaynaklı sorunlar sebebiyle yakın çevre ile yemek yemeye son verildiğinden padişah yemeklerini artık tek başına yemeğe başlamıştır.

Has Oda’da padişahın yemek yiyeceği bulgari adı verilen yer masasının altına örtü serilir. Bu örtünün kumaşı genellikle en kaliteli ipektendir ve altın sırmalı işlemelidir. Yer sofrası üzerine de benzer şekilde altın sırmalı ipek kumaş serilir ve üzerine gümüş sini konulur.¹⁰ Yemekten önce padişah ibrikdarbaşının döktüğü su ile ellerini yıkar ve emriyle yemeklerin kapakları açılır. Ayrıca yemek öncesi ve sonrası dua edilir. Sabah ve akşam yemeklerinde düzen bu şekildedir.

Sarayda altın ve gümüş yemek kapları bulunurken padişah genellikle porselen kapları tercih eder.¹¹ Bu porselen kaplar Çin’den gelen özel seladon kap koleksiyonun parçalarından oluşur. Çin’den ihraç edilen porselenler Osmanlı Sarayı’nda altın yıldızlı süslemeler, mücevherlerle süslenir.¹²



Görsel 2. Osmanlı padişahı akşam yemeği¹³

Saray’da şölen ve ziyafetler dışındaki günlük yemek vakitlerinde lüks ve gösterişten kaçınılır. Yemek süresi uzun değildir. Yemek yanında ekmeğ muhakkak bulunur. Fırından üç çeşit ekmeğ çıkar. Padişahın yediği ekmeğ Bursa buğdayından elde edilen has un ile yapılan ekmeğdir.¹⁴

Sabahları genellikle et, nohut, kimyon ve bazen yoğurt eklenmesiyle hazırlanan pirinç çorbası ile güne başlanılır. Sabahları genellikle çorba yenilmekle birlikte yahni, etli yemek, pilav gibi yemekler de sofrada bulunur. Ayrıca hamur işi, börek tarzı yemeklerde sabah vakitlerinde padişah sofrasında olur. Haftada bir Yumurtalı lapa ve Bide Lapası verilir.

19. yüzyıl sonlarına doğru modernleşmenin etkisiyle sabah öğünü biraz çeşitlenmiştir. Leyla Saz’ın hatırlarından öğrenildiği kadarıyla sabahleyin bal, kaymak, peynir, reçel, soğuk kavurma, yumurta ile kahvaltılı edilmeye başlanmıştır. Yumurta, sebze ve her türlü et ile pişirilmektedir; pastırmalı, kıymalı, sucuklu, domatesli, ıspanaklı, soğanlı gibi.

¹⁰ Leyla Saz, *Haremde Yaşam* (İstanbul: DBY Yayınları, 2010), 108.

¹¹ Uzunçarşılı, *Osmanlı Devleti’nde Saray Teşkilatlanması*, 69.

¹² Serkan Gedük, “Topkapı Sarayı Müzesi Çin Porselenleri Koleksiyonu Üzerinde Yapılmış Osmanlı Onarımları,” *International Association of University Museums Platform Cultural Heritage* 5 no.2, (2022).

¹³ Kısıkateş, erişim tarihi 6 Ekim 2023, <https://www.kisikates.com.tr/>.

¹⁴ Arif Bilgin, “Osmanlı Mutfağı”, içinde *Saray Mutfağı*, ed., Arif Bilgin ve Sibel Öncel. (Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi, 2016), 40.

Günde iki öğün yemek yiyen Padişah'ın akşam yemeği ikindi namazını müteakip verilir. Güneş batmadan evvel yemeğini yemiş olur. Ramazan ayında akşam yemeği iftar saatinde yenir. Akşam yemeği genellikle çorbayla başlar. Padişah sofrasının temel yemekleri; çorba, pilav ve et yemekleridir.

Çorba olarak mercimek ve erişte ile hazırlanan çorbaların Orta Asya'ya kadar dayandığı söylenebilir. Akşam yemeklerinde sunulan çorbalar çeşitli malzemelerden yapılırdı. Tavuk etli, kırmızı etli, deniz ürünlü çorbalar, bakliyat, hamur işi çorbaları, terbiyeli çorbalar, sebze çorbaları gibi. Çorbalarda salça kullanımı yaygındır ayrıca çorbalar et ya da tavuk suyu ile hazırlanmaktadı. Çorba malzemesi olarak sirke, kuru nane, pul biber, maydanoz, bal, kestane, oğul otu, havuç, limon, tarçın, sumak, nane, yumurta, badem, şalgam, nar ekşisi gibi malzemeler kullanılırdı. Yağ olarak genellikle tereyağı kullanılırdı.¹⁵

Sabah sofralarında yer verilen ancak akşam yemeklerinde ana yemek olarak karşımıza çıkan yahni Osmanlı saray mutfağında birçok çeşidi ile yer bulmuştur. Genellikle kullanılan malzemeler; nohut, kuzu eti, kılıçbalığı, uskumru, tavuk, tavşan, dana işkembe, tarçın, nane gibi.

Et yemeklerinden kebab saray mutfağında önemli bir yere sahiptir. Kullanılan etlere yenibahar, pul biber, karabiber, tarçın, kimyon, kakule gibi baharatlarla tat verilmektedir. Kebapların içerisinde soğan, içyağı, sirke, tereyağı, et suyu, maydanoz, nane gibi malzemeler eklenmektedir. Kebaplar genellikle şişte, güveçte, ızgarada pişirilmektedir. Kuzu eti ile yapılan Kuşbaşı kebabı, Ciğer kebabı, Hacı Osman kebabı, Yoğurtlu şiş kebabı, Hurma kebabı gibi.¹⁶

Matbah-ı Amire defterlerinde dâne olarak geçen pirinç pilavı sade pilav, etli pilav, sebzeli pilav olarak ayrılır. Genellikle pilavlar et suyu ya da tavuk suyu ile pişirilir. Pilavın çeşidine göre üzüm, karanfilli salça veya bal da kullanılır. Kestane, kuşüzümü, et suyu, bulgur, kıyma, fıstık, tarçın, kakule, lüfer, kuzu ciğeri, kuzu eti, koyun eti, kuskus gibi malzemeler kullanılır.¹⁷

Orta Asya göçebe yaşam kültürünün etkisiyle etin büyük önem kazandığı Türk mutfağında Türklerin yerleşik hayata geçmesiyle sebzeler yemeklerin içerisinde kullanılmaya başlanmıştır. Osmanlı'da sebzeler değişik pişirme teknikleriyle saray mutfağında yerini almıştır. Ancak pilav pişirme tekniğinde olduğu gibi sebze yemeklerinde de et/kıyma ve et suyu kullanımı yaygındır. Sebze yemeği olarak; Peynirli kabak, Yanardağ boranisi, Ispanak Yemeği, Soğan Dolması, gibi yemekler dikkat çeker.¹⁸

Saray mutfağında Tatlıcılar ve Helvacıbaşı tarafından helva, reçel, marmelat, hoşaf, macun ve baklava gibi lezzetler yapılmaktadır. Özellikle baklava Osmanlı saray mutfağında ayrıcalıklı konuma sahip bir tatlıydı ve iftar ve bayram sofralarında yerini alır. Zerde tatlısı, çeşitli lokmalar, kadayıf, güllaç, ayva tatlısı gibi tatlılar tüketilir. Aşure günü Saray aşuresi yapılır. Helvahanede yapılan helvalarda genellikle badem kullanılmaktadır. Hakani Helva, Güllabiye, Kestaneli helva, Tahinli helva gibi. Helvahane'nin bir birimi olarak reçelhanede elma, armut, kiraz, gül, turunc, muşmula, hünnap, limon gibi çeşit çeşit meyvenin reçeli yapılır.¹⁹ Marmelat yapımında elma ve hünnap daha çok kullanılır. Helvahanede macun da üretilir ve büyük çoğunluğu ilaç olarak kullanılır. Macunlar Helvahanede yapılır. Lahana, havuç, şalgam, pancar, üzüm, balık, kabak, sarımsak ve ıspanak kökü ile turşular kurulum. Osmanlı saray mutfağında içecek olarak hoşaf, limon suyu, şerbet, boza ve kahve bulunur.²⁰ Kahve ise Osmanlı Sarayı'na 16. Yüzyıl'da girmiştir.²¹

Osmanlı saray mutfağında şenlikler, şölenler ya da törenler söz konusu olduğunda sofralar daha gösterişli hazırlanmaktadır. Bu şenlikler Osmanlı Devleti'nin güç, iktidar ve zenginliğini sergiler. Sofralar At Meydanı'nda kurulur ve herkese yemeği dağıtılır. Devlet erkanının da yer aldığı şenliklerde herkes rütbesi ve idari konumuna göre belirli bir masada oturur. Genelde şenliklerde yirmi ila yüz çeşit arası yemek olur. Tavuk, piliç, koyun eti, yahni, paça, kebablar, dolmalar masada yer alırken çeşitli börekler, çorbalar, tavuklu pilav, aşure, baklava, çeşit çeşit

¹⁵ Tuğrul Şavkay, *Osmanlı Mutfağı* (İstanbul: Şekerbank, 2000) 52-62.

¹⁶ Şavkay, *Osmanlı Mutfağı*, 69-80.

¹⁷ Şavkay, 205-214.

¹⁸ Şavkay, 164-172.

¹⁹ Şavkay, 39.

²⁰ Şavkay, 49-203.

²¹ Leyla Saz, *Haremde Yaşam*, (İstanbul: DBY Yayınları, 2010), 112.

şerbetler de bulunur.

Joseon Hanedanlığı Saray Mutfağı

Günümüz Kore topraklarında kurulan Joseon Hanedanlığı (1392-1897) monarşi ile yönetilen ve hiyerarşik bir toplum sistemine sahip bir devlettir. En üst konumdaki saray halkı yemek konusunda da toplumun geri kalan kısmından ayrılmaktadır. Yemek kültüründe ortaya çıkan bu farklılık yalnızca yemek çeşitleri ile sınırlı değildir. Sarayda kullanılan mutfak eşyaları da farklıydı ve yemeklerin yenme şekline kadar halkın geri kalanı arasında büyük bir fark vardır. Joseon Hanedanlığı döneminde gelenekleri ve kanunları içeren Gyeongguk daejeon (경국대전) kitabında saray mutfağının çeşitli görevlerinden sorumlu birim Saog Birimi (사옹원)²², Neşibu (내시부) ve görevli kadınları ifade eden Nemyiongbu (내명부) gibi çalışanlar hakkında bilgiler, hazırlanan yemekler ve servis edilirken dikkat edilen noktalar kayıtlıdır.²³ Bu kitap vasıtasıyla Kore saray mutfağının işleyişi, kral ve ailesinin beslenmesi hakkında bilgiler edinilir.

Devletin yönetim merkezi olan sarayda en becerikli aşçılar çalışır ve yemeklerde devlet coğrafyasındaki en iyi malzemeler kullanılır. Kralın sabah kahvaltısında, öğlen yemeğinde, sarayda düzenlenen ziyafetlerde, törenlerde verilen yemekler ile saray mutfağı ortaya çıkmaktadır. Sarayda yemek tek bir mutfakta hazırlanmaz. Kraliçe'nin dairesinde, Kral'ın annesinin dairesinde ayrı ayrı kadın aşçılar bulunur, yemekler her özel dairede kendi mutfaklarında pişirilmektedir. Her dairenin kendi kadın mutfak başı bulunmaktadır.

Saraydaki yemeklerden sorumlu daireler; Senğgva Dairesi (Senğgvabanğ-생과방), hanja ateş (so), mutfak(cu) ve oda(banğ) imlerinden meydana gelen Socu Dairesi (Socubanğ-소주방)'dir. Senğgva Dairesi, Kral ve Kraliçe'nin yaşadığı Ciongak (전각) 'ta yani haremde bulunur ve kral ve kraliçenin yemeği burada hazırlanır. Kral ve kraliçenin içeceği içeceği kadar her şey burada hazırlanır. Ayrıca Senğgva Dairesi'nde sarayda düzenlenen ziyafetler için içecekler, çaylar, atıştırmalıklar, tatlı ve kurabiyeler hazırlanır. Socu Dairesi ise iç oda ve dış oda olmak üzere ikiye ayrılır. İç Socu Dairesi Kral'a sunulan sabah ve akşam yemeklerinden ve ana yemeğe uygun olarak çeşitli mezeler hazırlamaktan sorumludur. Dış Socu Dairesi ise sarayda düzenlenen ziyafet yemeklerini hazırlamaktan sorumludur. Ayrıca kraliyet ailesinin düzenlediği çay seremonisi ve büyük küçük ziyafetlerden, önemli kişilerin doğum gününde şölen masalarını hazırlamaktan sorumludur. Bunun dışında ulusal bayramlarda geçici olarak saray mutfak çadırını Sugsolso (숙설소)'yu saray dışına kurmak Dış Socu Dairesi'nin görevidir.²⁴

²² Standart Korece Sözlük, erişim tarihi 10 Ekim 2023,

https://stdict.korean.go.kr/search/searchView.do?word_no=168943&searchKeywordTo=3#top.

²³ Joo Young Ha, "Introduction to Old Documents Related to Palace Cuisine of the Joseon Dynasty," *Academy of Korean Studies* 30 (2013).

²⁴ Sillokwiki, erişim tarihi 12 Eylül 2023,

[http://dh.aks.ac.kr/sillokwiki/index.php/%EC%86%8C%EC%A3%BC%EB%B0%A9\(%E7%87%92%E5%BB%9A%E6%88%BF\)](http://dh.aks.ac.kr/sillokwiki/index.php/%EC%86%8C%EC%A3%BC%EB%B0%A9(%E7%87%92%E5%BB%9A%E6%88%BF)).





Görsel 3. Gyeongbok Saray mutfağı²⁵

Sarayda Kral ve Kraliçe'ye beş kez yemek servis edilmektedir. Sabahın erken saatlerindeki kahvaltı Cari Coban (자리조반) ya da diğer bir adıyla Ço Coban (초조반), sabah yemeği Coban (조반), akşam yemeği Stokban ya da sabah ile akşam yemeklerine kısaca Surasang (수라상) da denir. Öğlen Nadgodsang (낮것상) ve gece vakti servis edilen Yaçam (야참).²⁶

Eğer kralın sabah içmesi gereken bitkisel bir ilacı varsa seher vaktinde kral ilacını içer. Cari Coban'da yemek olarak lapa ve lapanın yanına uygun mezeler sunulur. Lapanın içindekiler mevsime göre değişiklik gösterir. Lapalardan bazıları şunlardır: Beyaz pirinç lapası Höncug (흰죽), deniz kulağı ve pirincin beraber kaynatılmasıyla yapılan lapa Cionbogcug (전복죽), öğütülmüş pirinçten yapılan lapaya şeker, geleneksel kore içkisi soju ve buzun eklenmesiyle soğuk servis edilen lapa Vonmicug (원미죽), inek eti ve pirinç ile yapılan lapa Cangugcug (장국죽), mantar lapası Bosodcug (버섯죽), çam fıstığı ve pirinç ile yapılan lapa Cadcug (жат죽), suda bekletilmiş pirincin değirmende öğütülüp sütle karıştırılmasıyla hazırlanan Tarakcug (타락죽), soyulmuş susam ve yapışkan pirinç ile yapılan lapa Ggecug (깨죽) gibi.²⁷ Lapalar yalnız hastaların yediği bir yemek olarak düşünülmez. Lapa, insan sağlığına faydalı olduğundan kralın güçlenmesi için öncelikli olarak yemesi gerekmektedir.

Kore Kültür Ansiklopedisi'nin çevrimiçi kaynağına göre lapalara uygun mezelere örnek olarak: tuzla fermente edilmiş deniz ürünlerinden codgal (젓갈)den yapılan çorba Ciod Çorbası (젓국), soya sosu veya codgal çorbası kullanılarak veya kırmızı biber salçası ve soya fasulyesi ezmesi kullanılarak yapılan güveç Coçi (조치), turptan yapılmış kimchi (동치미), Çin lahanası ve turp ile yapılan kimchi çorbası Nabag kimchi(나박김치), bal (꿀), soya sosu gancanğ (간장) gibi.

Joseon Hanedanlığı dönemine ışık tutan Joseon Hanedanlığı Yıllık Kayıtları (조선왕조실록)'nda Kral Taejo (태조왕)'dan Kral Cheoljong (철종)'a kadar 25 nesli kapsayan 472 yıllık tarihi kayıtlar yer almaktadır. Joseon

²⁵ Korea Cultural Heritage Foundation 문화재청 제공. Erişim Tarihi 06.10.2023. https://www.cha.go.kr/cha/idx/Index.do?mn=NS_01.

²⁶ Kore Kültür Ansiklopedisi, erişim tarihi 28.08.2023. <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0031301>.

²⁷ Han Bok Ryeo, *Jewels of the Palace Royal Recipes from Old Korea* (Korea: Hollym International Corp., 2017), 15.

Hanedanlığı Yıllık Kayıtları'nda seher kahvaltısının önemine ithafen şöyle bir kayıt geçer:

Kral Seonjo (선조왕) dönemi, 7. Cilt, saltanatının 6. Yılı.

Yoo Hee Chun (유희춘), devlet idari kurumunda en yüksek rütbeye sahip kişi.

Yoo Hee Chun Kral'a,

“Sabah bir şey yemediğinizi, hatta öğlene kadar yemediğinizi duyunca şaşırımdım ve bu durum ıstırap duymama sebep oldu. Ekseriyetle insanoğlu akşam yemeğini yemese de olur. Fakat sabah ve öğlen yemeğini yemeden olmaz. Seher vaktinde bir kase beyaz pirinç lapası Höncug yenirse mideyi yumuşatır, hastalıklara karşı koruma hususunda da pek işe yarar. Kıymetli Kral'ımızın da her zaman lapa yemesini dilerim.” der.²⁸

Surasang (수라상), Kral ve Kraliçe'ye sunulan sabah ve akşam yemeklerinin genel adıdır. Sabah sura(수라)'sı saat 10 gibi, akşam surası ise saat 6-7 gibi sunulur. Bu yemekler sarayın Socu Dairesi'ndeki kadın aşçıbaşı tarafından yapılır. Kral ve Kraliçe'ye sunulan yemeklerde sofrada düzeni ana yemek ve mezeler şeklinde ayrılır. 12 çeşit kadar meze sofrada bulunur.²⁹ Mezelerin çeşitleri mevsimlere göre değişiklik gösterir. Genellikle pilav, çorba, kimchi, soya fasulyesinin fermente edilmesiyle elde edilen sos Canğ (장), güveç ya da balık, kabuklu deniz ürünleri, et, sebze gibi malzemelerin ıtri baharatlarla buharda pişirilmesi ile yapılan Ccim (찜) yemeği hazırlanır.³⁰

Kore mutfağında pilav ayrı bir yer tutmaktadır. Her yemeğin yanında yedikleri gibi her öğünde de sofrada pilav görmek mümkündür. Bu gelenek yüzyıllar öncesinden süregeldiği gibi Joseon Hanedanlığı döneminde de Kore'de pilav kral ve kraliçenin sofrasında vazgeçilmez bir yemektir. Kral ve Kraliçe'ye sunulan sura öğünlerinde iki çeşit pilav olur: beyaz pirinçten yapılan pilav ve kırmızı (adzuki) fasulyeli pilav. Kırmızı fasulyeli pilav yaparken kırmızı fasulye haşlanır ve haşlanan fasulye beyaz pirinç ile karıştırılıp pişirilir.³¹ Kırmızı fasulyenin Kore mutfağına giriş tarihi net bilinmiyor olsa da kırmızı fasulyenin Koreliler için önemli dokuz tahıldan biri olduğu bilinmektedir.

Joseon Hanedanlığı'nın dokuzuncu kralı Kral Seonjong saltanatının 22. Yılında halkı tarıma teşvik etmek adına bizzat kendisi tohum ekerek bir tören düzenlemiş ve bu törende kırmızı fasulye de ekmiştir. Ataları anma töreninde de kırmızı fasulye kullanılmaktadır.

Kral ve kraliçe için hazırlanan pilav pagodit ya da sabuntaşı olarak adlandırılan yumuşak taştan yapılmış tencerede kömür ateşi hvaro (화로) da pişirilir. Beyaz pirinç pilavı yosun çorbası ile, kırmızı fasulyeli pilav ise inek kemiği, koyun eti, işkembe, inek döşü ile yapılan Gomtang (곰탕) çorbası ile servis edilir.



²⁸“Joseon Hanedanlığı Yıllık Kayıtları” erişim tarihi 04.10.2023. https://sillok.history.go.kr/id/kna_10601021_001.

²⁹ Han, *Jewels of the Palace Royal Recipes from Old Korea*, 54-55.

³⁰ Jin-ah Yun, *K-Food: Combining Flavor, Health and Nature* (Korea: Gil Job-le Media, 2016), 92.

³¹ Michael J. Pettid, *Korean Cuisine: An Illustrated History* (China: Reaktion Books, 2008), 29.

Görsel 4. Korea Cultural Heritage Foundation³²

Kral ve Kraliçe'ye yemekler üst kısmı yuvarlak siniye benzer, alt kısmı ayaklı vonban (원반) adı verilen yer sofrasında servis edilir. Vonbanın hemen soluna servis için vonbana göre daha küçük bir gyiodban (결반) denilen masa konulur. Gyiodbanın hemen önüne suffe Osmanlı rahlesini andıran çeğsanğban (책상반) adı verilen yer sofrası olur ve yanında congol yemeğini pişirmek için mangal yer alır.

Kore güveci Cige (찌개) topraktan yapılmış küçük güveç kabı dugbegi (뚝배기)'de porsiyonluk kaynatılır ve güveç kabında sunulur. Ayrıca coçibo (조치보) adı verilen kapaklı kaselerde de servis edildiği olur. Coçi (조치) yemeği de Kore güveci cige gibidir, aralarındaki tek fark cigenin coçiden daha büyük kaplarda yapılıyor olmasıdır. Coçi içerisindeki malzemeler mevsime göre değişkenlik gösterirken yemeğin adı içerisindeki ana malzemeye göre değişir. Malgıncoçi (맑은조치) fermente edilmiş karidesle yapılıp biraz tuzsuzdur ve içerisinde soya sosu bulunur. Tocanğcoçi (토장조치) biraz tuzlu olup içerisinde soya fasulye ezmesi Döncanğ (된장) ve biber salçası Goçucanğ (고추장) bulunur.

Geniş güveç kabında çeşitli malzemelerin kavrulup et suyu ile pişirilmesiyle yapılan Congol (전골) da kral ve kraliçeye sunulan yemekler arasındadır. Congol ateş üstünde hemen pişirilip servis edilen bir yemektir. Yemeği pişirmek için mangal (화로) ya da mangal çeşitlerinden olan kilden yapılmış Pungno (풍로) kullanılır.³³ Günümüz Kore'sinde ocak başı restoranları oldukça meşhurdur. Masaların ortasında bulunan mangalda et ya da güveç, çeşitli yemekler pişirilip hemen servis edilir. Tıpkı bunun gibi Joseon Hanedanlığı döneminde congol kral ve kraliçe önünde hazırlanmaktadır. Kor halindeki ateş iyice yakılır ve congol için özel yapılmış geniş güveç kabında ya da geniş bir tencerede pişirilmektedir.

Tüm malzemeler baharatlanır ve tunç-bakır-kalay alaşımli küçük saklama kaplarına konur. Susamyacı Çamgırım (참기름) conğci adı verilen küçük kasede, et suyu çorbası Canğ Çorbası (장국) kapaklı bir kasede sofrada yerini alır. Yemek esnasında congolu, kadın aşçıbaşı pişirmeye başlar. Aşçıbaşı önce eti kavurur ardından et suyu çorbası canğ'ı ilave eder. Son olarak da sebze ve yumurtayı ekler ve biraz pişirdikten sonra kral ve kraliçeye sunar.

Günümüzde ünü Kore sınırlarını aşan kimchi (김치) saray mutfağında da vazgeçilmez bir lezzettir. Üç tür kimchi kullanılır: Yuvarlak kesimli turp kimchisi Dıonğçimi (동치미), çin lahanası kimchisi Beçukimchi (배추김치), küçük kare parçalar halinde kesilen ve kırmızı biber tozu ile kurulan turp kimchisi Ggagdugi (깍두기). Mevsime göre kimchi türü değişir. Soslar ise hazırlanıp saklanır. Soslar: Soya sosu gancanğ, soya sosu gancanğa sirke eklenip susam tozu ya da çam fıstığı tozu serpilerek hazırlanan Çocanğ (초장), sirkeli acı biber salçası Çogoçucanğ (초고추장), fermente edilmiş karides ile yapılan çorba Seucod Çorbası (새우젓국), hardal, pirinç, sirke, şeker ve tuzun karıştırılmasıyla elde edilen Gyıocacıb sosu (겨자즙) gibi.³⁴ Seucod çorbası soslar gibi bekletilebilir.

Bançan (반찬) adı verilen mezeler çeşitli hazırlama yöntemiyle on iki çeşit hazırlanır. Şişte pişirilmiş baharatlı et ya da balık Sancıog (산적), sebzeler ile birlikte şişte pişirilen et Nurımcıog (누름적), kağıt gibi ince kurutulmuş yosun Gim (김), kaput çan çiçeği (더덕), kurutulmuş mezgıt (복어), yumurta ve una bulanarak kızartılan ince kıyılmış et, balık, sebze Cıonyuo (전유어)³⁵, ince ve yuvarlak dilim halinde kesilen suda pişirilmiş et Pyıonyug (편육), dağdan ve tarladan toplanan yenilebilen ve pişirilmiş sebzeler Namul (나물), taze sebzeler ise Senğçe (생채), kabuklu deniz

³² Korea Cultural Heritage Foundation, 문화재청 제공, erişim tarihi 06 Ekim 2023, https://www.chago.kr/cha/idx/Index.do?mn=NS_01.

³³ Bokryeo Han, *Jewels of the Palace Cuisine Royal Recipes from Od Korea*, 66.

³⁴ Jin-ah Yun, *K-Food: Combining Flavor, Health and Nature*, 91.

³⁵ Sundock Oh, "A Literature Review on the Pyeonyuk in the Royal Palace of Joseon Dynasty," *the Journal of the Convergence on Culture Technology* 1 no.1, (2015): 1-14.

ürünleri, et ve sebzeler ile haşlama tarzı yapılan Corim (조림)³⁶, tuzla fermente edilmiş deniz ürünlerinden codgal, tuz ya da soya sosu gancang ile fermente edilmiş sebzeler kullanılarak hazırlanan konserve tarzı yemek Canğacci (장아찌) gibi. Gündelik hazırlanan bançanlar dışında özel olarak ya kralın isteği ile ya da özel günlerde hazırlanan bançanlar da vardır. Örneğin; poşe yumurta Suran (수란), sirkeli acı biber salçası ile soslanan çiğ ya da biraz haşlanıp dilimlenen et ya da balık Hö (회), maydanoz ya da soğan ile hafif haşlanan ciğer türleri Ganghō (강회) gibi.³⁷

Surasang, kral ve kraliçeye ondol sistemi bulunan yerden ısıtılmalı odada sunulmaktadır. Odanın Doğu tarafında Kral, Batı tarafında ise Kraliçe oturur. Aynı masada değil farklı masalarda yemeklerini yerler. Kral ve Kraliçe'ye üçer Suracı Başı (수라상궁) isimli görevli hizmet eder. Yemekler kırmızı renkli üst kısmı yuvarlak siniye benzer, alt kısmı ayaklı vonban masasında sunulur ve yemekler yere oturularak yenir. Büyük olan vonban kral ve kraliçe önüne konur, sağ tarafına küçük vonban ve onun arkasında suffe Osmanlı rahlesini andıran çegsangban olur. Kral ve Kraliçe'ye özel gümüş kaşık ve çubuklar büyük vonbanın sağ tarafına yerleştirilir. Vonbanın sol tarafına togu (토구) adı verilen kapaklı boş bir kase konur. Kral ya da Kraliçe balık kılçığı ya da yenilemeyen, yutulamayan şeyleri bu kaseye koyar.

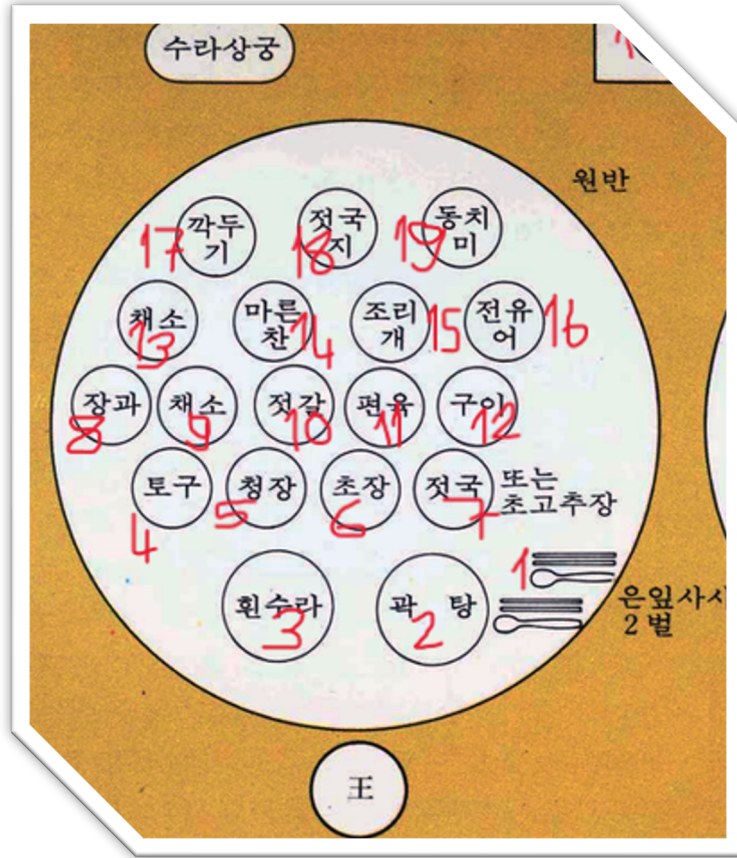
Küçük vonbanda gümüş kaşık ve çubuk, ahşap çubuk, üç adet kase ve tabak bulunur. Bunları yemekte zehir olup olmadığını kontrol eden tadımcı Gimi Görevlisi (기미상궁) ile yemek hizmetinden sorumlu Suracı Başı kullanır. Çegsangban üzerinde birer adet uzunca gümüş kaşık ve ahşap çubuk bulunur. Kaynar suya zencefil, toz tarçın, şeker ya da bal ekleyip üzerine kurutulmuş hurma çam fıstığı serpilerek hazırlanan Sucongga (수정과), tatlı pirinç içeceği Şikhye (식혜) tarzı geleneksel içecekleri karıştırmak için begca (백자) porseleninden yapılmış çay kaşığı bulunur.³⁸

Kral ve Kraliçe'ye yemek sunulurken özel sofrta kullanıldığı gibi sofrta düzeninin belli kural ve kaideleri, düzeni vardır. Aşağıdaki fotoğraflar örnek bir Akşam Sura'sının masa düzenini göstermektedir.

³⁶ Sundeok Oh, "Literature Review on the Jeonuhwa in the Royal Cuisine of Joseon Dynasty", *the Journal of the Convergence on Culture Technology* 2 no.4, (2016): 1-21.

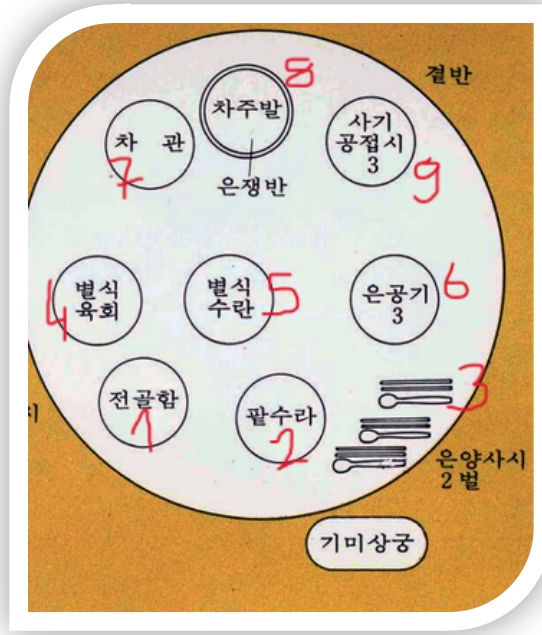
³⁷ Ryeo, *Jewels of the Palace Royal Recipes from Old Korea*, 58.

³⁸ Deson Chon, "Korean Cuisine and Food Culture," *Kikkoman Special Edition* (2003): 2-6.

Görsel 5. Akşam Surası, Vonban düzeni³⁹

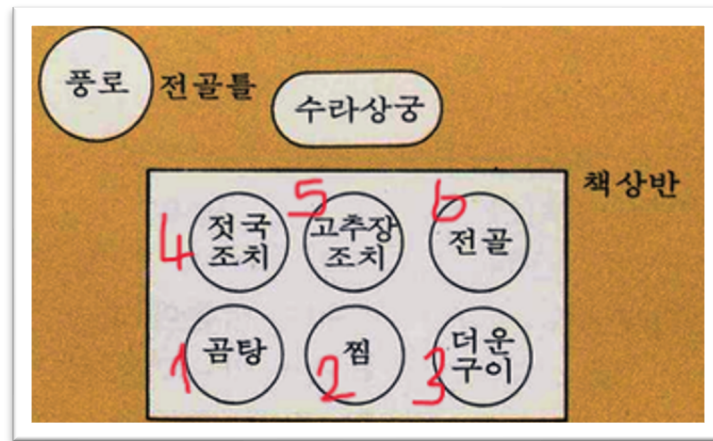
Sırasıyla Vonban üzerinde; (1) iki adet gümüş kaşık ve çubuk takımı, (2) çorba, (3) beyaz pilav, (4) yenilemeyen ya da yutulamayan yemeklerin konulması için togu, (5) taze soya sosu çioncanğ, (6) soya sosu gancanğa sirke eklenip susam tuzu ya da çam fıstığı tozu serpilerek hazırlanan çocanğ, (7) fermente edilmiş deniz ürünleri ile yapılan çorba Codgug ve ya sirkeli acı biber salçası Çogoçucanğ, (8) tuz ya da soya sosu gancanğ fermente edilmiş sebzeler ile hazırlanan konserve tarzı yemek Canğacci ya da Canğgva (장과), (9) sebze, (10) fermente edilmiş deniz ürünleri Codgal, (11) ince yuvarlak dilim halinde kesilen suda pişirilmiş et Pyıonyug, (12) ızgarada pişmiş baharatlı et ya da balık Gui (구이), (13) sebze, (14) meze, (15) kabuklu deniz ürünleri, et ve sebzeler ile haşlama tarzı yapılan Corim, (16) yumurta ve una bulanarak kızartılan ince kıyılmış et, balık, sebze Cıonyuo, (17) küçük kare parçalar halinde turp kimchisi Ggagdugi, (18) Codgug ve et suyu ile kurulan kimchi Codgugci (적국지), (19) yuvarlak kesimli turp kimchisi Dıonğçimi bulunmaktadır.

³⁹ Naver Blog, erişim tarihi 9 Ekim 2023, <https://blog.naver.com/jawkoh/220709636816>.



Görsel 6. Akşam Surası, Gyiodban düzeni⁴⁰

Gyiodban üzerinde; (1) geniş güveç kabında kavrulan çeşitli malzemeleri biraz et suyu ile pişirilmesiyle yapılan Congol, (2) kırmızı fasulyeli pilav Patsura, (3) bir adet gümüş kaşık ve çubuk, yemek karıştırmak için ince uzun kaşık ve çubuk, ahşap kaşık ve çubuk, (4) ince dilimlenmiş ve baharatlarla marine edilmiş özel çiğ et Yukhö (육회), (5) özel poşe yumurta Suran, (6) üç adet boş gümüş kase, (7) çay suyunu kaynatmak için kapaklı kase görünümlü Çağvan (차관), (8) çay içmek için özel kase Çadcubal (차주발), (9) üç adet porselen düz tabak bulunmaktadır.



Görsel 7. Akşam Surası, Çegsangbang düzeni⁴¹

Suffe Osmanlı rahlesine benzeyen Çegsangbang üzerinde; (1) koyun eti, işkembe, inek döşü ve inek kemiği, ile yapılan Gomtanğ çorbası, balık, (2) kabuklu deniz ürünleri, et, sebze gibi malzemelere ıtri baharatlarla buharda pişirilmiş Ccim, (3) ızgarada yeni pişmiş baharatlı et ya da balık Gui, (4) fermente edilmiş deniz ürünleri ile pişirilen

⁴⁰ Naver Blog, erişim tarihi 09 Ekim 2023, <https://blog.naver.com/jawkoh/220709636816>.

⁴¹ Naver Blog, erişim tarihi 09 Ekim 2023, <https://blog.naver.com/jawkoh/220709636816>.

Coçi, (5) biber salçası goçucanğ ile hazırlanan Coçi, (6) Geniş güveç kabında çeşitli malzemelerin kavrulup et suyu ile pişirilmesiyle yapılan Congol. Çeğsanğbanğın hemen yanında congol yemeğini pişirmek için kilden yapılmış Pungno mangalı bulunurdu bulunmaktadır.

Kral ve Kraliçe'nin yemek yiyeceği vonban ve çeğsanğbanğ önünde yemek hizmetinden sorumlu Suracı Başı oturur. Vonban önünde oturan Suracı Başı yemeklerin kapaklarını açar ve yemek servisini yapar. Sırasıyla sosların kapaklarından başlayıp mezenin, kimchinin, sıcak yemeklerin kapaklarını açar. Vonbanın solundaki gyiodban'da yemekte zehir olup olmadığını kontrol eden Gimi Görevlisi oturur. Gimi Görevlisi Kral ya da Kraliçe'nin küçüklükten itibaren tanıdığı, güvenilir insanlar arasından seçilmektedir. Rahle tarzı masa Çeğsanğbanğ'ın önünde oturan Suracı Başı, pungno mangalının üzerine Congol güveç kabını koyar ve Congol'u pişirir. Mangal üzerinde pişmiş sıcak Congol'u alır Kral ve Kraliçe'nin masası vonbana koyar.

Joseon Hanedanlığı Yıllık Kayıtları'nda Kral'ın sofrasına dair şöyle bir not dikkat çeker:

"Kral Taejong Kayıtları, 22. Cilt, saltanatın 11. Yılı.

Kral Taejong ülkeyi etkileyen kuraklık sebebiyle içki içmeyi yasaklamış (철주), Kral ve Kraliçe'ye sunulan sabah ve akşam Surasang'larındaki meze çeşitleri azaltılmasını emretmiş olup (감선) bu sıkıntılı dönemde dükkanların kapılarının kapatılmasını ve temel günlük ihtiyaçların sokakta satılmasını buyurmuştur."⁴²

Ülkeyi etkileyen kuraklık ya da diğer afetler sebebiyle yemek hususunda kral tarafından değişiklikler yapıldığı anlaşılmaktadır.

Öğlen yemeği Nadgodsanğ olarak (낮것상) hafif yemekler ve atıştırma yemekleri sunulmaktadır. Pirinç lapası Miim, lapa türleri, meyve, kurabiye, pirinç lokumu Ddiok (떡), ballı ya da şekerli su içerisine dilimlenmiş meyvelerin veya yenilebilir çiçeklerin eklenmesiyle hazırlanan içecek Hwaçe (화채) servis edilir. Bazen de sadece çay ve kurabiyeden oluşan Dagva masası (다과상) kurulur. Soylu bir kimsenin doğum günü ya da bayram gibi özel günlerde misafirler için öğlenleri erişte, Kore mantısı mandu, pirinç lokumu çorbası gibi yemeklerin bulunduğu Canğgug sofrası (장국상) hazırlanır. Ayrıca öğle vaktinde saray dışından akraba veya misafir gelirse erişte çorbası ikram edilir.⁴³

Sarayda harem törenleri ve cenaze törenleri gibi önemli etkinlikler olduğunda saray teşrifatına uygun şekilde ziyafet hazırlanmaktadır. Ataları anma töreni gibi kraliyet için önem arz eden ziyafetlerde çeşitli meyveler, balık, et, çorba, pirinç lokumu gibi ana malzemelerin kullanılmasıyla görkemli sofralar kurulmaktadır. Cinçan (진찬) adı verilen tören hanedan mensupları arasında düzenlenen bir ziyafettir ve teşrifat usulleri daha hafiftir. Ülke açısından önemli olaylar yaşandığı vakit sarayda düzenlenen ziyafete ise Cinyion (진연) adı verilmektedir.

Sarayda bir yıl içerisinde sürekli etkinlik ve törenler yapılır ve özel masalar kurulur. Kimi etkinlik ve törene halk da katılabilir ve onlar için de ziyafet çadırları kurulur, yemek servis edilir. Yıllık ilk dolunayı, kraliyet aile üyelerinin doğum günleri, harem törenleri gibi çeşitli önemli gün ve bayramlar kutlanır.

Gece Atıştırma, Yaşam (야참) vaktinde Kral'ın içmesi gereken bir ilaç varsa ilacı içerdi ya da yemek isterse erişte, süt lapası, şekerli pirinç içeceği Şikhye servis edilir.

Joseon Hanedanlığı saray mutfağı günümüz yemek kitapları gibi kaydedilmediğinden son kralın hizmetindeki ve yakın çevresindeki kişiler tarafından aktarılan kadarıyla⁴⁴ bilinmektedir. Bilindiği kadarıyla Joseon Hanedanlığı yüzyıllar süren saltanatı boyunca ihtişamlı bir saray mutfağına sahip olmuştur.

Sonuç

Osmanlı Devleti ve Joseon Hanedanlığı aynı yüzyıllarda tarih sahnesinde bulunmuş birbirinden uzak iki devlet olarak saray mutfağında hem benzerlikler hem de farklılıklara sahiptir. İki devletin saray mutfak kültüründe en dikkat çeken farklılık yemek öğünleridir. Osmanlı'da iki öğün olarak kayıtlara geçerken Joseon'da bu karşımıza beş

⁴² "Joseon Hanedanlığı Yıllık Kayıtları," erişim tarihi 04 Ekim 2023, <https://sillok.history.go.kr/main/main.do>

⁴³ Bokryeo Han ve Gilja Jeong, *Joseon Dönemi Saray Mutfağı* (Kore: Saray Mutfağı Araştırma Enstitüsü, 2003).

⁴⁴ Bokryeo Han, "The Beauty and Taste of Royal Food," *SCD Elixir* 43 (2008): 15.

öğün olarak çıkar. İki mutfakta da et ve deniz ürünleri kullanıyor olsa da Osmanlı'da et mutfağın mihenk taşıdır. Ayrıca her yemeğin yanında muhakkak ekmeğin bulunur. Osmanlı'daki ekmeğin yerine Joseon'da pilav masada yerini alır. Her sofrada muhakkak pilav bulunur. Osmanlı'da yemek pişiren ve servis eden görevliler genellikle erkek olmakla birlikte Joseon'da aşçılar ve servis eden görevliler kadınlardan oluşur. Ayrıca Osmanlı mutfak kayıtlarında içki karşımıza çıkmazken Joseon'da geleneksel içki bulunur.

Osmanlı ve Joseon saray mutfak kültüründe en dikkat çeken benzerlik ise hanedanlığa hazırlanan yemeklerin özel bir mutfakta pişirilmesidir ve bu mutfaklar sarayda hanedanın yaşam alanı olan kısma yakın yerde bulunmaktadır. Kral ve padişahın sabah yemeklerinde lapa bulunması, lapanın iki devlet kültüründe de sağlıklı bir yiyecek olarak bilinmesi dikkatlerden kaçmaz. Ayrıca ana yemek olarak muhakkak et ya da deniz ürünlerinden biri masada yerini alır. İki devlette de yemekte zehir olup olmadığını kontrol eden görevli vardır. Joseon saray mutfağında da karşımıza çıkan Çin porselenleri ve pirinç Osmanlı saray mutfağında da bulunur. Çin porselenlerinin Çin'den geldiği ve pirincin çoğunlukla Osmanlı iâşe defterlerinde yine Çin'den geldiği kayıtlıdır.

İki devlette de görülen benzerlikler aynı yüzyılda tarih sahnesinde bulunmanın neticesinde ortaya çıkmıştır diyebiliriz. Güvenlik hassasiyeti, yöneticinin korunması, hanedanın yaşam alanının en korunaklı yerde olması ve mutfağının dahi yakınında bulunması gibi sebepler monarşi ile yönetilen ülkelerde karşımıza çıkabilecek benzerliklerdir. Monarşinin etkisiyle halk ve saray yaşamı arasındaki farklılıklar, özellikle şenlik, tören gibi özel günlerde sarayın ihtişamının gözler önüne serilmesi saray kültürünün devletler arası ortak paydasıdır.

Benzerlik ve farklılıklarıyla Osmanlı Devleti ve Joseon Hanedanlığı dönemin görkemli saray mutfaklarına sahip iki devlettir. Sürüp giden zaman içerisinde zaman ile değişen ve gelişen, farklı kültürlerle harmanlanan has bir saray kültürü ortaya çıkarmışlardır.

Extended Summary

The palace, which is the administrative center of the states, is also a place where the ruler and his family, those working in the palace units live and where social life exists. Palaces have an organization that ensures the continuation of life, which is basically the same as the public, but differs in terms of service. While organizations consisting of different units ensure order in palace life, the employees within the organization fully fulfill the services needed by the ruler and his family. Among these organizations, the palace cuisine, which has gone through a long historical process and blended with different cultures, attracts attention. Palace cuisine bears the cultural traces of the geography in which the state is located and the states it interacts with.

In this study, the food culture and culinary organization that formed in the palace during the Ottoman Empire and the Korean Joseon Dynasty, which took part in the historical scene in the same century, will be discussed. In the Ottoman Empire, the palace kitchen was called Matbah-ı Amire, while in the Joseon Dynasty, the palace kitchen was called Saenggwa and Soju Daire. This study includes the duties of those working in the palace kitchens of the two states, how many meals the ruler ate during the day, what foods he ate at meals, and the ceremonies followed by the officials while serving the meals.

In this research, master's theses, articles, dictionaries and encyclopedias were examined using the literature review model. When the literature is examined, it is seen that many studies have been done about Ottoman palace cuisine and Joseon palace cuisine. While researching the Ottoman Empire, Dergipark and YÖK Thesis Center database were used, while researching the Joseon Dynasty, Dpbia database and Joseon Dynasty Annual Records online source were used. Although there are Turkish sources about Korean traditional dishes, there are no Turkish sources about Joseon palace cuisine. About the Ottoman culinary organization, İsmail Hakkı Uzunçarşılı (1984) wrote his book "Palace Organization of the Ottoman Empire", Şavkay (2000) "Ottoman Cuisine" and Ünver (1952) "Fatih Era Dishes". His books called "attract attention. About the culinary organization of the Joseon Dynasty, Korean books titled Gilja and Bokryeo (2003) "Palace Cuisine of the Joseon Dynasty", Han (2017) "Palace Recipes from Ancient Korea", Joo (2013) "Introduction to Old Documents Related to Palace Cuisine of the Joseon Dynasty Deson (Korean articles titled "Korean Cuisine and Food" (2003) and "The Beauty and Taste of Palace Cuisine" by Han (2008) attract attention. Turkish sources were used when researching the Ottoman Empire. While researching the Joseon Dynasty, information was obtained by collecting data from Korean and English sources and translating them into Turkish.

In the Ottoman Empire, the palace kitchen is called Matbah-ı Amire, and within the Matbah-ı Amire there is a Has Mutfak, where special meals are cooked for the sultan. While the best cooks of the palace work in the Has Kitchen, the best ingredients specially brought from the country are used. The highest rank in the kitchen is Caşnigirbası and is responsible for the sultan's private catering services. The meals prepared in the Has Kitchen are taken by the Caşnigirbası and his entourage and taken to the Has Oda, the sultan's private rest room. Food is served to the Sultan twice a day, in the morning and in the evening. In the mornings, soup, stew, rice with meat, pastries and porridge are usually prepared. For dinner, soup, kebab, stew, rice, vegetable dishes and dessert are served. In the Joseon Dynasty, the palace kitchen was divided into two: Sengva and Socu Department. The Sengwa Department is responsible for preparing meals for the King and Queen and prepares beverages, tea, snacks and cookies for banquets held in the palace. The Socu Room is divided into two: inner room and outer room. The Inner Socu Department is responsible for the breakfast and dinner served to the King and for preparing various appetizers in accordance with the main course. The Outer Socu is responsible for preparing meals for banquets held in the palace. It is also the duty of the The Outer Socu to set up the palace kitchen tent outside the palace. Here, Saeok Unit, Naeshibu, responsible for various duties of the kitchen, and Naemyeongbu, which refers to the women working in the kitchen, work. In the Joseon Dynasty, meals are served in a room with underfloor heating. The King and Queen are served their meals by Surasang-gung. In the Joseon palace, five meals a day are served to the king. In the Jojoban meal, which is served in the early hours of the morning, porridge and appropriate appetizers to accompany the porridge are prepared and presented to the king. Breakfast and dinner are called Surasang-gung. In the morning and dinner, there is definitely rice made from white rice or rice with red (adzuki) beans. As main courses, dishes such as Korean stew jige, jongol, jangajji, and jodgal are served in the evening. Korean pickled kimchi, whose fame goes beyond Korean borders; Sauces such as soy sauce, ganjang, chocang, and chogochucang are included in the palace cuisine. Appetizers called bançan are also prepared with various preparation methods and take their place on the tables. For lunch, Natgotsang, light meals such as rice porridge, fruit and cookies are served. If the king wishes, snacks such as milk porridge and the traditional drink shikhye are served at Yacham as a night snack.

The Ottoman Empire, where the influence of Central Asian and Anatolian cuisine was seen, and the Joseon Dynasty, where the cuisine of the previous dynasties was seen, as well as the influence of the neighboring Chinese and Japanese cuisine, created their own palace cuisines over time. The Ottoman Empire and the Joseon Dynasty were two states with rich palace cuisine due to their deep-rooted history.

Çıkar Çatışması Beyanı - Conflict of Interest Statement:

Yazarlar, bu makalenin araştırılması, yazarlığı ve yayımlanmasına ilişkin herhangi bir potansiyel çıkar çatışması beyan etmemiştir. - The authors declared no potential conflict of interest regarding the research, authorship, and publication of this article.

Destek/Finansman Bilgileri - Support Financing Information:

Bu çalışma, Kore Araştırmaları Akademisi (Academy of Korean Studies) tarafından Kore Araştırmaları Tanıtım Servisi'nin Kore Cumhuriyeti Eğitim Bakanlığı aracılığıyla sağlanan Temel Üniversite Programı (AKS-2019-OLU-2250002) kapsamında desteklenmiştir. - This work was supported by the Core University Program for Korean Studies through the Ministry of Education of the Republic of Korean Studies Promotion Service of the Academy of Korean Studies (AKS-2019-OLU-2250002)

Yazar Katkı Oranı - Author Contributions: Fikir – %100 S. G. T.; Tasarım – %100 E.D; Denetleme – %100 S. G. T.; Veri Toplanması ve/veya İşlemesi – %100 E.D; Analiz ve/veya Yorum – %100 S. G. T.; Literatür Taraması – %100 E.D; Yazıyı Yazan – %100 E.D; Eleştirel İnceleme – %100 S. G. T. - Conception – %100 S. G. T.; Design – %100 E.D; Supervision – %100 S. G. T.; Data Collection and/or Processing – %100 E.D; Analysis and/or Interpretation – %100 S. G. T.; Literature Search – %100 E.D; Writing Manuscript – %100 E.D; Critical Review – %100 S. G. T.

Kaynakça

- Bilgin, Arif. "Bolulu Aşçıların Osmanlı Saray Mutfağına Girişleri." *Bolu'da Halk Kültürü ve Köroğlu Uluslararası Sempozyumu* içinde, Abant İzzet Baysal Üniversitesi Yayınları No. 90, 1998.
- Bilgin, Arif. "Osmanlı Mutfağı." *Saray Mutfağı* içinde, Editörler: Arif Bilgin ve Sibel Önçel, 40. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Basımevi, 2016.
- Chon, Deson. "Korean Cuisine and Food Culture." *Kikkoman Special Edition*, 2003, 2-6.
- Gedük, Serkan. "Topkapı Sarayı Müzesi Çin Porselenleri Koleksiyonu Üzerinde Yapılmış Osmanlı Onarımları." *International Association of Universit Museums Platform Cultural Heritage* 5, no. 2 (2022).
- "Görsel 1." *Flickr.com – Travel Wings*, Fatih, İstanbul, 2010. Erişim Tarihi 6 Ekim 2023. <https://www.flickr.com/>
- "Görsel 2." *kisikates.com*. Erişim Tarihi 6 Ekim 2023. <https://www.kisikates.com.tr/>
- "Görsel 3." *Korea Cultural Heritage Foundation*. 문화재청 제공. Erişim Tarihi 6 Ekim 2023. https://www.cha.go.kr/cha/idx/Index.do?mn=NS_01
- "Görsel 4." *Korea Cultural Heritage Foundation*. Erişim Tarihi 6 Ekim 2023. https://www.cha.go.kr/cha/idx/Index.do?mn=NS_01
- "Görsel 5." *Naver Blog*. Erişim Tarihi 9 Ekim 2023. <https://blog.naver.com/jawkoh/220709636816>
- "Görsel 6." *Naver Blog*. Erişim Tarihi 9 Ekim 2023. <https://blog.naver.com/jawkoh/220709636816>
- "Görsel 7." *Naver Blog*. Erişim Tarihi 9 Ekim 2023. <https://blog.naver.com/jawkoh/220709636816>
- Han, Bok Ryeo. *Jewels of the Palace Cuisine: Royal Recipes from Old Korea*. Korea: Hollym International Corp., 2017.
- Han, Bokryeo, and Jeong, Gilja. *Joseon Dönemi Saray Mutfağı*. Korea: Saray Mutfağı Araştırma Enstitüsü, 2003.
- Han, Bokryeo. "The Beauty and Taste of Royal Cuisine-궁중음식의 멋과 맛." *SCD Elixir* 43 (2008).
- "Joseon Hanedanlığı Yıllık Kayıtları." Erişim Tarihi 4 Ekim 2023. https://sillok.history.go.kr/id/kna_10601021_001
- "Joseon Hanedanlığı Yıllık Kayıtları." Erişim Tarihi 4 Ekim 2023. <https://sillok.history.go.kr/main/main.do>
- Joo, Yeong Ha. "Introduction to Old Documents Related to Palace Cuisine of the Joseon Dynasty." *Academy of Korean Studies* 30 (2013).
- "Kore Kültür Ansiklopedisi." Erişim Tarihi 28 Ağustos 2023. <https://encykorea.aks.ac.kr/Article/E0031301>
- "Naver Blog" Erişim tarihi 9 Ekim 2023. <https://blog.naver.com/jawkoh/220709636816>
- Oh, Sundeok. "Literature Review on the Jeonuhwa in the Royal Cuisine of Joseon Dynasty." *Journal of the Convergence on Culture Technology* 2, no. 4 (2016): 1-21.
- Oh, Sundeok. "A Literature Review on the Pyeonyuk in the Royal Palace of Joseon Dynasty." *Journal of the Convergence on Culture Technology* 1, no. 1 (2015): 1-14.
- Pettid, Michael J. *Korean Cuisine: An Illustrated History*. China: Reaktion Books, 2008.
- Samancı, Özge. "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü." *Kültür ve Turizm Bakanlığı*, 2008.
- Saz, Leyla. *Haremde Yaşam*. İstanbul: DBY Yayınları, 2010.
- "Sillokwiki." Erişim Tarihi 12 Ekim 2023. [http://dh.aks.ac.kr/sillokwiki/index.php/%EC%86%8C%EC%A3%BC%EB%B0%A9\(%E7%87%92%E5%BB%9A%E6%88%BF\)](http://dh.aks.ac.kr/sillokwiki/index.php/%EC%86%8C%EC%A3%BC%EB%B0%A9(%E7%87%92%E5%BB%9A%E6%88%BF))

“Standart Korece Sözlük.” Erişim Tarihi 10 Ekim 2023.

https://stdict.korean.go.kr/search/searchView.do?word_no=168943&searchKeywordTo=3#top

Tuğrul, Şavkay. *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank, 2000.

Uzunçarşılı, İsmail Hakkı. *Osmanlı Devleti'nin Saray Teşkilatı*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1984.

Ünver, Suheyl. *Fatih Devri Yemekleri*. İstanbul: Kemal Matbaası, 1952.

Yun, Jin-ah. *K-Food: Combining Flavor, Health and Nature*. Korea: Gil Job-le Media, 2016.