

# BACCALAURÉAT GÉNÉRAL

SESSION 2005

TURC

SÉRIE S – LV2

*L'usage des calculatrices et des dictionnaires n'est pas autorisé.*

*Durée de l'épreuve : 2 heures - Coefficient : 2*

Ce sujet comporte 3 pages numérotées 1/3 à 3/3

İmparatorluk yılları boyunca Osmanlı başkentinde en çok tüketilen tahıl buğdaydı. Kentin kalabalık nüfusunun buğday ihtiyacını sağlamak, Bizans'ta olduğu gibi Osmanlı döneminde de yöneticilerin en önemli görevi olmuştur.

İstanbul'un ekmeği, 18. yüzyıl ortalarına kadar çoğunlukla has<sup>1)</sup> beyaz buğday unundan yapılırdı. Hamur işlerinde ve diğer yemeklerde de kullanılan has buğday unuydu. Arpa ve çavdar çok az, belki yalnızca kıtlık döneminde kullanılırdı. Durum böyle olunca, 17. yüzyılda yaklaşık 700.000 nüfuslu bir kent olan İstanbul'un günlük buğday ihtiyacı 500.000 kiloyu buluyordu.

Merkezî yönetim, halkın temel gıda maddesi olan ekmeğin her zaman bol ve ucuz olması için, buğday ticaretini denetim altında tutmaya çalışırdı. Her yıl, başkente buğday gönderecek eyaletler belirlenir ve bu eyaletlerden çıkan buğday, yerel ihtiyaçlar ayrıldıktan sonra zorunlu olarak İstanbul'a gönderilirdi. Buğdayı başka kente ya da ülkeye satmak yasaktı. İç pazarda ise keyfi fiyat artışlarını önlemek için sabit gramaja sabit fiyat saptanırdı.

Devlet planlıyor, fiyat saptıyor, denetliyor, ancak satın alma ve taşıma işini toptancı tüccarlara bırakıyordu. Böyle olunca da tüm denetim ve yasaklara rağmen kaçakçılığın ve fiyat artışlarının, aynen etlerde olduğu gibi önü alınamıyordu. Fiyatı artırmaktansa gramajı düşürme taktiği, o gün bu gün devam etmekte.

18. yüzyıl sonuna kadar İstanbul'un fırınlarında üç çeşit ekmeğin yapıldığı söylenir. Halkın en çok tükettiği, kaliteli, yuvarlak ve yassı fudula (Yunanca pidecik anlamına gelen pitula'dan); daha az kaliteli, yuvarlak ve şişkin somun (Yunanca psomos'tan) ve Saray fırınında pişen, hepsinden üstün has<sup>2)</sup> ekmeğin. Saray halkı için pişirilerek, üst düzey görevliler de satın alabiliyordu. Ayrıca simitçi, çörekçi ve börekçi esnafı, yağlı ve yağsız hamurdan çeşit çeşit çörek, poğaç, simit ve börek pişirip dükkânlarında ve sokaklarda satıyordu.

Beş yüz yıllık Osmanlı mutfak geleneğinde hamur işleri buharda, suda, yağda ya da fırında pişirilirdi. Buharda veya suda pişen yemekler içinde geçmişi en eskilere dayanan, kuşkusuz mantıdır. Çin kökenli bir yemek olan mantı, Orta Asya'da 13. yüzyıldan beri bilinmekte ve büyük bir olasılıkla, oradan göç eden Türklerle birlikte Anadolu'ya gelmiş yemeklerden biridir. Günümüzde tüm Orta Asya dillerinde ve Türkçe'de kullanılan *mantı/mantu* Çince bir sözcük.

Mantı, 15. yüzyılda Osmanlı mutfağının baş yemeklerindendi. Çok sevilen bir yemek olan mantı, Has Mutfakta neredeyse her gün soğanlı ve sarımsaklı hazırlanır; Fatih Sultan Mehmed'in sofrasında yer alırdı.

Mantı günümüzde genellikle et suyu ya da sade suda pişiriliyor, oysa Orta Asya'da ve 15.yüzyılda Saray mutfağında -bütün Özbeklerin ve Çinlilerin hâlâ yaptığı gibi- buharda pişirilirdi.

Erişteyi, mantıyı ve mantının bir versiyonu olan tutmacı, 15. ve 16. yüzyıl Osmanlı mutfağı kaynaklarında sık sık bulabilirsiniz; buna karşılık böreklerle, beklenenin aksine, aynı sıklıkta rastlayamazsınız. Gerçi ilk 'etli börek' tarifi 1502 tarihli Bursa Kanunnamesi'nden çıktı.

Anlaşılan 1502 yılında, hatta daha önce, Bursa ve İstanbul börekçilerde satılan etli börek, yağlı hamurdan yapılan, ayaküstü yenilebilen, doyurucu ve ucuz bir 'bohça' böreğiydi. Yani günümüzde ince açılmış kat kat yufkadan yapılan tepsi böreğiyle ilgisi yoktu.

Çeşit çeşit pilavların, kebabların ve yahnilerin pişirildiği erken dönem Osmanlı mutfağında, dillere destan, Nasrettin Hoca hikâyelerindeki, bolluk ve zenginlik simgesi olan kocaman tepsi böreklerini bulamadım. Bu böreklerden ilk kez D'Ohsson, 1778 yılında yayımlanan kitabında söz eder. Osmanlı mutfağında 'börek' sözcüğü, yüzyıllar boyunca hem tatlı, hem tuzlu, hem sulu hamur, hem de ince açılmış yufka ile yapılan tüm yiyecekler için kullanıldı ve fırında pişen ince yufkalı tepsi börekleri, ancak 20. yüzyılda yaygınlaştı.

Marianna Yerasimos, *Osmanlı mutfağı*, 2002, s 94-95.

## I. Compréhension.

1. Bu metinde bahsedilen tahıl çeşitlerini sayınız. 0,5 point
2. Osmanlı İmparatorluğu, ekmeği nasıl sağlıyordu ve fiyatı nasıl denetim altında tutuyordu ? 1 point
3. Tedbirlere rağmen dolandırıcılık ve hile yapmak mümkün müydü ? 1 point
4. Bu metne dayanarak mantının öyküsünü bütün ayrıntılarıyla anlatınız. 1,5 points
5. Tutmaç nedir ? 0,5 point
6. Börek çok eskilere mi dayanıyor ? Tarihte ilk rastlanan şekli neydi ? 1 point
7. Dillere destan deyimini açıklayınız. 0,5 point
8. Aşağıdaki paragrafı Fransızca'ya çeviriniz : 4 points  
Merkezî yönetim, halkın temel gıda maddesi olan ekmeğin her zaman bol ve ucuz olması için, buğday ticaretini denetim altında tutmaya çalışırdı. Her yıl, başkente buğday gönderecek eyaletler belirlenir ve bu eyaletlerden çıkan buğday, yerel ihtiyaçlar ayrıldıktan sonra zorunlu olarak İstanbul'a gönderilirdi. Buğdayı başka kente ya da ülkeye satmak yasaktı. İç pazarda ise keyfi fiyat artışlarını önlemek için sabit gramaja sabit fiyat saptanırdı.

## II. Expression.

1. Yörenize ait bir yemeğin yapılışını ayrıntılı bir şekilde anlatınız (10-12 satır). 5 points
2. Yemek türlerinin dolaşımı ve değişimi, mantı örneğinde olduğu gibi, eski zamanlardan beri süregelmiştir. Bu fikri birkaç örnekle geliştiriniz. (10-12 satır) 5 points