T.C.
MARMARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ŞEHİR ÇALIŞMALARI ANABİLİM DALI
ŞEHİR ÇALIŞMALARI BİLİM DALI

19. YÜZYIL İSTANBUL MUTFAĞI: BATILILAŞMA İLE DÖNÜŞÜMÜNÜN YEMEK KİTAPLARI VE ARŞİV BELGELERİ ÜZERİNDEN İNCELENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Meryem Sümeyye KARACA

İstanbul, 2023

T.C.
MARMARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ŞEHİR ÇALIŞMALARI ANABİLİM DALI
ŞEHİR ÇALIŞMALARI BİLİM DALI

19. YÜZYIL İSTANBUL MUTFAĞI: BATILILAŞMA İLE DÖNÜŞÜMÜNÜN YEMEK KİTAPLARI VE ARŞİV BELGELERİ ÜZERİNDEN İNCELENMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Meryem Sümeyye KARACA

Danışman: Doç. Dr. Yunus UĞUR

İstanbul, 2023

T.C.

MARMARA ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

TEZ ONAY BELGESİ

Şehir Çalışmaları Anabilim Dalı Şehir Çalışmaları Bilim Dalı Yüksek Lisans/Doktora öğrencisi

Meryem Sümeyye KARACA'nın 19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı: Batılılaşma ile Dönüşümünün Yemek Kitapları ve Arşiv Belgeleri Üzerinden İncelenmesi adlı tez çalışması, Enstitümüz Yönetim Kurulunun ..... tarih ve .....sayılı kararıyla oluşturulan jüri tarafından oy birliği / oy çokluğu ile Yüksek Lisans/Doktora Tezi olarak kabul edilmiştir.

Tez Savunma Tarihi ...../...../.....

Öğretim Üyesi Adı Soyadı	İmzası
1 Tez Danışmanı: Doç. Dr. Yunus Uğur	
1.Jüri Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Ayşe Başaran	
2.Jüri Üyesi: Dr. Öğr. Üyesi Erhan Akarçay	
3.Jüri Üyesi	

ÖZET

19. YÜZYIL İSTANBUL MUTFAĞI: BATILILAŞMA İLE DÖNÜŞÜMÜNÜN YEMEK KİTAPLARI VE ARŞİV BELGELERİ ÜZERİNDEN İNCELENMESİ

Toplumların refah seviyelerinin yüksek olduğu büyük şehirlerde yemek kültürü daha geniş bir yelpazeye sahipken diğer bölgelerde bu kültürün gelenek içerisinde kendini geliştirdiği görülmektedir. Ülkelerin savaş veya kriz dönemlerinde oluşturdukları yemek kültürü, barışın hâkim olduğu dönemlere nazaran daha kısıtlı bir yelpaze içerisinde değerlendirilmektedir. Bu çalışmada Tanzimat Dönemi toplumsal dönüşümü ile toplumun farklı katmanları arasında yemek kültürü açısından farklılaşan ilişki basılan yemek tarifi kitapları, dergiler ve arşiv belgeleri incelenerek ortaya konulacak ve toplumun yeme-içme alışkanlıkları ve yemek kültürünün değişimi 19. yüzyıl İstanbul şehri özelinde ele alınacaktır.

İstanbul'daki kültürel dönüşümün şehrin mutfak kültürüne nasıl yansıdığı; yazılan tarif kitapları, dergiler ve hitap ettiği toplumsal sınıflar üzerinden incelenmiştir. Araştırmanın bulguları arasında hanedan ve konak sofrasında pişen yemeklerin halkın sofrasında yer almadığı, basılan yemek kitapların ve dergilerin, halk için dönemin reel sosyal ve ekonomik durumunu yansıtmadığı, başka bir ifade ile yazılı kaynaklar üzerinden değiştiği ve dönüştüğü gözüken yeme-içme alışkanlıklarının saray ve konaklar dışında henüz toplumda bir karşılık bulmadığı görülmüştür. Ayrıca araştırmada, başvurulan basılı ve arşiv kaynakları üzerinden gıda ürünlerinin çeşitliliği ve kullanım alanları ortaya konularak, Dünya mutfağında olan gıda ürünleri çeşitliliğinin 19.yüzyıl İstanbul'unun farklı mutfak kültürlerinde ne kadar bilindiği de tespit edilmeye çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yemek Kitapları, Eski Tarifler, Ziyafet, Alaturka, Alafranga, Mutfak, Yeme-İçme Alışkanlıkları, Dönüşüm,

ABSTRACT

19th CENTURY ISTANBUL CUISINE: AN EXAMINATION OF WESTERNIZATION AND TRANSFORMATION THROUGH COOK BOOKS AND ARCHIVE DOCUMENTS

While the food culture has a wider range in big cities where the welfare levels of societies are high, it is observed that this culture develops itself within the tradition in other regions. The food culture that countries create during periods of war or crisis is evaluated within a more limited range compared to periods when peace prevails. In this study, the relationship between the social transformation of the Tanzimat Period and the food culture that transformed with the increase in the welfare level of society will be revealed by examining the published recipe books, magazines, and archival documents, and the eating and drinking habits of society and the change of food culture will be discussed decently in the 19th century Istanbul city.

How the cultural transformation in Istanbul is reflected in the culinary culture of the city has been examined through the recipe books written, magazines, and the social classes it addresses. Among the findings of the research, it was found that the dishes cooked at the dynasty and mansion table are not included in the public's table, the printed cookbooks and magazines do not reflect the social and economic situation of the period for the people, in other words, the eating and drinking habits that seem to change and transform through written sources have not yet found a response in society other than palaces and mansions. In addition, this research has tried to determine how much the diversity of food products in the world cuisine is known in the different culinary cultures of 19th century Istanbul by revealing the diversity and uses of food products through the printed and archival sources referred to.

Keywords: Cookbooks, Old Recipes, Banquet, Feasts, Alla Turca, Alla Franca, Cuisine, Eating and Drinking Habits, Examination.

ÖN SÖZ

Lise hayatımdan bu zamana kadar hep mutfağın içinde bir insandım. Üniversitede Tarih Bölümü'ne başladığım zaman hayalim başarılı bir yemek tarihçisi olabilmekti. Çalışmanın hedefi, yemek tarihi ve kültürü hakkındaki çalışmalara dair boşlukların doldurulmasına katkı sağlamaktır. Sadece tarihçilerin okumayı tercih edeceği bir metin olmasından ziyade, yemek ve yemeğin kökenlerinin topluma olan etkilerinin merak eden tüm okuyuculara hitap etmesi de hedeflerden biridir. Mutfak ve yemek kültürü insanın yaşadığı toplumun bir yansımasıdır. Çalışmadaki hedeflerden bir tanesi de bu yansımayı sizlere aktarmaktır.

Lisans ve Yüksek Lisans sürecimin tüm aşamasında desteğini ve yardımlarını esirgemeyen danışmanım Doç. Dr. Yunus UĞUR'a çok teşekkür ederim. Lisans dönemimden bu zamana kadar benden desteğini esirgemeyen, her daim yanımda olan, bana kendimi en nadide çiçek olarak hissettiren sevgili Prof. Dr. Engin Deniz AKARLI hocama sonsuz teşekkür ederim.

Tüm eğitim hayatım boyunca benden desteklerini esirgemeyen ve daima yanımda olan canım annem Nurdan KARACA'ya ve canım babam Murat KARACA'ya, her türlü nazımı çeken, beni anlayan, bana inanan kıymetlilerim, canım kardeşlerim Şeyma KARACA ve Rumeysa KARACA'ya teşekkür etmeyi borç bilirim.

Son olarak çıktığım bu akademik yolculukta karşıma çıkan her türlü engelde benden maddi manevi yardımını esirgemeyen, her türlü yanımda olan canım hocam Tijen SABIRLI'ya bana olan inancı ve desteklerinden dolayı teşekkür etmeyi borç bilirim.

Meryem Sümeyye Karaca

İstanbul, 2023

İÇİNDEKİLER

ÖZET ii

ABSTRACT iii

ÖN SÖZ iv

İÇİNDEKİLER v

TABLO LİSTESİ viii

KISALTMALAR ix

GİRİŞ 1

BİRİNCİ BÖLÜM

19. YÜZYIL YEME-İÇME KÜLTÜRÜ ÜZERİNE LİTERATÜR TARAMASI 14

İKİNCİ BÖLÜM

DÖNEMİN YEME İÇME ALIŞKANLIKLARI

2.1. 19. Yüzyıl Batılılaşma Hareketlerinin Osmanlı Toplumuna Yansıması 23

2.2. Yeme İçme Kültürü Bağlamında Osmanlı Elitleri 24

2.2.1. Ziyafet Sofraları İçin Hazırlanan Yemek Malzemeleri 27

2.2.2. Özel Günler için Hazırlanan Yemek Malzemeleri 28

2.2.3. Sarayda Gündelik Hayatta Tüketilen Yemek Malzemeleri 31

2.3. Yeme İçme Kültürünün Konak Yaşamındaki İzleri 35

2.4. Elit Yeme İçme Kültürünün Günlük Yaşama Yansıması 39

2.4.1. Narh Kayıtları 39

2.4.2. Tekke Mutfağı 40

2.4.3. İmaret Mutfağı 40

2.4.4. Esnaf 41

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

19.YÜZYIL BASILI ESERLERİNDE OSMANLI YEME İÇME KÜLTÜRÜNDE DEĞİŞİM VE DÖNÜŞÜMÜN İZLERİ

3.1. Melceü't Tabbahin: İlk Türkçe ve Batı Usulü Yemek Tarifi Kitabı 44

3.2. Yeni Yemek Kitabı: Geleneksel ve Yeni Tarifler 46

3.3. Ev Kadını: Ev Mutfaklarına Öneriler; Alaturka ve Alafranga Tarifler ve Yeni Sofra Düzeni 47

3.4. Değerlendirme……49

SONUÇ 58

KAYNAKÇA 62

EKLER 69

Ek. 1. 19. yüzyılın İlk Yarısında Harem-i Hümayun'daki Aşura Harcı için Divan-ı Hümayun'daki Ziyafet vs. Sebeplerle Yapılan Meyve-Sebze Masraflarının İcmal Kayıtları (BOA, D.BŞM.MTE.d.., 11446) 69

Ek. 2. Hicri 1240 Tarihli Ramazan'da Rikab-ı Hümayun Şehzadegan ve Sultanlara ve Ağalara Verilen İftariye Defteri (BOA, C..SM.. 56-2830) 70

Ek. 3. Diğer Bir Arşiv Belgesinde ise 1835 (H. 1250) Yılında Padişahın Ziyafeti için Temin Edilen Meyvelerin Listesi ve Miktarları (BOA, C..SM.., 107-5380). 71

Ek. 4. Hicri 1313 Tarihli Feriye Sarayı Mutfağının Öğün (Taam) Defteri (BOA, HH.d... 15912). ... 72

Ek. 5. 1839 Yılında İngiltere Kraliçesi'nin Akrabasından General Dük de Cambridge için Feriye Sarayı'nda Verilen Yiyeceğe Dair Eşyalar ile Müşarün İleyhe Beylerbeyi Sarayı'nda Verilen Ziyafet için Pişirilen Alaturka ve Alafranga Yemeklerde Kullanılan Erzak vesaireyi Gösteren Belge (BOA, C.. SM.., 67 - 3374). 73

Ek. 6. Aşçılık Tahsili için Viyana'ya Gönderilmiş Olan Hüseyin'in On Altı Aylık Maaşını Aldığına Dair Evrak (BOA, C.. SM.. 9 – 450). 74

Ek. 7. Padişah için Fransalı Bir Aşçı ile Yapılan Mukavelename Sureti (BOA, Y. PRK. BŞK, 2-22). 75

Ek. 8. Fransa'dan Getirilen Kiler-i Hümayun Aşçısının Geri Gönderildiği ve Kiler-i Hümayun Mütercimi Namı ile Kimseye Maaş Verilmemesi (BOA, Y.PRK. HH, 23-9). 76

Ek. 9. Dersaadet'e Gelen Fransa İmparatoru veliahtı Prens Napolyon ve Maiyyetine Verilen Ziyafet Masrafları Defteri (BOA, HH.d..13540.003). 77

Ek. 10. Mirahur Ağa Köşkü'nde Olan Ziyafetin Masarifat Defteri (BOA, D..BŞM.d. 9478). 78

Ek. 11. Selatin İmaretlerinde Her Sene Pişirilmekte Olan Aşurenin Hamidiye Anbarı'na Havalesiyle Burada Pişirilen Aşurenin Masarıfatı (BOA, EV.d.18511). 79

Ek. 12. Harem-i Hümayun ve Valide Sultan Dairelerinde Pişirilecek Aşureler için İhtiyaç Duyulan Badem, Nohud, Şeker ve benzeri Malzemelerin Mikdarını Mübeyyin Tezkireler (BOA, AE.SSLM.III 291-16930). 80

Ek. 13. 1263 Senesi Şevval Ayında Matbah-ı Amire'nin İhtiyaçları için Satın Alınan Erzak, Şeker, Meyve ve Sebze Bedelleri ile Ramazan Bayramı Gecesi Üsküdar'dan Saray-ı Cedid-i Hümayun'a Celb Olunan Asakir-i Hassa'ya Verilen Zerde Pilavı Masraflarının Hazine-i Hassa'dan Ödenmesi (BOA, D..DRB.İ. 22-5). 81

Ek. 14. Mutad Olduğu Şekilde Bayram Namazına Gelen Asakir-i Şahane'ye Matbah-ı Amire'den Et Kızartması ve Zerde Pilavı Verildiğinden Bu Seneki Kurban Bayramı Namazına Gelecek Askerlere Yalnız Akşam Verilecek Yemek Pusulasının Takdim Edildiği (BOA, D..DRB.İ. 22-21). 82

Ek. 15. Eylül Ayı Boyunca Topkapı Sarayı Matbah-ı Amire ve Helvahane için Gerekli Erzaklar ile sair Levazimat Masarıfını Mübeyyin İcmal Defteri (BOA, TS.MA.e 1305-16). 83

Ek. 16. Harem-i Hümayun'daki Aşura Harcı, Divan-ı Hümayun'daki Ziyafet vs. Sebeblerle Yapılan Meyve-Sebze Masraflarının İcmal Kayıtları (BOA,D.BŞM.MTE.d.11446). 84

Ek. 17. Matbah-ı Amire'nin Şaban, Ramazan, Şevval Aylarına Ait Masarifatının Fiyat Listesi. g.tt (BOA, D. BSM. D 8123)..... 85

Ek. 18. Matbah-ı Amire'nin Ramazan Ayı Masraflarının Müfredat Kaydı. a.g.y.tt (BOA, TS.MA.e 1170-8). 86

Ek. 19. Harem-i Hümayun ile Topkapı Sarayı Matbahları ve Istabl-ı Amire'nin Ramazan Tayinatı Erzakının Verilmesi (BOA,Y..PRK.KOM 1-40). 87

Ek. 20. Matbah-ı Amire'nin Bin İki Yüz Kırk Beş Senesinin Şaban Ayında Vuku Bulan Masraflarına Dair Defter (BOA, AE.SMHD.II. 13-752)..... 88

Ek. 21. Fahriye, A. (1883), İstanbul: Mahmut Bey Matbaası..... 89

Ek. 22. Kamil, M. (1844), Melceü't Tabbahin, İstanbul..... 90

Ek. 23. Semiha, R., Kamile, R. (1889), Parça Bohçası..... 91

Ek. 24. Sami, Ş. (1880), Aile 92

Ek. 25. Refia. (1312), "Yemek Odası", Hanımlara Mahsus Gazete, İstanbul. 93

TABLO LİSTESİ

Tablo 3.1. Konak Sofrasının Günlük Yemek Menüsü 50
Tablo 3.2. 19. Yüzyıl Standart Tarife..... 51
Tablo 3.3. Çorbalar..... 51
Tablo 3.4. Kebaplar..... 52
Tablo 3.5. Dolmalar..... 53
Tablo 3.6. Tatlılar..... 54

KISALTMALAR

Bkz. **:** Bakınız

C **:** Cilt

Çev. **:** Çeviren

Dr. **:** Doktor

Haz. **:** Yayına hazırlayan

T.y **:** Baskı Tarihi Yok

TDK **:** Türk DİL Kurumu

V.b **:** ve benzeri

V.s **:** Vesaire

GİRİŞ

Tezin Konusu ve Amacı

Çalışmanın amacı, 19. yüzyıl İstanbul Mutfağı'nı seçili basılı eserler ve arşiv kayıtları ışığında incelemek ve dönemin gıda ürünleri ve yemek tarifleri üzerinden toplumun ve mutfağın dönüşümünü tespit etmektir. Dünya mutfağındaki gıda ürünleri İstanbul'un saray, konak ve halk mutfaklarında ne kadar bilinmektedir ve yazılı yayınlardaki mutfak önerileri farklı sınıfların günlük mutfağında ne kadar görünmektedir gibi sorulara cevap aramaktır. Bu araştırmanın literatüre katkısı ise yemek tarihçiliğinde Osmanlı Mutfağı'nın yerini İstanbul şehri üzerinden ortaya koymaktır

Çalışmada, 19. yüzyılda elit kültürün doğuşu yemek kültürünün doğuşu ile paralel midir; değişen ve dönüşen yeme-içme alışkanlıkları basılan tarif kitapları ve dergiler üzerinden analiz edilebilir mi; mutfağa intikal eden gıda ürünlerinin ne kadarı Osmanlı menşeili ne kadarı Batı menşeili malzemelerdir; ürünlerin hitap ettiği belirli bir sınıf var mıdır; şehrin dönüşümü ile yemek kültüründeki değişimin ilişkisi nasıldır? sorularına cevap aranacaktır. Bu beş temel soru bağlamında Osmanlı Batılılaşmasının İstanbul Mutfağı'na etkileri ve bu etkilerin Osmanlı toplumundaki sınıflar üzerinden değişimi ve dönüşümü incelenmesi hedeflenmiştir.

19. yüzyıl İstanbul Mutfağı'nın Alaturka ve Alafranga yemek kültürü bağlamında incelenmesi günümüz Türk Mutfağı'nın gelişimini görmek açısından önemli bir çalışma alanıdır. İstanbul Müslümanların, Rumların, Arapların, Ermenilerin, Yahudilerin, Levantenlerin ve Avrupalıların beraber yaşayıp yemek pişirdiği kozmopolit bir şehirdir (Pedani, 2018: 59). İstanbul'un çok kültürlü mutfağı, zaman içerisinde kültürlerin birbirine aktarımı, gelişen teknolojinin mutfak disiplinine ve araç gereçlerine etki etmesi, ekonomik ve siyasal etkenler ile oluşmuştur. Bu değişim ve dönüşümün yemek kitapları, dergiler ve arşiv belgeleri üzerinden ele alınması ise aynı zamanda şehrin geçirdiği sosyal ve ekonomik dönüşümlerin olduğuna da işaret eder.

İstanbul'a dair yapılan çalışmalarda mutfak mutlaka araştırılması gereken konulardan biridir. Zira bir şehrin yaşayan bir şehir olarak kabul edilmesinin en temel gerekçelerinden biri, içindeki insan topluluklarıdır. Bir şehri oluşturan bu insan topluluklarını tanımlayan en kapsamlı unsurlardan biri de hiç şüphesiz yeme-içme alışkanlıklarıdır. İstanbul'un büyük imparatorluklara başkentlik yapmış olması sosyal, kültürel ve ekonomik ağların aktarımıdır; bu sebeple çok kültürlü bir şehir olması her konuda olduğu gibi mutfağı da şekillendirerek kültürler arası aktarımda önemli rol oynamıştır.

19. Yüzyıl İstanbul'un Tarihsel Bağlamı

19. yüzyılda hızla gelişen dünyada Osmanlı Devleti için de değişim mecburi olmuştur. Yemek kültürü ve gıda ürünleri çerçevesinde takip etmeye çalışacağımız bu değişimin temel dinamik ve süreçlerine kısaca değinmek yemek kültürüne dair kitapların sayısının artma gerekçesine de ışık tutacaktır. Genel olarak bakıldığında 19. yüzyıl sadece Osmanlı Devleti için değil, dünya geneli için bir değişim yüzyılıdır (Berkay, 1990: 44). Tanzimat Fermanı ile birlikte Osmanlı Devleti Batılılaşma yolunda büyük çapta bir reforma girmiştir (Boyar, Fleet, 2017: 4). Ali Akyıldız, Osmanlı Modernleşmesinde yenileşme hareketlerine sebep olan unsurları incelerken şu soruyu sormaktadır: "Reformlar bir ihtiyaçtan mı doğmuştur?" Osmanlı sistemini tıkayan ve Modernleşme hareketlerine önayak olan

sebepler nedir? (Akyıldız, 2004: 15). Osmanlı, geleneksel bir toplum düzenine sahip olan bir devlettir. Mustafa Armağan, geleneksel toplumların yeniye karşı her zaman ölçülü bir tavra sahip olduğu ve var olan düzeni korumaya çalışmalarının bu toplumların en önemli özelliği olduğunu söylemektedir (Armağan, 1992: 20-22). O zaman Osmanlı Devleti'ni bu yenileşme hareketlerine iten sebepler nelerdir?

Mehmet Genç, Osmanlı Devleti'nin doğan ihtiyaçlarından dolayı kendi eksikliklerini uzun bir süre ileriye yönelik adımlar atarak değil, geriye bakarak çözmeye çalıştıklarını söylemektedir (Genç, 1997: 215). Fakat bu çözüm Osmanlı Devleti'ne yarar sağlamamıştır. Siyasi ve malî konulardaki problemler, askerî düzensizlikler ilk olarak yenileşme hareketlerine doğru ileriye dönük adımların atılmasına önayak olmuştur. Bernard Lewis, Avrupa'ya korku salan Osmanlı ordusunun artık sadece kendi halkını etkisi altına alabildiğini belirtmektedir (Lewis, 1984: 24-25). Böylece ilk yenileşme hareketi askerî düzenlemelere yönelik olmuştur (Akyıldız, 2004, 18).

İlk olarak Lale Devri ile başlayan yenilik hareketleri Tanzimat Fermanı ile birlikte Avrupa'yı esas alan reformları beraberinde getirmiştir. Eğitim, hukuk, maliye, sanayi ve askerî alanlarda birçok değişimler ve yenilikler söz konusu olmuştur[1]. Meltem Toksöz, Osmanlı Devleti'ndeki dönüşümün tamamıyla Batılılaşma olmadığından söz etmektedir. Modernizasyonun ne türde Batılılaşma ile paralel gittiğinin sorgulanması gerektiğini belirtir. Tanzimat ile birlikte ortaya çıkan sonuçtan değişim ve dönüşümün devlet ve devlet gücü ile ilgili bir mesele olduğunu, devlet ile toplum arasındaki bağ ne kadar kuvvetli de olsa değişim ve dönüşüm mevzusunun devletin merkezinde ortaya çıkarıldığını söylemektedir (Toksöz, 2012: 211-214). Buradan da anlaşılacağı üzere Tanzimat devlet eliyle toplumun her kesimine uygulanan bir yenileşme hareketi olduğudur. İnalcık, Tanzimat Fermanı ile yapılan reformların ilk başta toplum tarafından hayretle karşılandığı ve ilgili zümreler tarafından da eleştiriye maruz kaldığını söylemektedir (İnalcık, 2012: 171-172). Anlaşıldığı üzere geleneksel bir toplum düzenine sahip olan Osmanlı Devleti için 'yenileşme', 'dönüşme' ve 'değişim' gibi kavramlar pek de kolay olmamıştır.

Yenileşmenin sosyal hayat üzerinden en görünür olduğu konular ise eğitim ve teknolojik değişimler üzerinden görülebilir. Tanzimat ile matbaa teknolojisinin kurumsal hale gelmesi eğitim faaliyetlerini hızlı bir şekilde topluma yaymaya başlarken kadınlara verilen eğitim hakları ile toplumsal cinsiyet üzerinde de bazı haklar eşitlenmeye çalışılmıştır. Eğitim alanında yapılan reformlar ile kadının toplumdaki görünürlüğü ve rolü artmıştır. Kız öğretmen okullarının ve ebe mekteplerinin açılması kadınlara verilen ilk meslek kollarını oluşturmuştur. Osmanlı Hanedanı'nda kadın her zaman hayır işleriyle uğraşan anaç bir role sahiptir. Topluma yansıması da bundan farklı değildir. Kadının rolü, sadece ailesine hizmettir. Amy Singer, Osmanlı İmparatorluğu'nda hayır işleriyle uğraşmanın kadınlar için önemli bir etkinlik olduğunu belirtir (Singer, 2004: 85). Verilen mesaj ise 'Kadınlarımız hayır işler, biz savaşırızdır. Roller çok açık bir şekilde belirlenmiştir.

İhtiyaçlar ve zorunluluklar doğrultusunda başlayan yenileşme hareketleri, 19. yüzyılın ikinci yarısından sonra kadın toplumda hukuki ve sosyal olarak daha görünür hale getirilmiştir. Matbaada olduğu gibi bu reformlarla birlikte kadının varlığı kamusal alanda kendini göstermeye başlamıştır. Toplumun varlıklı kesimlerinde kız çocuklarına evlerde verilen sanat, müzik, âdâb-ı muâşeret ve dil eğitimleri gibi kişisel gelişimlerine katkı sağlayacak dersler ile destek verilmiştir. Burada Batı'dan

[1] Akyıldız, A. (2011), "Tanzimat", *TDV İslâm Ansiklopedisi*, https://islamansiklopedisi.org.tr/tanzimat

gelen bir etkileşimin olduğu açıkça söylenebilir. Döneme dair yazılan romanlarda bu ayrıntı alaturka ve alafranga yaşama dair konularda yer verilmiştir.

Tanzimat Fermanı'nın ilanıyla birlikte Osmanlı Devleti'ndeki hâkim fikir kalıpları ve çerçeveleri önemli değişikliklere uğramıştır. Ferman maddelerine bakıldığında Gayrimüslimler, Müslümanlar, kadın ve erkek ayırt etmeksizin insan onuru ve eşitlik kavramlarına ağırlık verilmiş ve bu bağlamda insanlar, yargı kurumları, bürokrasi ve devletin başı olan padişah nezdinde eşit görülmeye başlanmıştır. Tanzimat Fermanı modernlik çerçevesinde incelendiğinde modern yapılar ve kurumlar, modern devlet açısından referans noktası olarak kabul edilebilir. Bu bağlamda ferman, sonraki tüm reformların temeli olarak kabul edilmiş ve Osmanlı Devleti için bir kırılma noktası olmuştur. Çiftçi'ye göre Tanzimat Fermanı'nın modern devlet teorisi içerisinde önemli bir yere sahip olduğunu belirtirken toplumda ve sarayda modern devlet bilincini uyandırması açısından önemli bir adım olarak da görmektedir (Çiftçi, 2019: 14-24). Osmanlı Devleti için diğer bir kırılma noktası ise mutfakta gerçekleşmiştir. Avrupalılaşma hareketleri yeme-içme alışkanlıklarından sofra düzenine kadar toplumun tamamında olmasa da her sınıfında farklı şekillerde değişime uğramıştır. Devletin her alanında olduğu gibi mutfak kültüründe de alaturka bir düzenden alafranga düzene geçiş serüveni başlamıştır. İlk etapta bu değişim, devlet yönetiminde stratejik amaçlarla yapılmaya başlansa da dönemin basılan yemek kitaplarında gıda ürünlerinin artması sonucu kitapların toplumun ihtiyacını karşılamaya yönelik yazıldığı belirtilmektedir.

Tarih Yazımı ve Yemek Tarihçiliği

Osmanlı toplumunda görülen değişim ve dönüşümün bir benzeri profesyonel tarihçiliğin ilk döneminden bugüne tarihyazımında da söz konusudur. 20. yüzyıl, 19. yüzyılda var olan tarih disiplininden farklı olarak tarih yazımına yeni bir soluk getiren dönemdir. Yeni köklü değişimler ile tarih yazımında siyasi ve askeri konular dışında yemek tarihçiliğine bile kapı aralayan toplumsal, kültürel ve ekonomi ile ilgili konulara yer verilmeye başlanmış ve tarih alanının kapsamı genişlemiştir. Tarih yazımında da değişim ve dönüşüm hareketlerine gidilmesinin nedeni geleneksel ve sınırlı alandan çıkılma isteği olarak görülebilir. Tarihte artık büyük adamların başrol olduğu bir anlatımdan çıkılmak istenmiştir. Bu anlatıma karşı çıkan ilk kesim Aydınlanma Döneminde ortaya çıkmıştır. Sadece savaş ve siyasetle sınırlı olmayan toplumsal tarihe dayalı sanat, hukuk, ticaret, gelenek ve göreneklerin yer aldığı incelemelere gidilmiştir (Burke, 1992: 4-5). İlk örneklerden biri olan Voltaire (1694-1778), XIV. Louis dönemini anlatan kitabında şahıs, savaş ve siyasi olayların dışında dönemin insanını ve zihin dünyalarını yazmayı hedeflediğini söylemektedir (Brumfitt, 1996: 13-14).

Var olan tarih yazımına karşı olarak 19. yüzyıl sonlarına doğru Lucien Febvre (1878-1956) ve March Bloch (1886-1944) tarafından 1929 yılında Annale d'Histoire Economique et Sociale dergisi çıkartılarak tarih yazımına dair yeni bir soluk getirilmiştir. Okul olarak adlandırılmasına karşın dergi etrafında şekillenen yeni bir tarih anlayışıdır. Kendilerini okuldan ziyade "grup" ya da yeni ve sınırsız tarihsel yaklaşımlarından dolayı özgür bir ruh olarak tanımladıkları söylenmektedir (Foster, 1978: 60-62).

Türkiye'de bu sosyal-kültürel tarihe kapı aralayan çağdaş tarihçiliğin doğuşu ise yenileşme hareketi serüveninde yaşanan süreçteki gibi ihtiyaçlar doğrultusunda Osmanlı geleneksel tarih yazıcılığının mirası, Türk milliyetçiliğinin yaygınlaşması ve 19. yüzyıl Osmanlı aydınını etksi altına alan pozitivist düşünce gibi sebepler ile Avrupa tarih yazıcılığında paralel bir değişimle ile ortaya çıkmıştır söz

konusudur. Geleneksel tarih yazımında burada da konular yöneticilerin hayatları, askerî ve siyasi başarıları üzerine dar bir çerçeveyi barındırmaktadır.

Metin Çulhanoğlu 19. yüzyıl Osmanlısında değişimlerin ilk başta ekonomik ve siyasi alanda yaşandığını, Modernleşmenin ise ilk olarak askerî alanda başladığını belirtmektedir (Çulhanoğlu, 2004: 170). İlber Ortaylı 19. yüzyılı var olan değişme şekillerinin de değiştiği bir dönem olarak tanımlamaktadır (Ortaylı, 2003: 14). Çağdaş tarih yazımının Avrupa'da da olduğu gibi Osmanlı'da da milliyetçilikle paralel olarak ilerlediği görülmektedir (Sönmez, 2008: 98). Annales Okulu'nun Türkiye'ye olan etkisi iki ayrı bağımsız dönemde görülmektedir. 1930 ve 1980 olarak iki ayrı dönem olarak kabul edilmektedir. İlk olarak Annales hareketine mensup tarihçilerin çalışmalarından etkilenerek kendi çalışmalarında da bu etkileşimlerin görüldüğü ilk tarihçi Fuad Köprülü 'dür (1890-1966). 1930'dan itibaren başlayan bu çalışmaların devamında Ömer Lütfi Barkan (1903-1979), Mustafa Armağan ve Halil İnalcık'ta (1916- 2016) da bu etkileşim ve yazım hareketleri görülmüştür.

Türkiye'de yemek tarihi üzerine yazılar tarihsel ve sosyolojik çalışmalar sonradan gelişme gösteren alanlardan biridir. Yemek tarihçiliği üzerine birinci elden kaynak olarak değerlendirilebilecek çok az sayıda kaynak mevcuttur. Bilgiler genellikle tek bir eserden değil, yazmalar, tarif kitapları, muhasebe kayıtları, şahıslara ait dönem tarif defterleri ve günlükleri, seyahatnameler, salnameler, narh defterleri, arşiv belgeleri gibi farklı ve dağınık halde bulunan kaynaklardan elde edilmektedir.

Özge Samancı, yemek kültürü ve tarihçiliğinin, meslekler, tüketim, üretim, yeme-içme alışkanlığı, mutfak adabı, sofra adabı, pişirme yöntemleri, sağlık, inanç ve geleneklerin kapsadığı geniş bir çalışma alanının olduğundan bahsetmektedir (Samancı, 2012: 27). Yemek tarihçiliği üzerine yapılan çalışmaların günümüzde hâlâ eksik olduğu, Avrupa'da da tarih disiplini tarafından çok geç kabul edilip çalışılmaya başlanmıştır. Türkiye'de Annales Okulu'nun etkisiyle ekonomiye katkı sağlamak için yapılan çalışmaların yemek tarihi çalışmalarına zemin hazırladığını belirterek 1980'li yıllarda turizm sektörünün gelişmesi ile birlikte yemek tarihi üzerine çalışmalara başlanmıştır (Samancı, 2012: 33).

Osmanlı Dönemi'nden itibaren sahip olunan yemek kitapları bibliyografyası üzerine yazılmış tek kaynak Turgut Kut'un Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (1985) eseridir. Bibliyografya ile yemek tarihi ve yeme-içme kültürü üzerine elde edilen birincil kaynakların listesine ayrıntılı bir şekilde ulaşılmaktadır. Yemek kültürü uzun süre tarih disiplini tarafından ihmal edilmiş bir konu olmuştur. Türkiye'de ise 1950'lerden sonra üzerinde çalışılmaya başlanmış bir konudur.

Yemek tarihi, insanlar, toplumlar ve devletler arasındaki ilişkilere ışık tutan bir unsurdur. 20. Yüzyılın ikinci yarısından sonra araştırma konuları arasında yerini almaya başlamıştır. Jeffrey Pilcher, yemeğin insan yaşamının tümünü etkileyen bir unsur olduğunu ve bu sebeple geçmişinin araştırılması gereken bir konu olduğunu söylemektedir (Pilcher, 2012: xix). Özge Samancı, yemek tarihini yazılı ve görsel kaynaklara dayanan, antropoloji, sosyoloji, halk bilimi gibi disiplinlerle beslenen kültür tarihinin bir alanı olarak tanımlamaktadır (Samancı, 2021: 106). Dünyada yemek araştırmaları gün geçtikçe artmaktadır. Bu duruma yemek yapmanın ve tüketiminin bir fantezi haline gelmesi ve toplumlar tarafından popülerlik kazanması önemli sebeplerden biridir. Yemek tarihçiliği, popüler ve akademik yayınların dışında sempozyum gibi çalışmalarda da yer almaya başlamıştır. Günümüzde yemek tarihi alanında yapılan çalışmalar konu bakımından sınırlı kalmıştır. Genellikle mutfakların kültürleri ve yemekleri üzerine çalışmalar yapılmaktadır. Bu durumun sebebi ulaşılan verilerin sınırlı olması ile

ortaya çıkarılan kaynaklar üzerine tekrar tekrar çalışmaların yapılmasıdır. Günümüzde yemek tarihi ile alakalı konular seçilirken popüler olan tercih edilmektedir. Osmanlı Saray Mutfağı önemli bir örnektir. "Osmanlı toplumu ne yerdi ne tüketirdi?" sorusundan çok, ilk önce saray mutfağı konusu merak uyandırmaktadır. Çünkü günümüzde yeme-içme alışkanlıklarının ve yemek yapmaya olan merakın artmasıyla günümüz insanlarına geçmiş dönemlerde saray mutfağının pişirdiği yemek türleri hakkında araştırma yapmak ve derinlemesine incelemek cazip gelmiştir. Bu soru, oldukça ilgi görmüş ve mutfak kültürünü, yemeklerin yapıldığı alanları, sofraya konulan yiyeceklerin hangi yollardan geldiği detaylıca incelenmiştir.

Özetke, Türkiye'de yemek tarihi tam olarak henüz sabit bir yere konumlandırılmamıştır. Dünyadaki çalışmalar ile mukayese edildiğinde Türkiye'deki çalışmaların sayısı oldukça azdır. Bunun en önemli sebebi ise yemek tarihi akademik alanda tarih programları altında ders olarak verilmemesi verip kültür tarihi ve sosyal tarih alanlarında sadece bir konu olarak yer almasıdır. Avrupa'da olduğu üzere Türkiye'de de yemek tarihi alanına dair çalışmaların ilk Anneles Hareketi'nin etkisiyle 1950'lerden sonra nicel çalışmalar ile birlikte ekonomi tarihi altında araştırılması da manidardır (Samancı, 2012: 109).

Aynı şekilde Türkiye'de yemek tarihi çalışmaları tıp tarihçisi ve doktoru olan Prof. Dr. Süheyl Ünver (1898- 1986) tarafından başlatılması da ilginçtir. Ünver, 20. yüzyılın ikinci yarısında yemek tarihi üzerine Tarihte 50 Türk Yemeği (1948) ve Fatih Devri Yemekleri (1952) çalışmalarını yayınlayarak mutfak tarihi çalışmalarını başlatmıştır. Ömer Lütfi Barkan 1979 yılında Osmanlı Saray Mutfağı'na dair İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri ilk çalışmayı gerçekleştirmiştir. Bu çalışmalarda mutfağa ait alınan ürünlerin bilgileri fiyat ve kilogram bilgileri ile birlikte kayıt altına alınmaktadır. Ancak bu çalışmadaki temel problem, yemek kültürü ve tarihi üzerine verilerin yetersiz olmasıdır. Çünkü Barkan'ın temel çalışma alanı iktisat tarihidir. Osmanlı Coğrafyası ve Türkiye'ye dair yapılan yemek tarihi çalışmaları 1980'li yıllardan sonra yaygınlaşmaya başlamıştır. Bu çalışmalara verilecek ilk örnek olarak Turgut Kut'un önemli çalışmalarından biri olan Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler öncülük etmektedir (Kut, 1985). 2000'li yıllardan sonra yemeğin tarihsel araştırmaları üzerine çalışmalar yapılmaya başlanmıştır.

Halil İnalcık'ın TDV İslam Ansiklopedisi'ne "matbah" maddesini eklemesi önemli adımlardan birisidir[2]. Samancı bu maddenin yemek tarihi alanında niteliksel ilk adım olarak görmektedir (Samancı, 2012: 39). Günümüzde mutfak çalışmaları hızla önem kazanmaktadır. Bu çalışmaların gelişmesinde Samancı'nın rolünün büyük olduğu görülmektedir. Suraiya Faroqhi ise kültür tarihi açısından yemek ve kültür konuları üzerine Christoph Neumann ile editörlüğünü yaptığı *Soframız Nur Hanemiz Mamur – Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak* kitabının düzenlemesini yaparak önemli katkılar sunmuştur (2006).

Tülay Artan[3] ise önemli isimlerden olup Osmanlı toplumunun tüketim alışkanlıklarını sınıflar üzerinden değerlendirerek elit ve halk arasındaki farklılıkları gözler önüne sermiştir. Sosyal ve kültürel çalışmalara önemli katkı sağlarken yemek tarihini üzerine değerli çalımalar ortaya çıkarmıştır. Osmanlı Saray Mutfağı, Osmanlı yemek kültürüne dair önemli çalışmalar ise Arif Bilgin ve Özge

[2] Halil İnalcık, "Maṭbaḵh", EI2 (İng.), VI, 809-810. https://islamansiklopedisi.org.tr/matbah-i-amire /

[3] Artan, T. (2000). Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for "Staples, "Luxuries" and "Delicacies" in a Changing Century", İçinde; D. Quataert (Editör), *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire 1550-1922* (ss. 107-201). New York: State University of New York Press.

Samancı[4] tarafından çalışılmıştır. *Türk Mutfağı* çalışması ile Klasik Dönem'den itibaren Türk mutfak tarihine dair yapılan ortak çalışmaları ile yemek tarihi literatürüne önemli katkılar sağlamışlardır. Amy Singer ise imaret mutfaklarını çalışarak Osmanlı mutfak kültürünü halk mutfağı ya da vakıf mutfaklarını inceleyerek katkı sağlamıştır. *Osmanlı'da Hayırseverlik Kudüs'te Bir Haseki Sultan İmareti* önemli eserlerden biridir (Singer, 2004).

Priscilla Marry Işın, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi* (2020) kitabında mutfak tarihinde öne çıkan dönem, bölge ve medeniyetlerin hepsinin Türkiye Mutfağı'nın zenginleştirip ve ortaya çıkardığını söylemektedir (Işın, 2020: 9). Deniz Gürsoy (2013) *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Artun Ünsal, *Osmanlı Mutfağı. Yemek Kitabı* (2008), *İstanbul'un Lezzet Tarihi* (2011) eserleri ile yemek tarihi üzerine Osmanlı Mutfağı'na dair önemli çalışmaları ile katkı sağlamışlardır. Son dönemlerde yapılan çalışmalar ile yemek tarihine karşı önemli katkılar sağlanmaktadır. Yemek tarihi çalışmaları son zamanlarda yapılan araştırmaların da etkisiyle yakın gelecekte hak ettiği ilgiye ulaşacaktır. Günümüz mutfak kültürünün temelleri 19. yüzyıl İstanbul Mutfağı'na dayanmaktadır. Osmanlı İstanbulu'nun kozmopolit bir şehir olması, ticari ağlarının zenginliği, önemli limanlarının olması, pazarlarında çeşitli ürünlerin yer alması mutfak kültürünü de önemli derecede etkilemektedir. Alaturka ve alafranga sofra düzeninin ve yeme-içme alışkanlıklarının bir arada yer aldığı şehirdir. Günümüzde hala alaturka sofra düzeninde alışkanlıklar sürdürülmektedir. İstanbul şehri bu değişimin ön ayak olduğu merkezdir.

İstanbul'a ve İstanbul Yemek Kültürüne Kısa Bir Bakış

"İstanbul, dünyada, iki kıta üzerinde kurulmuş tek kenttir" (Ortaylı, 2008: 42). İstanbul şehri dört farklı imparatorluğa başkentlik yapmıştır. İstanbul, Beşir Ayvazoğlu tarafından şöyle tanımlanmaktadır: "Çok eski bir yerleşim bölgesi olan ve daimî olarak birbirini besleyen kültürlere beşiklik eden bir şehir" (Ayvazoğlu, 2012: 14). 3000 yıllık bir kökene dayanan İstanbul şehri coğrafi konumu, tarihi, sosyokültürel hayatı, ekonomisi itibari ile dünya tarihi açısından önemli bir yere sahiptir. İlber Ortaylı, İstanbul'un sadece Türkiye'nin değil tüm Doğu'nun merkezi olduğunu ve Doğu Roma, Bizans ve Osmanlı Devleti'nin başkenti olarak önemini koruduğunu söylemektedir (Ortaylı, 2008: 42). Osmanlı Devleti topraklarında yaşayan tüm azınlıkların özgür bir şekilde kendi din, dil, kültür ve geleneklerini devam ettirerek yaşamlarını sürdürmelerini sağlamıştır. İstanbul şehri bu çok kültürlü toplumun açık bir şekilde görüldüğü önemli bir merkezdir. Ayvazoğlu İstanbul'un çok kültürlü bir şehir oluşunu, bilinçsizce yapılan fiili bir durumdan ziyade şuurlu bir tercih olduğunu vurgulamaktadır (2012:14).

İnsanın en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme, Osmanlı Devleti'nin bu çok kültürlü yapısı sayesinde İstanbul Mutfağı'nı ortaya çıkarmıştır. Osmanlı Devleti ile birlikte coğrafi konumunu kullanarak ticarette zirveye ulaşan İstanbul, dünyanın ilk metropol şehri olurken sentez bir mutfak da ortaya çıkarmıştır. Çeşitli kültürlerin bir arada yaşadığı bir şehrin pazarında, o kültürlere hitap eden gıda ürünlerinin gelmesi ile pazarlarda zengin bir çeşitlilik ortaya çıkmıştır. İstanbul, önemli bir liman kentidir. İstanbul, Anadolu ve Trakya'dan gelen ürünlerin sunulduğu bir pazar, balık ticaretinde Marmara ve Karadeniz'i birleştiren önemli bir merkezdir. Balık Pazarı, Mısır Çarşısı gibi önemli ve büyük ticaret merkezlerini barındırmaktadır. Şehir, jeopolitik konumu sebebiyle Asya ile Avrupa'yı birbiriyle birleştirerek kültürel, sosyal, ekonomik ve dini hayatların değişim ve dönüşüm yaşandığı bir

[4] Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2008). *Türk Mutfağı.* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

merkez haline getirmiştir. Artun Ünsal İstanbul şehri ve İstanbul Mutfağı'nı "etle sebzenin, sadeyağla zeytinyağının en mutlu evliliğidir" olarak tanımlamaktadır (Ünsal, 2008: 128-458).

İstanbul Mutfağı, Tanzimat Fermanı ile birlikte değişim ve dönüşümlerin daha belirgin bir şekilde yaşandığı alaturka mutfaktan alafranga mutfağa geçişin dönemidir. Tanzimat öncesinde de İstanbul Mutfağı'nı etkileyen üç önemli gelişme olmuştur: İlki Amerika'nın Keşfi ile yeni gıda ürünlerinin tanınması; ikincisi İspanya'daki Elhamra Kararnamesi ile Seferad Yahudilerinin Osmanlı topraklarına kabul edilmeleri ve mutfak kültürlerini İstanbul'da göstermeleri; üçüncüsü Sanayi Devrimi ile ulaşım üzerinde yapılan teknolojik yenilikler sayesinde hızlı ve dünyanın dört bir yanına çeşitli ticaretlerin yapılmasıdır. 19. yüzyılda Osmanlı toplumunda Modernleşmeye dair atılan adımlar ile yeme-içme alışkanlıklarını da büyük ölçüde etkilemiştir. Bu değişim ve dönüşümler önemli bir merkez olan İstanbul şehrinde toplumun her kesiminde net bir şekilde gözlenmiştir.

Bir toplumun yemek kültürü ve yeme-içme alışkanlıkları, o toplumun sahip olduğu sosyal, ekonomik ve siyasi yapıların kolaylıkla incelenmesini sağlayan bir yaklaşımdır. İnsanın en temel ihtiyaçlarından olan beslenme, zaman içerisinde toplumun edindiği yaşam becerileri ve ihtiyaçları doğrultusunda gelişim ve değişim göstermiştir. Yüzyıllar boyu gelişen medeniyetler ve bu medeniyetlerin oluşturduğu kültürler aracılığı ile yemek kültürünün de toplumlar arasında değişim gösterdiği görülmektedir. Böylelikle yemek kültürünün toplumların kimlik oluşumunda da önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir (Şar, 2013: 92).

Zaman içerisinde gıda çeşitliliğinin zenginleşmesinde gelişen teknoloji ve ticari ağlar etkili olduğu kadar savaş, göç ve seyahatlerde bu çeşitliliğe katkı sağlamıştır. Böylelikle yeme-içme alışkanlıkları fiziksel bir eylemin ötesinde bir toplumun sosyal, kültürel ve ekonomik açıdan önemli bir temsilcisi olarak görülmektedir (Kösoğlu, 1997: 14). Modernleşme, Batılılaşma, kriz gibi önemli siyasi, ekonomik ve sosyal değişimler toplumun yeme-içe alışkanlıklarının dönüşümünün araştırılmasına yol açmıştır (Şar, 2013: 92). Batılılaşmanın etkisiyle ortaya çıkan fikir ve düşünce, teknolojik gelişmelerin beraberinde matbaa teknolojisinin yardımı ile büyük kentlerde kurumsallaşmıştır (Korkmaz, 2009: 25).

19. yüzyıl boyunca İstanbul, toplumun hayatını değiştiren pek çok dönüşüme ev sahipliği yapmıştır. Siyaset, siyasi fikirler, moda, devlet yönetimine dair kavramların yanı sıra şehirlerin tasarımı üzerine de fikirler ortaya çıkarılmıştır (Boyar, Fleet, 2017: 297). Fleet, ulaşım gibi yeme-içme zevklerinin de fazlasıyla değişime uğradığını söylemektedir. Şehre Terkos Gölü'nden şebeke suyu takviye edilmeye başlanmıştır. Murad Efendi'ye göre Batılılar için şarabın kalitesi ne ise Osmanlı halkı için de suyun kalitesi oydu. Yiyecek-içecek ürünlerinde konserve ve şekerleme Avrupa'dan temin edilmeye başlanmıştır (Boyar, Fleet,2017: 320). Yeme-içme alışkanlıklarında değişimler olduğu gibi giyim, sanat, rutin hayat, yeme-içme mekânları ve tüketim alışkanlıklarında meydana gelen farklılaşmalar önemli derecede kendini gösterdiği gibi edebi eserlerde de bu değişimler ve çatışmalar yer almaya başlamıştır (Boyar, Fleet, 2017: 214).

Latifi, İstanbul için "Dünyanın tüm alıcı ve satıcıların bir araya getiren çok büyük bir uluslararası ticaret merkezi" tanımı yapmaktadır. İstanbul'un limanları her asırda zenginlik ve refaha açılan en önemli ticaret ağıdır (Suner, 1977: 42). 19. yüzyılın ikinci yarısından sonra başlayan ekonomik kriz, sömürgeciliği de beraberinde getirmiştir. Sanayileşme ile birlikte artan ürünün fazlası pazara sunulmaya çalışırken diğer bir tarafta da ham madde sıkıntısı ortaya çıkmıştır. Bu sebeple devletler

arasında sömürgecilik yarışı başlamış ve artan sömürge devletleri ile pazarlar büyümüştür. Bu durum Avrupa'da ve Osmanlı'da yeni ekonomik, siyasi ve sosyal ögelerin çeşitlenmesine sebep olmuştur (Ortaylı, 2018: 59). İstanbul'a siyasi, ticari, dini sebeplerden dolayı gelen göçler ile Osmanlı mutfağındaki reçetelerde füzyon bir mutfak ortaya çıkmıştır. Araplar, Arnavutlar ve Fransızlar başta olmak üzere tüm Avrupa, Bolşevik Devrimi'nden kaçan Beyaz Ruslarla birlikte 'durmayan' bir mutfağın ortaya çıkmasına sebep olmuştur (Sever, 2021: 17).

İlhan Eksen, 3000 yıllık bir tarihi olduğu bilinen İstanbul şehrinin savaş, fetih, ticaret ve göç sebebiyle toplumların gelip geçtiği, belirli bir dönem dünyanın merkezi olarak kabul edilen ve coğrafi konumu sebebiyle iki kıtayı içinde barındıran etrafının denizlerle çevrili olan bu şehrin toplumun her alanında olduğu gibi yeme –içme alışkanlıkları ve mutfak kültüründe de önemli rolü olduğunu belirtir (Eksen, 2008: ix). İstanbul mutfak kültürünün çeşitliliği bulunduğu coğrafyanın zenginliğine de borçludur. Karadeniz ve Marmara Denizi'ni birleştiren boğaza, verimli ovalara, limanların ticaret merkezi olması, çok kültürlü yapısı, farklı iklimlerin yaşanmasından dolayı verimli topraklara ve yeniliğe meraklı araştıran bir kesimin oluşması ile kendine özgü bir mutfağın ortaya çıkmasına sebep olmuştur.

İstanbul Mutfağı'nın Dünya Mutfağı ile Etkileşimi

Balık ve Balıkçılık, Osmanlı Devleti'nde tüketimi ve ticareti bağlamında önemli bir yer edinmektedir. İstanbul'da balıkçılık yüzyıllar öncesinden Bizans'tan itibaren gelen geleneklere bağlıdır (Boudan, 2006: 169). Balık ve balıkçılık konusu Karekin Deveciyan'ın eserinin ön sözünde İstanbul'un doğal servetlerinden biri olan balıkların çeşitliliğinin ünü kadar ticaretinin de katkısının büyük olduğundan söz etmektedir (Deveciyan, 1915: Önsöz). Balık, Osmanlı Mutfağı'nda çoğunlukla Gayrimüslim halk tarafından tüketimi oldukça yaygın olan bir üründür. Bir inanışa göre Müslümanlar çok fazla balık tükettikleri zaman midelerinde balığın tekrar canlanacağına inandıkları için uzun yıllar tüketmekten kaçınmışlardır. Azınlık Mutfağı ile birlikte balık yemekleri ve balık tutma eylemi zamanla halk tarafından benimsenmiş ve sofralarda tüketilmiştir. 19. yüzyıla gelindiğinde alafranga yemek tarifleri ile birlikte saray sofralarında da balık tüketimi artmaya başlamıştır. 19. yüzyıl yemek kitaplarında verilen balık tariflerinden balık çeşitleri ve pişirme yöntemleri bize alaturka-alafranga reçete ayrımı yapmamızda kolaylık sağlamıştır. Arşiv evraklarında ise saray ziyafet sofralarında çeşitli deniz ürünleri ve balıklara yer verilirken günlük saray mutfağı sofrasında balık ve deniz ürünlerine dair nadir belgelere ulaşılmıştır.

Osmanlı Mutfağı'nı etkileyen sosyal, ekonomik, kültürel, dini unsurlar olduğu kadar Osmanlı Mutfağı'nın da doğrudan ve dolaylı olarak diğer mutfak kültürlerine katkısı vardır. Kahve, salep, şerbet, lokum, sütlaç, pastırma, dolma gibi örnekler çoğaltılabilir. Amerika kökenli olup Osmanlı'dan Avrupa'ya intikal eden mısır ve hindi bu örnekler arasında önemlidir. Osmanlı, bu ürünlerin kökenini oluşturmamasına rağmen yayılması ve gelişmesinde önemli rol oynamıştır. 18. yüzyılda başlayan makarna ithalatı Batılılaşma hareketiyle 19. yüzyılda Selimiye'de (1830) bir makarna fabrikasının kurulmasıyla etkisini göstermiştir (Işın, 2020: 294-295). Böylece ordu ve saray haricinde halka da sunulmuştur. Mutfağa giren yeni malzemeler arasında patates, domates, biber, yenibahar, Brüksel lahanası, brokoli, ananas, greyfurt, mandalina, Frenk maydanozu, Frenk üzümü, çilek, Frenk turpu ve çikolata yer almaktadır.

Domates[5] ilk olarak Güney Amerika bölgesinde ortaya çıkmıştır. Kristof Kolomb'un Amerika'yı keşfi ile birlikte gıda ürünlerinde de çeşitlilik artmıştır. Domatesi Avrupa ile tanıştıran Hernan Kortes'tir. Domates, 1540'ta İspanya'da üretilmeye başlanmış fakat 18. yüzyıla kadar masa süsü olarak kullanılmıştır. Bunun sebebi ise domatesin zamanla renginin kırmızıya dönmesi zehirli olduğunu düşündürmüştür. Sarı, yeşil, kırmızı renklerinden dolayı İspanya, İtalya ve Fransa'da "altın elma" "aşk elması" gibi isimler verilmiştir. 19. yüzyılın ilk yarısında Asya'da da üretilmeye başlanmıştır. Domatesin Osmanlı ile tanışması, 17. Yüzyıl olarak tespit edilmekle birlik "kavata" olarak bilinmektedir (Bilgin, 2002: 72-73; Artan, 2000: 112). Rengi kımızıyla döndüğü zaman bozulduğu düşünülüp zehirli olacağı düşünülmüş ve genellikle yeşil hali yemeklerde kullanılmıştır. 19. yüzyıldan itibaren kırmızı hali tüketilmeye başlanmıştır. 1844 yılında Osmanlı Türkçesiyle basılan ilk yemek kitabı olan *Melceü't Tabbahin*'de domatese dair tariflere yer verilmiştir.

Patates de[6] domates ile aynı kaderi paylaştığı bir tarihçeye sahiptir. İlk olarak önemsenmeyen patates günümüz mutfağına kadar tüm dünyada yaygın, vazgeçilmez bir ürün olmuştur. Kolomb Avrupa'ya ilk patatesi getirmesine rağmen tüketim ve üretimde önemsenmemiştir. Fransız İhtilali'nden sonra hak ettiği popülerliği sağlamıştır (Belge, 2016: 39-40). Kolay yetişmesi ve ucuza mal edilmesinden kaynaklı olarak kıtlık döneminin vazgeçilmez ürün olarak mutfağa girmiştir. H. McNeill, patatesin kıtlık sonunda Avrupa'yı yok olmaktan kurtardığını, şehirleşme ve zenginleşmeye önayak olduğunu söylemektedir (McNeill, 1999: 67-83). Patates, Osmanlı pazarına egzotik bir yiyecek olarak girmiştir. 1895'te tamamen tanınmıştır. İthalatı yapılmayan patatesin ilk üretimi, 1870'lerde Sakarya Ovası'nda olmuştur. Yemek kitaplarında patatese dair birçok tarife rastlanmaktadır.

Amerika kökenli olan diğer bir ürün ise Amerikalıların tek tahıl ürünü olan mısırdır[7] (Belge, 2016: 46). Avrupa'da ise Portekizliler tarafından ekilmiş ve hayvan yemi olarak kullanılmıştır. Kolomb'un keşfinden önce mısır 1520'lerde Mısır, Suriye ve Lübnan'da üretilmiştir. Osmanlı'ya ise Suriye yolu ile Mısır'dan İstanbul'a ulaşmıştır. Osmanlı'da tüketilen bir ürün olmaması sebebi ile Slav ve Macar'da 'Türk buğdayı' olarak yayılmaya başlamıştır. Mısır, Avrupa'dan önce ilk olarak Osmanlı'da ekilmeye başlanmış ve Batı sınırlarından başlayarak Avrupa'ya ticareti yapılmıştır. Amerika'nın diğer bir katkısı ise Osmanlı Mutfağı'nda kullanılan meşhur baharatlara karabiber ve kırmızı biber dahil olmuştur. Osmanlı Mutfağı'nda kullanılan tatlı-ekşi, meyveli et yemekleri gibi tarifler bu baharatlardan sonra daha da azalmıştır (Pedani, 2018: 57).

Hindi de mısır ile aynı kaderi paylaşmaktadır. Amerika'nın keşfi olan hindi İspanya topraklarına girmeden Osmanlı'ya intikal etmiş ve İtalya'da yayılmaya başlamıştır (Fragner, 1999: 51). Fasulye, kırmızıbiber ve yeşilbiber gibi gıda ürünleri de Osmanlı coğrafyasına gelip verimli topraklarında yetişen ve tüketilen gıdalar olmuştur (Işın, 2014: 28-29). Günay Kut'un hazırladığı bahçıvan defterinde 19. yüzyıla dair 393 adet meyve çeşidinin olduğu kayıtlara geçmiştir (Kut, 2005: 224-227). Antik Bizans'tan, Orta Asya'dan, Avrupa'dan da aktarılan Osmanlı Devleti'nin çeşitli bölgelerinde de üretilen meyvelerle zengin bir meyve kültürünün olduğu görülmektedir.

Kakaonun keşfi ile beraber dünyada popülerliği gittikçe artan ve bir sanat olarak kullanılan çikolata, konakladığı her bölgede kalıcı olmuş ve zirvede kalmıştır. Sarah Moss ve Alexander Badenoch çikolata hikâyesinin karmaşık olduğunu söyler. Kakao Ekvator'un yirmi derece içinde 300 metre

[5] http://www.lugatim.com/s/DOMATES
[6] http://www.lugatim.com/s/patates
[7] http://www.lugatim.com/s/m%C4%B1s%C4%B1r

altında yetişmektedir. Avrupalılar çikolata üzerine bir mitoloji geliştirmiştir. Colombus'un kakao çekirdekleri ile Guanaja Adası'nda kalmış ve ne işe yaradığını keşfetmek için çalışmalar yapmıştır fakat çikolatayı tatma fırsatı olmamıştır. Lüks Fransız üreticisi Varlhona'nın en sevilen bitter çikolatasının adının Guanaja olarak adlandırılması tesadüf olmadığı söylenmektedir (Moss, Badenoch, 2009: 7-17). İspanyollardan sonra çikolata ile ilk tanışan İtalyanlardır. 17. yüzyılda Avrupa'da kakao tarımı yapılmaya başlanmıştır. 19 yüzyılda çikolata hayatın her alanında çarşıda, eczanede ve pastanede insanların kaşsısına çıkmıştır. 1816'da Antoine Brutus Menier, Paris'te çikolatalı ilaçlar üretmeye başlamıştır. 1847 tarihli Journal de Constantinople gazetesinde İstanbul Ottoni Eczanesi'nde çikolatalı ilaçlar satıldığına dair ilanlar verilmiştir. 19. Yüzyılda Osmanlı'ya Batı etkisiyle mutfağa giren çikolata, yemişçilere karşı büyük bir rakip olarak görülmüştür.

Günümüzde dünyada artarak devam eden kahve tüketimi sadece bugünün meselesi değildir. Afrika'da bir bitki olarak bulunan ve Arap Yarımadası'dan yayılmaya başlayan kahve, kahve tanelerinin çekirdek kısmının kavrularak toz haline getirilerek ve sıcak su ile karıştırılarak tüketilen bir içecek olarak tanımlanmaktadır (Bostan, 2001: 202-205). Kahvenin sindirime iyi gelmesi ve zihin açıklığı sağlaması gibi faydaları tüketimini yaygınlaştıran unsurlardan biridir. Kahve, 16. yüzyılda Yemen Valisi Özdemir Paşa tarafından başkent İstanbul'a getirildiği söylenmektedir. Osmanlı'da önemli bir yer alan kahve, kısa bir sürede Osmanlı tebaasını diğer milletlerden ayıran özelliklere sahip olmuş ve Osmanlı'nın tesirinde dönüşüme uğramıştır. Osmanlı'daki kahveyi diğer kahvelerden ayıran en önemli özellik sunum şeklidir. Kahve servisinden önce ilk olarak tatlı ikram edilir, Türklere özgü cezvede pişirme yöntemi ile hazırlanan kahvenin yanında lokum veya misket üzüm servis edilmektedir.

Peçevi Tarihi'nde "*1554 yılına gelinceye kadar başkent İstanbul'da ve kesinlikle bütün Rum-ili'nde (Anadolu) kahve ve kahvehane yok idi. 1554 yılının başlarında Halep'ten Hakem adlı bir esnaf ile Şam'dan Şems adlı kibar bir kişi gelip Tahtakale'de açtıkları birer büyük dükkânda kahve satmaya başladılar*" (Peçevi Tarihi, 1982: 528). Kahve ile birlikte oluşan kahvehane kültürü Osmanlı toplumunu incelemek açısından önemli unsurlardır. Kahve kültüründen önce Osmanlı'da meyhane bozahane mekânlarının olduğu bilinmektedir fakat İslam dininde alkolün haram olması meyhanelere ve acı boza satan bozahanelere gitmenin uygun görülmemesi toplumun belirli bir kesimini sınırlandırmıştır. Bu mekânlara gitmek ise kişinin toplumdan dışlanmasına kadar götüren bir baskı unsuru taşımıştır. Bu sebeple kahvehane kültürünün doğması Osmanlı toplumuna sosyal, kültürel ve ekonomik anlamda canlılık getirmiş ve toplumda erkeklere özgür bir kamusal alan sağlamıştır.

Günümüzdeki kahvehane kültürü ile Osmanlı'da açılan kahvehaneler arasında büyük fark vardır. Osmanlı'da bu mekânlarda insanlar birbiri ile sosyalleşirken kitapların okunduğu, toplumun her kesiminden insanların gelip vakit geçirdiği yerler olmuştur. Sosyal, ekonomik, siyasi ve dini konuların tartışıldığı, gündemin takip edildiği mekânlardır. Kadınlarda kahve kültürü hamamlarda kurulan kahve ocakları ile oluşmuştur. Kahvehaneler, kahve içilen bir mekânın ötesinde toplumun her kesiminden insanı bir araya getiren, çeşitli aktivitelerin yapıldığı, Türk kültürünün eğlence, edebiyat ve sanatsal faaliyetlerinin de yapıldığı mekânlar olmuştur. Kahvehanelere kadar Osmanlı toplumu gündüz yaşayan bir toplumdu. Cemal Kafadar, kahvehanelerin Osmanlı toplumu için 'gecenin fethini' gerçekleştirdiğini söylemektedir (Kafadar, 2014: 245).

Kahvehaneler toplumdaki yaşam pratiklerinde değişiklikler sağlamış ve topluma canlılık katmıştır. Kanuni Sultan Süleyman Dönemi'nden itibaren başlayarak 17. yüzyılın ikinci yarısına kadar kahvehanelerin siyasi olarak toplumun kışkırtıldığı ve fitneye sebep olduğu öne sürülerek kapatılması

konusunda dört defa yasaklar getirilmiştir. Buna rağmen toplum, kahvehane kültüründen koparılamamıştır. Kahvehaneler, 18. yüzyıldan devletin ekonomik ve siyasi gelişmeleri yönünden önemli rol oynamaya başlamıştır. Tanzimat'tan sonra kıraathaneler ortaya çıkmıştır. Arapça kökenli bu kelime 'kıraat etmek yani okumak' anlamına gelmektedir. Okuma mekânı diye adlandırılan bu kıraathaneler 19. yüzyılda yayılmaya başlamıştır. Bu mekânlar okuma mekânı şeklinde hizmet verirken, müşterilerin mecmua, gazete gibi ihtiyaçlarını da karşılamıştır. Bu tarz yapıda ilk mekân 1857 yılında Ermeni Sarafim Efendi tarafından Divanyolu üzerinde açılan Sarafim Kıraathanesidir (Yaşar, 2019: 3-5). Edebiyat, siyaset, matematik, şiir ve sosyolojiye dair her türlü ilmi konuların tartışıldığı bir mekân haline gelmiştir. Sarafim Efendi dükkânında da çeşitli kültürel etkinliklere yer verilmiş, okunmuş gazeteler ciltlenip dükkânın raflarında okuyuculara tekrar sunulmuştur. Kıraathane'de Takvim-i Vekayi[8], Ceride-i Havadis[9], Tercüman-ı Ahval[10], Tasvir-i Efkâr[11], Mira'at ve Mecmua-yı Fünun[12] gibi dönemin gazete ve dergileri müşterilere erişim sağlanmıştır (Kuzucu, 2014: 233-234). Ayşe Fahriye'nin kaleme aldığı *Ev Kadını* yemek kitabının da nazırı Sarafim Efendi'dir. 19. yüzyılda İstanbul'daki sosyal hayatın bir bölümü Beyazıt kahvehaneleri, Galata ve Pera'daki alafranga kafeler ve mahalle kahvehaneleri üzerinden yaşanmaktadır.

Genel olarak bakıldığında Osmanlı Mutfağı'na birçok yeni ürünün dâhil olmuş ve Osmanlı topraklarında birçok yeni gıda ürününün diğer ülkelere yayılımı ve üretimi sağlanmıştır. Kakao, çikolata, Batılılaşmanın etkisiyle Avrupa'dan alınan tariflerle mutfağa girerken patates, domates, biber, mısır ve meyve çeşitlerinin bollaşması ve uluslararası ticaret entegrasyonunun artması ile Osmanlı'da bir pazar olarak bundan etkilenmiş ve mutfağını zenginleştirmiştir.

Çalışmanın Tasarımı ve Yöntem

Yukarıda da bahsedildiği üzere bu çalışmada 19. yüzyıl İstanbul Mutfağı'nın değişim ve dönüşümü basılı yayınlar ve arşiv kayıtları gıda ürünleri ve tarifler üzerinden değerlendirilerek Batılılaşmanın mutfağı ne ölçüde etkilediği, elit kültürün doğuşu yemek kültürünün doğuşu ile paralel midir; değişen ve dönüşen yeme-içme alışkanlıklarını basılan tarif kitapları ve dergiler üzerinden analiz edebilir miyiz; mutfağa intikal eden gıda ürünleri ne kadarı Osmanlı ne kadarı Batı'ya aittir; ürünlerin hitap ettiği belirli bir sınıf var mıdır; şehrin dönüşümü ile yemek kültüründeki değişimin ilişkisi nasıldır? soruları üzerinden bir çalışma yapılmıştır.

Çalışma, giriş ve sonuç bölümü dışında üç ana bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde yemek tarihi alanında yapılmış olan çalışmalara tarihsel bir sıralama ile gidilmiştir. Kaynaklara yemek malzemeleri yönünden yaklaşılmış ve yapılan çalışmaların gıda ürünleri çerçevesinde veriler sunup sunmadığı üzerine bir inceleme yapılmıştır. İkinci bölümde ise dönemin yeme içme alışkanlıkları Batılılaşmayla birlikte saray mutfağı, konak mutfağı ve halk mutfağı olarak kendi eksenleri etrafında şekillendirilmiştir. 19.yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nun savaşlarda yaşadığı kayıplar yüzünden

[8] Yazıcı, N. (2010) "Takvim-i Vekayi", TDV İslam Ansiklopedisi, 39. Cilt, 490- 492. https://islamansiklopedisi.org.tr/takvim

[9] Ebüzziya, Z. (1993), "Cerideyi Havadis", TDV İslam Ansiklopedisi, 7. Cilt, 406- 407. https://islamansiklopedisi.org.tr/ceride-i-havadis

[10] Çakır, H. (2011), "Tercüman-ı Ahval", TDV İslam Ansiklopedisi, 40. Cilt, 495- 497. https://islamansiklopedisi.org.tr/tercuman-i-ahval

[11] Yazıcı, N. (2011), "Tasvir-i Efkâr", TDV İslam Ansiklopedisi, 40. Cilt, 138- 140. https://islamansiklopedisi.org.tr/takvim-i-vekayi

[12] Uçman, A. (2003), "Mecmuayı Fünun", TDV İslam Ansiklopedisi, 28. Cilt, 270- 271. https://islamansiklopedisi.org.tr/mecmua-i-funun

ekonomik siyasi ve teknolojik açıdan Batılı anlamda reformların yapıldığı, değişim ve gelişim devridir. Toplumun her alanında kendini gösteren bu değişim yeme-içme alışkanlıklarını da etkilemiştir.

Saray mutfağının çalışma şeklinin fabrika usulüne benzetilmesi, dönemin şartları düşünüldüğünde pek de yanlış olmaz. Yüzlerce insanın çalıştığı mutfakta Modernleşmenin etkisiyle yeni tarifler, yeni araç-gereçler ve yeni mutfaklar kurulmuştur. Dönüşümün en açık şekilde görüleceği yerde bu sebeple saraydır. Çünkü her anlamda ulaşılabilir kaynaklara sahiptir. Yeninin denendiği, üretildiği ve türediği yerdir. Osmanlı Saray Mutfağı'ndaki değişimi arşiv belgelerinden, Matbah-ı Amire defterlerinden ve saraya gelen yabancılar için hazırlanan ziyafetlerin menülerinden öğrenmekteyiz. Konaklarda ise Modernleşmenin izlerinin görülmeye başlaması saray mutfağındaki kadar görünür olmasa da saray dışında yaşayan belirli bir zümrenin mutfağında ve sofra adabındaki gerçekleşen dönüşüm anılar ve romanlar üzerinden ulaşılmaktadır. Konak hayatında saraylardaki gibi yüzlerce insan çalışmasa da evin işini gören, muhasebeyi tutan ve yemek pişiren bir aşçı vardır. İstanbul'da 19.yüzyılda özellikle Pera ve çevresinde Osmanlı aydın kesimi oluşmuştur. Bunun yanında Osmanlı'nın varlıklı ailelerinin de Batılılaşma eğiliminde olduğunu görmekteyiz. Sofra adabındaki geleneğin ve araç gereçlerinin değişiminin yanında yemeklerin çeşitlerinin, yapılış tekniklerinin ve malzemelerde meydana gelen değişimler o dönemde yazılan yemek kitaplarında, dergilerde ve edebi metinlerde gözlenmiştir.

İstanbul'a gelen ürünlerin çeşitlenmesi ve yapılan reformlar sonucunda halkın mutfağında da birtakım değişimler görülmüştür. Örneğin kahvehane ve ürün çeşitliliğinde artış meydana gelmiş olsa da saray ve konak mutfaklarının ulaştığı alafranga zevke, bilgi ve malzeme çeşitliliğine ulaşamamıştır. Tezde halkın mutfağı imarethaneler ve tekke mutfağı üzerinden ele alınmış ve Anadolu Mutfağı ile ilişkilendirilmiştir çünkü bu gibi kurumların bağışçıları halk ve vakıflardır. Böylece bu mutfaklarda Anadolu halkının malzeme çeşitliliğine, kullanım ve tüketim alışkanlıklarına rastlanmaktadır. Ayrıca, halk sofralarında geleneksel adap ve geleneğin yani yer sofrası ve araç gereçlerin terk edilmediği gözlenmiştir. Ancak reform hareketlerinin getirdiği Modernleşme fikri, toplumun bazı alanlarında kendini göstermiştir. Örneğin, 19. yüzyıl İstanbul'unda sosyal hayatta geleneksel kahvehaneler özellikle İstanbul halkının ihtiyaçlarını karşılayamamış ve içki satışı da punççu dükkânları denen Batı tarzını yansıtan kahvehaneler açılmıştır. Bu durum 19.yüzyıl İstanbul halkının dönüşüme açık ruhunu yansıtmaktadır. Balık tüketimi saraydan daha çok halk tarafından tüketilmesine rağmen istiridye, havyar, ıstakoz gibi seçili deniz ürünlerinin sadece elit kesim tarafından tüketilmesi gibi dikkat çeken konulardan birisidir. Yukarıda belirtilen sorular arasında "mutfağa intikal eden hangi gıda ürünleri belirli zümrelere mi hitap ediyor; yemek malzemeleri batılılaşma hareketinin bir sonucu mu yoksa dönemin getirdiği bir yeni mi?" sorularının cevabına ikinci bölümde yer verilmiştir.

Üçüncü bölümde ise "19. yüzyıl basılı eserlerinde Osmanlı yeme içme kültüründe değişim ve dönüşümün izleri nasıl olmuştur; yeni gıda ürünleri alaturka ve alafranga yemeklerde nasıl kullanılmıştır?" soruları üzerinden bölüm incelenmiştir. *Melceü't Tabbahin* (Kamil, 1844), *Yeni Yemek Kitabı* (Anonim, 1880), *Ev Kadını* (Fahriye, 1883) kitapları, *Aile* (1880), *Hanımlara Mahsus Gazete* (1896), *Parça Bohçası* (1889) mecmuaları üzerinden dönemin yeme içme alışkanlıklarının değişimine dair izler bulunmaya çalışılmıştır. Üç kitap arasındaki tariflerin gelişimi, farklılaşması nasıl olmuştur? Yeni bölümlerin oluşması, yemek isimlerinden, malzeme çeşitlerinin farklılaşmasına kadar birçok fark ortaya çıkmıştır. Bölümde kaynaklara detaylı şekilde yer verilmeye çalışılmıştır. Eserlerin -var ise- yazarları hakkında bilgiler verilmiş ve kitapları yazılış amaçlarından bahsedilmiştir. Kitaplar

arasında yemek çeşitli üzerinden karşılaştırmalar yapılmıştır. Dergilerde ise verilen yemek tarifinin yanı sıra dönemin ekonomik koşullarına atıf yapılmıştır. Aile dergisinde verilen listelerin konakta yapılan menü ile dar ekonomili evlerde pişen menüye dair bilgiler verilmiştir.

Çalışmanın yöntemi olarak konuya ilişkin birincil ve ikincil kaynaklar incelenmiştir. Osmanlı arşivi ve müzayede arşivleri incelenerek konuya dair belgelere ulaşılmaya çalışılmış ve alan içinde kıymetli olanlar değerlendirilerek bir çerçeve çizilmiştir. Bu çerçeve içerisinde 19. yüzyıl esas alınmış, 19. yüzyıl içerisinde de İstanbul Mutfağı ele alınmıştır.

Yayınlanan yemek kitapları, dergiler ve arşiv kayıtları birbirleri ile karşılaştırma yapılarak batılılaşmanın İstanbul mutfağına etkileri ve bu etkilerin Osmanlı toplumundaki sınıflar üzerinden değişimi ve dönüşümü incelenmiştir. Diğer önemli bir husus ise 19. yüzyıl İstanbul Mutfağı'nın saray sofrası, konak sofrası ve halk sofrası üzerindeki dönüşen yeme-içme alışkanlıkları ele alınmıştır. Çalışmadaki eserler pek çok açıdan incelenebilir. Benim bakacağım açı, gıda ürünlerindeki değişim ile yemek tariflerinin incelenmesi olacaktır. Bu yeni ünlü yemekler kimler tarafından tüketilmektedir; Basılan yemek kitapları hangi sınıfa hitap etmektedir; Şehrin dönüşümü ile mutfak kültüründeki değişim nasıl ilerlemektedir; şehirde dönüşen geleneksel ve modern yemek kültürü nasıl bir süreçte ortaya çıkmıştır ve gelişimi nasıl olmuştur soruları üzerinden literatüre katkı sağlanmıştır. Birincil kaynaklar seçilirken tarihsel olarak sıralamaya dikkat edilmiş ve tarif listelerindeki dönüşümler göz önünde bulundurulmuştur. Birinci bölüme geçmeden önce 19. yüzyılda İstanbul pazarına giren yeni ürünlerin analizi yapılacaktır. Ürünlerin ortaya çıkış süreci ve Osmanlı mutfağına olan katkısı üzerinde durulacaktır.

18.yüzyıldan 19. yüzyıla geçişte yemek tarihinde ön plana çıkan gıda ürünleri 19. yüzyıl Osmanlı Mutfağı'nda nasıl kullanıldı; hangi ürünlerin bahsi geçti? soruları çerçevesinde değerlendirilecektir. Basılan yemek kitaplarında bu ürünlerin hangileri tariflerde kayıt altına alınmıştır; hangi ürünler mutfağın ve toplumun parçası olmuştur? sorularına cevap aranmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM
19. YÜZYIL YEME-İÇME KÜLTÜRÜ ÜZERİNE LİTERATÜR TARAMASI

Çalışmada kullanılacak ana kaynaklar Mehmed Kamil'in *Melceü't Tabbahin* (1844), Anonim *Yeni Yemek Kitabı* (1880), Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* (1883) eserleridir. Bu üç ana kaynaktaki yemek tarifi listeleri incelenerek çalışmada tartışılan sorulara cevap aranmıştır. *Hanımlara Mahsus Gazete, Parça Bohçası, Aile* mecmualarındaki yeme-içme alışkanlıklarına dair yazılardan faydalanılarak çalışmaya katkı sağlanmıştır. Ayrıca 19. yüzyıl İstanbul'undaki yeme-içme alışkanlıkları, üretilen ve tüketilen gıdaların analiz edilebilmesi ve tarif kitapları ile karşılaştırılması açısından arşiv belgeleri ve kadı sicillerinden yararlanılmıştır. Çalışmada adı geçen birincil kaynaklar üçüncü bölümde incelenmiştir.

Bu bölümde 1945 yılından günümüze kadar yapılmış çalışmalara 19. yüzyıl yeme-içme alışkanlıkları ve yemek malzemeleri yönünden yaklaşılmış ve yapılan çalışmaların gıda ürünleri çerçevesinde veriler sunup sunmadığı üzerine bir değerlendirme yapılmıştır. Yemek tarihi çalışmalarında kullanılabilecek temel bir zemin henüz ortada olmadığı için böyle bir kronolojik literatür taramasının faydalı olacağı değerlendirilmiştir. Ayrıca bu literatüre, araştırmamızın temel sorularından olan gıda ürünleri çerçevesinden bakmak da önemli olacaktır.

Türk Yemek Kültürü literatürüne önemli katkıları olan Süheyl Ünver, *Tarihte 50 Türk Yemeği* (1945) kitabında, siyasi ve askerî olayların matbu olarak tarihini ve yaşayışını öğrenmek kolay iken toplumun yaşayışına ve kültürüne dair olan kaynakların sınırlılığından bahsetmektedir. Böylece kaynaklarımızın Batı'ya ulaşmasının da sınırlı olduğundan bahsetmektedir. Osmanlı'nın kendi şahsına has yapısı ve çok uluslu bir devlet olmasının yüksek bir kültürün de göstergesi olduğunu söylemektedir. Döneminde yapılan yemeklerin, kullanılan gıda ürünlerinin ne olduğuna dair kaynakların var olduğu fakat bunların nasıl yapıldığına dair matbu bir basımın çok fazla olmadığından bahsetmektedir. İlk reçetelere M. Cevdet'in notları arasında yazdığı tarifler ile birlikte Ağdiye Risalesi'nin ilk yemek tariflerini sunduğunu söylemektedir (Ünver, 1945: 4). 18. yüzyıldan sonra devletin gerilemesine rağmen halkın zenginin de fakirinin de ağız tadıyla yemek yiyen bir toplum olduğundan bahsetmektedir (Ünver, 1945: 5).

Kitabında, 200'e yakın yemek tarifinin bulunduğu Ağdiye Risalesi'nden sadece 50 yemeğe yer verdiğini bunun sebebi olarak ise günün şartlarında yapılabilecek olan ve iyi olan tarifleri seçtiğini belirtmektedir. Türk tarihinin geçmişi açısından 50 yemek tarifini yetersiz görmektedir. Kitapta yemeklerin ürün olarak analizlerini yaptıktan sonra tariflerin anlatımını yapmaktadır. Ünver, yazdığı çalışma ile Türk yemek kültürünün başlangıç çalışmalarından birini yapmıştır. Çalışmanın yemek tarihine katkıları büyüktür.

Dünyanın önemli gezginlerinden olan İtalyan Edmondo de Amicis, 1875/76 yıllarında ressam Cesare Biseo ile birlikte İstanbul'a gelmiş ve *Constantinopoli (İstanbul)* eserini kaleme almıştır. Eser 1981 yılında Kültür Bakanlığı tarafından Türkçe çevirisi yayınlanmıştır. Osmanlı İstanbul'unu kurgusal olmayan bir çerçevede ele almış seyahatname kitabıdır. İçerisinde yöresel kıyafetlerin, sokak satıcılarının ve Galata, Pera, Mısır Çarşısı, Kapalı Çarşı gibi önemli mekânların çizimleri

bulunmaktadır. Eserde 'Mutfak' ve 'Ramazan' bölümlerinde yediği yemek çeşitlerinden bahsederken diğer milletlerin yemekleri ile karşılaştırma yapmaktadır. Eser 19. yüzyıl Osmanlı İstanbul'unun gündelik hayatını yabancı bir göz ile ortaya sunması çalışma için önemli bir katkıdır.

Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler (Kut, 1985). Yemek tarihçiliği yazımı disiplinler arası çalışmalarda geç zamanlarda başlamıştır. Taranan bütün kaynaklarda ortak olan düşünce, bir devletin mutfak kültürünün o toplumun kimliğini yansıttığıdır. Bu denli önemli bir alanın geç dönemlerde fark edilmesi günümüze ulaşan kaynak yetersizliğinin son derece üzücü bir sonucudur. Osmanlı Dönemi'nde yazılan ilk Osmanlı Türkçesi yemek tarifi kitaplarının bibliyografyası Turgut Kut tarafından hazırlanmıştır. Bibliyografya hazırlanırken ÖZEGE kataloğundan faydalanılmıştır. Kut araştırmasının sonucunda Tanzimat'tan sonra 1844 ile 1927 yılları arasında 36 adet Osmanlı Türkçesi yemek tarifi kitabı tespit edildiğini söylemektedir (Kut, 1985:19). Bu çalışma mutfak çalışmalarına önemli katkı sağlamaktadır. Kut, toplumların yeme-içme alışkanlıklarını çevrenin verimine ve sınırlamalara göre şekillendiğini söylemektedir (Kut, 1985: 7). Eserde dünyada ilk basılan yemek kitabı, Türkçe yazma yemek kitapları, Türkiye'de basılan ilk yemek kitabı, aşçılar ve yardımcıları hakkında konulara yer verildikten sonra, kitapların bibliyografyası listelenmiştir. Bibliyografya bölümünden sonra belirli kitapların tarif listeleri verilmiştir. Tarihsel olarak eserlerde yemek artış görülmektedir. Bu tarifler yemek çeşitliliğinin zenginleşmesine yani gıda ürünlerindeki zenginleşmeyi göstermektedir. 1880 sonrasındaki kitaplarda tarifler alaturka ve alafranga olarak ayrılmaya başlanmıştır.

Yemek tarihi, beslenme ve diyetetik, gastronomi ve mutfak sanatları, tarih gibi disiplinlerin araştırma alanı olmuştur. Ancak yapılan taramada araştırma konusuna uygun olarak daha çok şehir odaklı çalışmalar ya da kültürel çeşitliliğe vurgu yapan tezler öncelenmiştir. Bu bağlamda ilk olarak Özge Samancı'nın, *19. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Süregelen ve Değişen Tüketim Alışkanlıkları* (Samancı, 1998) başlıklı tezi, Osmanlı yemek kültürü alanında yapılan ilk çalışmalardan biri olmasından ötürü literatüre önemli katkı sağlamıştır. Çalışmada 19. yüzyıl saray mutfağı üzerinden değişen ve dönüşen Osmanlı Mutfağı ele alınmıştır. Dönemde saray mutfağı üzerine yazılan bir tarif defterinin olmamasından dolayı birincil kaynaklar arşiv belgeleri (muhasebe kayıtlar, narh defterleri…) ile sağlanmıştır. Belgelerin içeriğinde alınan gıda ürünleri, servis takımları ve mutfak araç gereçleri detaylı bir şekilde yazılmıştır. Bu sebeple arşiv belgeleri yemek malzemelerine dair bilgi aktarırken diğer bir taraftan dönemin tüketim alışkanlıklarını da gözler önüne sermiştir. Samancı çalışmasında Osmanlı Mutfağı'nın, İstanbul Mutfağı ya da Saray Mutfağı olarak da bilindiğini söylemektedir. Çalışma, Modernleşme ile birlikte elit tabakanın oluşturduğu yeme-içme kültüründeki farklılıkların toplumda geleneksellik ile yeni arasında bir ikileme sebep olduğundan bahsetmektedir. Samancı'nın 19. yüzyıl Saray Mutfağı'na dair yaptığı çalışma, dönemin sosyokültürel durumunu anlamak ve yemek kültüründe meydana gelen değişimleri gıda ürünleri üzerinden analiz edebilme açısından dolayı literatüre katkı sağlamaktadır.

Osmanlı Mutfağı üzerinde birçok çalışma yapmış olan Artun Ünsal, Osmanlı Mutfağı'nı şu üç kelime ile tanımlamaktadır: zengin, sağlıklı ve tutumlu (Ünsal, 2008). Üç kıtaya hükmeden bir devletin mutfak kültürünün görmezden gelinmesi imkânsızdır. Fakat yapılan çalışmalar ile yazılı olarak kaynakçaların yetersizliği önceki bölümde söylenmiştir. Marianna Yerasimos'un *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı* (2022) eserinde, yemek kültürünün saray mutfağında ve çevresinde yaşayan elit kesimin yemeğe olan ilgilerinin sonucu araştırmaya ve kayıt altına alınarak şekillendirmeye başlandığını

söylemektedir. İstanbul'un çok büyük imparatorluklara başkentlik yapması, Osmanlı Devleti'nin genişlettiği topraklar ile birlikte ortaya çıkan zengin bir mutfak tarihinden bahsetmektedir. Ortaya çıkarılan eserde 99 tarif yazılırken hepsinin Yerasimos tarafından günümüze uyarlanarak değerlendirilmiştir. Mutfak kültürü yemek malzemeleri çerçevesinden ele alınarak saray mutfağı ve çevresine dair 'seçkin' mutfağın incelemesi yapılmıştır. Bu ürünler saray mutfağının gelir-gider defterleri, saray eğlencelerinin ziyafet ve yemek kayıtları, helvahane gibi defterlerden yola çıkarılarak sunulmuştur.

Özge Samancı ve Sharon Croxford, *XIX Yüzyıl İstanbul Mutfağı* (2006) kitabında, 19. yüzyıldaki İstanbul Mutfağı'nın şeklinin 15. yüzyıldan itibaren şekillenmeye başlayan özel bir mutfak olduğunu söylemektedir. Coğrafyanın mutfağa olan etkisi düşünüldüğünde İstanbul Mutfağı, kendi coğrafyasında ürettiği ürünler haricinde liman kenti olmasından dolayı devletin diğer bölgelerinde üretilen gıdaların temini açısından ulaşılabilir bir bölgededir. Böylece mutfağında zengin içerikler barındırdığı söylenmektedir. Samancı ve Croxford, İstanbul Mutfağı'nın farklı coğrafyaların mutfaklarına hayat veren bir şehir olduğunu söylemektedir (2006: 12). Eserde 15. yüzyıldan 19. yüzyıla kadar hâlâ tüketilmekte olan gıda ürünleri, mutfağa yeni olarak gelen ürünler ve tercih edilmeyen ürünlerinden bahsedilmektedir. 19. yüzyıl İstanbul Mutfağı ise yemek kitapları, malzemeler, yemek çeşitleri ve içecekler üzerinden değerlendirilmiş ve tariflere yer verilmiştir. Samancı, İstanbul Mutfağı'nı oluşturan üç etkenden bahsetmektedir: ilk olarak saray ve konak mutfağı halk mutfağından daha füzyon bir mutfağa sahiptir. Ürünlerin yapımında çeşitli gıdaların bileşimi daha farklı yorumlanmaktadır. Ayrıca halk sofrasında özel günlerde yer alan bazı yeme-içme alışkanlıkları bu mutfaklarda her zaman var olmuştur. İkinci etken ise dinin yemek kültürü üzerindeki belirleyiciliği, İslam ve Musevîlikte domuz etinin haram olması yemek kitaplarında bu gıdalara yer verilmeyerek önemle belirtilmiştir. Son olarak ise İstanbul'un konumundan dolayı büyük imparatorluklara başkentlik yapması sebebiyle tarihsel geçmişi göz önünde bulundurulduğunda sentez bir İstanbul mutfağının ortaya çıktığını söylemektedir (Samancı ve Croxford, 2006: 13). Bu kitap 19. yüzyıl İstanbul Mutfağı üzerinde literatüre katkı sağlayan önemli bir eserdir.

İlhan Eksen'in *İstanbul'un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Lezzetlerine (2008)* kitabı literatürde renkli bir kaynaktır. Eksen, İstanbul'un iaşesinden başlayarak şehrin liman kenti olmasından dolayı çeşitli pazarlara değinmiştir. Pazarlara giren yemek malzemelerinin ulaşımı konusundan bahsetmekte ve 19. yüzyılda yapımı başlanan demiryollarının aktif hale gelmesi ile pahalıya gelen gıda ürünlerinin fiyatlarındaki azalmalardan söz etmektedir. Sarayın ve konağın oluşturduğu yeme-içme alışkanlıklarına değinirken inanç kavramının önemli olduğunu ve inancın sofralara olan etkisini göstermektedir. Eserde mutfağın dönüşümü İstanbul şehri üzerinden ele alınırken gıda ürünlerinin zaman içerisinde nasıl değişkenlik gösterdiği değerlendirilerek literatüre katkı sağlanmıştır.

Özge Samancı ve Arif Bilgin'in editörlüğünü yaptığı *Türk Mutfğı* (2008) kitabı Orta Asya'dan günümüz Türk mutfağına kadar ele alınmış temel bir kaynak niteliğindedir. Çalışmanın üçüncü bölümü 19. yüzyıldan günümüz mutfağına kadar gerçekleşen değişimleri ve deva eden gelenek görenekleri incelemiştir. Bu bölümde Özge Samancı ilk olarak İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfağı, ikinci olarak ise alaturka alafranga saray mutfaklarında kullanılan araç ve gereçler üzerine çalışma yapmıştır, Marianna Yerasimos Azınlık Mutfağı, Arif Bilgin ise Klasik Dönem'de sarayda kullanılan araç gereçler üzerine değerlendirmeler yapmıştır. 19. yüzyıl Osmanlı Mutfağı'na dair incelemeler yemek malzemeleri çerçevesinden ele alınıp muhasebe kayıtları ve yemek kitapları üzerinden bir

değerlendirmeye gidilmiştir. Eserin son bölümünde ise Turgut Kut'un hazırladığı Osmanlı Türkçesiyle kaleme alınmış yemek kitapları bibliyografyası üzerine bir değerlendirme yapılmış ve günümüze ulaşan yemeklerin tarifleri verilmiştir. Çalışma genel olarak Türk Mutfağı üzerine yapılmış uzun bir tarihsel süreci içeren kapsamlı bir eserdir.

Osman Güldemir'in *Osmanlı Yemek Yazması Kitabü't-Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması* (Selçuk, 2010) konulu tezinde, bu alanda ana kaynak olarak kabul edilen Mehmed Kamil'in eserinin günümüz derlemesidir. Çalışmada yemek malzemeleri çerçevesinde bir değerlendirme yapılmamaktadır. Günümüze uyarlanan tariflerin uygun olup olmadığı ele alınırken, düzenlenen tarifler görsel olarak da kaydedilmiştir. Güldemir, mutfak kültürünün dönemin toplumsal yapısının yansıması olduğunu belirtir ve "İnsan nasıl yemek olmadan yaşayamıyor ise, bir toplumda mutfak kültürü olmadan yaşayamaz." demektedir.

Artun Ünsal'ın *İstanbul'un Lezzet Tarihi Geçmişten Günümüze Sofra Sohbetleri ve Ev Yemekleri* (2011) eseri İstanbul Mutfağı'nın kökenlerinden Cumhuriyet'e kadar uzun tarihsel bir dönemi inceleyen yemek kitabıdır. Ünsal, İstanbul Mutfağı'nı Tanzimat'tan Cumhuriyet'e kadar olan dönüşümünü gıda ürünleri ve toplumun siyasi, sosyal, dini ve ekonomik değişimleri çerçevesinde incelemiştir. Kitabın ikinci kısmında ise günümüz sofralarında yer alan yemekler tariflerini vermiştir.

Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği (Avcı, Erkoç, Otman, 2012) derleme bir eserdir. Suraiya Faroqhi, Filiz Yenişehirlioğlu, Özge Samancı ve Marie Helene Sauner-Leroy'un yazıları araştırmanın konusu olan mutfağın dönüşümü üzerine ışık tutan kaynaklar içermektedir. Çalışma gıda ürünleri çerçevesinde değerlendirilmiş bir eser değildir. Fakat çalışma yemek tarihçiliğine üzerine farklı bakış açıları sunmaktadır. Kitaptaki ilgili çalışmalardan ilki Suraiya Faroqhi'nin, *Lezzetli Yiyecekler ve Onları Elde Etme Yolu: Osmanlı Toplumunda Özel Ama Saraya Ait Olmayan Yiyecek ve İçecekler* (2012) konulu makalesinde İstanbul'un liman kenti olarak pazarlarına giren mevcut yiyecekler ele alınırken konak ve imaret mutfakları üzerinden toplumun yeme-içme alışkanlıkları incelenerek literatüre katkı sağlanmıştır.

Filiz Yenişehirlioğlu'nun *Fincanınızda Ne Var? Osmanlı Döneminde Günlük Yaşam, Sosyal Değişimler ve Fincan Tipleri* makalesinde ise Osmanlı Dönemi'nin günlük yaşam ve sosyal değişimleri yemek malzemeleri çerçevesi haricinde fincan tipleri üzerinden incelenmiştir. Osmanlı kentinde Avrupa'dan romantik akımlar boy gösterirken diğer bir taraftan sanayileşmenin ve kapitalizmin getirdiği etkenlerde şehri etkilemeye başlamıştır. Sofra adabı ile gelen yenilikler pişirme aletleri, teknikleri ve sunum şekillerinde de değişim göstermiştir (2012: 141). İlgili eserin üçüncü makalesi Marie Helene Sauner- Leroy'un kaleme aldığı *Yemeğin Değişken Anlamları ve Göç* konulu makalesidir. Göç sonrasında insanların bulundukları ortamdaki gıda ürünlerini kendi alışkanlıklarına göre dönüştürmeye çalışması ortama uyum sağlama çabası olurken diğer bir taraftan eski alışkanlıklarının yerine bir şey koyma durumunun söz konusu olduğu söylemektedir (2012: 162). Leroy göç eden insanların her zaman büyük bir ikileme girdiklerinden bahseder: devam etmek mi? değişmek mi? Aslında etnik kimliklerini korumaya çalışırken bulundukları toplumun koşulları ile organik olarak asimile olduklarını söyler (2012: 163).

Deniz Gürsoy'un *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz* (2013) kitabının yazılış amacı yaşadığımız coğrafyanın yemek kültürünün çağlar içindeki değişiminin incelenmesi üzerinedir. Kitabın geneli Türk yemek kültürünün evrimini anlamada önemli bir yere sahiptir. Bu çalışmaya katkı sağlayan bölümü

18. ve 19. Yüzyıllarda Sarayda Yemek bölümüdür. Gürsoy'a göre 18. ve 19. yüzyıllar her ne kadar Osmanlı'nın sosyal, ekonomik ve siyasi olarak gerileme dönemi olsa da Osmanlı Saray Mutfağı açısından zirveye ulaştığı bir dönemdir (Gürsoy, 2013: 115). Yazar bu bölümde sarayın mutfak alışkanlıklarını gıda malzemeleri çerçevesinde incelemiştir.

Priscilla Mary Işın'ın *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu* (2014) kitabının literatüre önemli katkıları bulunmaktadır. Işın, bir toplumun mutfağının, o toplumun tarihinin her yönünü yansıttığını söylemektedir (Işın, 2014:7). Böylelikle mutfak, dönemin siyasi, ekonomik, dini, askeri, sosyal ve kültürel etkileşim ve değişimlerine paralel olarak dönüşmektedir. Eser Osmanlı Devleti'nin dönemsel olarak mutfak dönüşümlerini farklı başlıklar altında incelerken eski ve yeni yemek malzemeleri çerçevesinde şekillenmiştir. Işın'ın Osmanlı Mutfağı'na olan katkıları literatürde büyük bir boşluğu tamamlayıcı niteliktedir.

Arif Bilgin, *"*Osmanlı İstanbul'unda Yemek Kültürü*"* (Bilgin, 2015) konulu yazısında Türk Mutfağı'nın çeşitli etnik ve dini gruplarla değişip dönüşmesinin sonucunda ortaya çıkan menülerin tekrar din ve etnik kökeniyle ilişkilendirildiğini söylemektedir. Benzer cemaatlerin mutfaklarının birbirleriyle paralel olduklarını belirtmiştir. Çalışmada mutfağın dönüşümü kronolojik olarak yeni yemek malzemeleri üzerinden değerlendirilerek literatüre katkı sağlamıştır.

Hayati Beşirli'nin, "Yabancı Seyyahların Gözünde Farklı Yüzyıllarda Türk Yemek Kültürü" (2016), konulu makalesinde 13.yüzyıl (Wilhelm Von Rubruk) 14.yüzyıl (İbn Battuta, Johannes Schiltberger), 15.yüzyıl (Ruy Gonzales De Clavijo), 17. yüzyıl (Jean-Babtiste Tavernier) ve 19. yüzyıl (Arminius Vámbéry) seyahatnameleri üzerinden Türk mutfak kültürünü oluşturan törensel ritüelleri veya gündelik hayata ilişkin alışkanlıkları ele alınmaktadır. Gıda ürünlerinin dönemlere göre tüketimi üzerinden karşılaştırma yapılarak literatüre katkı sağlanmıştır.

Güldane Gündüzöz, "Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmua-i Fevaid" (2016) makalesinde Osmanlı'da Tekke Mutfağı'nın toplumsal, kültürel ve siyasi birçok açıdan önemli bir rol üstlendiğinin üzerinde durmaktadır. Güldane Gündüzöz makalesinde Osmanlı tekke mutfak kültürü açısından önemli bir yere sahip olan Mecmua-i Fevaid (1825-1835) adlı imaret kaydını detaylı bir şekilde ele alarak imarethane ve kurumlarda çalışanlar hakkında bilgi verirken muhasebe kayıtlarından da bahseder. Bunun yanında, mutfak eşyaları, yemek tarifleri ve Hüdai Tekkesi Vakfı'nda pişen yemekler hakkında da bilgi vermektedir. Bu makale gıda ürünleri çerçevesinde yemek kitapları ve halkın mutfağı karşılaştırmasına önemli katkı sağlayan bir makaledir.

Sidar Zeynep Ergen'in hazırladığı *Son Dönem Osmanlı Yemek Kültüründe Ermeni Mutfağının Katkısı: Ermeni Harfli Türkçe Yemek Kitapları* (2016) isimli tez çalışması Osmanlı Devleti'nin çok kültürlülüğünü ortaya koyar nitelikte bir çalışmadır. Osmanlı'nın çok uluslu bir devlet yapısının olması siyasi, ekonomik, sosyal ve kültürel ağlarını belirlediği gibi yemek kültüründe de önemli bir rol oynamaktadır. Çalışmada 18. yüzyıl ile 20. yüzyıl arası yazılan Ermenice yedi adet yemek tarifi defterinin incelemesi yapılmıştır. Bu dönemler arasında İstanbul'da mutfaklarda pişen yemeklerin haricinde dönemin gıda üretimi ve tüketimi üzerine varsayımlarda bulunulmaktadır. Defterler günümüz Türkçesine çevrilmemiş, sadece fihrist ve önsözleri çevrilmiştir. Çalışma, literatüre önemli derecede katkı sağlamaktadır.

Emre Beyaz, *Representing Turkish Food History and Food Culture Through Translation: A Case Of Turkish Confectionery* (2017) konulu tezinde Türk yemek tarihinin ve kültürünün yaptığı çeviri

çalışmaları ile yansıtmaya çalışmıştır. Tatlı tarifleri ve gıda ürünleri üzerinden gidilerek Türk mutfak kültürü literatürüne katkı sağlanmaya çalışılmıştır. Ali Can Kahyaoğlu, *Sakarya Yemek Kültürünün İncelenmesi ve Yemek Tariflerinin Tespiti Üzerine Bir Araştırma* (2019) konulu tez çalışmasında tarihçe ve göç bölümünde 19. yüzyıl Mutfağı'na dair yemek listeleri ve gıda ürünleri çerçevesinde değerlendirerek çeşitli kültürlerin mutfağa olan katkılarını ve dönüşümlerini göstermede rol oynamıştır. Kübra Duyan tarafından çalışılan *Mardin'in Yemek Ritüelleri* (2022) konulu yüksek lisans tezi Mardin'in yeme-içme alışkanlıkları üzerine katkı sağlarken bahsedilen dönemlerde yapılan göçlerle birlikte yemeklerde görülen Hristiyan, Kürt ve Süryani etkileri ortaya çıkarılmaktadır. Göç ile birlikte dönüşen mutfağın etkilerinin topluma olan katkıları diğer geleneksel ritüelleri de etkilediği söylenmektedir. Çalışma gıda malzemeleri çerçevesinde ele alınmamıştır.

Ebru Boyar ve Kate Fleet'in kaleme aldığı *Osmanlı İstanbul'unun Toplumsal Tarihi* (2017) adlı çalışmada Osmanlı İstanbul'unun değişen dönüşen sosyal hayatını detaylı bir şekilde anlatmaktadır. Kitap, İstanbul'un tarihi boyunca her zaman dinamik ve kaotik bir şehir olduğunu söylemektedir (Boyar ve Fleet, 2017: 297). Geleneksel şehirden modern şehre geçiş sürecinde de bu dinamikliğini hep korumuştur. Modernleşme ile birlikte insanların gündelik hayatlarında giyimden ulaşıma, eğitimden sanata, sınıf farklılıklarının oluşumu ve yeme-içme alışkanlıkları üretim, tüketim ve mekânsal olarak birçok değişime sebep olduğu söylenmektedir (Boyar ve Fleet, 2017: 296 -357). Eserde yemek malzemeleri üzerinden bir yaklaşım bulunmamaktadır. Yemeğe dair değişimler, edebi eserler üzerinden alaturka ve alafranga olarak değerlendirilmiştir. Tüketim alışkanlıkları, kahvecilik mevzusu üzerinden ele alınmıştır.

Özge Samancı, "Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler" (Samancı, 2018) konulu makalesinde, 19.yüzyıl Osmanlı Mutfağı'nda gıda tüketimi, yeme-içme alışkanlıkları, sofra kuralları, mutfak ve sofraya ait araç gereçler ve alet-edevatlar aracılığıyla geçmiş dönemin devamlılığını gösterirken bir taraftan da değişen ve dönüşen unsurları gözler önüne sermektedir. Örneğin, Samancı en önemli değişimlerden birinin sarayda yer sofrasından masa-sandalyeye geçilerek alaturka bir yemek düzeninden alafranga bir yemek düzenine geçilmesi olduğunu söylemektedir fakat bu geçiş, saray ile birlikte olmamıştır. Saraya davet edilen elçilerden önce İstanbul'da yaşayan Gayrimüslim, elit ve varlıklı sınıfların bazılarının evlerinde de bu düzenle yemek yedikleri bilinmektedir (Sever, 2021: 21). Çalışma, saray mutfağının değişimi yemek malzemeleri, menüler ve seyahatnameler çerçevesinde ele alınmıştır.

Şener Şükrü Yiğitler'in "Mutfak Çıkmazı'nda Felsefi Bir Eylem Olarak Yemek Yapmak ve Yemek Yemek" (2018) yazısında Türk romanlarında Batılılaşmanın sembollerinden biri olarak kullanılan sofraları yazılan dönem romanlarından örnekler vererek anlatmış ve dönemin aydın kesiminin Osmanlı Sofra Batılılaşması'na ve sofra adabındaki değişime olan bakış açıları incelenmiştir. Bunun yanında romanlarda dönemin ramazan sofraları gibi yemek kültürümüzde önemli yere sahip olgulara da yer verilerek yemek malzemeleri üzerinden değerlendirmeler yapılmıştır.

Maria Pia Pedani'nin *Osmanlı'nın Büyük Mutfağı* eseri gezgin ve elçilerin gözüyle mutfağa bir bakış açısı getirmiştir. Eserinde Osmanlı Saray Mutfağı'nı gündelik, dini günler, kutlamalar ve ziyafet sofralarından bakarak Osmanlı Mutfağı'nın sade ve basit bir mutfağın dışında teferruatlarını olduğunu savunmuştur. Pedani, Osmanlı Mutfağı'nı diğer medeniyetlerin mutfakları ile birleşerek sentez bir mutfak oluşturduğunu söylemektedir. Eserde mutfağa dair yaklaşımlar, yemek malzemeleri çerçevesinden de değerlendirilmiş olup çalışmaya katkı sağlamıştır.

Priscilla Mary Işın'ın *Gülbeşeker - Türk Tatlıları Tarihi* (2019, 3. Baskı) kitabı Osmanlı'nın tatlı ve şekerleme kültürünün detaylı bir şekilde tarifler ışığında değerlendirildiği ve okuyucuya aktarıldığı bir çalışmadır. Işın'a göre Osmanlı'nın tatlı ve şekerleme kültürü, zenginliği açısından benzersizdir (Işın, 2019: 13) çünkü Osmanlı'da aşçılığa çok önem verilmekte ve yeni tariflerin geliştirilmesine özen gösterilmekteydi. Bu yeni tariflerin gelişimi ise taşra ile merkezin birbiriyle etkileşiminden doğup Osmanlı coğrafyasına yayılmasıyla oluşmaktadır. Eserde döneme ait geçmişten beri tüketilen ve mutfağa 'yeni' olarak giren gıda ürünleri üzerinden değerlendirmeler mevcuttur.

Abdullah Uğur tarafından derleme bir kitap olarak okuyucuya sunulan *Osmanlı Hanımları Mutfakta kitabı, Osmanlı Döneminde Basılan Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek ve Mutfağa Dair Yazılmış Makaleleri* (2019), Kitapta, *Aile, Parça Bohçası, Hanımlara Mahsus Gazete, Mehasin, Kadınlık, Bigi Yurdu Işığı, Türk Kadını, İnci, Süs, Asarı Nisvan, Kadın Yolu* ve *Çalıkuşu* dergilerinden makaleler bulunmaktadır. Osmanlı Türkçesinden Latin harflere çevirmiş ve sadeleştirmiştir. Eserde bahsi geçen döneme ait yazılar incelendiğinde gıda ürünleri ve yemek tariflei çerçevesinden ele alınmaktadır.

Huriye Zafera'nın kaleme aldığı *Geçmişten Günümüze İstanbul Mutfağına Etki Eden Rum, Ermeni Mutfağı ve Diğer Etnik Kültürler* (2019) konulu tez çalışması, toplumun yeme-içme alışkanlıklarını etnik kökenli ve etnik kökenli olmayan gıda ürünleri çerçevesinde ele almış çalışmalardan biridir. İstanbul'un çok uluslu bir başkent olması, mutfağa olan yansımalarından da net bir şekilde görülmektedir. Çalışma, İstanbul'un fethi ile başlayıp Cumhuriyet Dönemi'ne kadar tarihsel başlıklar altında incelenmiştir. Mutfak, "elit sınıfın ve halkın yeme-içme alışkanları nelerdir? olarak iki kısımda incelenmiştir. İstanbul Mutfağı'nda Rum, Ermeni, Yahudi, Arap, Balkan ve Kürt etkilerinin fazlasıyla görüldüğü saptanmıştır. Günümüzde Türk Mutfağı olarak bilinen çoğu tarifin İstanbul Mutfağı'ndan kalan çok uluslu bir mirasın eserleri olduğu tespit edilmiştir.

Priscilla Mary Işın'ın yazdığı *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi* (2020a; 3.baskı) kitabı yemeğin kültürel tarihini Paleolitik Çağ'dan 20.yüzyıla kadar tüm medeniyetleri kapsayacak şekilde detaylı olarak ele almıştır. Çalışmayı ilgilendiren Geç Osmanlı Dönemi (1700-1923) bölümü 18. yüzyıl ve 19.yüzyılda Osmanlı'da başlayan değişim hareketlerinin batıdan ithal edilen olgular olduğunu söylemektedir. Örneğin, İngiliz usulü çay ve İtalyan makarnası (Işın, 2020a: 294). Bunun yanında 19. yüzyılda sofralarda kullanılan araç gereçlerin değişimiyle meydana gelen sofra düzeni ve adabın değişimine vurgu yapılmıştır. Ayrıca kitapta dönemin İstanbul Mutfağı'na ait yeme-içme alışkanlıklarından tariflere de yer verilmiştir. Çalışma dönemin gıda ürünleri ve yemekleri çerçevesinde ele alınarak literatüre katkı sağlamıştır.

Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine (2018) Priscilla Mary Işın tarafından kaleme alınan, 2020 yılında Ahmet Fethi Yıldırım tarafından *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi* (2020b) olarak çevirisi yapılmış yemek kitabıdır. Eserde Orta Asya, Selçuklu, Bizans gibi Anadolu'ya kadar Osmanlı Mutfağı'nın kökenlerini oluşturan gelenek ve görenekleri yeme-içme alışkanlıkları üzerinden değerlendirmiştir. Osmanlı Mutfağı'nın tarihsel gelişimini ise yemek malzemeleri ve yeme-içme alışkanlıkları çevresinden ele alınmıştır. Işın, eserinde Osmanlı İmparatorluğu'nun beş yüzyıldan fazla bir süredir gelişen ve dönüşen yemek kültürünün anlamını incelemektedir. Görgü kuralları, aşçılar, restoranlar, askeri yemekler, gıda kanunları, gıda ticareti, mutfak ve sofra eşyaları, lokantalar, sokak satıcıları, kahvehaneler, kutlamalar gibi birçok yönden mutfağın dönüşümünü ele almıştır.

Özge Samancı'nın "Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları" (2020) başlıklı makalesinde Osmanlı Dönemi'ne ait bilinen ilk yemek risaleleri ve yazılı metinler hakkında kısa bir literatür bilgisi verir. 19. yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağı'nın yazıya döküldüğü dönemdir. Bu dönemde yazılan kitaplar, dönüşen İstanbul Mutfağı'nın renkli yapısını ve çok kültürlü mutfakların özelliklerini yansıtmaktadır. Samancı, kitaplarda giderek artan yemek çeşitliliğini artan malzeme çeşitliliğinden kaynaklandığını söylemektedir.

Sula Bozis'in *İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri Masal Yıllarımın Mutfağı* (2020) kitabı içinde birçok Rum menşeli tarifi bulundurmaktadır. 19. yüzyılda kültürel alışveriş ve ticaretin merkezinde bulunan İstanbul'un, Rum yemekleri için gerekli olan ürünlerin teminatında fazlasıyla yeterli olduğuna vurgu yapan yazar, Rum Mutfağı'nı "Asya ve Avrupa mutfak kültürlerinin bileşkesinden türeyen eklektik bir gastronominin ürünü" olarak tanımlamaktadır (Bozis, 2020: 9). Bunun yanında 19. yüzyılda Rum kadınlarının Rumca basılan dergi ve gazetelerde yazmaya başlamasıyla 19. yüzyılda Osmanlı-Rum "ev mutfağı" üzerine önemli bilgiler verildiğini söyler. Eserde değişen ve dönüşen mutfak, gıda ürünleri çerçevesinden ele alınmış ve Hariklia Kavafis'in 1860'lı yıllarda not ettiği el yazması yemek defteri üzerine incelemeler yapılarak dönemin Rumlarının yeme-içme alışkanlığı, mutfak araç gereçleri, törenleri, sofra adapları vs. üzerine bilgiler verilmiştir. Böylece 19. yüzyıl Azınlık Mutfağı'nda kullanılan yemek malzemeleri üzerinden literatüre katkı sağlanmıştır.

"Türk Resminde Yemek ve Sofra Betimleri ile Osmanlı Mutfağı'nın Dönüşüm Öyküsü" (Okkalı, Baytar, 2020: 63-88) makalesinde 19. yüzyılda değişen ve dönüşen Osmanlı toplumunun yeme-içme alışkanlıklarında meydana gelen değişiklikler ve bununla birlikte değişen sofra kültüründe meydana gelen eşya değişimini konu almaktadır. Modernleşmeyle birlikte sofra düzeninde meydana gelen değişimler, büyük şehirlerde daha hızlı bir şekilde kendini gösterirken kırsal alanlarda Osmanlı sofra adabının geleneksel hali korunmaya devam edilmiştir. Bu çalışmada yazarlar, Tanzimat Dönemi'nden 1950'lere kadar olan dönemin sofralarını ve bu sofralardaki dönüşümü ve yemek kültürünü seçilmiş resimlerle belgelemeye çalışmış ve yemek risaleleri ve romanlarla çalışmalarını desteklemişlerdir. 19.yüzyılda resimlerde sofra betimlemelerine yer verilmemiştir ancak natürmortlar aracılığıyla dolaylı bir yoldan mutfak hakkında bilgi edinilmiş ve bu çalışmalarda sofralarda yer alan gıda ürünlerine dair çıkarımlar yapılmıştır.

Merin Sever'in derlediği *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri* (2021) kitabında bu tezin konusuyla alakalı makalelere yer verilmiştir. İstanbul, 19. yüzyılda değişen sosyal hayat ile birlikte yeme-içme alışkanlıklarını yeniden şekillendirmiştir. Örneğin, eskiden Osmanlı insanı daha eril bir sosyalleşme alanı olan kahvehanelerde sosyal hayatını şekillendirirken 19. yüzyılda mesire yeri eğlentilerinde kadınların da sosyal alanda kendini göstermeye başladığı görülmektedir (Sever, 2021: 20). 19. yüzyılda Osmanlı'da meydana gelen Modernleşme ile mutfağın ve yeme-içme alışkanlıklarının İstanbul'daki dönüşümü makaleler aracılığıyla incelenirken çok kültürlüğün İstanbul Mutfağı'na etkilerinden de bahsedilmektedir.

Simge Kapsal'ın, *XIX. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nda Yemek Kültürünün Değişimi* (Kapsal, 2022) isimli yüksek lisans tez çalışması, dönemi geniş bir perspektiften inceleyerek mutfak kültürünün değişimi üzerinden ele alınmıştır. Sofra adabından, kişilerin kılık-kıyafetindeki değişimlere kadar incelenen çalışmada, Modernleşmenin sosyal, siyasi, ekonomik ve kültürel yapısı ile değişen ve dönüşen mutfak kültürü basılan yemek tarifi kitapları üzerinden değerlendirilmiştir. Çalışmada

Osmanlı Mutfağı'nın değişim süreci yani alaturkadan alafranga lezzetlere geçiş gıda ürünleri çerçevesinde de değerlendirilmiştir.

Viyan Kanat'ın, *XIX. Yüzyılda Osmanlı Mutfağı ve Sofra Adabının Dönüşümü* (2022) konulu yüksek lisans tez çalışması, Osmanlı mutfak kültürünün, devletin kuruluşundan günümüze kadar olan süreçte Modernleşmenin bıraktığı izlerden bahsetmektedir. 19. yüzyılda Batılılaşmanın etkisiyle şehrin gıda üretimi-tüketimi, yeme-içme alışkanlıkları, yemek mekânları, çarşı-pazarlar, sofra adabı üzerindeki değişim ve dönüşümler tezin başlıca konusudur. Çalışma temel olarak yemek malzemeleri çerçevesinden ele alınarak 19. yüzyıl Mutfağı'nı konu edinmiştir. Çalışmanın sonunda 19. yüzyıldaki Batılılaşma ile birlikte İstanbul Mutfağı, saray, elit ve halk üç ayrı sınıfa bölündüğü ortaya çıkmaktadır.

Sapor İstanbul bünyesinde yapılan 2019 Eski Usul Sempozyumu'nda ele alınan "Esir Şehrin Mutfağı: İşgal Dönemi İstanbul" (Doğan, 2022:149) bildirisinde 19. yüzyılın son döneminde yazılan yemek kitaplarında Fransız tariflere yer verilirken Fransızca olarak yazılıyor olmasının başlıca sebebi şehrin dönüşümünün göstergesidir. Daha önce de birçok kez belirtildiği gibi bir toplumun bulundurduğu etmenlerin hepsi mutfağa yansımaktadır. Doğan, yazılan alafranga tariflerin yapılıp yapılmadığını, arşiv belgelerinde padişaha hazırlanacak yemeğin alışveriş listeleri üzerinden görüldüğünü belirtmekte ve Avrupa'dan etkilenilen en fazla alafranga tariflerin tatlılar olduğunu söylemektedir. Çalışma, dönemin değişen ve dönüşen gıda ürünleri çerçevesinde ele alınarak literatüre katkı sağlamıştır.

Yök tez taraması sonucunda taratılan İstanbul, yerel yemek kültürü, İstanbul Mutfağı, edebiyat ve yemek, sentez mutfak, alafranga mutfak, alaturka mutfak, Osmanlı Mutfağı, Osmanlı Saray Mutfağı, 19. yüzyıl yeme-içme kültürü gibi anahtar kelimeler doğrultusunda bulunan veriler, makale ve kitaplara oranla 19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı üzerine çok fazla çalışma yapılmadığı görülmüştür. Çalışmanın devamında taranan kitap ve makaleler üzerine sayı az da olsa konuya ilişkin temel kaynaklar bulunmaktadır. Literatür taraması sonucunda elde edilen kitap verileri doğrultusunda bu çalışmaya katkı sağlayan eserler anlatılmıştır. Samancı'nın, Ünver'in, Faroqhi'nin belirttiği gibi yemek tarihçiliği yazımı üzerine disiplinlerin yeni olması sebebiyle günümüzde yeterli çalışmalar azdır. Yukarıda listelenen literatür çalışmasının sonucuna bakıldığında daha geniş kapsamlı çalışmaların yapılması gerektiği tespit edilmiştir. Var olan çalışmalar incelendiğinde çalışmanın literatürde katkı sağlayacağı temel unsur Batılılaşma hareketi ile değişen ve dönüşen 19. yüzyıl İstanbul Mutfağı'nı ulaşılan yazılı kaynaklar üzerinden gıda ürünleri çerçevesinde sunmaktır. Değişen ve dönüşen İstanbul Mutfağı'nı yemek malzemeleri çerçevesinde ele alarak elit kültürün doğuşu ile mutfak kültürünün dönüşümü arasındaki ilişkinin incelenmiştir. Bu bağlamda şehrin dönüşümünün mutfağa nasıl yansıdığı üzerine inceleme yapılmıştır.

İKİNCİ BÖLÜM
DÖNEMİN YEME İÇME ALIŞKANLIKLARI

2.1. 19. Yüzyıl Batılılaşma Hareketlerinin Osmanlı Toplumuna Yansıması

19.yüzyılda önceki çağlara göre büyük bir dönüşüm yaşanmıştır (Ortaylı, 2008: 259). Bu değişimin kendini gösterdiği şehirlerden birisi de İstanbul'dur. Tanzimat'tan sonra değişen siyasi, ekonomik, sosyal, dini ve kültürel etkenlerin yanı sıra İstanbul yoğun bir göç almıştır. İstanbul'un bir liman kenti olması, sanayileşme ile birlikte batılı tüccarların yaşamaya başladığı bir şehre dönüşmesine sebep olmuştur. Modernleşme ile birlikte idari yapılar kurumsallaşmaya başlarken, diğer bir taraftan sanat ve mimari algılarda değişmeye ve dönüşmeye başlamıştır (Ortaylı, 2008: 261).

19. yüzyıl toplum yaşantısında Osmanlı kadınının gündelik hayata dâhil edilmesi hedeflenmiş ve modern eğitim anlayışı ile sağlanmaya çalışılmıştır. Eğitim iki farklı alanda verilmeye çalışılmıştır: İlk olarak "Ebe Mektebi, Kız Sanayi Mektebi ve Darülmuallimat" adı altında kurumlar kadını bir meslek sahibi yapmıştır. İkinci olarak "Konak" hayatında kadına verilen özel eğitimler ile kadın sosyal hayata dâhil edilmeye çalışılmıştır (İnalcık, Danlıoğlu, 2012. 568). Batılılaşma hareketleriyle kadınlar modern hayata entegre edilmeye çalışılmıştır. Hanımlara Mahsus Gazete", "Ev Kadını" başlıklı kadına hitap eden yayınlar ortaya çıkarılarak kadın sosyal hayatta görünür hale gelmeye başlamıştır. Kadının ev hayatına dair misyonları yemek kitapları üzerinde açık bir şekilde görülmektedir. Adabı muaşeret kuralları, sofra düzeni, ev düzeni, yemek tarifleri üzerine yazılar konu edinmiş ve kadının aile hayatındaki yeri toplum tarafından şekillendirilmeye başlamıştır.

Osmanlı Devleti Klasik Dönem'den Batılılaşma'ya doğru geçişinde yemek çeşitlerinden ürünlerin çeşitliliğine, kullanılan mutfak araç gereçlerinden, masa-sandalye takımlarına kadar kaçınılmaz bir dönüşüm yaşanmıştır. Bu dönüşüm Gayrimüslim azınlık ve saray arasında daha hızlı yayılırken halk arasında daha yavaş bir şekilde gerçekleşmiştir. Bu bölümde yeme-içme alışkanlıkları toplumun farklı sınıfsal tabakaları üzerinden elitler, konak ve halk incelenmiştir. Bahsedilen elit sınıfı, sarayda yaşayan hanedan mensuplarını ve bürokratları tasnif ederken konak ise aydın ve varlıklı kesimi kapsamıştır.

Bu bölümde ele alınan konular üçüncü bölümde incelenen eserlerin hangi sınıflar üzerinden takip edilebilir olduğunu gösteren bir değerlendirmedir. Bölüm, saray, konak, ziyafet ve halk üzerine yapılan arşiv taraması, kadı sicilleri, edebi eserler ile desteklenmiştir.

2.2. Yeme İçme Kültürü Bağlamında Osmanlı Elitleri

Tuğrul Şavkay, Osmanlı Saray Mutfağı'nın temellerinin Türk mutfak geleneğine ve İslamiyet'e dayanarak oluştuğunu söylemektedir (Şavkay, 2000: 5). Osmanlı Devleti'nin birçok kurumu, Selçuklulardan devam ettirdiği gibi yeme-içme alışkanlıklarını da devralmıştır (Bilgin, 2011: 229-231). Örneğin İslamî temellere bağlı mutfakta içki kullanımı yasaktır. Osmanlı Saray Mutfağı'nda da belirli bir döneme kadar içki girmemiştir. Amerika'nın keşfi ile Osmanlı pazarına giren domates, dolmalık biber, yaz kabağı gibi birçok yemek malzemesi, azınlıklar sayesinde ilk olarak saray mutfağında pişirilmiş ve daha sonra tüm Ortadoğu'nun günlük hayatında yer almaya başlamıştır (Ünsal, 2011: 111-115).

Osmanlı Dönemi'nde dünyanın en kalabalık şehirlerinden biri olan İstanbul nüfusunun çoğu üretici değil tüketici sınıfından oluşmaktadır (Bilgin, 2010: 229-231). Gündelik hayatta tüketilen yemek malzemelerinin en kalitelisi ilk önce saray mutfağına girmiştir. Bunun yanında Osmanlı'ya gelen yeni gıda ürünlerinin de ilk olarak saray mutfağında pişirildiği görülmektedir. İstanbul'dan ve taşradan ürün tedariği ilk olarak saraya temin edilir daha sonra pazara sunulmaktadır (Ünsal, 2011: 111-113). Bu sebeple 19. yüzyılda değişen ve dönüşen mutfak kültürünün etkilerini ilk önce saray mutfağında görmek şaşırtıcı değildir.

Reformların ilk olarak askerî olması sebebiyle Modernleşme, yani Avrupalılaşma ilk olarak ordu ve kamusal yönetimde görülürken 19. yüzyılın ikinci yarısından sonra saray ve çevresinin sofrasında Fransız Mutfağı'nın etkileri görülmeye başlamıştır. Avrupa'da popülerleşen Fransız Mutfağı bir moda haline gelmiş ve Osmanlı'da saray ve çevresinin sofrasında yer almaya başlamıştır. Sarayda verilen davetlerde Fransız Mutfağı'na ait yemeklere yer verilmesinin önemli sebeplerinden biri, diplomatik ilişkileri mutfak üzerinden ılımlı bir tavır sergileyerek onlara karşı aynı dili konuşabildiklerini göstermeye çalışmaktır (Samancı, 2008b: 200-205). Modernleşme hareketlerinin ilk adımları Sultan II. Mahmud'un kızı Saliha Sultan'ın düğün merasiminde görülmektedir. Nikâh merasiminin ardından kutlamalar için Dolmabahçe sarayına geçilmiş ve alafranga ve alaturka usulde sofra düzeni kurulmuş ve yemekler pişirilmiştir. Vezirler, yabancı elçiler ve Avrupa'dan gelen kadın misafirler masalarda kurulan yemeği yerken âlim ve ulemalar eski usul yer sofrasında yemeklerini yemiştir (Oberling, Smith, 2001: 121-135). 19. yüzyılda sofralarda ve kitaplarda tarifler 'alaturka' ve 'alafranga' olarak şekillendirilmiştir. Sultan Abdülmecid'in başhekimi İsmail Paşa'nın kızı Leyla Saz (1850-1936) çocukluğunda sarayda sultan kızlarının nedimeliğini yapmıştır (Işın, 2020: 133). Saz, anılarında II. Mahmud'un kızı Adile Sultan'ın 1855'li yıllarda kendi yalısında verdiği ziyafette şahit olduklarını anlatmıştır: salata, havyar, balık yumurtası, zeytin ve peynir gibi soğuk yemeklerden sonra sıcaklara geçildiğini ve sofrada çorba ve pilav için altın kaşıkların, peçetelerin tuzluk, biberlik, limonluk, tarçınlık gibi alafranga düzende bir menü ve masa düzenlemesi olduğundan bahsetmektedir (Saz, 1974: 206-207).

Geleneksel sofra düzeninde kuşluk ve akşam yemeği olarak iki ana yemek ve ara yemek vardır. Ara yemek kış mevsiminde gecelerin uzun olduğu zamanlarda insanların meyve, çörek, tatlı veya tuzlu börek yedikleri öğündür (Gürsoy, 2006: 138-147). Bu düzen saray, konak ve halk mutfağında yemek çeşitleri şahısların ekonomileri doğrultusunda farklı çeşitlerle yer almaktadır. Sofralarda yemek sıralaması çorba, sebze ile pişen et veya balık çeşidi, sebzeli ya da peynirli börek, son olarak da tatlı ve pilav şeklinde tüketilmektedir. Pilavın ana yemek sayılıp sonda yenmesinin sebebi tatlının ağırlığını

bastırmak içindir (Gürsoy, 2006: 142-147). Bu yemek düzeni, zengin sofralarında tüm çeşitler ile görülürken halk sofrasında sınırlıdır. Sultan II. Mahmut'un hizmetinde bulunmuş Helmut von Moltke eserinde sofrada yemek çeşitlerinin ekonomik duruma, kişilerin önemine ve davetli sayısına göre belirlendiğini söylemektedir. Moltke, Osmanlıların sofralarının sade olmadıklarını, sofralarda çeşit çeşit yemeklerin sunulduğunu söylemektedir (Moltke, 1896: 52- 75- 101).

19. yüzyıl değişen mutfak kültüründe elit tabakanın yeme-içme alışkanlıklarının ne yönde değiştiğini Saray mutfağının, hanedan ailesinin, vezirlerin ve saray personelinin sofrasına bakarak görmek mümkündür. Sultan II. Mahmud döneminde geleneksel sofra adabında değişimler yaşanmış, yer sofrasından Avrupai tarz olan masada; şahsa özel tabak, kaşık, çatal ve bıçak ile servis edilmeye başlanan "Alaturka" bir gelenekten çıkılıp "Alafranga" usule geçiş yaşanmıştır (Samancı, 2003: 161). Osmanlı ziyafet sofralarında tatlı tuzluların arasında servis edilmektedir. 19. yüzyıldan itibaren Avrupa yeni bir menü düzeni benimsemiş yemekleri belirli bir sıraya göre dizerek tatlının en sona bırakıldığı servis düzeni olan *service a la Russe* usulüne geçmiştir. Yeni yemek usulünden sonra Osmanlı yemek usulü eleştirilmiş ve karmaşık olduğu söylenmiştir (Lear, 1988: 80-81). Bu dönemden itibaren davet menülerinde de Avrupa etkileri görülmeye başlanmıştır. Samancı, Alaturka ve Alafranga menülerin ve sofra düzeninde yaşanan ikilemlerin, imparatorluğun son dönemine kadar devam ettiğinden bahsetmektedir (2011: 111-143).

Osmanlı sultanlarının tek başına yemek yeme kuralını bozması ilk defa Sultan Abdülmecid zamanında Rus Çarı'nın kardeşi Prens Konstantin'in Kudüs ziyareti sonrası İstanbul'a uğraması ile Küçüksu Kasrı'nda kuşluk taamını birlikte yemeleri ile gerçekleşmiştir (Bardakçı, 2013). Abdülaziz Dönemi ile birlikte prensler eşleri ile birlikte sultan sofrasında yer almaya başlarken Abdühamid dönemi ile beraber elçiler ve önemli misafirler hanımları ile Yıldız Sarayı'ndaki davetlere katılmışlardır (Karateke, 2004).

Enderun mektebinde imparatorluğun idaresi için yetiştirilen iç oğlanların eğitiminde saray adabı, hattatlık, şiir, müzik, edebiyat ve savaş sanatları gibi konuların yanında aşçılık eğitimi de verilmektedir (Işın, 2020: 139). Değişen ve dönüşen saray mutfağında alafranga yemekleri kimler yapıyordu sorusu ise önemli bir husustur. Bu soruya dair arşivde ayrıntılı bir yanıt bulunmasa da sarayın alafranga mutfağa karşı olan ilgi ve alakası sebebi ile yabancı aşçıların varlığı tespit edilmekte ve aynı zamanda alafranga usul yemek tahsili için Avrupa'ya eğitime öğrenci gönderildiğine dair bilgiler mevcuttur. Başbakanlık arşivinde yer alan bir belgeye göre Sultan II. Mahmud döneminde 1846 senesinde Paris Büyükelçisi Refet Paşa[13] tarafından Aşçı Hüseyin, aşçılık eğitimi ve alafranga mutfak öğrenimi için Viyana'ya burslu olarak gönderilmiştir. Eğitim süresince iki yıl boyunca devlet tarafından desteklenmiş ve geri döndüğünde ise maaşı ödenmiştir:

"Tahsil-i tabahat zımnında memuren Viyana canibine azimet ve ol tarafta ikamet eylediğim miktar tahsis kılınan dört yüz guruş mahiyemden mukaddem alınandan maada bu defa dahi onaltı aylık olarak yalnız altı bin dört yüz guruş küsür kendüsüne mahiyeleri dahi matbahı amire canibinden tamamen ve kamilen ahz eylediğimden iş bu muharrer senet tahrir ve takdim kılınmıştır. Fi 15 recep sene 1262 Esseyyid Hüseyin imzalı"

"Fenni tabahat etmek üzere mukaddema Viyana canibine gönderilmiş ve hıyni memuriyetinden 55 tarihine değin mahsus olan mahiyesini ahz ederek tarihi mezkurdan bu tarafa avdetine kadar icab

[13] Sinan Kuneralp, Son Dönem Osmanlı Erkân ve Ricali (1839-1922), Prosopoprafik Rehber, İstanbul 1999, s. 122.

eden on altı aylık altı bin dört yüz guruş maaşı ... olunamamış olduğundan bahisle meblayı mezburun itası hususu merkum ba arzuhal niyaz ve istida etmiş ve arzuhal mezkur bir kıt'a tezkire-i samiye ile nezareti darphane-i amireye irsal buyrulmuş olduğundan keyfiyeti kuyut ve iktizası ba tezkire-i divan anbarı amire defterlerinden ... aşçıyı merkum ber minvali muharrer tahsili fenni tabahat eylemek üzere bundan akdem ba irade-i seniyye-i devletlü Refet Paşa hazretleri mahiyetiyle Viyana canibine gönderilerek zamanı azimeti olan 53 senesi zilkade-i şerifesinden 55 senesi cemaziyel eveline kadar tahsis bulunan mahiye vardır yüz guruştan on sekiz aylık iktiza eden yedi bin iki yüz guruş maaş ita kılınmış .... altı bin dört yüz guruşun ber sabık itası için anbarı amire defterlerine iş bu ilmuhaber verildi. 4 cemaziyelevvel 262." (BOA, C.. SM.. 9 – 450) (Ek. 6).

İkinci bir belgede ise 1864 yılında Fransa'dan Osmanlı sarayına gelen bir aşçının mukavelename sureti yer almaktadır. Saray'ın alafranga mutfağa verdiği ehemmiyet, bu anlaşma metninden de anlaşılmaktadır:

"*Zatı şevket mahap mülükane nam kimesneye... işçilik sıfatıyla beher mah altın olarak verilmek üzere dört bin frank maaş ile hizmeti şahanelerine kabul buyrulur. ... zatı şevket mahab mülükanenin hizmetine kemali sadakatle ifa edip sarayı hümayunda mevkinin muktezasından olduğu üzere istikamet ve gayret ve hamiyet izhar etmeyi taahhüt eder. İş bu kontrato bir sene içün yani fi 12 haziran sene 79 tarihinden fi 12 haziran sene 80 tarihine kadar akd olunup eğerçe bu senenin hitamından evvel hizmetinden azl buyrulacak olur ise maaşını senenin nihayetine kadar yani sene 80 tarihine kadar ahz etmeye hakkı olacaktır. ... mahiyeti himayuna mezhup olmayan eşhas tarafından matbah ve odasına hiçbir vaziyete kabul edemeyecektir .... Fransa'ya avdet edeceği zaman bin frank harcı rah alacaktır ... sarayı iaşe ve iskan edilecek ve kendisine hizmetine lazım gelen elbise verilecektir. Kontrato hitamından evvel hizmeti şahaneye terk etmek istediği halde maaşını istifasını verdiği güne kadar almağa hakkı olabilecektir" (BOA, Y. PRK. BŞK, 2-22)* (Ek. 7).

Başka bir belgede ise Sultan Abdülhamid'in Yıldız Sarayı'nda çalışan Frenk aşçıların alafranga yemeklerden sorumlu olduğuna ve tercüman ile çalıştıklarına dair bilgiler yer almaktadır. Sultan II. Abdülhamid'e bağlılığı ile bilinen Hariciye Mektupçusu ve Matbuat-ı Ecnebiye Müdürü Münir Paşa[14] tarafından saraya getirtilen Fransız aşçının memleketine dönmesi sonucunda tercümana ihtiyaç kalmadığı ve işine son verildiğine dair evraktır. Dönemin şartlarına bakıldığında devlet kasasından bir bütçe ayırılarak Fransa'dan bir aşçının getirtilip üzerine bir de tercüman işe alınması lüksü dikkat çeken hususdur.

"Ceybi hümayunca cenabı mülükanemin 25 mayıs 1306 tarihli ve 80 numaralı yevmiye cetvelinde kiları hümayun mütercimininin mart ve nisan masraf müteferrikası namıyla dört yüz guruş terkim edilerek talep edilmekte olunmuş ve mukaddema teşrifatı divanı hümayun devletlü Münir Paşa hazretleri marifetiyle Fransa'dan celb olunup muahheren memlekete iade olunan Fransız aşçının Türkçe bilmediği cihetle tab edeceği taamların Türkçeye tercümesi için yanında mütercim istihdam kılınmış ise de merkum aşçı çent mah mukaddem izin verilüp memleketine azimet eylemiş olduğuna mebni artık kiları hümayunca istihdamına lüzum olmayacağı ... olması cihetiyle bade izin mütercim namıyla böyle akçe verilmemesi hususunu icab edenlere emrü tenbih ile sui acizeye dahi malumat itası mütevakkıf himemi aliyeyi geryane irad olunan emrü ferman menlehüll emrindir fi 6 haziran 306" (BOA, Y.PRK. HH, 23-9) (Ek. 8).

[14] Orhan Koloğlu, "Osmanlı"daki Türkçe DıÇı Basın", *Kebikeç*, sy. 2, (Ankara 1995), s. 127-129.; M. Kayahan Özgül, "Devr -i Hamîdî Matbuatına Tersten Bakmak", *II. Abdülhamid, Modernleşme Sürecinde İstanbu* , s. 390.

Zarif Orgun "Osmanlı Sarayında Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterinden Saray Tatlıları" yazısında 1869 yılında Osmanlı sarayını ziyarete gelen Kraliçe Eugenie için düzenlenen ziyafette; aşçılar, pasta şefi ve şekercinin Fransa'dan getirtilmesinin sarayda alafranga yemeklere olan önemin verildiğinin fakat yemekleri yapabilecek yeterli derecede aşçıların olmadığını göstermektedir (Orgun, 1984: 57-69).

19. yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağı'nda verilen ziyafetlerde yeni sofra düzeni ve sofra görgüsüne olan ihtimam yemek malzemelerinde de etkisini göstermiştir. Dönüşen mutfakta pişen yeni malzemelerin kullanımı için gerektiğinde lüks harcamalara gidilmiş ve özel aşçılar getirtilmiştir. Bu durumda Osmanlı Saray Mutfağı'ndaki ziyafet sofralarının dönüşüme bu kadar eğilimli olmasının sebebi Modernleşmenin bir getirisi olurken en önemli sebebi diplomasinin sofra üzerinden yürütülmeye çalışılmasıdır. Ziyafet sofralarında gösterilen ihtimamın gündelik hayatta ne kadar sürdürülebilir olduğu diğer başlıkta inceleneceği için burada bir karşılaştırmaya gidilmeyecektir.

2.2.1. Ziyafet Sofraları İçin Hazırlanan Yemek Malzemeleri

Arşiv belgeleri ışığında 1839 yılında İngiltere Kraliçesi'nin akrabasından General Dük de Cambridge için Feriye Sarayı'nda verilen ziyafete dair eşyalar ile kendisine Beylerbeyi Sarayı'nda verilen ziyafet için pişirilen alaturka ve alafranga yemeklerde kullanılan erzak vesaireyi gösteren bir belge yer almaktadır. Sözü edilen belgede: *Rezzaki üzüm, kuru incir, çekirdeksiz üzüm, kayısı, kuru kayısı, badem-i sakız, hurma, balık yumurtası, sardalya, mutenevvi semek*[15] *, havyar, kayısı, francalı ekmek, erz*[16]*, revgan-ı sade*[17]*, şeker, tuz, fülfül*[18] *, şair*[19]*, kakule, zaferan*[20]*, tutkal-ı balık, badem, soğan, güllaç, kadayıf-ı nam*[21]*, dakık*[22]*, nişasta, fıstık-ı Şam, kaymak, yoğurt, tavuk, hindi, güvercin, bıldırcın, ıstakoz, kahve, şem-i asel*[23]*i muras kase, şem-i revgan*[24]*, top-ı settar*[25] listelenmiştir (BOA, C.. SM.., 67 - 3374) (Ek. 5). Listede havyar, ıstakoz, balık yumurtası, francalı ekmek, hindi gibi yeni ve Alafranga mutfağa ait ürünlerin yanı sıra geleneksel olarak saray mutfağında pişen bıldırcın, güvercin gibi ürünler yer almaktadır. Hazırlanan menüde alaturka ve alafranga tariflerin yer aldığı görülmektedir.

Diğer bir arşive belgesinde 28 Ağustos 1270 (1854) senesinde Dersaadet'e gelen Fransa İmparatoru veliahtı Prens Napolyon ve maiyyetine verilen ziyafet masrafları defteridir. Listede yer alan ürünler *nane, erz*[26]*, revgan-ı sade*[27]*, revgan-ı zeyd*[28]*, şeker, tuz-u Eflak, soğan, nohut, tutkal-ı semek, zaferan*[29]*, karanfil, kakule, batata*[30]*, güllaç, nişasta, dakik-i has, dakik-i Rusya, karanfil-i nan*[31]*, badem, kuş*

15 Çeşitli balık
16 Pirinç
17 Sade yağ
18 Karabiber
19 Yulaf
20 Safran
21 Ekmek kadayıfı
22 Un
23 Balmumu
24 Yağ mumu
25 Örtü
26 pirinç
27 sade yağ
28 zeytinyağı
29 safran
30 patates
31 Karanfilli ekmek

üzümü, fıstık-ı Şam, sevri has[32]*, kaymak, yoğurt, peyniri mütenevvia*[33]*, bıldırcın, ördek, turna, nane-i francala, çekirdeksiz üzüm, semek-i mütenevvi*[34]*, ıstakoz, havyar, tarçın, fülfül, şair*[35]*, kahve, yumurta, tavuk, piliç, güvercin, kaz, hindi, balık yumurtası, hurma, rezzaki, incir, süttü*r (BOA, HH.d..13540.003) (Ek. 9). Defter, ürün çeşitliliği bakımından çok zengindir.

19. yüzyılın ikinci yarısında sarayda verilen ziyafetlerin menülerinde Fransız Mutfağı'na dair yemekler menüde yer almaktadır. Lady Emelia Hornby'nin Kırım Savaşı Sırasında İstanbul isimli kitabında 1856 yılında Dolmabahçe Sarayı'nda Kırım Savaşı zaferine verilen menüde geleneksel yemeklerin haricinde Fransız yemeklerinin de yer aldığını belirtmektedir (Samancı, 2007: 45). Menüde *geleneksel yemekler olarak; pilav, kadayıf, baklava yer alırken, Alafranga mutfağa dair; kuşkonmaz, tavuk, köfteli tavuk çorbası, hamur içinde Lucullus ciğer, Valide usulü levrek, Çerkez usulü keklik ve sultan usulü çıtır ananas* yemekleri sunulmuştur. Burada dikkat çeken hususlardan biri bazı yemek isimlerinin Doğu-Batı sentezini birleştiren isimler olması ve ürün kullanımına çeşitlilik kazandırmasıdır.

1889 yılında Alman İmparatoru Wilhelm'in ziyareti sırasında Yıldız Sarayı'nda verilecek ziyafetin mutfak masraf listesi incelendiğinde; *Flemenk peyniri, parmesan peyniri, bıldırcın, keklik, kaz, ördek, konserve kaz ciğeri, kuşkonmaz, apyoka, ıstakoz, konserve mantar, makarna, pandispanya için malzemeler, bezelye, konserve ananas, patates, trüf mantarı* gibi egzotik ve alafranga gıda ürünleri olarak bilinen malzemeler yer almaktadır (BOA, Cevdet Saray, 3335.).

Listelerde geleneksel olarak saray mutfağında pişen küçükbaş; kuzu, koyun, büyükbaş; dana, sığır, av hayvanları; bıldırcın, keklik, güvercin, kümes hayvanları; tavuk, kaz, ördek haricinde yeni olarak hindi, kaz ciğeri, kabuklu deniz ürünleri ıstakoz, istiridye, çeşitli deniz ürünleri; havyar, balık yumurtası ve çeşitli balık çeşitleri; levrek, sardalya yer almaktadır. Fatih Sultan Mehmed Dönemi'nde çokça tüketilen istiridyenin, on dokuzuncu yüzyıl sofralarında yer almadığı görülmektedir fakat tarif kitaplarında istiridyeye dair tarifler mevcuttur. Bundan dolayı bir şekilde toplumun farklı kesimlerince tüketildiği düşünülmektedir. Dikkat çeken diğer bir çeşitlilik ise tatlılarda olmuştur. Geleneksel olarak güllaç, kadayıf, sütlü ve şerbetli tariflerin revize edilmesinin dışında Alafranga tarifler tatlılarda çarpıcı bir şekilde görülmektedir. Pandispanya, dondurma ve çikolata önemli örneklerdendir. Alaturka mutfağın dışında Alafranga ürünler arasında kuşkonmaz, ananas, francala, naneli francala, konserve mantar, trüf mantarı, Flemenk peyniri, parmesan peyniri ve çeşitli peynirler gibi yeni ve egzotik sayılabilecek malzemeler yer almaktadır. Ürünlerin nasıl kullanıldığına dair tarifler, çalışmanın birincil kaynağı olan yemek tarifi kitaplarından ulaşılabilir.

2.2.2. Özel Günler için Hazırlanan Yemek Malzemeleri

Osmanlı İmparatorluğu'nda mutfağa ve sosyal hayata yansıyan özel günler denildiğinde akla gelen ramazan, bayram, aşure merasimi, kandil, sünnet, düğün akla gelmektedir. İslam dininin yaşandığı bu topraklarda dini günlerin merasimleri mutfağını da canlandırmıştır. Özellikle Saray Mutfağı'nda bu özel günler daha zengin bir şekilde sofralarda yer almıştır. Osmanlı Mutfağı'nın Klasik döneminden beri dini günlerde yapılmış olan geleneksel tarifler 19. yüzyıl boyunca da devam etmiştir.

---

[32] öküz
[33] çeşitli peynirler
[34] çeşitli balıklar
[35] arpa

Muharrem Ayı ve Aşure

Muharrem ayı denildiğinde akla ilk gelen aşuredir. Osmanlı Devleti'nde aşure, toplumun her sınıfında her dönem yer almıştır. Tatlının dağıtımı saray ve çevresinde bir ritüele dönüşmüştür. Fatma Ünyay Açıkgöz aşure merasimi ve ritüellerini şöyle anlatmıştır;

"II. Abdülhamid Dönemi'nde (1876-1909) Yıldız ve Beşiktaş saray mutfaklarında hazırlanan aşurenin dağıtımını İstanbullular sabırsızlıkla beklerdi. Dağıtım iki şekilde yapılırdı. İlk olarak, saray testilerine ve kâselerine konan aşureleri tablakârlar, Beşiktaş, Ortaköy, hatta daha uzak semtlerdeki yüksek rütbeli kamu görevlilerinin, ilmiye ve mülkiye ricalinin konaklarına götürürlerdi. Ertesi gün, gelenek olarak "cevap" denen usul gereği boş testi ve kâselerin çikolata, bademşekeri, fıstık vb. şeylerle doldurularak konak ağaları tarafından saraya takdimi yapılırdı. İkinci dağıtım ise halka yönelikti. Saray mutfaklarının her birinde iki ve dört kulplu büyük kazanlarda, buğday, incir, üzüm, kayısı kurusu, nohut, bakla vb. malzeme ile "daneli" denen aşureler pişirilir, 10 Muharrem gecesi sırık hamallarının taşıdığı 50-60 kazan, Yıldız Talimhane Meydanı'na götürülerek düzgün bir sıra halinde dizilirdi." (Açıkgöz, 2019: 102-103).

Aynı eserde saray içindeki törene ve aşure merasimi için kullanılan mutfak gereçlerine dair ise şöyle bir anlatım yer almıştır*; "Sabah erkenden Matbah-ı Amire müdürü, vekilharç ve helvacıbaşılar resmi giysileriyle meydanda hazır beklerler, seccadecibaşının, aşure dağıtımının padişahın buyruğu olduğunu duyurmasından sonra Matbah-ı amire imamı dua eder, âmin diyen halka parmaklıklı kapılar açılır, her kazanın önünde kuyruklar oluşur ve beraberinde getirdikleri kaplara aşure doldurulurdu. Bu sırada disiplinin sağlanamadığı, görevlilerin tepeden tırnağa aşure bulaşığına battıkları, hatta hücum edenler arasında kazana düşenler olduğu da görülürdü. Sarayın hazırlıklarının yanı sıra, padişah kızları ve kızkardeşleri (sultanefendiler) de kendi saraylarında aşure pişirtip semt halkına, yoksullara dağıttırırlardı. Hanedan mensuplarının karşılıklı olarak birbirlerine gönderdikleri aşureler porselen, kristal, bakır, gümüş ve pirinç aşureliklere konurdu. Bunlar birer hediye olarak konak ve sarayların köşe raflarında camekânlarında saklanırdı. 10 Muharremi izleyen hafta boyunca rical ve paşa konaklarında da aşure pişirilip dağıtılırdı. Son dönemlerde aşureden çok aşure kapları ilgi çektiğinden Muharrem ayı yaklaşınca züccaciyeci ve evani dükkan1arı binbir çeşit aşurelik, kâse, tas ve sürahilerle dolardı. Bunları alanlar, aşure vesilesiyle yakınlarına ve komşularına değerli hediyeler sunmuş olurlar, bu tür kaplar da evlerde hediye edenin adıyla, örneğin "Saraylı hanımın kâsesi", "Müftü efendi tası" şeklinde anılırdı"* (Açıkgöz, 2019: 102-103).

Aşure çeşitleri olan bir merasim tatlısıdır. Süzme, daneli ve sütlü olarak üç çeşidi olup sarayda en çok süzme ve daneli olan yapılmaktadır (Efdalüddin, 1941: 612-613). 19. yüzyılın ilk yarısında Harem-i Hümayun'daki aşura harcı için Divan-ı Hümayun'daki ziyafet vs. sebeplerle yapılan meyve-sebze masraflarının icmal kayıtlarında geleneksel aşure tarifinin malzeme listesini görmemiz, ürün çeşitliliği açısından önemli bir kaynaktır. Harem-i Hümayun ve valide sultan dairelerinde pişirilecek aşureler için ihtiyaç duyulan *badem, nohut, şeker, tutkal, tuz-ı Eflak* miktarlarını belirten Hicri 1214 tarihli evrak 19. yüzyılın ilk dönemlerine örnektir (BOA, AE.SSLM.III 291-16930) (Ek. 12). Hicri 1220 tarihli belgedeki listeye göre; *fındık, kuş üzümü, fıstık, limon, portakal, kestane, nişasta, elma, hurma, kuru kayısıdır* (BOA, D.BŞM.MTE.d.11446) (EK. 1.). İlerleyen sayfalarda 'imaret' bölümünde verilen Hicri 1280 tarihli evrakta aşure tatlısının malzeme açısından zenginliği dikkat çekmektedir. Günümüzde yapılan aşurelerden daha çeşitli bir malzeme listesine sahip olduğu görülmektedir.

Ramazan

Müslümanlar için yılın en önemli zamanı Ramazan ayıdır. Geleneksel Dönem'den itibaren Osmanlı Saray Mutfağı'nda iftar sofraları her zaman özenlidir. 18. yüzyıldan sonra Ramazan sofralarına tatlı olarak güllaç dâhil olmuş ve günümüze kadar gelenekselliğini korumuştur (Pedani, 2018: 117). Başbakanlık arşivinde Hicri 1229 tarihli evrak matbah-ı amirenin Ramazan ayına ait masraf fiyat listesidir. Gıda ürünleri *şeker, erz, revgan-ı sade, semi asel, fülfül, mercimek, revgan-ı zeyd, kahve, tuz-ı eflak, tuz çeşitleri, badem, hınta, fıstık, nişadır, nişasta, sabun, hınta, sirke, karanfik, badem, şairdir*. Günümüz sofralarında hale temel olarak kullanılan ürünler listede yer almaktadır (BOA, D. BSM. D 8123) (Ek. 17). Hicri 1240 (1824) tarihli diğer bir arşiv belgesinde Ramazan'da Rikab-ı Hümayun şehzadegan ve sultanlara ve ağalara verilen iftariye defteri incelenmiştir. Devrin usul ve sofra adabını ve gıda ürünleri çeşitliliğini görebilmek açısından önemli bir evraktır. Evrakta yer alan bilgiler doğrultusunda; *zeytin, turşu, şerbet, reçel şekeri, sakız, pastırma, sucuk, şaiar peyniri, yulaf, kuş üzümü, rezzaki, çekirdeksiz üzüm, Nazilli inciri, Azak havyarı, zeytin, balık yumurtası, Mürdüm eriği, sardalya, gül sakızı, revgan-ı zeyt*[36]*, şeker, Nakkaş tabla, sade tabla, İngilizkari kapaklı bardak, Pariskari kasesi, Pariskari bardak, yaldızlı elmastraş kâse, sade elmastraş bardak, yaldızlı elmastraş bardak, billur kase* yer almaktadır (BOA, C.SM. 56-2830) (Ek. 2.). Sardalya, azak havyarı, balık yumurtası gibi ürünlerin haricinde listede genel olarak geleneksel ürünler ile karşılaşılmaktadır. Tüketilen gıdaların geleneksel olduğu fakat sofra usullerinde yeniye gidildiği görülmektedir.

Hicri 1255 tarihli diğer bir arşiv belgesi Matbah-ı Amire'nin Ramazan ayı masraflarının müfredat kaydıdır. Listede temel ürünlerden ziyade çeşitli ürünlerin dâhil olduğu görülmektedir. *Nan-ı aziz*[37]*, kuzu, sebzevat, tavuk, piliç, Mısır tavuğu, güllaç, yoğurt ve peynirler, vişne, elma, armut, pastırma, incir, kayısı, hurma, kahve, arpa, tarçın, zaferan*[38]*, pirinç, kakule, kırmızı*[39]*, fıstık, sakız, üzüm, süt ve kaymak, limon, yumurta, aşurelik buğday, pirinç unu, soğan, gül suyu, sirke, nohut tuz, nişasta, dakik-i has*[40]*, revgan-ı zeyt, revgan-ı sadedir* (BOA, TS.MA.e 1170-8) (Ek. 18). Liste güllaç, piliç, Mısır tavuğu, meyveler ve sebzeler ile ürün çeşitliği açısından zenginleşmiş ancak yeni ürünler ile geleneksel yeme-içme alışkanlıkları devam ettirilmiştir. Dikkat çeken diğer bir husus ise listede 'erz' 'pirinç', 'şair' 'arpa' olarak geçmeye başlamıştır.

Hicri 1295 tarihli arşiv evrakında ise Harem-i Hümayun ile Topkapı Sarayı mutfaklarında Ramazan tayinatı erzakının hakkındadır. Listede klasik olarak *sirke, nişasta, pastırma, zeytin, yumurta, karanfil, fındık, fıstık, gül suyu, güllaç gibi temel ürünlere rastlanırken makarna, makarna ve börek için peynirler, çorba için şehriye, ramazana mahsus reçeller, ekmek kadayıf*ı gibi ürünlere rastlanmaktadır (BOA, Y..PRK.KOM 1-40) (Ek. 19). Ürünlerin Ramazan ayına özel olarak alındığının belirtilmesi ve ne için kullanıldıklarının yazılması dikkat çeken bir hususdur. Yeni gıda ürünü olarak bilinen makarna Ramazan'da saray mutfağında yer almaya başlamıştır. Ali Rıza, *Bir Zamanlar İstanbul* kitabında Ramazan ayında 19. yüzyıl yeni sofra düzeninde yer alan çatal-bıçak kullanımından uzak durulduğunu, Alafranga usulde sofra düzenini benimseyenlerin bile geleneksel tarzda parmaklarıyla ve

[36] zeytinyağı
[37] ekmek
[38] safran
[39] biber olduğu düşünülmekte
[40] un

kaşıkla yediklerini söylemektedir (Ali Rıza, haz. Banoğlu, 2001: 168). Mutfaktaki değişim ve dönüşümün geleneksel günlerde rutinlerini korumaya uzun bir süre daha devam ettiği görülmektedir.

Dini Bayramlar

Müslümanlar için Ramazan ayının ardından gelen Ramazan ve Kurban Bayramı kutlamaları için Osmanlı topraklarında hazırlıklar heyecanlı bir şekilde başlamaktadır. İstanbul, bayram kutlamalarının görkemli bir şekilde hissedildiği ve yaşandığı şehirdir. Bayram, çocukların sevindirildiği, hediyeler alındığı, panayırların kurulduğu, küslerin barıştığı, özel ikramlıkların hazırlandığı bir dönemdir. İnsan ilişkilerinden pişirilen yemeğe kadar kendine has bir önemi vardır. Başbakanlık arşivinde yer alan Ramazan Bayramı gecesi Üsküdar'dan Saray-ı Cedid-i Hümayun'a davet edilen Asakir-i Hassa'ya verilen *zerde pilavı* masraflarının Hazine-i Hassa tarafından karşılandığını dair h. 6 Ocak 1264 tarihli evrakta 'mutad olunduğu' ibaresi vardır bunun anlamı 'bilindiği' gibidir. Buradan da anlaşılacağı üzere Osmanlı Devleti'nde bayramlarda geleneksel olarak zerde pilavı pişirilmektedir. Zerde pilavının malzemelerine bakıldığında içerisinde *erz*[41]*, revgan-ı sade, soğan, nohut, nişasta, uz-ı eflak, fülfül, şeker, kuş üzümü, şeker, revgan-ı zeyd* gibi ürünler bulunmaktadır (BOA, D..DRB.İ. 22-5). Hicri 7 Mart 1264 tarihli arşiv evrakında matbah-ı amire tarafından geleneksel olarak[42] Kurban Bayramı namazından sonra Asakir-i Şahane'ye *et kızartması ve zerde pilavı* dağıttığına dairdir (BOA, D..DRB.İ. 22-21) (Ek. 14). Evrakta mutad olunduğu ibaresi üzerine bayramlarda dağıtılan zerde pilavı ve et kızartmasının geleneksel olarak devam ettirildiği anlaşılmaktadır. Hicri 1270 tarihli diğer bir arşiv evrakı bayram günü padişah huzurunda yapılacak selamlık resminde bulunacak Asakir-i Hassa'ya o akşam verilecek ziyafette kullanılmak üzere Matbah-ı Amire'ce talep edilen *etin ve zerde pilavının* hazır edilmesi hakkındadır (BOA TS.MA.e 1110-51). Burada 'mutad olunduğu' ibaresinin yer almamasına rağmen bir önceki belge ile aralarında altı yıllık bir zaman dilimine rağmen geleneğin halen devam ettirildiği görülmektedir. Osmanlı Saray Mutfağı'nda özel günlerde geleneksel merasim yeme-içme alışkanlıkları devam ettirilmiştir.

2.2.3. Sarayda Gündelik Hayatta Tüketilen Yemek Malzemeleri

Alafranga yemeklerle tanışan Osmanlı, ziyafetlerde gösterdiği özene gündelik hayatta ne kadar yer veriyordu? Saray mutfağından çıkan yemeklerin niteliği gıda ürünlerinin kayıt altına alındığı mutfak defterleri aracılığı ile tespit edilmektedir. Bu kayıtlarda saray mutfağına temin edilen geleneksel Osmanlı Mutfağı'nda yer alan ürünlerin çoğunlukta olduğu görülmektedir. Bu ürünler arasında pirinç, sadeyağ, koyun eti, nohut, kuru meyveler, taze meyveler, sirke, patlucan, sarımsak, ıspanak, kişniş, tarçın, hardal otu, pancar, pırasa, şalgam, kaz eti, kuzu eti, tavuk, kaymak, bal, av eti, balık, salatalık, dana işkembesi, damlasakızı, biber, baharat, zeytin, süt, peynir, yoğurt ve gül suyu gibi gıda ürünleridir. Bu ürünlerin haricinde saray mutfağına 19. yüzyıl ile birlikte makarna, mısır, domates, kırmızı ve yeşil biber, fasulye, patates, deniz ürünleri ve yenibahar dahil olmuştur. Sultan II. Abdülhamid Dönemi'ne kadar sarayın günlük yeme-içme rutininde alafranga yemeklere yer verilmediği ve bu dönemle birlikte *ananas, Flemenk peyniri, kuşkonmaz, İngiliz hardalı, tapyoka, mantar konservesi, kuşkonmaz, dana filesi, istiridye, balık çeşitleri ve Fransız sirkesi* gibi ürünlerin

[41] pirinç

[42] Mutad olunduğu ibaresi yer almaktadır. "Mutad olduğu şekilde bayram namazına gelen Asakir-i Şahane'ye Matbah-ı Amire'den et kızartması ve zerde pilavı verildiğinden....."

sarayda gündelik hayatta tüketilmeye başlanmıştır. (Samancı, 2013: 345-46). Alafranga yemeklerin 1880'lerden sonra saray ve çevresinin gündelik hayatına girdiği görülmektedir.

Başbakanlık arşivinde 29 Mayıs 1217 tarihli kayıt Gayrimüslim esnaf Miskcibaşı Salamon ve Yasef'ten yapılan 16 çeşit baharat alışverişine dair imzaları ile arzuhalidir. Evrak Mısır seferinden dönen ve Haydarpaşa'ya muvasalat eden Sadrazam Paşa için düzenlenmiş ziyafetin Matbah-ı Amire'ye vermiş olduğu 16 kalem baharat ve sair mevad bedeli hakkında evraktır. Listedeki baharatlar *kakule, sakız, kırmızı biber, karanfil, kimyon, susam, kitre, zaferan, şeker boyası, alu beyaz*[43]*, balık tutkalı, sicim, iki top kâğıt, bardak şekeri, misk-i amber*dir.

Matbah-ı Amire'nin bin iki yüz kırk beş senesinin Şaban ayı masraflarına dair defterde *şeker, erz, revgan-ı sade, revgan-ı zeyt, asel, nohut, tuz-ı eflak, şem-i asel, buğday, şair, üzüm, kahve, nan-ı aziz, nişasta, fülfül, kaymak, tuz çeşitleri, sirke, nişasta mumu, dakik, karanfil, kakule, patlıcan, maydanoz, tavuk, kişniş, hardal otu, tarçın tutkal, şeker fasulye, şeker bamya, hınta-yı nane-yi fodula*[44]*, peynir ve sebze* gibi temel ürünler yer almaktadır (BOA, AE.SMHD.II. 13-752) (Ek. 20). Hicri 1247 tarihli evrak Sahilsaray-ı Çırağan'daki Matbah-ı Amire ve Kuşhane-i Hümayun ile Şerbetçi Said Ağa'nın ihtiyaçları için gerekli erzakın harcaması ile ilgili olarak Matbah-ı Amire tarafına gönderilen ilmühaberdir. Listede *revgan-ı zeyt, asel, üzüm, fıstık, sebze, yumurta, tarçın, sirke, dakik, nohut, tuz, güllaç, şair, armut, ayva, çekirdeksiz, portakal, elma, şeftali, patlıcan, maydanoz, kişniş, dondurma, zeytin, kayısı, tulum, damata*[45]*, kadayıf, buz, hindiba, maydanoz, kişniş, sarımsak, patlıcan, bamya, turp, limon, francala yer almaktadır. Francala, domates, dondurma* gibi yeni ürünler dâhil olurken diğer listelerden farklı olarak farklı mevsimlere ait çeşitli meyveler (ayva, şeftali) ve yeşillikler (maydanoz, hindiba) mevcuttur.

Hicri 1250 senesinde padişah için temin edilen meyvelerin listesi ve miktarları hakkında ulaşılan belgede limon, elma, çilek, portakal, kiraz, nar, kestane, armut, erik, ayva ve hurma yer almaktadır. (BOA, C..SM.., 107-5380) (Ek. 3). Diğer bir arşiv belgesi ise Hicri 1254 tarihinde Saray-ı Cedid-i Amire matbahına verilmiş olan yemek erzakının miktarını gösteren defterdir. Listedeki ürünlere bakıldığında temel malzemelerin yanında peynir çeşitleri, irmik, mürdüm eriği, cevizi turna, taze ceviz, kavun, üzümü frence[46], armut, yenibahar eklenmiştir (BOA, ML.MSF.d.. 127). Listede 'zeynel füme' isimli ürün yer almaktadır. Bu fümeyi yapan kişinin adıyla yazıldığı düşünülmektedir.

Hicri 6 Ocak 1264 tarihli evrakta 1263 senesinde Şevval ayında Matbah-ı Amire'nin ihtiyaçları için satın alınan erzak, şeker, meyve ve sebze bedellerinin Hazine-i Hassa'dan ödenmesi hakkındadır. Evrak ürün çeşitliği açısından kalabalık bir listeye sahiptir. *Erz*[47] *, revgan-ı sade, revgan-ı zeyt, soğan, badem, fülfül, kuş üzümü, nişasta, güllaç, dakik, yumurta, tuz-ı eflak, karanfil, kakule, şairi has, balık tutkalı, süt-ü halis, kaymak, tavuk, piliç, hindi, tarçın, zaferan, kavut, yoğurt, bıldırcın, kuzu, çekirdeksiz üzüm, sebze, süt, şam fıstığı, kahve, fasulye, tuz-u haraci, maydanoz* gibi ürünler yer almaktadır. (BOA, D..DRB.İ. 22-5) (Ek. 13).

Başbakanlık arşivinde yer alan diğer bir evrak ise Eylül ayı boyunca Topkapı Sarayı Matbah-ı Amire ve Helvahane için gerekli erzaklarına dair masrafların icmal defteridir. H. 29 Ekim 1294 tarihli evrakta

43 beyaz erik
44 Bir çeşit aneli buğday ekmeği
45 domates
46 Frenk üzümü
47 pirinç

yer listedeki ürünler *pirinç, revgan-ı sade, şeker, zeytinyağı, soğan, irmik, nişasta, güllaç, gül suyu, gül tuzu, gül şekeri, Cenevre pirinci, Mısır pirinci, pirinç unu, toz şeker, dakik, kahve, ispir, makarna, zeytin, yassı kadayıf, kola nişastası, ciğer, küst*[48]*, havyar, işkembe, güllaç, incir, ıspanak, hardal otu, sarımsak, kişniş envai peynir, yumurta, süt, kaymak, badem, mercimek, pastırma, havyar, sucuk, batata, sirke, şam fıstığı, tavuk, baba hindi, adi hindi, piliç, yoğurt, taze peynir, kile şekeri, kebap şiş*[49]*, nan*[50]*, kadayıf,* balıktır (BOA, TS.MA.e 1305-16) (Ek. 15). 19. yüzyılın sonlarına doğru yeni gıda ürünlerinin saray mutfağında gündelik hayatta yer almaya başladığı görülmektedir. Listede patates, hindi, domates, fasulye, toz şeker gibi ürünlere rastlanmaktadır. Erz, pirinç olarak revgan-ı zeyt, zeytinyağı gibi gıda ürünleri günümüzdeki ismini almıştır.

Hicri 1313 (1897) tarihli Feriye Sarayı mutfağının öğün (taam) defteri incelendiğinde, günlük yemek listesine ulaşırken kullanılan araç gereçler ölçeğinde de bilgiler verilmektedir: *tabla, yekun kab, çorba, tavuk, mevsim sebze, pilav, börek ve tatlıdır* (BOA, HH.d... 15912) (Ek. 4). Günlük taam listesi ile sarayın rutin hayatında geleneksel tatlardan devam edildiği görülmektedir. Defterde yiyeceklerin dağıtıldığı kişilerde Mecit Efendi, haremi, Şevket Efendi ve oğlu, Seyfettin Efendi ve hanımı, gibi padişah ve haremi, saray elitleri ve çalışanlara (tablakarlar, işçibaşı, çeşnicibaşı, ocakbaşı) öğünlerde dağıtılan kap kaçak ve menüler gösterilmiştir. Listedeki tüm yemekler padişahın öğününde yer alırken haricindeki kişiler rütbelerine göre öğünleri tüketmektedir.

Sunulan arşiv kayıtları ve kaynakçalar doğrultusunda sarayda günlük hayata dair yiyecekler ile özel günlerde hazırlanan menülerde kullanılan malzeme özelinde değişiklikler gösterdiğini görmekteyiz. Örneğin Osmanlı Saray Mutfağı'nda dana eti, koyun etine göre daha lükstür; bu yüzden dana eti genellikle yabancı misafirlerin ağırlandığı ve alafranga sofraların kurulduğu davetlerde pişirilmektedir (Samancı, 2008b: 203). Yukarıda bahsettiğimiz gibi Gürsoy'a göre 18. ve 19.yüzyıllar her ne kadar Osmanlı'nın sosyal, ekonomik ve siyasi olarak gerileme dönemi olsa da Osmanlı Saray Mutfağı açısından zirveye ulaştığı bir dönemdir (2013: 115). Aşağıdaki tablo saray mutfağında ziyafet sofraları ve gülük hayatta tüketilen gıda ürünlerinin listesidir. Yukarıda incelenen arşiv kayıtları doğrultusunda özet niteliğindedir.

[48] et
[49] Malzeme olarak
[50] ekmek

Saray Mutfağı Günlük Malzeme Listeleri	19. Yüzyılda Saray Mutfağına Dahil Olan Yeni Ürünler	Ziyafet Sofralarındaki Malzeme Listesi
Revgan-ı sade, revgan-ı zeyt, soğan, erz, badem, şeker, pastırma, sakız, turşu, havyar, zeytin, incir, rezzaki, çekirdeksiz üzüm, yulaf, mürdüm eriği, gül sakızı, gül tuzu, gül suyu, sucuk, şair, şam fıstığı, fıstık, fındık, ceviz, nohut, tuz, tuz-ı eflak, tuz çeşitleri, elma, armut, ayva, portakal, kiraz, şeftali, kavun, vişne, kahve, yumurta, buğday, pirinç unu, soğan, tavuk, piliç, kuzu, ıspanak, patlıcan, süt, kaymak, yoğurt, mercimek, turp, fülfül, kavut, kavun, sarımsak, dakık, kişniş, keklik, susam, karanfil, bıldırcın, reçel, şehriye, yenibahar, çilek...	Domates, patates, mısır, İngiliz hardalı, Flemenk peyniri, biber, fasulye, kuşkonmaz, istiridye, balık çeşitleri, şeker boyası	Kuşkonmaz, Lucullus ciğer, levrek, ananas, sardalya, francala, balık yumurtası, ıstakoz, konserve mantar, parmesan peyniri, istiridye, dondurma

19.yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağı kendi içinde kullanılan malzemelerin ve tekniklerin değişimiyle sofra adabı ve düzeninin bile değişime uğradığı bir dönemdir. Saray mutfağında kullanılan malzemelerin değişimi ve çeşitlenmesini Samancı iki sebep üzerinden vurgular. İlki 18. yüzyıl sonlarıyla birlikte Osmanlı Mutfağı'na girmeye başlayan Amerika menşeli domates ve patatesin, halk ve saray tarafından tanınıp damak zevkine uyarlanmaya başlaması; ikincisi ise Avrupa ile artan ticari ve ekonomik bağlar sayesinde şehre gelen gıda malzemelerinin çeşitlenmesidir. Ayrıca, 19.yüzyıl Saray Mutfağı'nda balık mutfağı ve balık yemeklerinden sorumlu aşçının olması ve aşçıların uzmanlıklarına göre ayrı ocaklarda çalışması ve saray mutfaklarında görevli tercümanların çalışması, 19.yüzyıl Saray Mutfağı ve Klasik Dönem Saray Mutfağı'nı ayıran özelliktir (Samancı, 2008a: 201).

Osmanlı'da saray mutfağını genel halk mutfağı veya konak mutfağından ayıran en önemli faktör saray mutfaklarında birçok farklı rütbedeki insana yemek yapılması sebebiyle mekânsal örgütlenme ve personel organizasyonunun bulunmasıdır. Bu sayede saray mutfakları birçok birimden oluşmaktadır. Örneğin, genel mutfaklar haricinde Kuşhane-yi Hümayun ve Matbah-ı Has'ta sultan için yemekler hazırlanmaktadır (Samancı, 2008: 200). Saray mutfaklarında binlerce kişiye yemek hazırlandığı için saraya hizmet eden bağların, meyve bahçelerinin, tavukluğun, güvercinliğin, limonluk ve yoğurthanelerin olduğu bilinmektedir. Samancı'ya göre Osmanlı saray mutfaklarında kullanılan gıda maddeleri şunlardır; koyun ve kuzu eti, kümes ve av hayvanları, balıklar, tahıllar, süt ve süt ürünleri, kuru baklagiller, katı ve sıvı yağlar, şeker ve bal, baharatlar, kuru ve yaş meyveler, sebzeler (Samancı, 2008b: 203).

Matbah-ı Amire defterleri yani mutfak muhasebe defterleri 19.yüzyıl Osmanlı Mutfağı'nda kullanılan malzemelerin niteliği hakkında bilgi edinebildiğimiz kaynaklardır. Bu kaynaklara göre 19.yüzyılda balık tüketiminde olan artış Osmanlı Saray Mutfağı'nda gerçekleşen yeniliklerdendir. Bilindiği üzere 19. yüzyılda sarayda balık havyar ve balık yumurtası tüketimi önceki dönemlere nazaran daha fazladır; lakerda ve cirazda sarayda sıklıkla tüketilen balık türleridir. Bunun yanında 19. yüzyıl sonlarına kadar Saray mutfak defterlerinde sultanın mutfağı için sardalye, mersin balığı, torik ve mercan balığı aldığını gösteren kayıtlar mevcuttur (Samancı, 2008b: 204). Genel olarak Osmanlı Saray Mutfağı'nda midye veya istiridye gibi kabuklu deniz hayvanları tüketilmese de yabancı davetliler için düzenlenen ziyafetlerde ıstakoz gibi deniz ürünlerinin kullanıldığı görülmektedir (Samancı, 2008a:151). Başkentinin balıklarıyla da meşhur olduğu bir imparatorlukta halka nazaran saray mutfağında tüketimi 19. yüzyılda artmaya başlamıştır. Hal böyle olunca balık avcılığı da 19. yüzyıla kadar yönetici zümrede kimsenin ilgi alanına girmemiştir. Sultan Abdülaziz'in veziri Abraham Paşa tarafından balık tutma yönetici zümrede sevilen bir eylem olmuştur (Sabırlı[51], 2021).

Osmanlı Saray Mutfağı'nda süt, yoğurt, tereyağı, peynir gibi ürünler sarayın temel gıdaları arasındaydı ve bu süt ve süt ürünlerinin temini İstanbul Pazarı ve mandıralardan sağlanıyordu. Ancak geç tarihli belgelerde saray mutfaklarına Felemenk peyniri, parmesan peyniri gibi peynirlerinde ithal edildiği görülmektedir (Samancı, 2008b: 206). 19. yüzyılda şeker pahalı bir gıda maddesiydi ve sadece saray çevresinde tüketildiği görülmektedir. Halk tatlılarda genellikle bal, pekmez ve kuru meyveleri tatlandırıcı olarak kullanmaktadır (Samancı, 2008b: 206). İlerleyen bölümlerde, kadı sicillerinde incelenen narh kayıtlarında temel gıda ürünleri arasında bal yer almaktadır.

Sonuç olarak 19. yüzyıl sonlarına kadar sarayda verilen ziyafetler ile günlük yaşantıdaki yeme-içme alışkanlıkları arasında paralellik görülmemektedir. Saray için alafranga sofra düzenine uyum sağlamak tüketilen yemeklerden daha kolay olmuştur. Alafranga menüler yani diğer bir deyişle Fransız mutfağı uzun bir süre yabancı konuklar ve ziyafetlerde karşımıza çıkmıştır. Yukarıdaki bilgilerden anlaşılacağı üzere Osmanlı Saray Mutfağı gündelik zamanlarda kendi kimliğini korurken yabancılar için verilen ziyafetlerde diplomasi ön planda tutularak Batılılaşmanın etkileri daha yoğun bir şekilde kendini göstermektedir. Saray ve çevresi tarafından benimsenen bu yeni tatlara rağmen geleneksel yeme-içme alışkanlıkları da devam ettirilmiştir.

2.3. Yeme İçme Kültürünün Konak Yaşamındaki İzleri

19. yüzyıl yeme-içme alışkanlıklarının değişim ve dönüşümü ile Konak halkı ne yemeye başlamıştır? Batılılaşmanın etkileri sarayın dışındaki elit kesimler üzerinde de görülmektedir. Alafranga mutfak düzeni sarayın dışında bu sınıf tarafından da benimsenmeye başlamıştır. Hatta saray mutfağında ziyafet sofralarında görülen menüler, bazı konak sofralarının gündelik hayata entegre edilmeye çalışılmıştır. Bu durum en açık şekilde edebi eserler üzerinden görülmektedir. Konak mutfağı ile halk mutfağı birbirinden farklı iken saray mutfağının dinamiğinin bu iki mutfaktan daha farklı ve çok büyüktür (Samancı, 2008b: 216). 19. yüzyılda saray ve çevresinde oluşan yeni yeme alışkanlıkları insanların hayatlarında da büyük bir yer edinmeye başlamıştır. Değişim sadece mutfakta olmamış, yemeğin nasıl yeneceği üzerine de yeni şekiller gelmiştir. Saray mutfaklarının dışında konak örneğinin

[51] https://gastereamag.com/beykozun-mirasi-kilictan-kalkana-lufere/

ayrı bir başlık altında olması, saray duvarlarından halka daha yakın bir mekân olması sebebi ile sarayın dışında da dönüşen İstanbul Mutfağı'nın ne kadar görünebilir olduğudur.

Osmanlı saray ve İstanbul mutfaklarında Fransız Mutfağı'nın tercih edilmesi, Fransız Mutfağı'nın Avrupa'da mutfak hiyerarşisinde en tepe noktada bulunmasıdır ancak Fransız Mutfağı sadece Osmanlı'da değil, Avrupa ve saraylarında da etkisini göstermiştir. Tanzimat Dönemi'nden itibaren Osmanlı yönetici ve aydınlarının uyguladığı reform hareketlerine paralel olarak Batı kültürüne ait birtakım unsurlar başta saray olmak üzere Osmanlı aydın ve seçkinleri tarafından kendi hanelerinde tanınmaya ve benimsenmeye başlanmıştır; konuklar ağırlanırken teşrifat usulünün değişmesi ve alafranga mutfak ürünlerinin sunulmuştur (Samancı, 2008b: 216).

Alafrangalaşan Osmanlı Saray Mutfağı'ndan yabancılar için hazırlanan menülerden alınan Fransız yemekleri, yemek kitaplarına eklenmiştir. Bu durum zamanla alaturka ve alafranga yemek tariflerinin bir arada olduğu yemek kitaplarının yazılmasına zemin hazırlamıştır. Hünkârbeğendi, alaturka ve alafranga yemek tekniklerinin birleşimiyle oluşan sentez mutfağın en iyi örneklerinden birini oluşturur.

19. yüzyılda yazılmış olan yemek kitaplarının Osmanlı toplumun elit tabakasının yeme-içme alışkanlıklarını yansıttığı düşünülürse saray mutfağı ve yemek kitaplarında kullanılan malzemeler arasındaki en büyük fark, balık ve deniz ürünlerinin kullanımında kendini göstermiştir. 19. yüzyıl yemek kitaplarında kullanılan balık miktarı neredeyse koyun ve kuzu etiyle aynıdır ancak sarayda ise bu dönemde balık tüketimi halka nazaran daha azdır. Ayrıca bu dönemde yazılmış yemek kitaplarında midye, tarak, istiridye, karides ve istakoz gibi deniz ürünlerinin tariflerine rastlarken saray mutfak defterlerinde midye ve tarak gibi deniz ürünleri bulunmamaktadır. Veyahut yukarıda da bahsedildiği gibi bu ürünler sadece yabancı konukların ağırlanacağı davetlerde kullanılmaktadır. Ancak adı geçen deniz ürünlerinin tarif kitaplarında yer alması İstanbul Mutfağı'nda kullanıldığını ve bu noktada saray mutfağından farklılaştığını göstermektedir (Samancı, 2008b: 208).

Hindinin de sadece *Ev Kadını* (1883) eserinde bulunması dönemin İstanbul Mutfağı'nın alafranga dönüşümünü anlatmaktadır. Ayrıca *Yeni Yemek Kitabı* (1880) ve *Ev Kadını* (1883) kitaplarının *Melceü't Tabbahin* (1844)'den farklı özellikler taşımasının nedeni bu iki kitabın yüzyıl sonlarının İstanbul'un seçkin çevrelerinde popüler olan alafranga yemek alışkanlıklarını ve yeniliklerini sergilemesidir çünkü *Melceü't Tabbahin* kitabı saray ve İstanbul seçkinlerinin yeme alışkanlıklarını daha dar bir çerçevede yansıtmaktadır.

Samancı'ya göre, "19. yüzyılda Osmanlı'da saray mutfaklarında kullanılan gıda maddeleri, seçkin İstanbul Mutfağı'nı yansıtan dönemin yemek kitapları ile büyük ölçüde benzerlik göstermektedir" (Samancı, 2008b: 208). Şeker ve bal yemek kitaplarında tatlı yapımında en çok kullanılan malzemedir. Şekerin yemek kitaplarında kullanılması saray ve seçkin İstanbul Mutfağı'nın benzerlik gösterdiğini gösterir. Çünkü şeker pahalı bir gıda maddesi olduğu için halk genel olarak bal, pekmez ve kuru meyveleri tatlandırıcı olarak kullanıyordu. Bunun yanında 19. yüzyıl İstanbul ve saray mutfağında makarna Batı'dan ithal edilerek kullanılan yeni bir malzeme olarak sofralarda yerini almıştır. Saray mutfağında kullanılan bütün sebzelerin yemek kitaplarında da tariflerinin bulunduğu gözlenmektedir.

Yemek ve Kültür dergisinin 47. sayısında, *Bir Aile Üç Asır* kitabının yazarı Emine Fuat Tugay'ın (1897-1975) İstanbul, Kadıköy'deki Mermer Konak'ta geçen çocukluk ve gençlik anılarıyla aile tarihini kaleme aldığı kitaptan konaklarına gelen misafirlere sunulan ziyafet sofralarına dair anılarına

ulaşılmıştır. Tugay'ın kitabında yemekler, sofra düzeni, mutfak düzeni ve dönemin yeme-içme alışkanlıkları hakkında verdiği bilgiler dikkat çekicidir. Kitabın yemekle ilgili bölümünde okuyucu ile paylaştığı "Mahmut Muhtar Paşa'nın Berlin büyükelçiliği görevindeyken 2 Mart 1914'te Kaiser Wilhelm II onuruna verdiği ziyafetin menüsü" dönemin alaturka ve alafranga sentez mutfağını yansıtması bakımından önemlidir. Menüde; *havyar ve istiridyeler, Consome (St. Germain), dil balığı filetosu (Parisienne), tavuk (Lamberty usulü), pilav (yoğurt ile), kuzu budu, salata, kuşkonmaz uçları, medici bomba pastası, chester pastaları, tatlı kuru pasta* bulunmaktadır. 20. yüzyıl başına ait bir menü olmasına rağmen listede yer alan yemekler 19. yüzyıl İstanbul Mutfağı'nda yemek kitaplarında var olan ürünlerdir. Menüde alaturka ve alafranga usulde yemeklerin olduğu görülmektedir. İstanbul Mutfağı hazırlanan menülerde geleneksellikten uzaklaşamayacak kadar lezzetli kökenlere sahiptir. Bu durumda sentez mutfağını oluşturmuş ve menülere yansıtmıştır.

19. yüzyılda Batılılaşma'yla birlikte aydın kesimin yazdığı edebi eserlerde de değişim ve dönüşüm görülmüştür. Alaturka ve alafranga olgusu edebi eserlerde doğu-batı çatışmasına konu olmuştur ve 19. yüzyılının değişen ve dönüşen mutfağı romanlara yansımıştır. Hüseyin Rahmi Gürpınar'ın Şıpsevdi romanında 19. yüzyıl İstanbul'unun Doğu-Batı çatışmasını yiyecek-içecek kültürünün değişimi ve mutfağın dönüşümünü örnekleri üzerinden görebiliriz. Örneğin, Paris'ten gelen Meftun Bey'in aşçılarından alafranga yemekler pişirmeleri için yemek tarifi vermesine karşın aşçı kadınların bu yemekleri yapmada başarısız olmaları ve "Beni Frenk kitabıyla işi yok… Ben alafranga yemek pişiremez. Bildiği gibi pişir…" veya "Artık canına tak dedi…" (Gürpınar, 2009: 51) gibi ifadelerle işten ayrıldıklarını ifade eder. Burada Osmanlı'nın elit zümresinin ihtiyaçlarının ve alafranga hayata sağlamaya çalıştıkları uyumun halk tarafından benimsenemediğini görmekteyiz. Romanda Meftun Bey'in aşçılardan istediği yemekler kuşkonmazlı sebze, bordo usulü ıstakoz, garnitür mantarlı yemek, jöleli soğuk sığır etidir (Gürpınar, 2009: 49-51). Fransa'dan döndükten sonra yemeği bıraktığı, nefret ettiği ve sevdiği yemekleri sıralamaktadır:

"*Yemeğe tövbe ettiği yemekler: İşkembe çorbası, nohutlu yahni, patlıcan dolması, un helvası, bulamaç, pekmezli muhallebi, piruhi*[52]*, Tatar böreği vb. Sevdikleri: Filetolar, biftekler, ragular, sosisler, sufleler, tartlar, kompostlar... Kuşkonmaz, enginar sapı, kamışlık pırasa, omlet (yapılamazsa) kaygana. Nefret ettiği içecekler: Boza, keçiboynuzu şerbeti, istemeyerek içtikleri: Kırkçeşme, Halkalı, Turunçlu, Keçe, Kayışdağı... Arayıp da bulamadıkları: Mader, Bordo, Burgoni, Malaga...* (Gürpınar, 2009: 59) diye anlatmıştır.

Romanda sıralanan yemek çeşitlerinin çoğunluğu Avrupa menşeilidir. Meftun Bey'in günlük yaşamında alafranga mutfağı evin çalışanlarına uyarlamaya çalışmaktadır. Alafranga menülerin konak sofralarında rutin hayatta yer almaya başlaması saray mutfağındaki kadar zor olmadığı görülmektedir. Bunun sebebi ise saray mutfağı bir çeşit imalathane şeklinde olup çok fazla insana hizmet vermektedir fakat konak yaşamında bu durum daha mümkündür. Şahısların tercihleri doğrultusunda temin edilen ürünler ile kolayca sofralarda yerini almaktadır. Burada önemli olan husus bu yemeklerin pişirilebilmesidir. Bu durumda da yazılı kaynaklar ortaya çıkarılmıştır. Ayşe Fahriye, kitabın yazılış amaçlarından birinin insanların özellikle kadınların her türlü yemeği pişirebilmesi için pusula niteliğinde olduğunu söylemektedir. Dönemin değişen ve dönüşen sofra düzeni, sofra görgüsü ve yeni yemek tariflerinin yer aldığı pusuladır.

[52] İçi peynir dolgulu mantı

Başka bir arşiv belgesi ise Mirahur Ağa Köşkü'nde 19 Ekim 1243 senesinde verilen ziyafete dair masraf defteridir. Saray dışındaki ziyafet sofralarında yer alan ürün çeşitliliğini görmemiz açısından önemli bir evraktır. Defterde yer alan ürünler *nan-ı aziz*[53], *francala, erz-ı Mısri*[54], *şeker, revgan-ı sade, tavuk, piliç, bezelye, kuşkonmaz, bamya, ebegümeci, semizotu, badem, fındık, kuş üzümü, nişasta, limon, tuz, nohut, çekirdeksiz üzüm, turfanda fasülye, kiraz, çilek, armut, portakal, kaymak, şeker boyası, samsak, patlıcan, maydanoz, kişniş, safran, balık tutkalı, şam fıstığı, karabiber, kakule, soğan, taze beyaz peynir, kaşkaval peyniri, nane* yer almaktadır (BOA, D..BŞM.d. 9478) (Ek. 10).

Erdin Zat'ın sunuşuyla Sermet Muhtar Alus'un (1887-1952) *İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme* (2021) üzerine 19. yüzyılın sonlarından 20. yüzyıl başlarına kadar İstanbul'un gündelik hayatı, yemekleri, kültürü ve birçok unsuruyla ince ayrıntılarıyla anlatmıştır. Eserde konak hayatının yeme-içme alışkanlığına dair bilgiler tespit edilmiştir. Yazılarda belirli bir zaman dilimi verilmemiştir. Fakat yaşadığı dönem göz önünde bulundurulduğunda verilen yemek isimleri ve gıda ürünleri saray mutfağında ve basılan yemek tarifi kitaplarında var olan ürünlerdir. Bu sebeple çalışma, konak hayatındaki yeme-içme kültürüne dair yararlı bir kaynaktır. Alus, Ramazan'da evlerin kilerlerinden bahsederken konak mutfaklarında iki farklı kiler olduğunu söylemektedir. Birinci kiler 'kalın kiler' olarak isimlendirilmektedir. İçerisinde yağlar, tahıllar, makarnalar, baklagiller, sebzeler, meyveler, şeker yer almaktadır. İkinci kiler ise 'ince kiler' olarak isimlendirilmekte olup içerisinde zeytin, peynir çeşitleri, şarküteri, reçeller, şuruplar, turşular yer almaktadır. Alafranga meşrepli mutfaklarda ise ikinci kilerde Frenk turşuları, Fransız hardalları, Rus havyarları, Portekiz sardalyaları ve içkilerde yer almaktaydı (haz. Birkan, 2021: 65-67).

İftar sofralarında verilen yemeklerde "*içi ufacık etli düğün çorbası, kıymalı ve pastırmalı yumurta, pideli yoğurtlu kebap, kıymalı yaprak dolması, Nemse böreği, baklava, mevsime göre yaş sebze, kışın bir de kuru sebze, amberbu pirincinden et suyuna pilav, komposto, keşkül-i fıkara, sütlaç, muhallebiden biri, meyvalar, şerbetler"* (haz. Birkan, 2021: 71), Alus, Yıldız Sarayı'nda verilen iftarlardaki menülere dair dinlediklerini naklediyor. *"İftariyelikler siyah, yeşil, salamura zeytinler; beyaz, kaşar, kaskaval, dil, kirlihanım, hamal ökçesi peynirler; Avrupa metaı gravyerler, rokforlar, Flemenkler. Ne kadar meyve mevcut ise hepsinin reçeli; pastırma, sucuk; yumurtalı, yumurtasız pamuk gibi pideler; susamlı susamsız kazan yağlı simitler. İftar menüsünde ise: Çorbanın tavuk suyuna şehriyelisi, et suyuna zerzevatlısı terbiyelisi, işkembelisi, pastırmalı, sucuklu, kıymalı yumurta, piliç, hindi, tavuk dolması, kızartması, yahnisi, söğüşü; Nemse böreği ,puf böreği, tepsi böreği, su böreği; hamur tatlılarından baklava, vezirparmağı, sarığıburma, kadıngöbeği; dört türlü yaş sebze; beyaz, domatesli, kuş üzümlü, ciğerli pilav; hafif tatlılardan güllaç, elmasiye, keşkül-i fıkara, muhallebi; komposto, ne kadar mevsim yemişi varsa alayı..."* (haz.. Birkan, 2021: 73-74). Sahurda sofralarının menüsünün değişmediğinden salçalı, kızartma, tuz ve şarküteri gibi gıdalardan kaçınıldığını belirtir. Sahurda söğüş, yaş ve kuru sebze, makarna veya pilav, hoşaf veya pestil ezmesi yenmektedir.

Sermet Muhtar Alus çocukluğunda mutfaklarda pişen fakat zamanla unutulan İstanbul yemekleri olduğunu söyler. En güzel yemeklerin evde piştiğini bu yüzden bu tatların unutulmaması gerektiğini söylemektedir. Dönemin yemekleri *düğün çorbası, tarhana çorbası, balık çorbası, tatlılı yahni, sarımsaklı yahni, tas kebabı, hindi dolması, Çerkes tavuğu, kaz, dolması, ördek dolması, Arapkari,*

[53] ekmek
[54] Mısır pirinci

işkembe çorbası, bumbar dolması, pirohi, Tatar böreği, mantı, kaygana, imambayıldı, tatlılar ise; nişasta helvası, irmik helvası, un helvası, cevizle bezenmiş pelte, su muhallebisi, portakallı nişasta, limonlu nişastadır (haz. Birkan, 2021: 138-148). Liste, yemek kitapları ile karşılaştırıldığında yemek çeşitliliği açısından bir fark yoktur.

Verilen bilgiler doğrultusunda konak yaşamına dair ziyafet sofralarında alafranga usulde menüler görülmektedir. Sofralarda yeni gıda ürünleri görülmektedir fakat elimizdeki kaynaklar doğrultusunda alafranga yemekler ziyafet sofraları ve azınlık sofrası olmadığı müddetçe konak mutfağında zaman içerisinde yer almıştır. Konak hayatında alafranga mutfağa olan ilgi saray ziyafetlerini gören, Avrupa Mutfağı'nı deneyimlemiş ve yeninin arayışında olan aydın kesimin sofralarında rahat bir şekilde görüldüğü düşünülmektedir. Şıpsevdi romanından Meftun Bey'in Avrupa Mutfağı'nı deneyimlemiş olması sebebiyle evinde de bu düzenin sağlanmasını ister fakat bu sürecin sancıları kitapta açık bir şekilde görülmektedir. Aşçıların ve çalışanların alafranga yemekleri ve sofra düzenini bilmemesi ve bu değişim çabaları Osmanlı toplumunun alaturka mutfaktan alafranga mutfağa geçişindeki durumu özetler niteliktedir.

2.4. Elit Yeme İçme Kültürünün Günlük Yaşama Yansıması

19. yüzyılda Osmanlı toplumu ekonomik ve siyasi değişimler ilk aşamada saray ve çevresini etkisi altına alan Batılılaşma ve Modernleşme çalışmaları, 1839'da Gülhane'de ilan edilen Tanzimat Fermanı reform hareketleri aracılığıyla halka indirgenmiş ve toplumsal bir dönüşümün temelleri atılmıştır. Bu bölümde 19. yüzyılın alafrangalaşan Osmanlı Saray Mutfağı'nın etkilerinin halk mutfağına yansıması üzerinde durulacaktır. Halk bu değişime ne ölçüde ayak uydurabilmiştir? İstanbul'un önemli bir ticaret merkezi olduğu düşünülürse halk değişen ürün yelpazesinde bu ürünleri temin edebilmiş midir? Bu bölümde halkın mutfağı, imaret kayıtlarından, kadı sicillerinden ve İstanbul esnaflarından yola çıkılarak incelenmiştir.

2.4.1. Narh Kayıtları

Narh mal ve hizmet fiyatlarının devlet tarafından belirlenen üst sınırıdır (Kütükoğlu, 2006: 390). Narh defterleri günlük ve mevsimlik olarak ayarlanmaktadır. Gıda ürünleri, kumaş gibi birçok konuda narh kayıtları mevcuttur. Çalışmanın konusu itibari ile yemek malzemeleri üzerine belirlenen sınır mevsimsel olarak değişmektedir. Sebze ve meyve fiyatları mevsime göre belirlenirken ekmek, süt ve süt ürünleri yazın ve kışın belirlenmektedir. Ürünlerin bol olduğu dönemde fiyatlar iyileştirmeye giderken kıtlık dönemlerinde zam yapılmaktadır.

Narh kayıtları bize halkın temel ihtiyaçlarını gösterirken halkın en çok neleri tükettiği üzerine en net cevabı vermektedir. Çalışmada 19. yüzyılı kapsayan İstanbul Kadı Sicilleri İstanbul Mahkemeleri taramasında 97, 154, 172 numaralı sicillerde narh kayıtları tespit edilmiştir. 1802 – 1842 yıllarını içeren bu üç sicilde *kuzu, kahve, koyun, bal, peynir, süt, zeytinyağı, ekmek, sakatat, don yağı, çerviş yağı* taramalar sonucunda belirlenen ürünlerdir (İstanbul Mahkemesi, 97, H. 1217-1225 / M. 1802-1810; (İstanbul Mahkemesi, 154, H. 1237-1246 / M. 1822-1831; İstanbul Mahkemesi, 172, H. 1257-1258 / M. 1841-1842). 1840 sonrasında yapılan İstanbul mahkemeleri sicil taramasında narh kayıtlarına rastlanmamaktadır. Narh kayıtları geniş kapsamlı sonuç vermese bile dönemin temel ihtiyaçlarının neler olduğuna dair fikri yansıtmıştır.

2.4.2. Tekke Mutfağı

Mecmua-i Fevaid adlı eser 19. yüzyıl Anadolu ve İstanbul Mutfağı'ndan izler taşır ve dönemin Tekke Mutfağı hakkında farklı yemek ve tatlıları inceler. Tekke mutfaklarında çıkan yemekler dönemin ve toplumun ritüel ve alışkanlıkları hakkında bilgi vermektedir (2016: 199). 19. yüzyıl İstanbul Halk Mutfağı'nı yansıtan Tekke Mutfağı'nda yapılan yemeklerin tarifleri kitapta anlaşılır bir dille anlatılmıştır. "Kitaptaki yemekler, Koyun külbastı (iki farklı pişirme tarzı var); Balık külbastı (dört farklı pişirme tarzı var); Yahni (iki farklı pişirme tarzı var)" (Gündüzöz, 2016: 199) gibi tariflerle Osmanlı Halk Mutfağı'nda kullanılan ürünler ve pişirme teknikleri hakkında bilgi verir. Gündüzöz'e göre tereyağı yemeklerin genelinde kullanılan yağ türüdür. Kuzu ve koyun etleri genellikle yemeklerde kullanılmıştır. Bununla birlikte başta tarçın olmak üzere baharatların et, balık ve diğer yemek gruplarında kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca yemeklerde kızartma, haşlama ve fırınlama gibi farklı pişirme yöntemlerinin de bir arada kullanıldığı görülmektedir. Mutfaklarda kullanılan araç gereçlerde Osmanlı sofra usulünün devam ettiğini görmekteyiz. İmaretlerde kullanılan malzemeler çoğunlukla vakfın gelirleri ve halkın bağışlarıyla karşılandığı için burada pişen yemeklerin halkın sofrasını yansıttığını söylemek yanlış olmaz. Yemek pişirmek için kullanılan malzemeler, dönemin Anadolusu'ndaki gıda çeşitliliğini sağlaması bakımından önemlidir (Gündüzöz, 2016: 200). 19. yüzyıl Osmanlı Tekke Mutfağı'nın, bir bütün olarak Anadolu Mutfağı ile bağlarının olduğunu aşikârdır. Tekke mutfakları halkın beslenme alışkanlıklarına ışık tutmuştur.

2.4.3. İmaret Mutfağı

İmaretler, Osmanlı toplumunda yoksulların ve yolcuların temel yemek ihtiyacını karşılayan mekânlardır. Osmanlı İmparatorluğu'nda ekonominin zenginleşmesi ve vakıf kültürünün yaygınlaşması ile imaretler, popüler mekânlar haline gelmiştir. Vakıfların önemli bir parçası olan imaretlerde pişen yemekler, ritüeller ve bu imkânlardan faydalanabilecek kişiler imparatorluğun her bölgesinde aynıdır (Sabırlı, 2020). Bu sayede yolu düşen herkese ikram edilecek sıcak çorba ve ekmek her zaman vardır. Osmanlı Devleti'nde vakıf kültürü, önemli bir yere sahiptir. Kadınların kurduğu vakıflar daha güçlü ve ön plandadır. İmparatorluğun merhametli yüzü çoğu zaman hanedan kadınlarının vakıf kurmaları ile gösterilmeye çalışılmıştır. Hürrem Sultan, Nurbanu Sultan[55], Mihrişah Sultan önemli isimler olup kurdukları vakıfların imaretleri çok fazla insanın ihtiyacını karşılayacak büyüklükte mutfaklardır.

İmaret mutfakları, Osmanlı İmparatorluğu'nun meşhur zengin sofralarından uzak kişinin temel ihtiyacını karşılayacak şekilde yemeklerin yapıldığı ve sunulduğu yerdir. Burada önemli olan husus, kişinin temel gereksinimini karşılamaktır. Başbakanlık arşivinde yer alan bir belgeye göre 30 Ocak 1280 senesinde Selatin imaretlerinde her sene pişirilen aşurenin Hamidiye Anbarı'na taşınması ve pişirilen aşurenin masraf defteridir. Belge halka dağıtılan aşurede yer alan gıda ürünlerini görmemiz

[55] "Nurbanu Sultanın kurduğu imaret, Üsküdar'da faaliyet gösteren, günde iki öğün yemek dağıtılan ve her gün yaklaşık 2000 kişinin yemek yediği iddialı bir mutfağa sahipti. Burada dağıtılacak yemekler ve onları kimlerin yiyeceği yine sultan tarafından daha vakıf kurulurken belirlenmişti. Buna göre; vakfın görevlileri, burslu okuyan öğrenciler, tekkede bulunan dervişler, sıbyan mektebindeki çocuklar, muhtaçlar, fukara ve yoksullar, yolcular, tüccarlar bu imarette ücretsiz yemek yeme hakkına sahipti. Aynı sofrada ya da farklı mekanlarda fakat aynı menüde buluşanlar bir medrese hocası (profesör), bir tıp doktoru, bir öğretmen, varlıklı bir tüccar, bir temizlik görevlisi veyahut elini dünyadan çekmiş bir derviş olabilirdi". Sabırlı, T. (2020), "Osmanlı'da İmaret Mutfağı" Gastereammag. https://gastereamag.com/osmanlida-imaret-mutfagi/

açısından önemlidir. Listeye göre *hurma, rezzaki, çekirdeksiz, kuru üzüm, hınta, fındık içi, bakla, ceviz içi, tuz, gül güvesi, şem-i revgan, gül yağı, astar, revgan-ı zeyd, badem, incir, şam fıstığı gül suyu, nohut, süt, fasulye, bakla, erz, yumurta, karanfil* yer almaktadır. Yumurta ve rezzaki üzüm günümüzde geleneksel aşureden farklı ürünlerdir. Listede başka bir yemek için alınan ürünlerde olabilir fakat belgenin konusu dahilinde düşünüldüğünde dikkat çekici bir durumdur (BOA, EV.d.18511) (Ek. 11).

2.4.4. Esnaf

Osmanlı toplumu farklı etnik kökene sahip milletlerden ayrı düşünülemez. 19. yüzyıl İstanbul'unda Gayrimüslimler İstanbul'un ticari faaliyetlerinde önemli bir yere sahiplerdir. Örneğin 19. yüzyılda İstanbul'un en kalabalık ve en ticari semti olan Galata'da, nüfusun çoğunluğunu Rumlar oluşturmaktadır (Paspatis, 2014: 31). İstanbul'un çok milletli yapısı Osmanlı Halk Mutfağı'ndaki çeşitliliğin sağlanmasındaki önemli faktörlerdendir. Örneğin, Karaköy Meydanı'na yakın 'havyarcılar' denen imalathanelerde sadece iç tüketim için değil; Yunanistan, Rumeli ve Anadolu'ya ihraç etmek için birçok balık çeşidi tuzlanırdı. Bunun yanında Hristiyanların dini perhizlerinde yedikleri gıdaların birçoğu da bu bölgede satılırdı (Paspatis, 2014: 33).

Osmanlı toplumunda Batılılaşma süreci saray ve çevresindeki kadar hızlı olmasa da toplumda da kendini göstermiştir. Paspatis, Osmanlı'da İstanbul halkının Batılılaşma evrimini şu sözcüklerle aktarır "Kadim Osmanlı kahvehanesi, Avrupalılığa özenen içkiseverleri artık tatmin etmez olunca 'punççu dükkânları' denen süslü kahvehaneler inşa edildi. Hanımlar, eski tarz, ucuz Türk pabuçlarını beğenmeyip kullanışsız kunduraları zarif Avrupai iskarpinlere değiştirince yeni bir ayakkabı esnafı oluştu" (Paspatis, 2014: 59-69). Anlaşılacağı üzere Osmanlı'daki Batılılaşma hareketleri toplumun yeme-içme alışkanlıklarında köklü değişimlere neden olmasa da bazı noktalarda uyuma gidildiği söylenebilir.

19. Yüzyıl İstanbul'unda yeme-içme alışkanlıklarına dair var olan Müslim ve Gayrimüslim esnaf listesi şöyledir: *aşçı, bakkal, balıkçılar, bamyacı, ciğerci, değirmenci, ekmek satıcıları, ekmekçi (fırıncı), francalacı, havyarcı, helvacı, işkembeci, kebabezaz, kahveci, kasap, kaymakçı, limoncu, lokmacı, manav, paçacı, peynirci, pideci, pirinççi, salepçi, simitçi, sucukçu, sucu, susam yağcı, sütçü, kaymakçı, yoğurtçu, şerbetçi, şekerci, tavukçu, tuzcu, uncu, yemişçi, kurutulmuş meyve* satıcıları olarak Paspatis'in eserinde listelenmiştir (Paspatis, 2014: 215-219). Sermet Muhtar Alus, çocukluğundan itibaren ayak satıcılarının listesini vermiştir; *bozacılar, ciğerciler, fodulacılar, kağıthelvacılar, kahveciler, kebap kestaneciler, unnabcılar, koz helvacılar, macuncu, mahallebiciler, peynirli pideciler, patlıcan, portakalcılar, kuskusçular, sakalar, sucular, şekerciler, şerbetçiler, taze cevizcilerdir* (haz. Birkan, 2021: 125-137).

Yunanistan Kralı I. Otto'nun şekercibaşısı Frederich Unger 1835 yılında İstanbul ziyaretinde şehirdeki şekerci ve helvacılığı araştırmak için çalışma başlatır. Unger, çalışması sırasında tatlı ve unlu mamullere dair esnafların listesini çıkarmıştır. Bu listede *börekçiler, çörekçiler, francala, halkacılar, simitçiler, kadayıfçılar, gofret yapanlar, güllaççılar, jöle yapanlar (Palude), hoşafçılar, şerbetççiler, badem şekercisi, salepçiler, muhallebiciler, tabla helvacılar, gül şekeri yapanlar, Galata şekercileri, dondurmacılar ve buzlu su satıcılarıdır* (Unger, 2020: 30-51). Unger, Türk şekerci dükkânlarını tasarımını beğenmediğini fakat Yunan helvacı dükkanları gibi pis olmadıklarını, çok temiz olduklarını

vurgular (Unger, 2020: 41). 19 yüzyılda tatlıcı esnaflarının çokluğu ürün çeşitliliğinin zengin olduğu bir dönemin göstergesidir.

Çalışmada İstanbul Mahkemesine ait 211 Numaralı sicil kaydında yapılan taramada gıda üzerine iş yapan esnaflar değerlendirilmiştir. Sicilde Müslüman ve Gayrimüslim esnafların yaptıkları işlerle mutfağa sonradan dâhil olan yeni ürünler fark edilmektedir. Turşucu, gözlemeci, kebapçı, helvacı, çörekçi, tuzcu esnaflıklarını Müslümanlar yaparken havyarcı, şerbethane, simitçi, balık tuzlayıcısı, börekçi Gayrimüslim esnafa aittir. Unculuk ve ekmekçilik her iki tarafta da yapmaktadır (İstanbul Mahkemesi, 211, H. 1278-1279 / M. 1862-1863). Sicilde dikkat çeken diğer bir husus ise havyarcılık esnafını Gayrimüslim iki kız kardeşin yaptığına dair kayıttır (İstanbul Mahkemesi, 211, 12b-2. H. 1278-1279 / M. 1862-1863). Yukarıda belirtilen esnaflar ve sokak satıcıları doğrultusunda İstanbul'un değişen ve dönüşen yeme-içme alışkanlıkları farklı iş kollarının kendini göstermektedir. Çok kültürlü İstanbul şehrinde mutfağın dönüşüm izleri esnaf kolları üzerinden bakıldığında renkli bir görüntü sergilemektedir.

Saray, konak ve halk mutfağı arşiv kayıtları üzerinden gıda ürünleri çerçevesinde değerlendirilmiştir. Saray mutfağı 19. yüzyıl alafranga usulde sofra adabının ve yemeklerinin tüketildiği en belirgin sınıftır. Ancak saray mutfağının günlük menülerinde bu değişim yüzyıl sonlarına doğru görülmeye başlanmıştır. Arşiv kayıtları doğrultusunda ziyafet için yapılan alışveriş listesi ile günlük Matbah-ı Amire masraf listesi karşılaştırıldığında alafranga usuldeki yemeklere dair bulgular rastlanmamıştır fakat Osmanlı pazarına giren kırmızı domates, patates, hindi, mısır gibi ürünlerin tüketimi saray mutfağında görülmektedir. Deniz ürünleri, konserve mantar, trüf mantarı, Flemenk peyniri, parmesan gibi birçok ürün uzun bir süre ziyafet sofralarında yer almıştır. Konak mutfağında ise durum daha hızlı ilerlemektedir. Alafranga usulü görüp deneyimleyen kesim bu düzeni evlerinde uyarlamaya çalışmıştır. Fakat bu sancılı bir süreçti. Bir mutfaktaki yeme-içme alışkanlıklarının değişmesi için ilk önce yeni düzeni bilirkişilerin olması gerekmektedir. Ancak konak hayatında da bu imkânlara sahip olan kişilerin mutfaklarında bu değişimler görülebilir. Halk sofrasında ise durum daha yavaş ilerlemektedir. Sofralarda yeni gıda ürünleri az görülmekte olup alafranga usuldeki yemek çeşitlerine dair ürünlerde tüketilmemektedir. Dönemin gıda ürünleri satan esnafları ve seyyar satıcıları listesine bakıldığında yemek kitaplarında yer alan ürünlerin karşılığı olduğu görülmektedir. Bu bölümde alafranga yeni usul yemek adabı toplumsal sınıflar üzerinden gıda ürünleri çerçevesinde ele alınmıştır. Yeni usuller saray ve konak mutfağında ulaşılabilir bir unsur iken halk mutfağında sadece belirli yeni gıda ürünleri sofralarda yer almaktadır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
19.YÜZYIL BASILI ESERLERİNDE OSMANLI YEME İÇME KÜLTÜRÜNDE DEĞİŞİM VE DÖNÜŞÜMÜN İZLERİ

Bu bölümde tezin birincil kaynaklarını oluşturan Osmanlı Türkçesiyle yayımlanmış yemek kitapları, Osmanlı Türkçesiyle yayımlanmış kadın dergilerinde mutfak ve sofra adabı üzerine yazılmış belgelerin incelemesi yapılmıştır. Yemek kitapları mutfağın kültürüne dair en temel kaynaklardır. 19. yüzyıl Batılılaşmanın etkisiyle toplumda kadının görünürlüğüne dair yapılan eylemler ile toplumun Batılılaşma üzerine genel değişimi gözlenmektedir. Osmanlı Türkçesiyle yayımlanmış kadın dergilerinde yemek kitaplarının önsözlerinde kadına ithaf edilmiştir.

Mutfak çalışmalarının henüz erken safhasında Turgut Kut Türkiye'de ilk yemek kitapları bibliyografyasını (Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (1985) hazırlamış ve kaynakların listesine ulaşılmıştır. Tanzimat'tan sonra 1927 yılına kadar 36 adet yemek kitabına ulaşılmıştır. Bu değerlerin günümüze ulaşması sonucunda, Osmanlı İmparatorluğu'nun çok kültürlü toplum yapısını sınırlı sayıda günümüze ulaşan tariflere bakıldığında da anlamak mümkündür. İstanbul'un çok kültürlüğünün Türk mutfak kültürüne kattığı miras göz ardı edilemeyecek kadar büyük ve önemlidir. Nevin Halıcı, "Milletten millete, nesilden nesle iz bırakabilen Türk Mutfağı'nın en önemli özelliği ise yemek sanatının her dalında birbirine eş değer zenginlik ve nefasette örnekler vermiş olmasıdır" demiştir (2009: 17). Müslüman ve Gayrimüslim toplumun bir arada yaşadığı Osmanlı Devleti'nde İstanbul'da gelişen ve dönüşen batı tarzda yemek kültürünün etkileşimleri yazılmış olan yemek kitaplarında açık bir şekilde görülmektedir.

Bu bölümde Kut'un eserinde de yer alan üç eser, *Melceü't Tabbahin, Yeni Yemek Kitabı, Ev Kadını* kitapları ve Osmanlıca *Aile, Hanımlara Mahsus Gazete, Parça Bohçası* mecmuaları incelenmiştir. Bahsi geçen yazılı kaynaklar 19. yüzyıl İstanbul yeme-içme alışkanlıkları üzerine önemli bir yol gösterici olmuştur. *Melceü't Tabbahin* 19.yüzyıla ait yazılı ilk yemek tarif kitabı olması çalışmanın temel konusu olan 'dönüşüm' üzerine yazılı kaynak olan ilk eserdir. Diğer iki yemek kitabı ise artarak ve gelişerek devam eden yeme-içme alışkanlıkları üzerine önemli rol oynamıştır. Dergiler ise dönemin gündelik yaşamına dair belirleyici bir etkisi olmuştur. Yazılı kaynakların hitap ettiği kesim ve dönemin sosyal ve ekonomik değişimini gösteren kaynaklardır.

Melceü't Tabbahin'in İngilizce çevirisini yapan Türabi Efendi'nin *Melceü't-Tabbahin* (Aşçıların Sığınağı) = A Manuel of Turkish Cookery – Mehmet Kamil eserinin çeviri çalışması 1997 yılında Cüneyt Kut tarafından çeviri çalışması yapılmıştır. Eserden 5000 adet basılıp ilk 250 adedi numaralandırılmıştır. Başka bir baskısı Günay Kut ve Turgut Kut'un hazırladığı Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı tarafından 2015 yılında yayımlanan çeviri çalışmasıdır. Kitabın içerisinde *Melceü't Tabbahin'in* ilk taşbaskısının tıpkıbasımı yer almaktadır. Son olarak 2016 yılında Gülşah Taşkın tarafından hazırlanan, Çiya Yayınları tarafından yayımlanan çeviri ve sadeleştirme çalışmasıdır.

Anonim bir şahıs tarafından yazılan 1880 tarihli *Osmanlıca Yeni Yemek Kitabı* ilk olarak Özge Samancı tarafından 2017 yılında çeviri yazı ve sadeleştirme çalışması olarak ele alınmıştır.

Ayşe Fahriye'nin 1882'de kaleme aldığı *Ev Kadını* eserinin 1892 tarihli üçüncü baskısının ilk transkripsiyon çalışması 2002 yılında Leman Erdemli ve Zeynep Vanlı tarafından yapılmıştır. Çeviri çalışması olarak 2018 yılında Turgut Kut tarafından hazırlanan Çiya Yayınları'nın yayımladığı eser bulunmaktadır.

Kaynaklarla ilgili yayın çalışmaları dışında herhangi bir analiz çalışması mevcut değildir. Bu çalışmada eserlerdeki yemek listeleri dönemin arşiv kayıtları, sicil kayıtları ve edebi eserlerde geçen yemek malzemeleri çerçevesinde kıyaslanmış ve kimlerin bu yemekleri tükettiği konusu üzerinde durulmuştur. Yazarlar kitapların yazılış amacından bahsederken 'toplumun ihtiyacını' karşılamaya yönelik şeklinde belirtmektedirler. Buna uygun olarak elinizdeki çalışma 19. yüzyıl İstanbul Mutfağı'nın değişim ve dönüşümünü yemek malzemeleri çerçevesinde toplumsal sınıflarla eşleştirerek incelemiştir.

3.1. *Melceü't Tabbahin*: İlk Türkçe ve Batı Usulü Yemek Tarifi Kitabı

Türkiye'de ilk basılan yemek kitabı olan günümüz Türkçesi tercümesi ile Aşçıların Sığınağı orijinal adı ile *Melceü't Tabbahin*, Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye hocalarından Mehmed Kamil'in Tanzimat Fermanı'ndan beş yıl sonra 1844 yılında kaleme aldığı el yazması bir eserdir. 1844 – 1888 yılları arasında eserin 6 adet lito (taşbaskı) 3 adet tipo (hurufat) baskı olarak toplamda 9 baskısı olduğu saptanmıştır (Kut, 1985: 14). İkinci baskı Matbaa-i Amire'dir[56]. Kitabın 1844-1888 yılları arasında dokuz defa basılması o dönemin teknolojik, sosyal, ekonomik ve kültürel durumundaki olanaklar düşünüldüğünde ortaya çıkan sonuç dikkat çekicidir. Eserin dönemin ihtiyacını karşılamaya çalıştığı görülmektedir. Eser kendinden sonra basılan yemek kitapları için temel kaynak niteliğindedir.

İçerisinde 238 tarif bulunduran eser, sayfa kenarlarına eklenen 46 tarif ile 284 tarif içermektedir. 13 fasılda ele alınan kitap; *çorbalar, kebaplar, yahniler, tavalar, börekler, sıcak tatlılar, soğuk tatlılar, basdılar, zeytinyağlı ve sağ yağlı dolmalar, pilavlar, hoşaflar, şurub ve meşrubatlar ve sayfa kenarlarına yazılan ilave tarifleri*'nden oluşmaktadır. Kitabın İngilizce ve Arapça'ya tercümesi yapılmıştır. 1864 Londra baskısı Türabi Efendi tarafından İngilizceye çevrilmiştir. Arapça baskısı 1867 yılında Kudüs'te Muhammed Sıdki Efendi tarafından Fihrisü'l Matbaati't Türkiyeti'l Osmaniye'de basılmıştır (Kut, 2005: 31-41).

Yazar kitabın yazılış amacının kendisi için zevk veren bir durum olması ile beraber toplumun da ihtiyacına yönelik bir çalışma olduğunu belirtmiştir. İstanbul'daki kadın ve erkek aşçıları eleştirerek sadece belirli tarifleri uyguladıklarını, başka tarifleri teorik olarak bilseler bile pratikte yapamadıklarından bahsetmektedir. Batılılaşma ile birlikte zenginleşen İstanbul Mutfağı'nın kaleme alınması gerektiğini düşünmektedir. Mehmed Kâmil eserinde sevdiği tariflere yer verirken, başka bilirkişilerden de tarif aldığını söylemektedir.

Kitabü't Tabbahin yemek konusunda yazılmış 13. yüzyıla ait Arapça bir eserdir (Güldemir 1a, 2015: 11). 15. yüzyılda Muhammed b. Mahmud Şirvani tarafından Tabh-ı Et'ime olarak çevirisi yapılmıştır (Kut, 2005: 10). İçerisinde 214 adet tarif mevcuttur. *Melceü't Tabbahin*'in diğer eserin geliştirilmiş hali olduğu diğer kitabın ise taslak olduğu düşünülmektedir (Güldemir 1a, 2015: 13). Bahsedilen iki kitabın da benzer şekillerde çekici güzel bir girizgâhının olması bu iddiaları güçlendiren bir unsur olsa

[56] Bilgin, A. (2003), "Matbah-ı Âmire", TDV İslâm Ansiklopedisi, https://islamansiklopedisi.org.tr/matbah-i-amire

da *Melceü't Tabbahin*'de 284 adet tarifin yer alması ve üzerinde çalışılmış olması Mehmed Kamil'e ait tek kitap olduğunu da düşündürmektedir.

Turgut Kut, eserin ilk Batı usulü tarzda tariflere yer verdiğinden bahsederek Mehmed Kamil'in de Ağdiye Risalesi'nden çokça faydalandığını söylemektedir (Kut, 1985: 14). Eserin kendinden sonra yazılan tüm yemek kitaplarına rehberlik ettiği söylenmektedir (Kut, 1985: 14). Kitapta uygulanan tariflere bakıldığında günümüzde yaygın olmayan, birden fazla teknik ve gıdaların bileşimleriyle tarifler yapılmaktadır. Çorbalar bölümüne bakıldığında dikkat çeken tarifin balık çorbası olmasının nedeni soğuk bir şekilde tarçın ilave edilerek servis ediliyor olmasıdır (Kâmil, 1844: 11). Günümüzde balık çorbası sevilen bir tarif olmasına rağmen soğuk tüketilmemekle birlikte tarçın ilavesi pek yaygın değildir. Basdılar bölümünde dikkat çeken bir husus ise çılbırın yapımında soğan ile servis edilmesidir (Kâmil, 1844: 86). Günümüz tariflerinde yoğurt ve üzerine toz biber yağda yakılarak servis edilmektedir. Yazılan dönem göz önünde bulundurulduğunda domatesin ve patatesin pazarlara yeni giriyor olması tariflerde de görünür şekildedir. Kitabın ek tarifler kısmında sadece domates salatası görülmektedir (Kâmil, 1844: 17). Yemeklerde ekşi-tatlı dengesi sirke ve meyve ile dengelenmeye çalışılmıştır. Bazı et yemeklerinde meyve ile kombinasyonlar mevcuttur. Etli kavun dolması bunun açık bir örneğidir (Kâmil, 1844: 100).

Pişirme teknikleri göz önünde bulundurulduğunda et yemeklerinde, kümes hayvanlarından tavuk külbastı ve yalancı ilik tariflerinde iki pişirme tekniği kullanıldığı görülmektedir (Kâmil, 1844: 34-62). Pişirme tekniklerinde haşlama, kızartma, tencerede pişirme gibi yöntemler kullanılmaktadır. Sadeyağ ve sıvı yağ kullanılmakta, zeytinyağı tariflerde isim olarak yer almamaktadır. Sadeyağ imaretlerde de kullanılan eski bir yağ çeşididir. Saklama koşulunun tereyağına göre daha kolay olması dönemin ihtiyacını karşılamak amacıyla üretilen bir ürün olduğunun göstergesidir. Tatlı çeşitlerine bakıldığında lorlu baklava ve kavunlu baklava dikkat çeken tariflerdir. Safran ve damla sakızı gibi pahalı ürünlerle de tariflerde mevcuttur. II. Mahmut ile birlikte saraya açılan balık mutfağı ve balık yemeklerini yapan aşçının ayrı olması 19. Yüzyıl mutfak kültüründeki değişikliklerden birisidir. (BOA. Y.PRK. HH., no. 12/13). Kitabın basıldığı dönem de henüz sarayda balık mutfağına dair yeni bir alan oluşturulmasa da Fatih Sultan Mehmed Dönemi'nde padişahın havyar tüketimine dair belgelere rastlanmaktadır. (Samancı, 2008a: 202). *Melceü't Tabbahin*'de, çeşitli pişirme yöntemleri ile balık tarifleri verilmiştir.

Sayfa kenarlarındaki tariflerde salata, tarator ve turşu gibi ürünlerin tarifleri verilmiştir. Istakoz taratoru, semizotu taratoru, teke salatası, Urus turşusu, balık yumurtası, Frenk teresi salatası, rosbi salatası, bakla filizi salatası, çiroz balığı, tertib-i hardal, dövme havyar salatası, dondurma, bamya salamurası, vs. (Kâmil, 1844: 21).

Tarifler incelendiğinde Batılılaşma ile birlikte kitaba dâhil olan tarifler arasında İstofato kum, İstofato kum patates, makaronya, Istakoz tarator, teke salatası, Urus turşusu, Frenk teresi, rosbi salatası, bakla filizi salatası, tertib-i hardal, dondurma, pilakiler, yahniler, bamya salamurası yenileşme ile gelen tarifler olduğu düşünülmektedir. Yazar kitapta patatese 'Kudüs enginarı' demekte ve güveç ile pişirilen İtalyan menşeili tarifler vermektedir. Sayfa kenarlarına sonradan eklenen tarifler bir kesinlik belirtmese de sonradan yazılan tarifler olarak bu duruma kanıt olabilecek unsurdur. Istakoz, hardal, Çerkez tavuğu, Frenk teresi, Urus turşusu gibi isimlerinden de kendini belli eden tarifler ile karşılaşılmaktadır. Salamura tekniğinin Gayrimüslimlere ait olduğu İstanbul Ortodoks Esnafı kitabında belirtildiği gibi:

"Karaköy Meydanı'na yakın "havyarcılar" denen o uçsuz bucaksız imalathaneleri herkes hatırlar. Burada sadece iç tüketim için değil, Yunanistan, Rumeli ve Anadolu'ya ihraç etmek üzere envai çeşit balık tuzlanırdı. Hristiyanların dini perhizlerde yedikleri gıdaların çoğu burada satılırdı (Paspatis, 2014:33)."

İstanbul Mutfağı'na katkı sağladığı görülmektedir.

3.2. *Yeni Yemek Kitabı*: Geleneksel ve Yeni Tarifler

Anonim bir yazar tarafından kaleme alınan *Yeni Yemek Kitab*ı 1880 yılında taşbaskı olarak yayınlanmıştır. Kitabın 1882, 1883 ve 1889 yıllarında tekrar taşbaskısı yapılmıştır (Kut, 1985: 20). Kitap; *çorbalar, et yemekleri, pilavlar, dolmalar, balıklar, hamur İşleri, çeşitli yiyecekler, turşular* olarak 8 fasıldan oluşmaktadır. İçerisinde 168 tarif olduğu belirtilen kitapta bazı tariflere yer verilmediği ortaya çıkmıştır (1880: 2). İndeks kısmı kitabın son altı sayfasındadır. Kitabı düzenleyenin belli olmamasından dolayı ilk basıldığı tarihlerdeki bilgilere ulaşılamamaktadır. Kitap, Muammer Mihri tarafından 1924 ve 1927 senelerinde *Yeni, Usül Yemek Kitabı* olarak yeniden bastırılarak sahip çıkılmıştır (Kut, 2005: 21).

Yazarın ön sözde kitabı neden yazdığına dair hedeflerinden bahseder. İstanbul Mutfağı'nın 1850'den sonra Batılılaşma ile Osmanlı Mutfağı'nda meydana gelen değişim ve dönüşüm yeni pişirme tekniklerinde kullanılan yeni mutfak araç gereçlerini, yeni tarifleri ve yeni gıda ürünlerinin mutfak hayatına girdiğini söyler ve eski kitaplarla karşılaştırıldığında aradaki farkın kapanması için tekrar bir kaynak yazımının gerekliliğinden bahseder. Kendi yazdığı kitabın 19. yüzyılın ikinci yarısında mutfakta olan değişimlere kaynak olabileceğini söylemektedir. Saray haricinde artık konaklarda da aşçıların yemek tariflerinin yazıldığı söylemektedir (1880: 2).

Kitabın girişinde sofra adabında yemeğin sunum sırası Türk kültürüne ait olduğu söylense de sıralamanın Alafranga sofra adabından da etkilendiği görülmektedir. Kitapta verilen sıra: *Çorba, Et Yemekleri. Pastırmalı Yemekler. Köfte, Dolma, Balık. Pilav, Makarna, Hamur İşleri ve Tatlılar, Meyve.*

Melceü't Tabbahin'e oranla içerisinde daha az tarif olan eserde dönemin alafranga yemekleri göze çarpmaktadır. Osmanlı geleneksel pişirme yöntemlerinden de bahsedilmiştir. *Çorbalar, köfte çeşitleri, dolmalar, pilav çeşitleri, tavalar, etli sebze yemekleri, geleneksel tatlılar; süt helvası, aşure, hoşaf, şerbet, baklava, turşu, saray lokması* gibi. Kebaplara ayrı bir başlık atılmamış ama kullanılan etin koyun veya kuzu eti ile yapıldığı üzerinde durulmuştur. Geleneksel mutfakta sadece kebap değil, yemeklerde de koyun ve kuzu eti kullanılmıştır. Et olmadan pişirilen sebzelerin musakka ve dolma gibi pişirme tekniklerinde kullanıldığından bahsetmiştir. Patlıcanın en çok kullanılan sebze olduğu listelerde açıkça görünmektedir. *Musakka, beğendi, silkme, imambayıldı, dolma ve böreklerde* kullanıldığı görülmektedir. Geleneksel mutfağa dair devam eden usullerden biri çorbaların her zaman et suyuyla yapılmasıdır (1880: 2-3).

Batılılaşmanın etkisiyle kitaplarda görülen ilk değişimlerden biri balık çeşitliliğinin ve tariflerinin artmasıdır (Yeni Yemek Kitabı, 1880: 13-17*). Kılıç, kefal, kalkan, torik midye, lüfer, istiridye, hamsi* kitapta yer alan balık ve deniz ürünleridir. Dolma, ızgara tava, pilaki şeklinde yapılmaktadır (1880: 13-17). Midye ve istiridye dolması göze çarpan en farklı deniz ürünü tarifleridir. Diğer bir farklılık ise

genellikle saray mutfağında kullanılan dana etinin kitaptaki tariflerde yer almasıdır: rozbif, dana ustukato, Fırın makaronya, kebaplı makaronya gibi alafranga yemek tariflerine yer verilmiştir.

Kitapta alafranga mutfaktan gelen tatlılar da dikkat çekmektedir*: pudinka (puding), Alafranga börek, tulta (turta), badem böreği, pandispanya, deniz, kestane, limonlu, turunçlu, kaymaklı, fıstık, şekerli, fındıklı, çikolatalı gevrek* çeşitleri (bisküvi) listeye girmiştir. Alafranga kültürden gelen bisküvi, tart çeşitleri, garnitür, konserve gibi sos ve peltelerde yenileşen ürünlerdir. Yeni gelen tariflerin kitapta isimlendirilmesi yerel kelimelerle olmuştur. Bisküvinin gevrek olarak dönüştürülmesi gibi bazı alafranga terimler yerel kelimeler kullanılarak yazılmıştır. Çikolata, Amerika kökenli bir ürün olup Türkçe olarak ilk *Yeni Yemek Kitabı'*nda tarif olarak yazılmıştır (2017: 15).

Domates ve patatesin 1850'lerden sonra Osmanlı pazarına girmesinin etkileri *Yeni Yemek Kitabı'*ndaki tas kebabı tarifinin değişimiyle görülmektedir. *Melceü't Tabbahin* kitabında domates kullanılmazken bu tarifte et, sadeyağ ve soğan ile kavrulduktan sonra domates ve su eklenerek pişirilmektedir (1800: 3-11). Türk mutfağında üretilip ilk olarak bu kitapta yazılan tarifler ise Orman kebabı, İzmir Köfte, Kuzu kapama ve kadınbudu köftedir (1800: 3-11).

Hünkâr Beğendi tarifinin ilk yazılı hali bu kitapta yer almaktadır (2017: 15). Diğer bir yeni tat ise *Bamya Halkası* tarifidir: Amasya bamyasının kurutulup toz haline getirilmesi ve tavukgöğsü ile havanda dövüldükten sonra ortaya çıkan tariftir (1880: 5).

Tariflerin dışında kitapta yer alan turşu, salamura ve salça yapımı ile ilgili bölüm dikkat çekicidir. Turşu Osmanlı geleneğinde var olan bir teknik iken, önceki bölümde de bahsedildiği üzere salamura Gayrimüslim haktan gelmiştir. Kışlık salça tarifinin verilmesi ise domatesin artık mutfaklarda ana kaynak olarak geçmeye hazırlandığının göstergesidir (1880: 50-53)

3.3. *Ev Kadını*: Ev Mutfaklarına Öneriler; Alaturka ve Alafranga Tarifler ve Yeni Sofra Düzeni

Ayşe Fahriye Hanım'ın 1883 yılında kaleme aldığı *Ev Kadını* tarif kitabı Mahmut Bey Matbaası'nda basılmıştır. Kitabın nazırı 1857 yılında Divan Youlu üzerinde kurulan Sarafim Kıraathanesi sahibi Ermeni Sarafim Efendi'dir. Ayşe Fahriye hakkında kaynaklara ulaşılamaması kitabın yazarı hakkında farklı iddiaları ortaya koymaktadır. İlk olarak yazar hakkında hiçbir bilginin bulunmaması, bu kişinin bir kadın olmadığı ve eseri takma ad ile yazdığı iddialarını ortaya çıkarmıştır. Diğer bir söylem ise kitabın yazarının Süleyman Tevfik Özzorluoğlu[57] olduğu ve eserlerinin bazılarında yaptığı gibi bu eserde de takma ismi tercih ettiği yönündedir. Bu çalışmada eserin Özzorluoğlu'na ait olduğu düşünülmemektedir. Kitabın basıldığı tarihlerde şahsın 20'li yaşlarında olması ve Antep'te Fransızca öğretmenliği yaptığı düşünüldüğünde eserin sahibi olması söz konusu değildir (bkz. referans 9).

1882- 1907 yılları arasında esere ait dört baskı bulunmaktadır. Eser temel olarak *Melceü't Tabbahin'i* temel kaynak olarak almıştır. Ayşe Fahriye kendinden önceki ve sonraki eserlere örnek ve öncülük niteliğinde yeni bir çalışma yapmıştır. Bu yeni unsurlar kitabın girizgâhında yeniye, değişen mutfağa, yeme-içe alışkanlarına, yeni mutfak araç gereçlerine, pişirme tekniklerine, sofra adabı ve düzenine dair verdiği bilgilerdir. Kitapta Batı'ya dair yeniliklerinin olduğunu "alla turca" "alla franca" tabirlerini kullanarak göstermiştir.

[57] https://www.ktb.gov.tr/EN-119757/suleyman-tevfik-ozzorluoglu.html

Kitap 35 takıma ayrılıp içerisinde 887 tarif bulunmaktadır. Yemek tarifleri listesinden önce kitabın ilk 23 sayfası resim, dizin ve Yemek Pişirmenin İnceliklerine Dair anlatımın olduğu girişten sonra kitabın birinci takımı *Yemek Pişirmede Göz Önünde Bulundurulması Gereken Hususlar* yer verildikten sonra 34 takım tarifler üzerine yazılmıştır. Takımların adı şu şekildedir;

"Matbuhat Hakkında Genel Mülahazalar (10-23*), Çorbalar ve Et Suları* (23-36), *Salçalar* (36-40), *Et ve Balık Pelteleri* (40-42), *Haşlama ve Söğüşler* (42-45), *Yumurtalar* (45-50), *Şişkebaplar* (51-60), *Külbastılar* (60-67), *Yahniler* (67-73), *Tavalar* (73-80), *Köfte, Bumbar ve İlikler* (80-86), *Tas ve Fırın Kebapları* (86-91), *Bütün ve Yalancı Dolmalar* (91-100), *Sebzeler* (100-129), *Tepsi ve Sahan Musakkaları ile Et Dolmaları* (129-135), *Garnitürler* (135-141), *Pilakiler* (141-148), *Çeşitli Ekşili ve Tuzlular* (150-168), *Pateler, Börek içleri, Börekler Vesair Hamurlar* (168-191), *Makarnalar* (191-194), *Pilavlar* (194-204), *Yağlı Tatlılar* (205-266), *Hafif Tatlılar* (227-252), *Buzlular, Akideler, Elmasiyeler ve kalıp dondurmalar* (252-261), *Reçel, Şurup ve Çevirmeler* (261-288*), Şerbet, Hoşaf, Dondurmalar* (288-306), *Turşular* (306-318), *Salata ve Taratorlar* (319-332), *Tütün Balıklar (Fümeler) ve Dil, Muhafaza Olunacak, Korunacak ve Salamura Olacak Şeyler* (332-353), *Pekmez, Nardenk, Şıralı Sucuk, Şıralı Reçel, Sardalya, Domates Peltesive Envai Pelteler* (353-365), *Kavurma, Kıyma, Pastırma, Et Sucukları, Hamur Kuruları ve Nişasta* (365-375), *Konserveler* (375-378), *Müskirat Hakkında Layiha (379-389), Kaymak, Yoğurt, Peynir, Tereyağları, Lüle Kaymak (*389-396). Kitabın sonu *Aşçılar ve mutfak hakkında, Mutfak Takım Cetveli, Kaba Kiler hakkında, Kaba Kiler Cetveli, İnce Kiler hakkında, İnce Kiler Cetveli* bölümleri ile sona ermektedir (397–437)".

Kitabın ilk bölümünde yemek pişirmenin ayrıntıları ile detaylı bilgiler verilmiştir. Birinci takımda yemek pişirmedeki gerekli hususlar başlığı altında: Bir tarafa karıştırmak, Tatlı suda pişirilecek ve yapılacaklar, Tuz, Balıklar, Sütler, Etler, Yumurtalar, Sebzeler, Meyveler, kaynayan yemekler, kaplar, zeytinyağlı yemeklere et suyu ve şeker ilavesinin miktarı, zeytinyağların acı ve kokulu olmaları durumunda yapılacaklar, mizaca göre hareket, kızartma etler, tatlılara eklenecek gül suyu miktarı, dondurulacak malzemelerin kapları, yağ eritilmesi hakkında, sibiryağı, kuyrukyağı, tuzlu sular, sirkeli turşuların sertleştirilmesi, salamura ve turşu sularının miktarı, patlıcan acısının giderilmesi, hamurlar, şuruplar, vanilya konuları üzerinde hususi bilgiler verilmiştir.

Yazar kitapta yeme-içmenin insan hayatında zaruri olduğunu fakat vücuda zarar veren, insanı bıktıran gıdaların tüketiminin insana zarar verdiğini söyleyerek bir giriş cümlesi yazmıştır (Fahriye, 1883: 2). İyi bir yemeğin sadece evde piştiğini vurgulayan yazar, 19. Yüzyıl İstanbul'unda evde yemek pişirme arzusu olan kadınların sayısının azlığından yakınırken bir taraftan büyük bir problem olan israf konusunu önlemek istediğini vurgulamaktadır. Bahsedilen dönemde varlıklı ailelerin mutfaklarında erkek aşçılarının olmasını, kadınların mutfakla alakalarının olmamasını büyük bir eksiklik olarak görmektedir. Fahriye, bu durumda sadece kendileri ile ilgilenen kadınların büyük bir ahlak sorunları olduğunu vurgulamaktadır. Kendini eğitmeyen sadece kendi süsü için uğraşan kadınlara serzenişte bulunmaktadır. Kitabı yazma amacının bir çağrı şeklinde olduğu görülmektedir. Kadınların kendi mutfaklarında yemek pişirmesinin gelişimleri açısından yararlı olacağını düşünürken bir taraftan da aile huzurlarının daha çok artabileceğini vurgulamaktadır. Yazar günümüzde yaygın olarak kullanılan 'Erkeğin kalbine giden yol midesinden geçer' deyimini uzun bir şekilde anlatmıştır. Yazar sona doğru kadınları hareket etmeye ve mutfağa girmeye yöneltmiştir. Bu bölümde de görüleceği üzere Ayşe Fahriye, kendi dönemindeki gelişim ve dönüşümü tariflere yansıtmadan önce kadınları harekete geçmeye çağırmaktadır. Ünver'in mutfak tarihi ile ilgili aşçıların genellikle erkek olmasının sebebini

tıp bilimiyle bağdaştırmaktadır. Mutfak tarihinin keşfi tıp ile birlikte gelişmeye başlamıştır. Yararlı – zararlı bitkiler, meyveler, sebzeler, şifalı otlar gibi araştırmalar sonucu gelişmeye başlayan bir alandır. Eski aşçıların şifacı olması bundan dolayıdır. Ayşe Fahriye'nin kitabı yazma amaçlarından biri ise eksik kalan yemek kitapları üzerindeki boşluğu, kadın bir temsilci olarak ortaya çıkarmaktır.

Kitapta, 19. yüzyılın dönüşen ve değişen mutfağında yeni alaturka tariflerin geliştirildiği, yeni alafranga yemeklerin mutfağa dâhil olduğu sentez bir mutfağın ortaya çıktığı görülmektedir. Böreğin Türkçeye ait olan temel reçetesi zamanla geliştirilmiştir. Bunun yanında Tatar böreği, Hünkârbeğendi, Yahni çeşitleri bahsedilen sentez mutfağın örnek tariflerindendir. Batılılaşma ile İstanbul sofrasına Avrupai tarzda kremalı tatlılar[58], pandispanya, kurabiye çeşitleri, bisküvi (gevrek) çeşitleri dâhil olmuştur. Sentez tatlılarda ise göze çarpan isimler Çikolatalı akide şeker, Kestaneli akide şekeri. Elmasiye Osmanlı geleneksel mutfağında bilinen eski bir tatlıdır fakat bu kitapta vanilyalı, sütlü, çilekli ve kayısılı versiyonları geliştirilmiştir.

Basılan yemek kitapların da alkollü içecekler bölümü olan ilk kitaptır. Bölümün başında içki yapımına dair bir layiha verildikten sonra Adi şarap, Tatlı şarap, Pelin şarabı, Şampanya, Rakı, Düz rakı, Mastika ve her eşit rakı tarifleri mevcuttur. Kitabın 19. takımında yer alan *Çeşitli Ekşili ve Tuzlular* bölümünde Rozbif, Ragu, Zigo gibi tariflerin yansıra Keşkek, Aside, Mantar yahnisi, Peynirli pide, Bal kabağı dolması, Böbrek yağı, Yağsız balık gibi çeşitli ürünlerden yapılan tarifler verilmiştir. Kitapta yer alan mayonezli balık, omleti puding, Fransız usulü bezelye, İtalyan makarnası gibi tariflerin çoğu alafranga mutfağa aittir. Osmanlı İstanbul Mutfağı ile günümüz İstanbul Mutfağı karşılaştırıldığında o dönemde var olan ve yapılan tariflerin birçoğu günümüzde evlerde pişirilmemektedir. Bazı kesimler tarafından isimleri duyulmadığı düşünülmektedir. Osmanlı İstanbul'unun çok kültürlülüğünün sunduğu bu zengin mutfak Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* kitabında açık bir şekilde görülmektedir.

3.4. Değerlendirme

Yukarıda incelenen yemek kitapları doğrultusunda aşağıdaki tablolarda belirli yemek türleri verilerek kitaplar arasında karşılaştırmaya gidilecek ve 19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı'nın zaman içerisindeki dönüşümü analiz edilecektir. Kitapların haricinde günlük pratiğe ışık tutan ve kitaplardan farklı bir içeriğe sahip bazı dergilerden örnekler verilerek teoride ve pratikte olan farklılık gösterilmeye çalışılacaktır.

Bu dergilerden bir tanesi Aile Dergisi'dir[59]. Yemeği kimin yapması gerektiği ve halk ile konak sofraları arasındaki farkı belirtmesi açısından bu dergiye bir göz atmak faydalı olacaktır. Aile dergisinin 3 Haziran 1880 tarihli 1. sayısının "Yemek" başlıklı yazısında yemeğin, bir ev düzeninde en başlıca işi olduğunu belirtirken kadının ilk vazifesinin yemek yapmak olduğu söylenmektedir. Konak hayatında kadınların yemek yapmadığını aşçılarının olduğu belirtilmektedir:

"... büyücek evlerde kadınlar yemek işlerine karışmaya tenezzül etmeyip onlar için yemek muhasebesini vekilharcın yaptığı, aşçının pişirip, kendilerinin yiyip geçecekleri bir şeydir" (Aile, 3 Haziran 1880: 23).

[58] Acıbademli, adi, akideli, limonlu, vanilyalı krema

[59] 1880 yılında çıkarılan haftalık dergi, sadece üç sayı çıkartılabilmiştir. Başyazarı Türk ansiklopedi yazarı Şemsettin Sami olan derginin sahibi Mihran Nakkaşyan olup dergi İstanbul Mihran Matbaasında basılmıştır.

Dergide et ürünlerinin tüketimi ile ilgili içeriklere yer verildikten sonra normal standartta bir ailenin ve konakta yaşayan bir ailenin sofrasında olabilecek bir menüye yer vermiştir.

Tablo 3.1. Konak Sofrasının Günlük Yemek Menüsü

HALK SOFRASINDA	**KONAK SOFRASI**
1. Çorba, Pilav veya Makarna 2. Etli yemek 3. Et suyuyla ya da etle pişirilmiş sebze yemeği 4. Balık, tavuk ya da av eti 5. Tatlı ya da Sütlü tatlı (her gün değil haftada bir iki defa)	1. Çorba 2. Pilav veya Makarna 3. Sırf etten yemek (dana, koyun) 4. Et suyuyla pişirilmiş sebze veya zeytinyağlı (eğer iki sebze varsa biri etli kuru sebze diğeri zeytinyağlı olmalıdır) 5. Balık, Tavuk, Av eti (menüye göre değişir) 6. Tatlı ve Sütlü tatlı

Tablo 3.1'de görüldüğü üzere Alafranga mutfak bakımından ele alındığında da günlük hayatta konak ve halk mutfağında pişen yemekler arasında fark olmadığı görülmektedir. Sadece konak sofrasında çıkan yemek çeşitliliği halk sofrasına göre fazladır. Bu sebeple konak sofrası halk sofrasına göre lüks görülmektedir.[60]

Başka bir dergi de 1889 yılında Hatice Semiha ve Rabia Kamile hanımlar tarafından çıkarılan Parça Bohçası dergisidir ki tek nüsha çıkarılan mecmuadır.

Derginin 1305 tarihli 1. sayısında "Aşçılık ve Pastacılık" başlığı adı altında Badem Kurabiyesi tarifi verilmiştir ki çok aleladede bir günlük yemek tarifidir.

Bir miktar tatara kâsenin içinde bir gece suda beklemeli.

Tatara yumuşamalı ve koyulaşır.

Şeker, un gibi olup tülbentle elenmeli, içerisine gül suyu döküp karıştırılmalı.

Badem kabuklarından soyulmalı ve karışıma eklenmeli, daha güzel bir koku için vanilya eklenmeli.

Ceviz büyüklüğüne getirip, üzerine şeker serpip bir gece beklettikten sonra servis edilmeli.

Günlük gerçekliği göstermesi açısından başka bir kaynak Hanımlara Mahsus Gazete'dir ki Osmanlı Devleti'nde en uzun süre yayınlanan gazetedir (Öztürk, 2020: 533-534). [61]

Bu derginin yazarlarından Refia'nın yazdığı "Yemek Odası" bölümünden 4 sayıdaki yemek tarifi listeleri yine alelade günlük yemek tarifleri örneği olarak tablo şeklinde verilecektir.

Refia "Yemek Odası", Hanımlara Mahsus Gazete, Sayı 54, 29 Şubat 1312

Refia "Yemek Odası", Hanımlara Mahsus Gazete, Sayı 56, 2 Nisan 1312

Refia "Yemek Odası", *Hanımlara Mahsus Gazete,* Sayı 58, 4 Nisan 1312

[60] Aile dergisinin 10 Haziran 11880 tarihliikinci sayısında "Matbah" konulu yazıda kırmızı et çeşitlerinin pişirilmesi üzerine tarifler verilmiştir. Tariflere geçmeden önce pişirilecek kabın ve pişirme ocağının nasıl ayarlanması gerektiği söylenmektedir (Aile, 10 Haziran 1880: 42).Osmanlı toplumunun temel tüketim gıdasından birinin et olduğu gösterilmektedir. Toplumda en fazla koyun etinin tüketildiğini belirterek ilk koyun etinin tarifinden başlanmıştır. Koyun, kuzu, sığır ve dana eti pişirilme usulleri anlatılmıştır (Aile, 10 Haziran 1880: 42-43).

[61] Derginin sahibi İbnülhakkı Mehmed Tâhir Efendi'dir. Dergi 1895 ile 1908 yılları arasında basılmıştır ve 624 sayısı mevcuttur. Gazete gelirinin yüzde beşinin kimsesiz gelinlik çağındaki kızlara çeyizlik parası olarak hibe edileceği söylenmektedir (Öztürk, 2020: 533-534. İlk olarak haftada iki defa yayınlanmaya başlamış, 202. sayıdan itibaren haftada bire düşürülerek 624 sayı çıkarmıştır.

Refia "Yemek Odası", *Hanımlara Mahsus Gazete,* Sayı 62, 2 Mayıs 1312

Tablo 3.2. 19. Yüzyıl Standart Tarife

Refia "Yemek Odası", Sayı 54 / 29 Şubat 1312	**Refia "Yemek Odası", Sayı 56 / 2 Nisan 1312**	**Refia "Yemek Odası", Sayı 58 / 4 Nisan 1312**	**Refia "Yemek Odası", Sayı 62 / 2 Mayıs 1312**
1. İşkembe Çorbası 2. Fincan Böreği 3. Sigara Böreği 4. Tel Kadayıf	1. Domates Salçası 2. Sucuklu Yumurta 3. Kıymalı Yumurta 4. Patates Köftesi 5. Semizotu 6. Ebegümeci 7. Ispanak Yaprağı	1. Keşkek 2. Adi Pilav 3. Domatesli Pilav 4. Hurma Tatlısı 5. Tavuk Suyu 6. Sığır eti Suyu	1. Enginar Dolması 2. Adi Kurabiye 3. İrmik Helvası 4. Kabak Tatlısı

Tablo 3.2'de görüldüğü üzere 19. yüzyılın son döneminde yukarıda bahsi geçen dergilerde halkın malzemeye ulaşabilirliği açısından standart tariflere yer verilmiştir. Kitaplarda yazan Avrupai tatlılar göze çarpmamaktadır. Değerlendirilen dergiler, çalışmada birincil kaynak niteliğinde yol gösterici olmasa da dönemin basın yayın çalışmalarında toplumun genel tüketim alışkanlıklarını görebilmemiz açısından önemli örneklerdir. Toplumun ekonomik durumu göz önünde bulundurularak tarif listeleri hazırlanmıştır.

Aşağıda verilen tablolarda ise kitaplarda yer alan yemek tariflerinin zaman içerisindeki dönüşüm ve çeşitliliği belirli listeler üzerinden değerlendirilerek dönemin gıda ürünleri ve yemek çeşitliliğine dair bilgiler sunulmuştur.

Çalışmanın birincil kaynakları olan yemek kitaplarının aşağıda çorbalar, dolmalar, kebaplar ve tatlılar olarak değerlendirmesi yapılacaktır. Yemek çeşitliliklerindeki artışlar gıda ürünlerinin artışıyla mı; geleneksel tariflerin geliştirilmesi sonucunda mı yoksa alafranga tariflerin menülere dâhil olması sonucunda mı ortaya çıkmıştır soruları üzerinden değerlendirme yapılması hedeflenmiştir.

Tablo 3.3. Çorbalar

MELCEÜ'T TABBAHİN MEHMED KAMİL 1844	**YENİ YEMEK KİTABI ANONİM 1880**	**EV KADINI AYŞE FAHRİYE 1883**
Ekmek Tarhanası	Ekşili Çorba	Düğün Çorbası
Balık Çorbası	Şehriye Çorbası	İşkembe Çorbası
Terbiyeli Ciğer Çorbası	Nemçe Arpası Çorbası	Ciğer Çorbası
Arap Aşı	İrmik Çorbası	Dalyan Çorbası
Ekşili Çorba	Hünkari Tarhana Çorbası	Tel, Arpa, Yıldız ve Kuskus Şehriyeleri Çorbaları
Nohut Çorbası	Asma Kabağı Çorbası	Kulak Çorbası
	İşkembe Çorbası	Sebze Çorbası
		Macar Çorbası
		Tarhana Çorbaları
		Çerkez Çorbası
		Süt Çorbası
		Et Suyu ve Frenk arpası Çorbası
		Mercimek Çorbası

MELCEÜ'T TABBAHİN MEHMED KAMİL 1844	YENİ YEMEK KİTABI ANONİM 1880	EV KADINI AYŞE FAHRİYE 1883
		Bezelye Çorbası
		Kuş Çorbası
		İrmik Çorbası
		Pirinç Çorbası
		İstiridye Çorbası
		Teke Çorbası
		Midye Çorbası
		Av Eti Suyu
		Balık Suyu
		Tavuk Suyu
		Sığır Eti Suyu
		Koyun Eti Suyu

Tablo 3.3'te çorba türlerinin kitaplarda giderek artış gösterdiği görülmektedir. Bu durum malzeme çeşitliliğinin artması yani yeni yemek malzemeleri, geleneksel tariflerin dönüştürülmesi ve yeni reçeteler ile ortaya çıktığı saptanmaktadır. Ev Kadını kitabında 20 çeşit çorba tarifine rastlanırken Yeni Yemek Kitabı'nda 7 çorba tarifine ve Melceü't Tabbahin kitabında ise 6 çeşit çorba tarifine rastlanmaktadır. Melceü't Tabbahin'deki Tarhana çorbası Yeni Yemek Kitabı'nda Hünkari Tarhana çorbası olarak dönüştürülmüş ve kolaylaştırılmıştır. Ev Kadını kitabında bölüm, Çorbalar ve et suları olarak geçmektedir. Midye Çorbası, Macar çorbası gibi yeni tarifler ilave edilmiş, Tarhana çorbalarında ise çeşitliliğin artmaya devam ettiği görülmüştür. Yeni Yemek Kitabı'nda İşkembe Çorbası Soğutmalar ve Diğerleri bölümünde yer almaktadır.

Tablo 3.4. Kebaplar

MELCEÜ'T TABBAHİN MEHMED KAMİL 1844	YENİ YEMEK KİTABI ANONİM 1880	EV KADINI AYŞE FAHRİYE 1883
Süt Kebabı	Tas Kebabı	Kaz Palazı Kebabı
Adi Şiş Kebabı	Orman Kebabı	Karaca, Geyik ve Yaban Keçisi Kebapları
Tavuk Kebabı	Süt Kebabı	Tavuk Kebabı
Kuş Kebabı	Kuş Kebabı	Piliç Kebabı
Muhzır Kebabı	Tavuk Kebabı	Ördek Palazı Kebabı
Hacı Osman	Maydanozlu Kebap	Mazruf Kebap
Tavşan Kebabı	Kebaplı Makarna	Kokoreç
Kıymadan Fırın Kebabı	Peynirli Kebap	Patlıcanlı Bıldırcın Kebabı
Tas Kebabı		Kaytan Kebabı
Kırma Tavuk Kebabı		Koyun Kebabı
İçi dolmuş Kuzu Kebabı		İzmir Kebabı
		Orman Kebabı
		Yufkalı Kebap
		Çarşı Kebabı
		Yoğurtlu Kebap
		Palamut, Torik, Altıparmak ve Kılıç

MELCEÜ'T TABBAHİN MEHMED KAMİL 1844	YENİ YEMEK KİTABI ANONİM 1880	EV KADINI AYŞE FAHRİYE 1883
		Balıkları Kebapları
		Patlıcanlı Tava Kebabı[62]
		Koyun Etinden Tas Kebabı
		Dana Etinden Tas Kebabı
		Tavuk, Hindi, Kaz ve Ördek Tas Kebapları
		Piliç Tas Kebabı
		Adi Tas Kebabı
		Her Türlü Av Eti Tas Kebapları
		Her Türlü Yufkalı Tas Kebapları
		Kuzu, Hindi, Tavuk, Kaz ve Ördek Fırın Kebapları
		Kılıç, Altıparmak, Torik, Palamut, Kefal ve Bunlara Benzer Diğer İri Balıkların Fırın Kebapları
		Bütün Levrek Fırın Kebabı
		Palamudun Kiremit Kebabı
		Mantar Fırın Kebabı
		İçi Dolmuş Kuzu Kebabı[63]
		Tembel Kebabı[64]
		Pilav Tas Kebabı[65]

Tablo 3.4'te *Melceü't Tabbahin* kitabında kebaplar, etler kısmında yer almaktadır. *Yeni Yemek Kitabı'*nda da kebaplar et yemekleri bölümünde yer almaktadır. Buna ek olarak hamur işine dair yemekler bölümünde de Kebaplı Makarna tarifi bulunmaktadır. *Ev Kadını* kitabında kebaplar Şiş Kebapları ve Tas ve Fırın Kebapları olarak iki maddede incelenmiştir. Geleneksel kebap tariflerinin yanı sıra Palamut, Torik, Altıparmak ve Kılıç Balıkları Kebapları, Ördek Palazı Kebabı, Bütün Levrek Fırın Kebabı yeni türler yer almaya başlamıştır.

Tablo 3.5. Dolmalar

MELCEÜ'T TABBAHİN MEHMED KAMİL 1844	YENİ YEMEK KİTABI ANONİM 1880	EV KADINI AYŞE FAHRİYE 1883
Erikli Yalancı Dolma[66]	Patlıcan Dolması[67]	İçi Dolmuş Kuzu Kebabı
Maydanoz Dolması[68]	Bumbar ve Şirden Dolması[69]	Hindi, Kaz, Tavuk, Ördek Dolmaları
Yalancı İlik (Kamış Dolma)[70]	Kuzu Dolması[71]	Ördek Palazı ve Piliç Dolmaları
Balık Dolması[72]	Yalancı Dolma	Av Kuşları Dolmaları

62 Tavalar kısmında yer almaktadır.
63 Kitabın Bütün ve Yalancı Dolmalar bölümünde yer almaktadır.
64 Kitabın Sebzevat bölümünde yer almaktadır
65 Kitabın Pilavlar bölümünde yer almaktadır.
66 Kitapta Mezeler bölümünde yer almaktadır.
67 Kitapta Et Yemekleri Bölümünde yer almaktadır.
68 Kitapta Etler bölümünde yer almaktadır.
69 Kitapta Etler bölümünde yer almaktadır.
70 Kitapta Sakatat bölümünde yer almaktadır.
71 Kitapta Etler bölümünde yer almaktadır.

MELCEÜ'T TABBAHİN MEHMED KAMİL 1844	YENİ YEMEK KİTABI ANONİM 1880	EV KADINI AYŞE FAHRİYE 1883
Patlıcan Dolma [73]	Lahana Dolması	Asma Yaprağı, Atkestanesi Yaprağı, Lahana Yaprağı Yalancı Dolmalar
Etli Kavun Dolması[74]	Pırasa Dolması	Patlıcan Yalancı Dolması
	Midye Dolması	Pırasa Yalancı Dolması
	Patlıcan dolması	Uskumru Dolması
	Uskumru Balığı Dolması[75]	Lüfer Balığı Dolması
	Torik Dolması[76]	Midye Dolması
		Yalancı Enginar Dolması
		Istakoz Dolması
		Mantar Dolması
		Midyeli Domates Dolması
		Patlıcan, Sakız Kabağı, Asma Kabağı, Acur Et Dolmaları
		Etli Pırasa Dolması
		Etli Kavata Dolması
		Etli Kırmızı ve Yeşil Domates Dolmaları
		Etli Şalgam Dolması
		Etli Yeşilbiber Dolması
		Etli Soğan Dolması
		Paça Dolması
		Enginar Et Dolması

Tablo 3.5'te *Melceü't Tabbahin* kitabında dolmalar ana başlığının açılmaması dolmanın yaşanan dönemde baskın bir yemek türü olarak kendini gösteremediği olarak yorumlanabilir. *Ev Kadını* kitabında Ayşe Fahriye dolmaları iki bölümde incelemiştir; 'Bütün ve Yalancı Dolmalar' ve 'Tepsi ve Sahan Musakkalarıyla Et Dolmaları'. Dönüşen İstanbul mutfağında dolma örneğinin önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Dolma yemeğinin ana malzemeleri değerlendirildiğinde ürünlerin ulaşılabilirliği ve bereketliliği açısından türetildiği düşünülmektedir

Tablo 3.6. Tatlılar

MELCEÜ'T TABBAHİN MEHMED KAMİL 1844	YENİ YEMEK KİTABI ANONİM 1880	EV KADINI AYŞE FAHRİYE 1883
Badem Helvası	Baklava Hamuru	Adi Baklava[77]
Helva-yi Hakani	Kavun Baklavası	Kaymaklı Baklava
Bademli Pirinç Unu Helvası	Pirinç Baklavası	Musanna Kaymak Baklavası
Kavun Baklavası	Güllaç Baklavası	Bademli Baklava
Lorlu Baklava	Revani	Fıstıklı Baklava
İshakiye	Şekerli Poğaça	Yağsız Baklava
Revani	Şekerli Çörek	Güllaç Baklavası
Süngeriye	Puding	Kaymaklı Güllaç Baklavası
Kaymaklı Kadayıf	Nazlı Aş	Nişasta Revanisi

[72] Kitapta Balıklar bölümünde yer almaktadır.
[73] Kitapta Sebze ve Meyve Yemekleri bölümünde yer almaktadır.
[74] Kitapta Sebze ve Meyve Yemekleri bölümünde yer almaktadır.
[75] Kitapta Balıklar bölümünde yer almaktadır.
[76] Kitapta Balıklar bölümünde yer almaktadır.
[77] Yağlı Tatlılar, Baklavalar Bölümü

MELCEÜ'T TABBAHİN MEHMED KAMİL 1844	YENİ YEMEK KİTABI ANONİM 1880	EV KADINI AYŞE FAHRİYE 1883
Yufkalı Kadayıf	Nuriye	Süngeriye
Cızlama	Lalanga	Ev Gözlemesi
Süzme Saray Aşuresi	Kabarmış Kaygana	Lalanga
Güllaç Kızartma	Tel Kadayıf	Pirinç Tatlısı
Ezme Güllaç	Yağsız Kadayıf	İrmik Revanisi
Kaymaklı Sütlaç	Top Kadayıf	Un Revanisi
Hindistan Cevizli Kurabiye	Ekmek Kadayıfı	Ay Baklavası
Badem Kurabiyesi	Süt Helvası	Cendere Baklavası
Şeftali Tatlısı	Pirinç Unu Helvası	Samsa
Ayva Tatlısı	Keten Helvası	Sarığıburma
Ayva Murabbası	İrmik Helvası	Kadıngöbeği
Kabaruk (İri Koruk Tatlısı)	Asude Helvası	Şekerpare
	Reşadiye Helvası	Adi Kurabiye
	Güllabiye Helvası	Adi Telkadayıf
	Tavukgöğüsü	Kaymaklı Tel Kadayıfı
	Elmasiye	Bademli Tel Kadayıfı
	Muhallebi	Yumurtalı Kadayıf
	Sütlaç	Hurma Tatlısı
	Yumurta Lokması	Yağlı Ekmek Tatlıları
	Şeker Lokması	Kayısı ve Serice Eriğinden Yağlı Ekmek
	Has Lokma	Yassı Kadayıf
	Saray Lokması	Kaymaklı Yassı Kadayıf
	Tulta	Yumurtalı Ekmek Kadayıfı
	Aşure	Yumurta Lokması
	Vişne Tertibi	Helvalar
	Kurabiye	Gaziler Helvası
	Ayva Tatlısı	Sabuniye
	Ayva Murabbası	Adi Nişasta Helvası
	Gül Tatlısı	Pirinç Unu Helvası
	Vişne Tatlısı	İrmik Helvası
	Ağaççileği Çevirmesi	Kuş Lokumu
	Bergamot Çevirmesi	Kaymaklı Kaygana
	Rehatü'l Hulkum (lokum)	Adi Kaygana
	Acı Badem	Kayısı Ezmeli Kaygana
	İksir Tertibi	Elma Ezmeli Kaygana
	Pandispanya	Ayva Ezmeli Kayana
	Şekerleme	Keten Helvası
	Deniz Gevreği	Lokma Saray Lokması
	Kestane Gevreği	Kabak Tatlısı
	Kaşık Gevreği	Tavukgöğüsü[78]
	Badem Böreği	Karışık Aşure
	Pirinç Gevreği	Adi Aşure
	Limon ve Turunçlu Gevrek	Süzme Aşure
	Kaymaklı Gevrek	Frenkarpası Aşuresi
	Fıstık Gevreği	Buğday Muhallebisi
	Şekerli Gevrek	Vanilyalı Muhallebi
	Fındıklı Gevrek	Adi Sütlü Muhallebi
	Çikolata Gevreği	Su Muhallebisi
	Ayva Soğutması[79]	Sütlüaş (Sütlaç)

[78] Hafif Tatlılar Bölümü
[79] Kitabın Soğutmalar bölümünde yer almaktadır.

MELCEÜ'T TABBAHİN MEHMED KAMİL 1844	YENİ YEMEK KİTABI ANONİM 1880	EV KADINI AYŞE FAHRİYE 1883
		Diğer Bir Sütlüaş
		Süt Lapası
		Presbika
		Güllaç Tatlısı
		Diğer Bir Güllaç
		Nazlıaş
		Paluze (Pelte)
		Ayva Tatlısı
		Şeftali Tatlısı
		Elma Tatlısı
		Armut Tatlısı
		Ekmek Kadayıfı
		Diğer Bir Ekmek Kadayıfı
		Vişneli Ekmek Kadayıfı
		Kayısılı Ekmek Kadayıfı
		Serfiçe Eriği ile Ekmek Kadayıfı
		Şuruplu Ekmek Kadayıfları
		Yağsız Ekmek Tatlıları
		Yağsız Vişne Ekmek Tatlısı
		Yağsız Kayısı veya Erikli Ekmek Tatlıları
		Keşkülü Fukara
		Pandispanya
		Bademli Çiğ Kurabiye
		Kaymak Tatlısı
		Acı Badem Kurabiyesi
		Acı Bademli Krema
		Adi Krema
		Akideli Krema
		Limonlu Krema
		Vanilyalı Krema
		Meringa
		Vanilyalı Pasta
		Fındıklı Acı Badem
		Şam Fıstıklı Acı Badem
		Puding
		Bisküvi (Gevrek)
		Savaren
		Lokum Şekeri
		Kaymaklı Lokum
		Bademli Lokum
		Şamfıstıklı Lokum
		Bademli Sucuk

Tablo 3.6'da *Yeni Yemek Kitabı*'nda Tatlılar-Hamur İşleri bölümünde yer almaktadır. Ayşe Fahriye *Ev Kadını* kitabında tatlıları iki ana başlık altında toplamıştır. Bunlar; 'Yağlı Tatlılar, Baklavalar' ve 'Hafif Tatlılar'dır. Osmanlı yemek kültürüne bakıldığında tatlı çeşitliliğinin her zaman daha fazla olduğu tespit edilmiştir. Toplumun tatlıya yüklediği duyusal anlamların fazla olduğu düşünülmektedir. Literatür bakımından düşünüldüğünde günümüz yemek tarihi yazımında tatlı üzerine Mary Işın'ın Gülbeşeker kitabı akla gelmektedir. Samancı'ya göre tatlılar Osmanlı toplumunda mutluluk sembolü

olarak törensel bir anlama sahiptir (Samancı, 2008b: 214). Dönüşen mutfak kültürüne tatlı türlerinden bakıldığında Alafranga tarifler şehirde sevilen ve tüketilen tarifler olmuştur. Ev Kadını kitabında 1883 yılında kitapta var olan reçeller, dondurmalar haricinde 54 tatlı tarifi vardır.

Tarihsel olarak kitaplarda yemek çeşitliliklerine dair artış görülmektedir. Bu durum gıda ürünlerinin de zenginleştiğinin göstergesidir. Diğer bir taraftan Fransız Mutfağı'nın İstanbul Mutfağı'na olan etkisi kitaplarda tasniflendirmeye kadar gitmiştir. *Ev Kadını* kitabında alaturka ve alafranga yemekler olarak başlıklar bulunmaktadır. Alafranga yemek usulünün yanında sofra adabı ve araç gereçlerinde de değişimler kitaplarda aktarılmıştır. Gıda ürünleri çerçevesinde karabiber ve kırmızıbiberin mutfağa dâhil olması ile geleneksel tariflerde yer alan tatlı-ekşi et yemeklerinde azalmalar görülmektedir. Tariflerdeki artık yeni yemek usullerine göre değişmektedir. Et ve balık çeşitleri eskiden tarçın ile marine edilip çeşnilendirilirken yeni usulle birlikte limon ve yumurta ile çeşnilendirilmektedir. Yeni mutfakta yemekler süt ve süt ürünleri ile bağlanıp pişirme teknikleri verilmiştir; kremalı yemekler, çorbalar gibi. Diğer bir örnek ise balık pilakisi tariflerinde domates, sarımsak ve maydanoz yer almaktadır. Bu tariften sarımsağın çıkarılması ile ismi 'papaz yahnisi' olmuştur. Çalışılan üç kaynakta yazılış amaçlarının toplumun ihtiyacını karşılamak olduğu yönündedir. Buradan da anlaşılacağı üzere Osmanlı toplumunun her kesiminde mutfağın değişim ve dönüşümü etkilenmiştir. Toplumun ihtiyacının karşılandığı alaturka ve alafranga yemeklere ve yeni sofra düzenine yer verilen eserler döneme ışık tutmaktadır.

Dergilerde ise, kitaplardaki alafranga tariflerden uzak günlük ve geleneksel sayılabilecek ürünlere ve tariflere yer verilmiştir. Osmanlı pazarına giren domates, patates gibi yeni ürünlerin mutfakta yerini almaya başladığı görülmektedir. Yeni malzemelerin geleneksel tariflere uyarlandığı tespit edilmiştir. Domatesin salçası ve pilavı yapılırken patatesten köfte tarifi verilmiştir. (Tablo 3.2.). Dergiler alafranga mutfağa ait tariflerden kaçındığı görülmektedir. Dönemin ihtiyacını karşılayan geleneksel tariflere yer verirken yeni gıda malzemelerini sofralara taşımaya çalışmıştır. Lüks sayılabilecek kabuklu deniz ürünleri, çeşitli peynirler, egzotik sayılabilecek meyve sebzelere rastlanmamaktadır. Günlük hayatı yansıtan dergilerde, halkın sofrasına dair tarifler bulunmakta ve bunlar konak-saray mutfaklarına benzememektedir.

SONUÇ

Bu çalışmada 19. yüzyıl İstanbul Mutfağı'nın dönüşümü yemek malzemeleri ve sosyal gruplar çerçevesinde yemek kitapları, dergiler ve arşiv kayıtları doğrultusunda değerlendirilmiştir. 19. yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nun savaşlarda yaşadığı kayıplar yüzünden, ekonomik siyasi ve teknolojik bakımdan Batılı anlamda reformların yapıldığı değişim ve gelişim devridir. Tanzimat Fermanı ile biriket Osmanlı toplumunun her alanında reformlara gidilmiştir. Avrupa'ya yetişilmeye çalışma düşüncesi ile birçok alanda yenilikler yapılmıştır. Yeme-içme alanı da bunlardan biridir

Fransız Mutfağı'nın ünü her geçen gün artarken bu durumdan Osmanlı İmparatorluğu da nasibini almış ve alafranga sofra adabı ve yemek çeşitleri hayata entegre edilmeye çalışılmıştır. Toplumun her alanında kendini gösteren bu değişim Osmanlı Saray Mutfağı, elit-konak mutfağı ve günlük hayat mutfağında da kendini göstermiştir. Osmanlı Saray Mutfağı'ndaki değişim arşiv belgelerinden, Matbah-ı Amire defterlerinden ve saraya gelen yabancılar için hazırlanan ziyafet menülerinden takip edilebilmektedir. Konak mutfağı ise edebi eserler, hatıratlar, arşiv kayıtları ve yemek kitapları üzerinden araştırılmıştır. Günlük hayat ya da halk mutfağını ise kadı sicilleri, esnaf listesi ve narh kayıtları ile imaret ve tekke kaynaklarına dayandırılmıştır. Bu kaynaklar doğrultusunda Osmanlı toplumunun temel yeme-içme alışkanlıkları ve yaşadığı dönüşüme dair bulgulara saptanmıştır.

Tezin birinci bölümünde 19. yüzyıl İstanbul Mutfağı üzerine yapılan çalışmalar incelenmiş bunların gıda ürünleri, malzemeleri çerçevesinde bir değerlendirme yapıp yapmadığı değerlendirilmiştir. Aşçılık ve yemek tarihi üzerine Reşad Ekrem Koçu'nun *İstanbul Ansiklopedisi* ikinci cildinde "Aşçılık"[80] maddesi terim anlamının kavranabilmesi açısından önemlidir. Priscilla Marry Işın, Arif Bilgin, Özge Samancı, Marienne Yerasimos, Tülay Artan, Artun Ünsal gibi önemli isimlerin yemek kültürü ve tarihi konusu üzerine yapmış oldukları çalışmalar literatüre getirdikleri yeni bakış açıları sayesinde çalışmada önemli bir yere sahip olmuşlardır. Taramalar sonucunda literatür çalışmaları 19. yüzyıl yeni gıda ürünleri, malzemelerinin sosyal gruplar arasında günlük hayattaki tüketim alışkanlıklarının analizi konusunda yeterli değildir. Elde edilen veriler doğrultusunda yapılan çalışmalarda ise gıda ürünleri çerçevesinde tarihsel süreçleri ve yemekte kullanılma şekilleri üzerine değerlendirmeler mevcuttur. Genel olarak hangi gıda malzemesinin ne zaman ve nasıl kullanıldığına dair incelemeler yapılmıştır. Aynı zamanda bu çalışmalarda yemek kültürü ve tarihi üzerine durulmuştur.

Tezin ikinci bölümünde, Batılılaşmayla birlikte saray mutfağı, konak mutfağı ve halk mutfağı incelenmiştir. Saray mutfağının çalışma şeklinin fabrika usulüne benzetilmesi dönemin şartları düşünüldüğünde pek de yanlış olmaz. Yüzlerce insanın çalıştığı mutfakta Modernleşmenin etkisiyle yeni tarifler, yeni araç-gereçler ve yeni mutfaklar kurulmuştur. Dönüşümün en açık şekilde görüleceği yerde bu sebeple saraydır. Çünkü her anlamda ulaşılabilir kaynaklara sahiptir. Yeninin denendiği, üretildiği ve türediği yerdir. Konaklarda ise Modernleşmenin izlerinin görülmeye başlaması saraylar kadar etkili olmasa da halka göre daha görünürdür. Konak hayatında saraylardaki gibi yüzlerce insan çalışmasa da evin işini gören, muhasebeyi tutan ve yemek pişiren bir aşçı vardır. İstanbul'da 19.

[80] "Aşçı, Aşçılar – Büyükşehrin günlük hayatını tanzim eden esnafın başta gelenleridir".

yüzyılda özellikle Pera ve çevresinde Osmanlı aydın kesimi oluşmuştur. Bunun yanında Osmanlı'nın varlıklı ailelerinin de Batılılaşma eğiliminde olduğu görülmektedir. Sofra adabındaki geleneğin ve araç gereçlerinin değişiminin yanında yemeklerin çeşitlerinin, yapılış tekniklerinin ve malzemelerde meydana gelen değişimler o dönemde yazılan yemek kitaplarında, dergilerde ve edebi metinlerde gözlenmiştir.

İstanbul'a gelen ürünlerin çeşitlenmesi ve yapılan reformlar sonucunda halkın mutfağında ya da günlük mutfakta da birtakım değişimler -örneğin kahvehane ve ürün çeşitliliği kültüründe meydana gelmiş olsa da saray ve konak mutfaklarının ulaştığı alafranga zevke ve malzeme çeşitliliğine ulaşamamıştır. Tezde halkın mutfağı ilk olarak imarethaneler ve tekke mutfağı üzerinden ele alınmıştır ve Anadolu Mutfağı ile ilişkilendirilmiştir. Çünkü bu gibi kurumların bağışçıları halk ve vakıflardır ve bu sayede buraların mutfaklarında Anadolu halkının malzeme çeşitliliğine, kullanım ve tüketim alışkanlıklarına rastlanmaktadır. Ayrıca, halk sofralarında geleneksel adap ve geleneğin yani yer sofrası ve araç gereçlerin terk edilmediği gözlenmiştir. Ancak reform hareketlerin getirdiği Modernleşme fikri toplumun bazı alanlarında kendini göstermiştir. Örneğin, 19. yüzyıl İstanbul'unda sosyal hayatta geleneksel kahvehaneler özellikle İstanbul halkının ihtiyaçlarını karşılayamamış ve içki satışı da yapılan punççu dükkânları denen batı tarzını yansıtan kahvehaneler açılmıştır. Bu durum 19. yüzyıl İstanbul halkının dönüşümünü yansıtmaktadır.

Üçüncü bölümde ise çalışmanın birincil kaynakları incelenerek yeme-içme kültürü ve gıda malzemelerinin değişimi araştırılmıştır. Kronolojik olarak yayınlanan her kitapta bir öncekine göre Batılılaşmanın etkisi daha yoğun bir şekilde görülmektedir. 1844 baskılı kitapta domates sadece salatada kullanılırken 1880 basımlı kitapta salça yapımı ve bir ana yemeğin temelini değiştirecek şekilde 'tas kebabına' eklenmiştir. 1883 basımlı kitapta ise domates artık ana yemek olarak birkaç tarifte karşımıza çıkmaktadır: domates kebabı, domates dolması ve domatesli pilav gibi. Yenileşmenin etkisinde sadece alafranga tarifler ele alınmamalıdır. Zira zaman içerisinde mutfak kendi içindeki geleneksel tariflerini de geliştirmiştir –örneğin çorba kültürünün yaygın olduğu Osmanlı'da çorba çeşitlerinde artış görülmektedir. Bezelye çorbası, kereviz çorbası, sebze çorbası gibi sebzeli çorbalar tüketilmeye başlanmıştır. Yeni gıda ürünü olan domatesin pilakisi, yahnisi, pilavı ve kebabı ile birlikte yemeklerde sos ve marine çeşidi olarak suyu, peltesi ve salçası yapılmıştır. Yemeklerin zeytinyağlı çeşidi olarak yapılıp soğuk tüketilmesi bu dönemde başlamıştır. Kuru fasulye pilaki ve pırasa pilaki önemli zeytinyağlılar arasına girmiştir. Hindi palazı şiş kebap olarak tariflere girmiştir. Patates köftesi, patates bastısı, patates silkmesi tariflere dâhil olmuştur. Kitaplarda şeker kullanarak tarifler verilmiştir. Kurabiye usulü hamurlar pişirilip şerbetlenmiş ve yeni tatlı çeşitleri ortaya çıkmıştır. Kaygana yapılmaya başlanmış ve meyve ezmeleri ile tüketilmiştir. Meyve ile hazırlayıp kaymak ve yemişlerle servis edilen tatlılar ise günümüz mutfağında hala sevilen tatlı çeşitleri arasındadır. Türk Mutfağı'nda üretilip ilk olarak bu kitapta yazılan tarifler ise Orman kebabı, İzmir Köfte, Kuzu kapama ve kadınbudu köftedir. Son olarak kitaplarda ortaya çıkan sonuç ise alaturka ve alafranga tariflerin bir araya getirilerek sentez bir mutfakta buluşturulmasıdır. Hünkârbeğendi, bamya halkası ve Tatar böreği önemli örneklerdendir.

Alafranga tarzda en büyük etki tatlılar, zeytinyağlılar, kremalı, süt ve süt ürünleriyle yapılan ana yemekler, dana eti ve deniz ürünleri üzerindedir. Alafranga mutfaktan gelen gıda ürünleri ve yemeklerde ise ıstakoz, hardal, Çerkez tavuğu, Frenk teresi, Urus turşusu, rosbi salatası, bakla filizi salatası, çiroz balığı, tertib-i hardal, dövme havyar salatası, dondurma, bamya salamurası, rozbif, dana

ustukato, Fırın makaronya, kebaplı makaronya, pudinka (puding), Alafranga börek, tulta (turta), badem böreği, pandispanya, deniz, kestane, limonlu, turunçlu, kaymaklı, fıstık, şekerli, fındıklı, çikolatalı gevrek çeşitleri bisküvidir. Dergiler ise 19. yüzyıl alafranga yemek usulü saray ve konak mutfağına intikal etmiş fakat halk mutfağında belirli gıda ürünlerinin kullanımı dışında batı tarzda yemekler sofralarda yer edinmemiştir. Bunun sebebi ekonomik etmenler olduğu kadar, halkın eğitim seviyesinin düşüklüğü ve isteksizliğidir. Fakat geleneksel yemekler kendi içerisinde kulaktan kulağa kendini geliştirmiştir. Aynı dönemde konak hayatında işkembe çorbası yerini istiridye çorbasına bırakırken, Osmanlı Türkçesiyle yayımlanmış kadın dergilerinde işkembe çorbası ve geleneksel yemeklerin tarifleri verilmeye devam edilmiş, alafranga tariflere yer verilmemiştir.

Çalışmanın sonucunda Batılılaşmanın etkisiyle Osmanlı-İstanbul Mutfağı'ndaki alafrangalaşma ele alındığında İstanbul'un dönüşümü ile mutfağın gelişiminin paralel doğrultuda değiştiği görülmüştür. Beslenme toplumun en temel ihtiyacıdır. Bu sebeple bir toplumun geleneksel yeme-içme alışkanlıklarının değişime uğramaya başlaması yeni bir kültürün oluştuğu anlamına gelmektedir. Alafranga sofra adabı ve yemeklerin Osmanlı topraklarına intikal etmesiyle her toplumsal sınıf bundan nasibini almıştır. Sofraya dair yeni malzemeler, yeni araç-gereçler Osmanlı pazarını ürün çeşitliliği ve ekonomik olarak canlandırmıştır. Peki, "Bu değişim topluma nasıl yansıdı?" sorusu ise çalışmanın kilit sorularındandır. Çalışmada anlatıldığı üzere saray, konak ve halk mutfağı bu yeni gıda ürünlerinden faydalanmıştır fakat alafranga usul yemek tarzı toplumun belirli kesimleri tarafından kabul edilmiş ve uygulanmıştır. Ayşe Fahriye, kitabında kadınlara yemeklerini kendilerinin yapması gerektiği öğüdünü verirken bile hitap ettiği sınıfı göstermiştir. Dönemin eğitim seviyesine bakıldığında kitapların hitap ettiği kesim açıkça ortaya çıkmaktadır. Kendisi bu çalışmayı yapmasının sebebinin toplumun eski ve yeni usulde yemeklerden mahrum kaldıklarını, bu sebeple toplumun ihtiyacına yönelik bu eseri yazdığını belirtmektedir. Hitap ettiği sınıfın evlerinde aşçısı olan kişiler olduğu ise kadınların mutfakta vakit geçirmediklerine, yemek pişirmediklerine ve sadece süsleri ile uğraştıklarına dair yaptığı eleştiriden anlaşılmaktadır. Kitaplarında alafranga sofra düzeni gibi betimlemelerle belirli kesime hitap ettiği görülmüştür. Alafranga sofra düzeni toplumun aydın olarak hitap edilebilecek kesimleri tarafından benimsenmeye ve sofralarda yaşatılmaya çalışılmıştır.

Aynı dönemde yeni gıda ürünleri Osmanlı pazarında genişçe yer edinirken halkın sofrasına sadece belirli malzemeler girebilmiştir. Balık ve çeşitleri halk mutfağında yaygındır fakat Avrupa Mutfağı'ndan dâhil olan lüks deniz ürünlerine dair tariflere halk mutfağında karşılaşılmamaktadır. Domates, patates, mısır gibi ürünler sofralarda yer alırken hindi ve dana eti tercih edilmemiştir. Narh kayıtlarındaki verilerde halk koyun ve kuzu tüketmektedir. Konak mutfağında yukarıda bahsedilen ürünlerin haricinde alafranga mutfağa dair her ürün yer almaktadır. Saray mutfağında ise balık ve çeşitleri çok fazla tercih edilmemektedir. Alafranga tarzda deniz ürünleri, et ve tatlı tarifleri saray mutfağında ziyafet sofralarında fazlaca görülse de gündelik sofralarda Sultan II. Abdülhamit'le birlikte yer almıştır. Ananas, Flemenk peyniri, kuşkonmaz, İngiliz hardalı, tapyoka, mantar konservesi, kuşkonmaz, dana filesi, istiridye, balık çeşitleri ve Fransız sirkesi Abdülhamit'in günlük sofrasında görülen gıda ürünleri olarak yer almaktadır.

19 yüzyıl basılı eserleri ışığında yeni yemek malzemeleri, geliştirilmiş geleneksel tarifler, sentez yemekler ve Alafranga usuldeki yemekler Osmanlı mutfağında görülmektedir. Fakat arşiv kayıtları, sicil kayıtları ve diğer kaynaklar doğrultusunda kitaplardaki gelişen ve dönüşen yeme-içme

alışkanlıkları 19. yüzyılda belirli sınıflar haricinde toplumun ve mutfağın bir parçası olarak sofralarda yer edinememiştir.

KAYNAKÇA

Birincil Kaynaklar

BOA, C..SM.., 67 – 3374

BOA, D.BŞM.MTE.d.., 11446

BOA, C..SM.., 107-5380

BOA, C..SM.. 56-2830

BOA, HH.d... 15912

BOA, C.. SM.. 9 – 450

BOA, Y. PRK. BŞK, 2-22

BOA, Y.PRK. HH, 23-9

BOA, HH.d..13540.003

BOA, D..BŞM.d. 9478

BOA, EV.d.18511

BOA, AE.SSLM.III 291-16930

BOA, D..DRB.İ. 22-5

BOA, D..DRB.İ. 22-21

BOA, TS.MA.e 1305-16

BOA, D.BŞM.MTE.d.11446

BOA, D. BSM. D 8123

BOA, TS.MA.e 11708

BOA, Y..PRK.KOM 1-40

BOA, AE.SMHD.II. 13-752

BOA, ML.MSF.d.. 127

BOA, Cevdet Saray., 3335

BOA, Hazine-i Hassa, MTA, 142/96

İstanbul Kadı Sicilleri: 83 İstanbul Mahkemesi 97 Numaralı Sicil (H.1217-1225 / M. 1802-1810), İstanbul: Kültür AŞ, 2019.

İstanbul Kadı Sicilleri 88 İstanbul Mahkemesi 154 Numaralı Sicil (H. 1237-1246 / M. 1822- 1831), İstanbul: Kültür AŞ, 2019

İstanbul Kadı Sicilleri 96 İstanbul Mahkemesi 172 Numaralı Sicil (H. 1257-1258 / M. 1841-1842), İstanbul: Kültür AŞ, 2019.

İstanbul Kadı Sicilleri 98 İstanbul Mahkemesi 211 Numaralı Sicil (H. 1278-1279 / M. 1862-1863 – İstanbul: Kültür AŞ, 2019.

Anonim. (1880), *Yeni Yemek Kitabı*, İstanbul

Fahriye, A. (1883), *Ev Kadını,* İstanbul: Mahmut Bey Matbaası.

Kamil, M. (1844), *Melceü't Tabbahin,* İstanbul.

Semiha, R., Kamile, R. (1889), *Parça Bohçası.*

Sami, Ş. (1880), *Aile.*

Refia.(1312), "Yemek Odası", *Hanımlara Mahsus Gazete,* Sayı 54, İstanbul.

Refia.(1312), "Yemek Odası", *Hanımlara Mahsus Gazete,* Sayı 56, İstanbul.

Refia.(1312), "Yemek Odası", *Hanımlara Mahsus Gazete,* Sayı 58, İstanbul

Refia.(1312), "Yemek Odası", *Hanımlara Mahsus Gazete,* Sayı 62, İstanbul.

Kaynaklar

Açıkgöz, F. (2019), Osmanlı Sarayı'nda Aşure Yapımı ve Dağıtımı (XVIII.-XIX. Yüzyıllar) Making and Distribution Of Ashura At The Ottoman Palace (XVIIIth – XIXth Centuries), *Türk Kültürü ve Hacı Bektaşi Veli Araştırmaları Dergisi,* sayı 90, s. 102-103.

Akyıldız, A. (2011), "Tanzimat", TDV İslâm Ansiklopedisi, https://islamansiklopedisi.org.tr/tanzimat

Alus, S. (2021), *İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme* (Haz. Tuncay Birkan), İstanbul, Can Yayınları

Anonim. (2017), "Bir Paşa Konağı Mutfağından", *Yemek ve Kültür,* 47: 118 - 126.

Anonim. (2017), *1880 Yeni Yemek Kitabı* (Çev. Ö. Samancı), İstanbul: Çiya Yayınları.

Avcı, A., Erkkoç, S., Otman, E. (Haz.) (2016), *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği,* Ankara: Türk Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Ayvazoğlu, B. (2012), *Şehir ve Kültür İstanbul,* Editör Ahmet Emre Bilgili, 2012, İstanbul, Profil Yayıncılık, s. 14.

Baykal, B. S. (Hz.) (1981), *Peçevi Tarihi,* Kültür Bakanlığı Yayınları, Cilt:1, Ankara 1981, s 258

Barkan, Ö. (1979), "İstanbul Saraylarına Ait Muhasebe Defterleri", *Belgeler,* C. IX, Sa. 13: 1-380

Berkay, F. (1990), "20.Yüzyılda Sosyal Değişme ve Milli Kültür Varlığımız", *Milli Kültür Şurası Bildirileri,* Ankara, 44.

Beşirli, H. (2016), "Yabancı Seyyahların Gözünde Farklı Yüzyıllarda Türk Yemek Kültürü", *Tübar XL,* 11-31.

Beyaz, E. (2017), *Representing Turkish Food History and Food Culture Through Translation: A Case Of Turkish Confectionery*, Master's Thesis, Dokuz Eylül University Graduate School of Social

Sciences Department of Translation and Interpretation English Translation and Interpretation Program.

Bilgin, A. (2003), "Matbah-ı Âmire", TDV İslâm Ansiklopedisi, https://islamansiklopedisi.org.tr/matbah-i-amire

Bilgin, A. (2010), "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü" [Istanbul Culinary Culture in the Ottoman Times], *Akademik Araştırmalar Dergisi,* İstanbul, Avrupa Kültür Başkenti İstanbul Özel Sayısı), sayı: 47-48, s. 229-245.

Bilgin, A. (2011), "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", *Akademik Araştırmalar Dergisi,* sayı: 47-48, s. 229-245.

Bilgin, Arif. (2015), "Osmanlı İstanbul'unda Yemek Kültürü", *Büyük İstanbul Tarihi Toplum,* 4: 174-199.

Bostan, İ. (2001), "Kahve", *Türk Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi,* cilt:24, s 202-205.

Boudan, C. (2006), *Mutfak Savaşı: Damak Zevkinin Jeopolitiği,* Ayrıntı Yayınları

Boyar, E., Fleet, K. (2017), *Osmanlı İstanbul'unun Toplumsal Tarihi* (Çev. S. Çağlayan) (2. baskı), İstanbul: Türkiye İş Bankası.

Bozis, S. (2020), *İstanbul Rumlarından Yemek Tarifleri Masal Yıllarımın Mutfağı* (6. baskı), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Çakır, H. (2011), "Tercüman-ı Ahval*", TDV İslam Ansiklopedisi,* 40. Cilt, 495- 497. https://islamansiklopedisi.org.tr/tercuman-i-ahval

Çelik, Z. (2019), *19. Yüzyılda Osmanlı Başkenti Değişen İstanbul* (Çev. S. Deringil), (4. baskı), İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

Çifçi, Y. (2019), "Modernisation in the Tanzimat Period and the Ottoman Empire: An Analysis of the Tanzimat Edict within the Scope of the Modern State Tanzimat ve Osmanlı'da Modernleşme: Modern Devlet Ekseninde Tanzimat Fermanı'nın Analizi", *Uluslararası Sosyal Beşeri ve Bilimler Dergisi:* s. 14-24.

De Amicis, Edmondo (2010). İstanbul, YKY Yayınlar

Deveciyan, K. (1331), *Balık ve Balıkçılık,* Dersaadet.

Doğan, A. (2022), "Esir Şehrin Mutfağı İşgal Dönemi İstanbul", Şatana, T. (Ed.), *Sapor İstanbul Eski Usul Sempozyum 2019 Bildirisi 1,* İstanbul: Homer Kitabevi: 143-161.

Duyan, K. (2022), *Mardin'in Yemek Ritüelleri,* Yüksek Lisans Tezi T.C. Mardin Artuklu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

Ebüzziya, Z. (1993), "Cerideyi Havadis", *TDV İslam Ansiklopedisi,* 7. Cilt, 406- 407. https://islamansiklopedisi.org.tr/ceride-i-havadis

Efdalüddin (Tekiner). (1941). "Âşûra-Sarayda Âşûra Tevzi' Merasimi", *İslam-Türk Ansiklopedisi,* I, İstanbul: Asar-ı İlmiye Kütüphanesi, 612-614

Eksen, İ. (2008), *İstanbul'un Tadı Tuzu Saray Sofralarından Sokak Lezzetlerine,* İstanbul: Everest Yayınevi.

Ergen, S. Z. (2016), *Son Dönem Osmanlı Yemek Kültüründe Ermeni Mutfağının Katkısı: Ermeni Harfli Türkçe Yemek Kitapları,* Yüksek Lisans Tezi, T.C İstanbul Bilgi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Kültürel İncelemeler Yüksek Lisans Programı.

Güldemir, O. (2010), *Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması,* Yüksek Lisans Tezi, T.C. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalı Beslenme Eğitimi Bilim Dalı.

Gündüzöz, G. (2016), "Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmua-i Fevaid", *Cumhuriyet İlahiyat* Dergisi, 20/2: 175-205.

Gürpınar, H. R. (2009), *Şıpsevdi* (2. baskı), İstanbul: Everest Yayınları.

Gürsoy, D. (2006), *Turkish Cuisine in Historical Perspective,* İstanbul, Oğlak Güzel Yayınları

Gürsoy, D. (2013), *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz, İstanbul, Oğlak Yayınları*

Işın, P. M. (2014), *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu,* İstanbul: Kitap Yayınev

Işın, P. M. (2019), *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi* (3. baskı), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Işın, P. M. (2020a), *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi* (3. baskı), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Işın, P. M.. (2020b), *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi,* Çev. Ahmet Fehmi Yıldırım, İstanbul, Vakıfbank Kültür Yayınları.

İnalcık, H., Seyitdanlıoğlu, M. (Ed.) (2012), *Tanzimat Değişim Sürecinde Osmanlı İmparatorluğu* (2. baskı), İstanbul: Türkiye İş Bankası.

Kafadar, C. (2014), "How Dark Is The Hıstory Of The Nıght,How Black The Story Of Coffee, How Bıtter Tale Of Love: The Changing Measure Of Leısure And Pleasure In Early Modern İstanbul", *Medieval And Early Modern Performance In The Eastern Mediterranean,* Ed: Arzu Öztürkmen, Brepols, s 243-269.

Kahraman, K. (2020), *Osmanlı Mutfağından Günümüze Aynı İsimle Seçilmiş Et Yemeklerinin İçerik İncelemesi ve Duygusal Analizi: Balıkesir Örneği,* Yüksek Lisans Tezi, T.C. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.

Kahyaoğlu, A. C. (2019), *Sakarya Yemek Kültürünün İncelenmesi ve Yemek Tariflerinin Tespiti Üzerine Bir Araştırma,* Yüksek Lisans Tezi, T.C. İstanbul Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Anabilim Dalı Gastronomi Programı.

Kanat, V. (2022), *XIX. Yüzyılda Osmanlı Mutfağı ve Sofra Adabının Dönüşümü,* Yüksek Lisans Tezi, T.C. Iğdır Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı.

Kapsal, S. (2022), *XIX. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nda Yemek Kültürünün Değişimi,* Yüksek Lisans Tezi, T.C. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı.

Koçu, R. (1959), "Aşçı, Aşçılar", *İstanbul Ansiklopedisi*, 2. Cilt, İstanbul.

Korkmaz, R. (2009), *Yeni Türk Edebiyatına Giriş* (8.Baskı), Ankara: Grafiker Yayınları.

Kösoğlu, N. (1997), *Türk Dünyası Tarihi ve Türk Medeniyeti Üzerine Düşünceler*, (1. Basım), Ankara: Ötüken Yayınları.

Kut, T. (1985), *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler,* Ankara: Feryal Basımevi.

Kut, G. (2005), "Meyve Bahçesi", *Journal of Turkish Studies – Türklük Bilgi Araştırmaları* 29: 201-256.

Kuzucu, K. (2014), *Tarihte Türkler ve Ermeniler,* Hülagü Metin ve diğerleri, Editör, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, s.231 - 238.

Kütükoğlu, M. (2006), *"*Narh*", TDV İslam Ansiklopedisi,* 32. Cilt, 390- 391. https://islamansiklopedisi.org.tr/narh#2-osmanlilarda

Latifi, Pekin, S. (Ed.), (1977), *Evsaf-ı İstanbul*, İstanbul.

Lear, E. (1988), *Journal of a Landscape Painter in Greece and Albania*, London

Moltke, H. (1896), *Moltke's Letters to His Wife andd Other Relatives* (Haz. J. R. McIlraith), Londra.

Oberling, G., Martin Smith, G. (2001), *The Food Culture of the Ottoman Palace,* İstanbul, Rebublic of Turkey, Ministry of Culture.

Okkalı, İ. C., Baytar, İ. (2020), "Türk Resminde Yemek ve Sofra Betimleri ile Osmanlı Mutfağının Dönüşüm Öyküsü (1839-1950)", *Sanat Tarihi Yıllığı, Journal of Art History,* 29:63-88.

Orgun, Z. (1984), "Osmanlı Sarayında Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterinden Saray Tatlıları," *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri,* Ankara, s. 57-70.

Ortaylı, İ. (2003), *İstanbul'dan Sayfalar*, İstanbul, İ.B.B. Kültür A.Ş. Yayınları.

Ortaylı, İ. (2008). "Tarihimiz ve Biz (Vol. 25)". Timaş Basım Ticaret Sanayi ve Anonim Şirketi, 15. Baskı, İstanbul.

Ortaylı, İ. (2018), *Batılılaşma Yolunda* (4.Baskı), İstanbul: İnkılâp Kitabevi

Özge. S. "A la Tabledu Sultan Abdülhamit (1876-1908) (Sultan Abdülhamit'in Sofrasında)." *Penser, Agir et Vivre dans l'Empire Ottoman et en Turquie, Etudes réunies pour François Georgeon,* ed.: NathalieClayer, Erdal Kaynar, (Leuven, 2013), s. 345-346.

Öztürk, Z. (2020), "Hanımlara Mahsus Gazete*", TDV İslam Ansiklopedisi,* EK-1 Cildi, *533-534. https://islamansiklopedisi.org.tr/hanimlara-mahsus-gazete*

Pedani, M. (2018), *Osmanlı'nın Büyük Mutfağı* (Çev. Gökçen Kaçan Şahin), İstanbul, Hece Yayınları.

Paspatis, A. (2014), *Balıklı Rum Hastanesi Kayıtlarına Göre İstanbul'un Ortodoks Esnafı 1833 -1860,* İstanbul: Kitap Yayınevi.

Pilcher, Jeffrey M. (haz.), *The Oxford Handbook of Food History***,** New York: Oxford University Press, 2012.

Rıza, A. (tarihsiz), *Bir Zamanlar İstanbul,* Haz. Niyazi Ahmet Banoğlu, İstanbul.

Sabırlı, T. (2020), "Osmanlı'da İmaret Mutfağı" Gastereammag. https://gastereamag.com/osmanlida-imaret-mutfagi/

Sabırlı, T. (2021), "Beykoz'un Mirası: Kılıçtan Kalkana, Lüfere*"* Gastereammag. https://gastereamag.com/beykozun-mirasi-kilictan-kalkana-lufere/

Samancı, Ö. (1998), *Continuity and Change in the Culinary Culture of the Ottoman Palace in the 19th Century,* Master of Arts in Ottoman History, Boğaziçi University,.

Samancı, Ö. (2003), "Culinary Consumption Patterns of the Ottoman Elite during the First Half of the 19th century." *The lllumin. ated Table, the Prosperous House, Food and* Slıelter *in the Ottoman Material Culture.* (Ed.)Suraiya 356 · Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültür Faroqhi and Christoph Neumann, Würzburg: Ergon Verlag Würzburg, 161-184.

Samancı, Ö., Croxford, S. (2006), *XIX. Yüzyıl İstanbul Mutfağı,* İstanbul: Medyatik Yayınları.

Samancı, Ö. (2006). "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları", içinde *Soframız Nur Hanemiz Mamur,* Eds. Suraiya Faoqhi & Christoph K. Neumann, Kitap Yayınevi.

Samancı, Ö. (2008a), "Sultan II. Abdülhamit'in Sofrasında Balıklar" *Yemek ve Kültür*, sayı 11, İstanbul: Çiya Yayınları, s.150-154.

Samancı, Ö. (2008b), "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", *Türk Mutfağı,* (Ed). Bilgin, A., Samancı, 29. Ö., Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 199-217s.

Samancı, Ö. (2011),"Pilaf and Bouchees: The Modemization of Official Banquets at the Ottoman Palace in the 19th Century." *Royal Taste, Food, Power and Status at the European Courts after 1789, (*Ed.) Danielle de Vooght, Londra: Asghate.

Samancı, Ö. (2012), "Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tari Samancı, Ö. (2012) "Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış" *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği,* Der. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç ve Elvin Otman, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları

Samancı, Ö. (2013), "Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka-Alafranga ikilemi." *Toplumsal Tarih,* 231: 22-28.

Samancı, Ö. (2015). "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", içinde *Türk Mutfağı*, Eds. Arif Bilgin & Özge Samancı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Samancı, Ö. (2018), "Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler", *Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü,* Mahya Yayıncılık, İstanbul, 339-356.

Samancı, Ö. (2020), "Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi,*31/2: 205-210.

Samancı, Ö. (2021). Gastronomi ve yemek tarihi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi,* 32(1), 106-109

Saz, L. (1974), *Harem'in İç Yüzü,* İstanbul

Sever, M. (Ed.) (2021), *Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri*, İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Şar, S. (2013), "Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış", *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*. s.95.

Singer, A. (2004). *Osmanlı'da Hayırseverlik Kudüs'te Bir Haseki Sultan İmareti,* İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Şavkay, T. (2000), Osmanlı Mutfağı, Radikal Gazetesi-Şekerbank

Uçman, A. (2003),) *"*Mecmuayı Fünun*", TDV İslam Ansiklopedisi,* 28. Cilt, 270- 271. https://islamansiklopedisi.org.tr/mecmua-i-funun

Uğur, A. (Der.), (2019), *Osmanlı Hanımları Mutfakta Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek ve Mutfağa Dair Makaleler* (Çev. M. N. Demir), (Sunuş İ. C. Schick), İstanbul: İletişim Yayınları.

Unger, F. (2020), *Şark Şekerciliği* (Haz. P. M. Işın, M. Çakmak), İstanbul, Yapı Kredi Yayınları.

Ünsal, A. (2008). "Osmanlı Mutfağı". *Yemek Kitabı.* (Haz. S. Koz), İstanbul: Kitabevi, s.128-458.

Ünsal, A. (2011). *İstanbul'un Lezzet Tarihi,* NTV Yayınları.

Ünver, S. (1945), *Tarihte İlk 50 Türk Yemeği*, İstanbul: İsmail Akgün Matbaası.

Yazıcı, N. (2010) "Takvim-i Vekayi*", TDV İslam Ansiklopedisi,* 39. Cilt, 490- 492. https://islamansiklopedisi.org.tr/takvim

Yazıcı, N. (2011), *"*Tasvir-i Efkâr*", TDV İslam Ansiklopedisi,* 40. Cilt, 138- 140. https://islamansiklopedisi.org.tr/takvim-i-vekayi

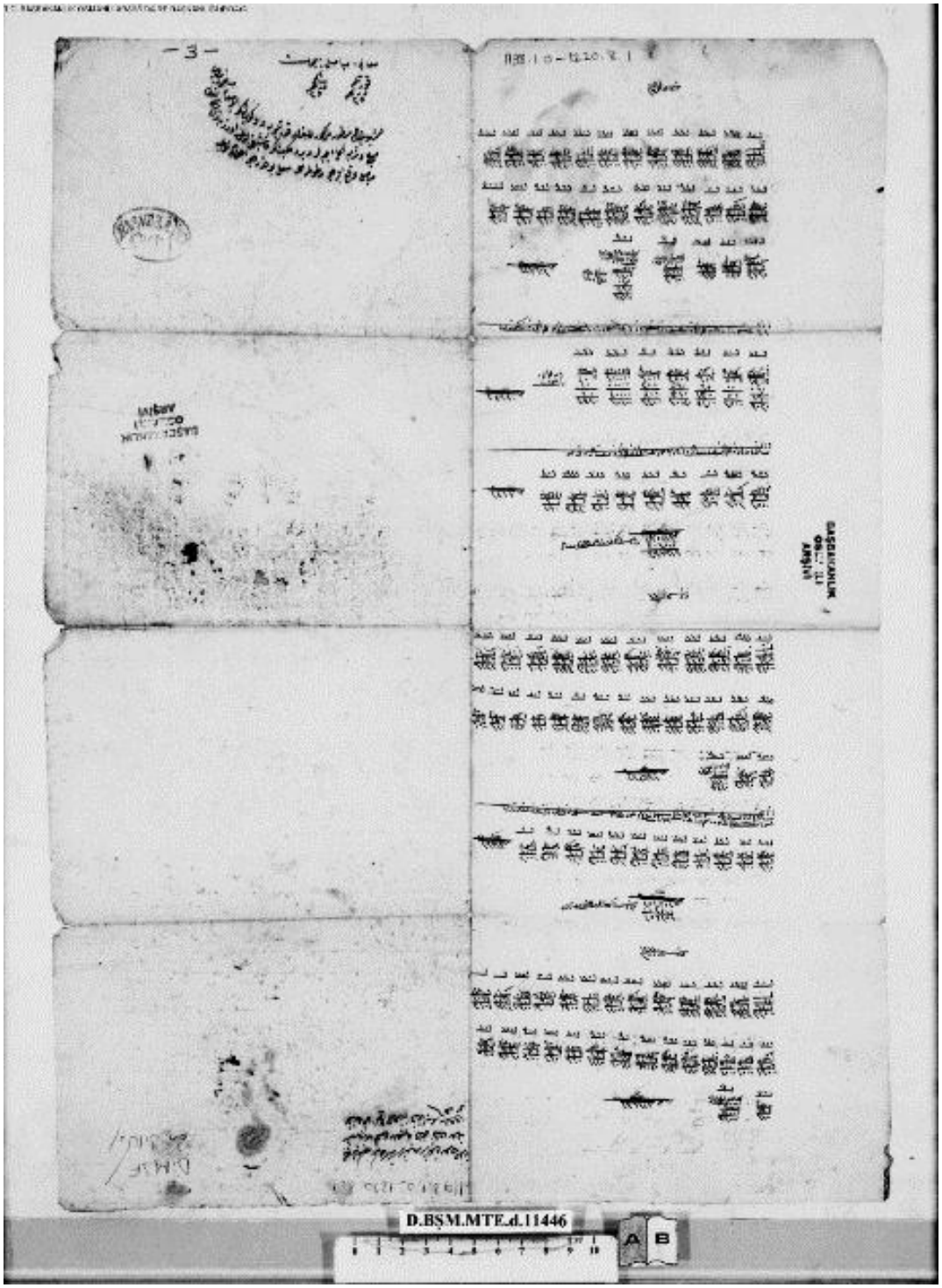
Yerasimos, M. (2019), *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı,* İstanbul: Boyut Yayınları.

Yiğitler, Ş. Ş. (2018), "Mutfak Çıkmazı'nda Felsefi Bir Eylem Olarak Yemek Yapmak ve Yemek", *Yemek Dil ve Edebiyat Araştırmaları*, 18: 169-197.

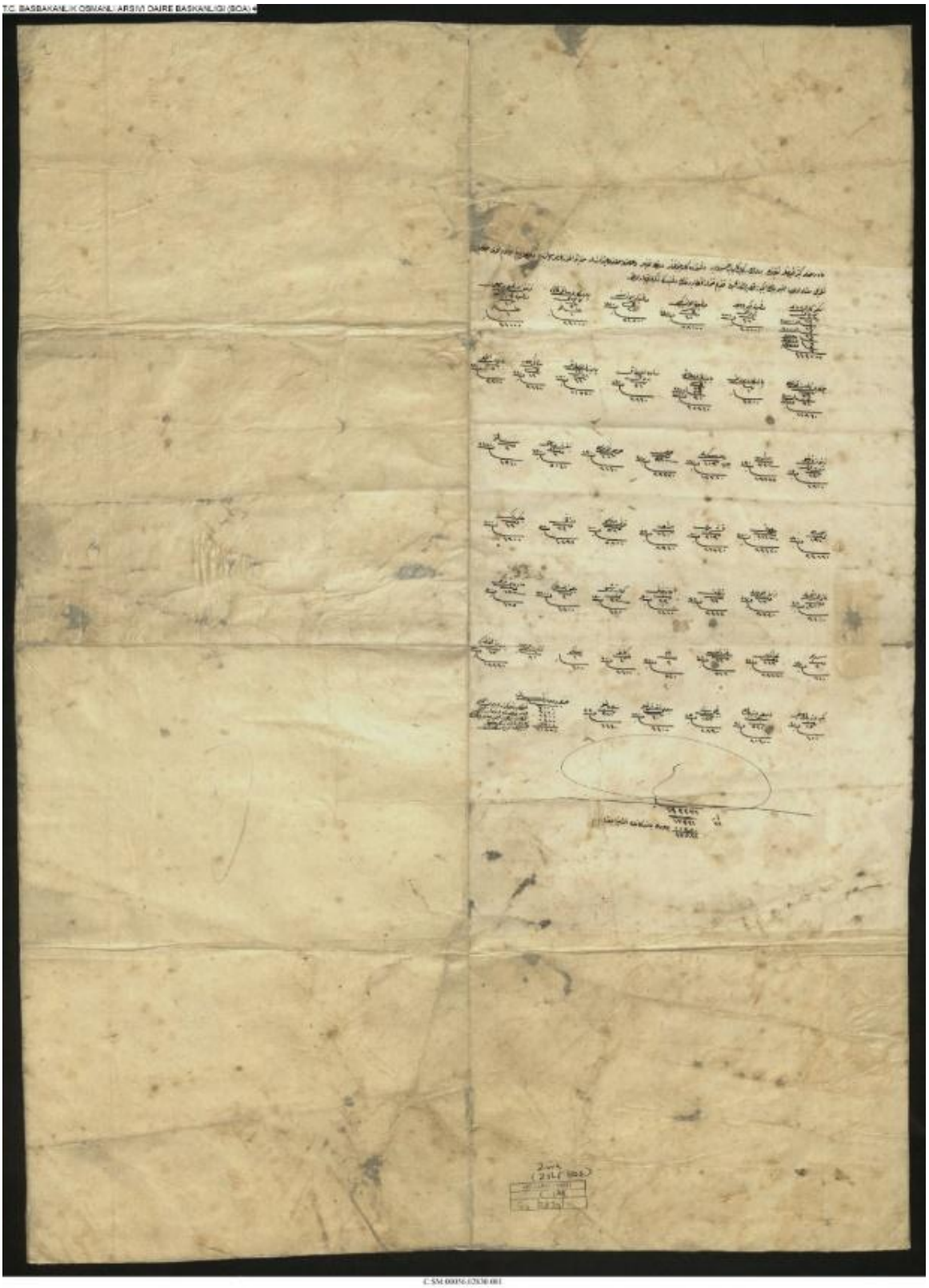
Zafera, H. (2019), *Geçmişten Günümüze İstanbul Mutfağına Etki Eden Rum, Ermeni Mutfağı ve Diğer Etnik Kültürler,* Yüksek Lisans Tezi, T.C. Okan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Anabilim Dalı Gastronomi Programı.

EKLER

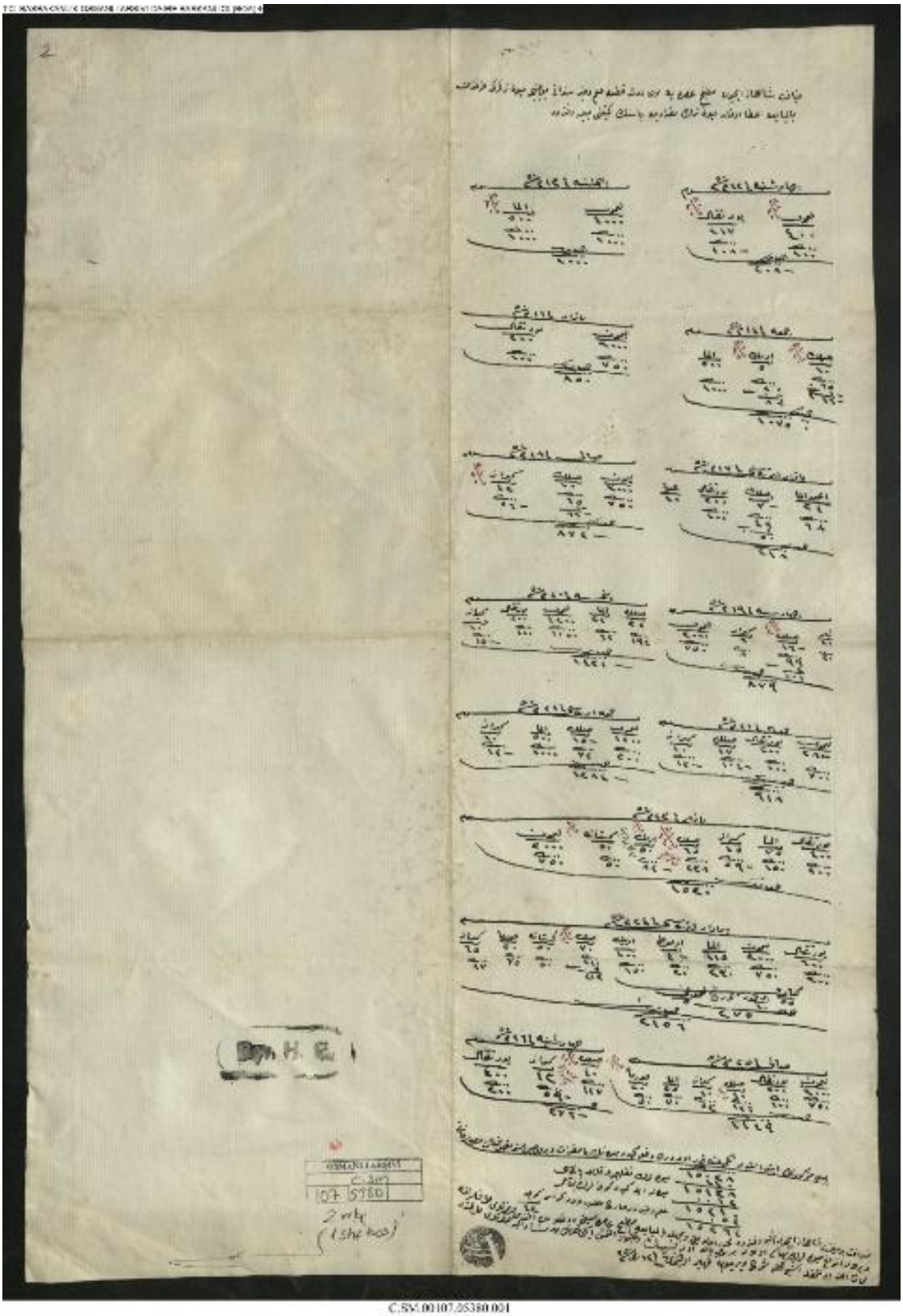
Ek. 1. 19. yüzyılın İlk Yarısında Harem-i Hümayun'daki Aşura Harcı için Divan-ı Hümayun'daki Ziyafet vs. Sebeplerle Yapılan Meyve-Sebze Masraflarının İcmal Kayıtları (BOA, D.BŞM.MTE.d.., 11446)



Ek. 2. Hicri 1240 Tarihli Ramazan'da Rikab-ı Hümayun Şehzadegan ve Sultanlara ve Ağalara Verilen İftariye Defteri (BOA, C..SM.. 56-2830)

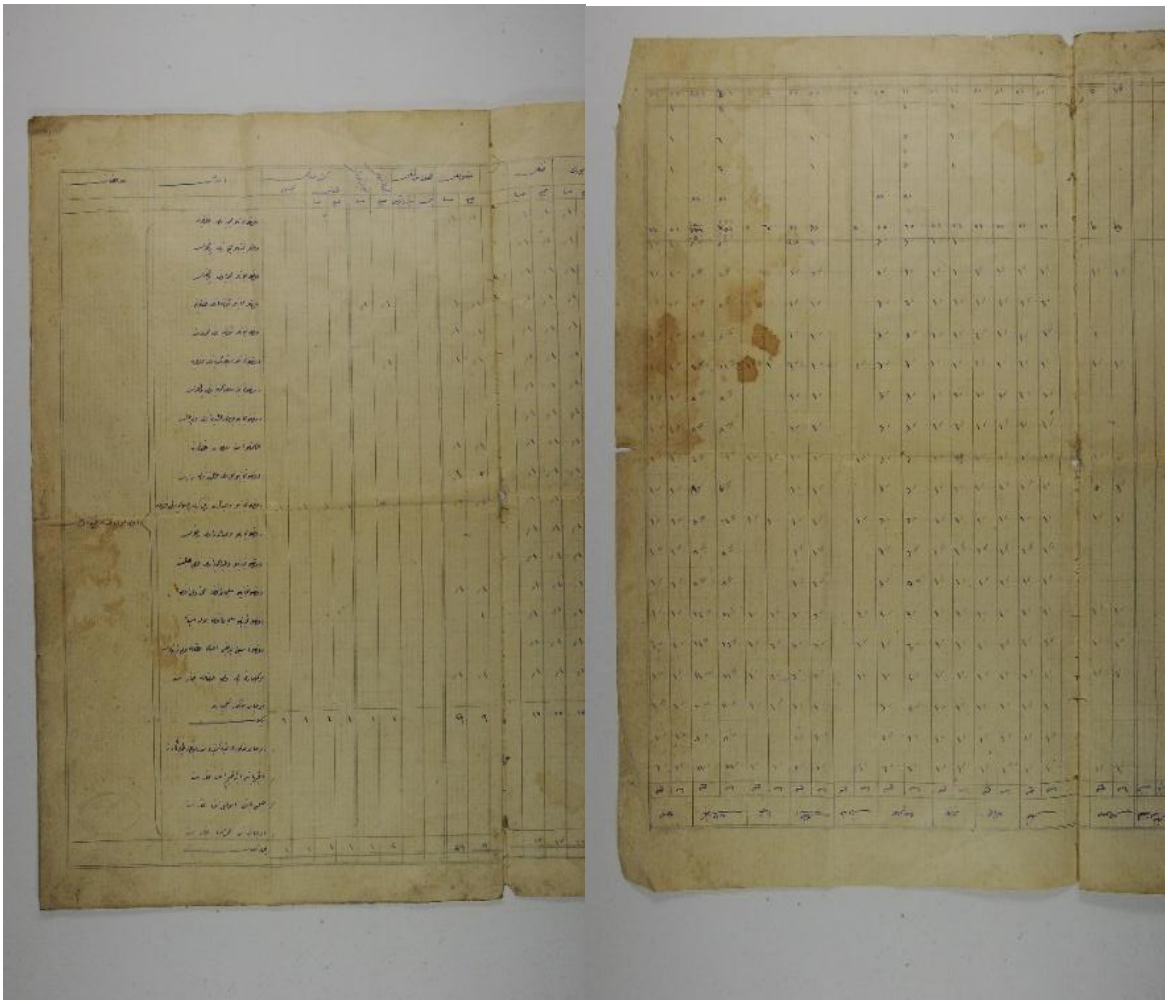

T.C. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİVİ DAİRE BAŞKANLIĞI (BOA)

Ek. 3. Diğer Bir Arşiv Belgesinde ise 1835 (H. 1250) Yılında Padişahın Ziyafeti için Temin Edilen Meyvelerin Listesi ve Miktarları (BOA, C..SM.., 107-5380).

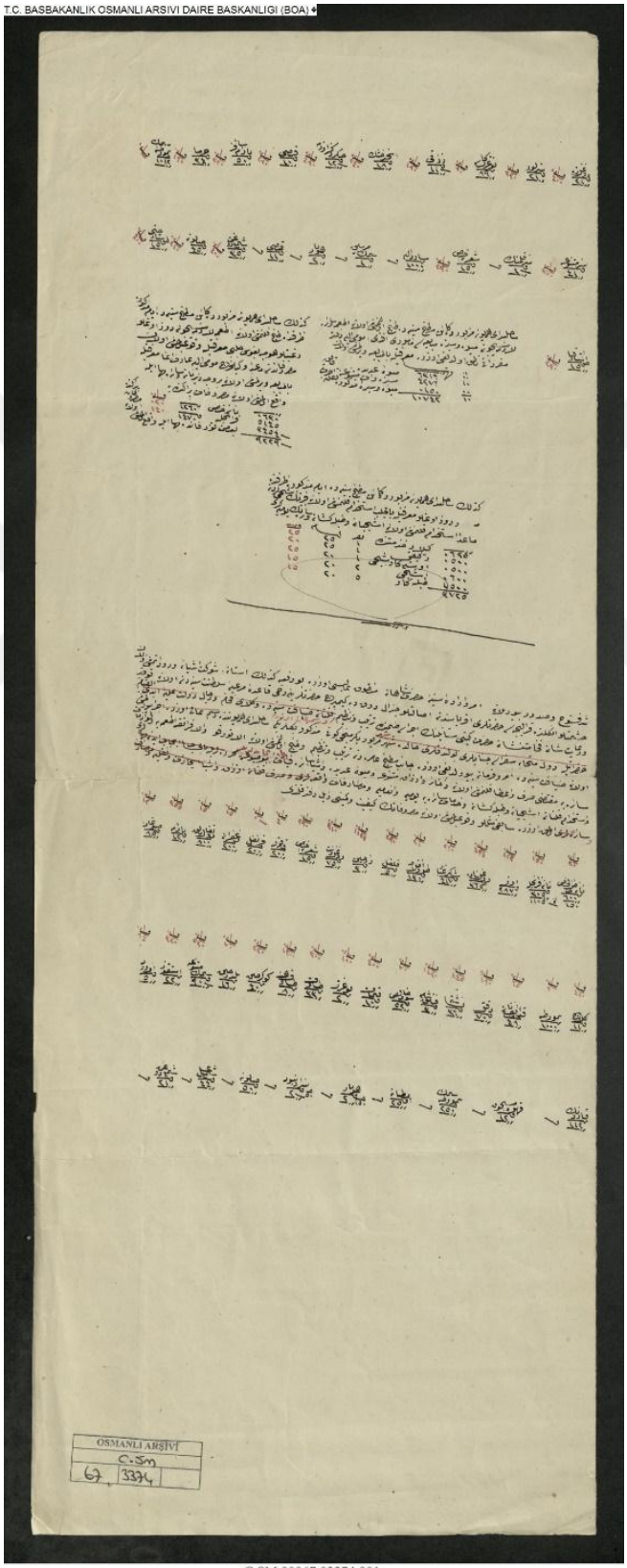


C.SM.00107.05380.001

Ek. 4. Hicri 1313 Tarihli Feriye Sarayı Mutfağının Öğün (Taam) Defteri (BOA, HH.d... 15912).

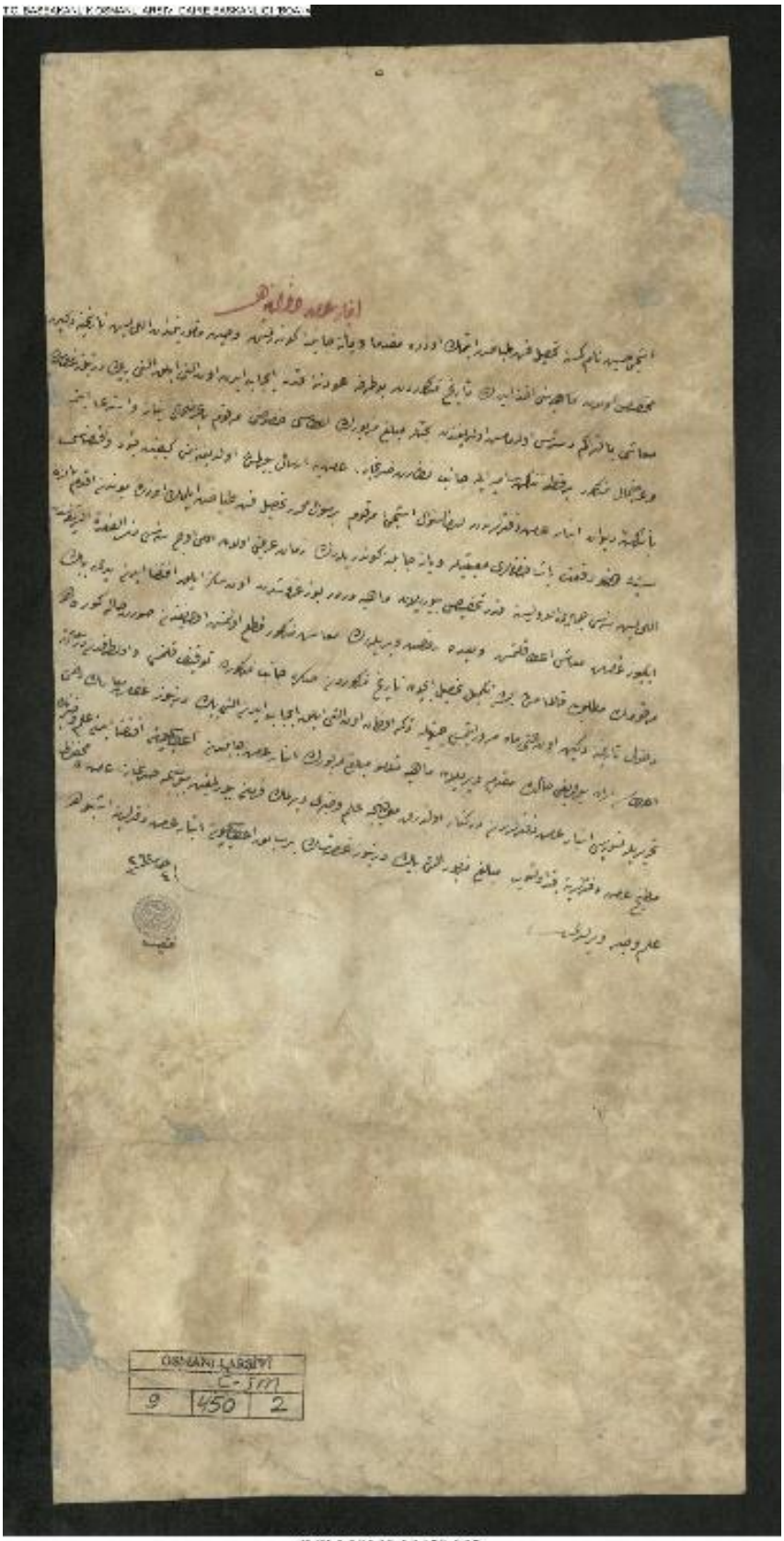


Ek. 5. 1839 Yılında İngiltere Kraliçesi'nin Akrabasından General Dük de Cambridge için Feriye Sarayı'nda Verilen Yiyeceğe Dair Eşyalar ile Müşarün İleyhe Beylerbeyi Sarayı'nda Verilen Ziyafet için Pişirilen Alaturka ve Alafranga Yemeklerde Kullanılan Erzak vesaireyi Gösteren Belge (BOA, C.. SM.., 67 - 3374).



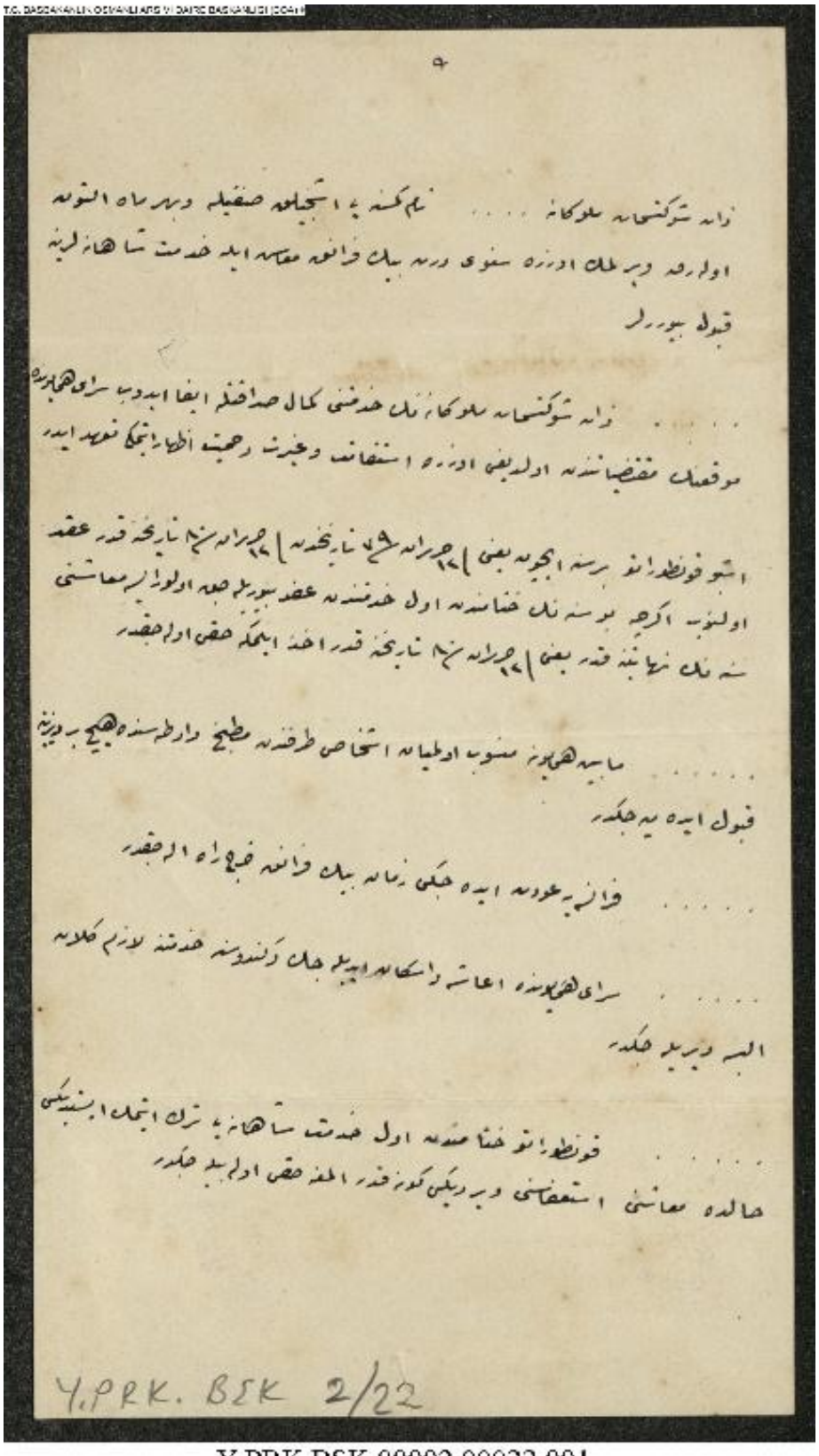
C.SM.00067.03374.001

Ek. 6. Aşçılık Tahsili için Viyana'ya Gönderilmiş Olan Hüseyin'in On Altı Aylık Maaşını Aldığına Dair Evrak (BOA, C.. SM.. 9 – 450).



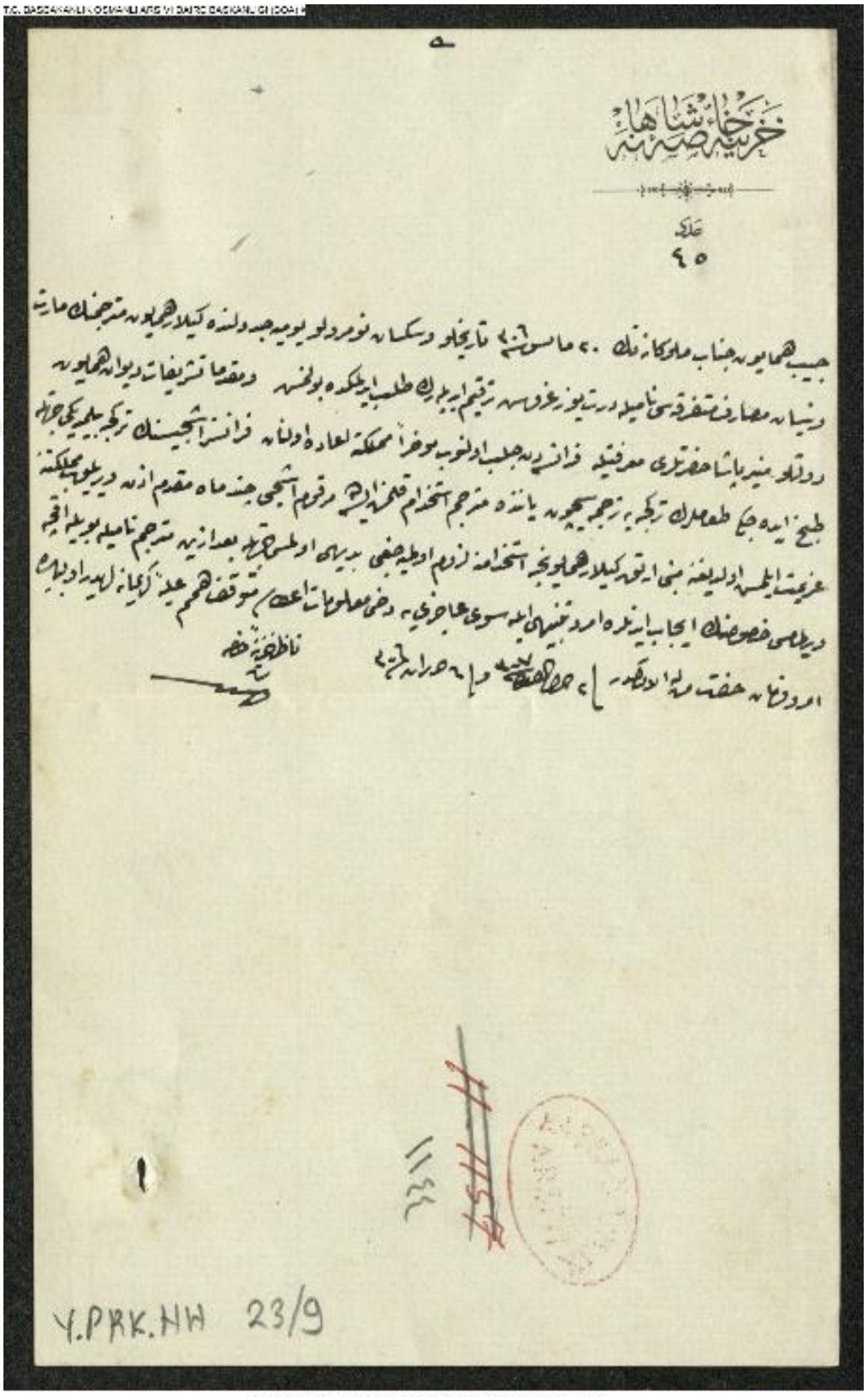
C.SM.00009.00450.002

Ek. 7. Padişah için Fransalı Bir Aşçı ile Yapılan Mukavelename Sureti (BOA, Y. PRK. BŞK, 2-22).


T.C. BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİV DAİRE BAŞKANLIĞI [2041]

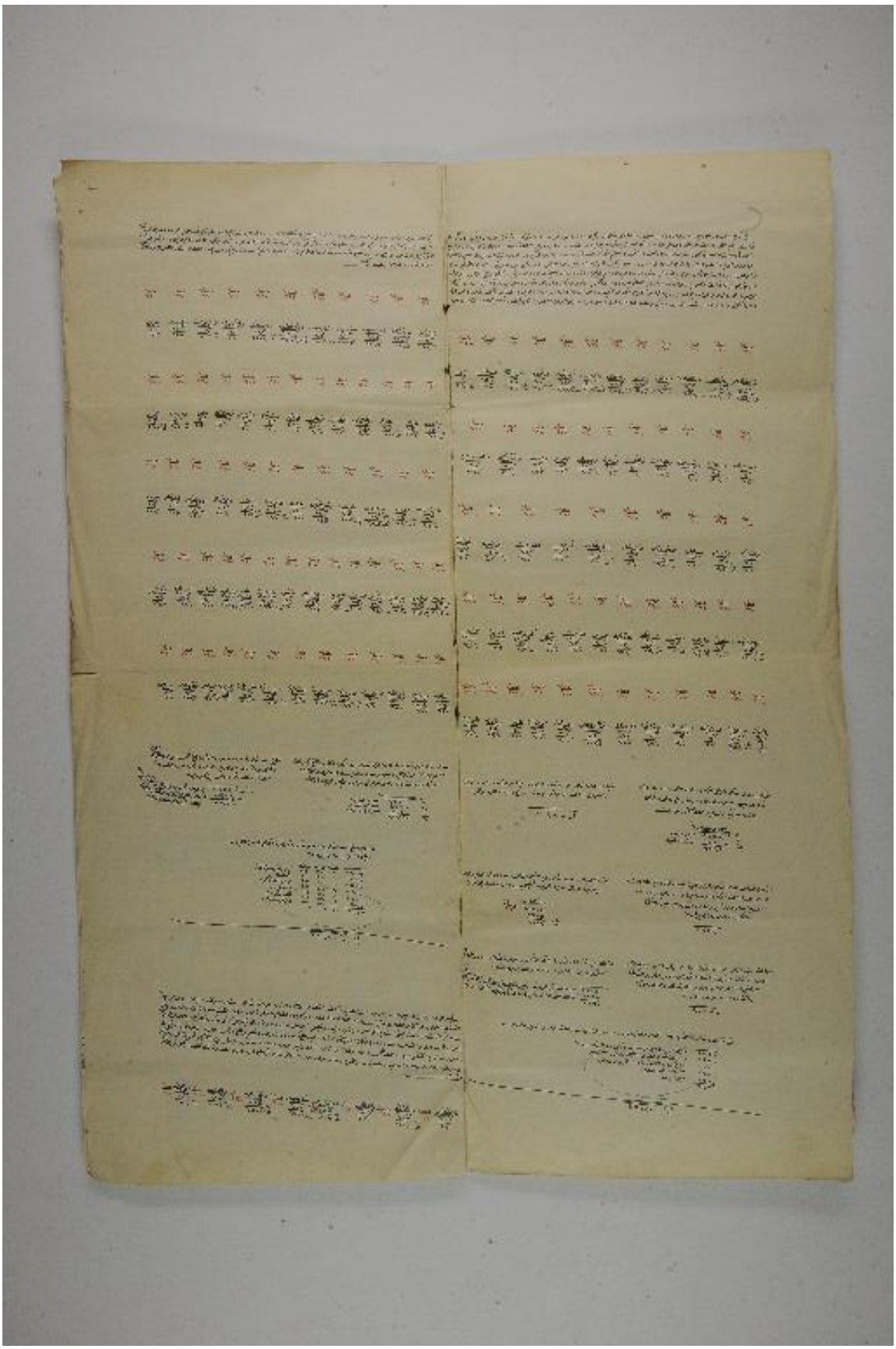
Y.PRK.BŞK.00002.00022.001

Ek. 8. Fransa'dan Getirilen Kiler-i Hümayun Aşçısının Geri Gönderildiği ve Kiler-i Hümayun Mütercimi Namı ile Kimseye Maaş Verilmemesi (BOA, Y.PRK. HH, 23-9).

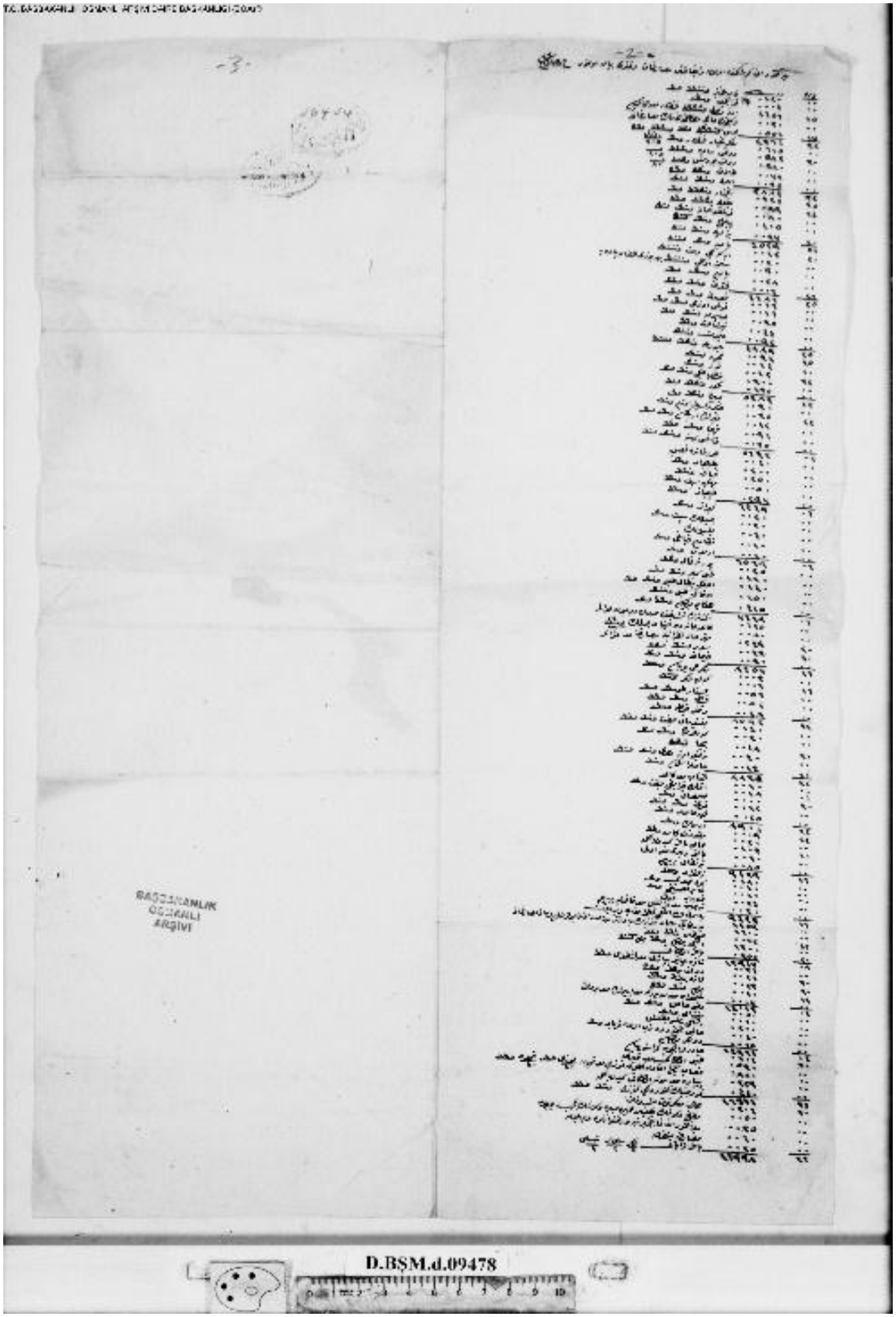


Y.PRK.HH.00023.00009.001

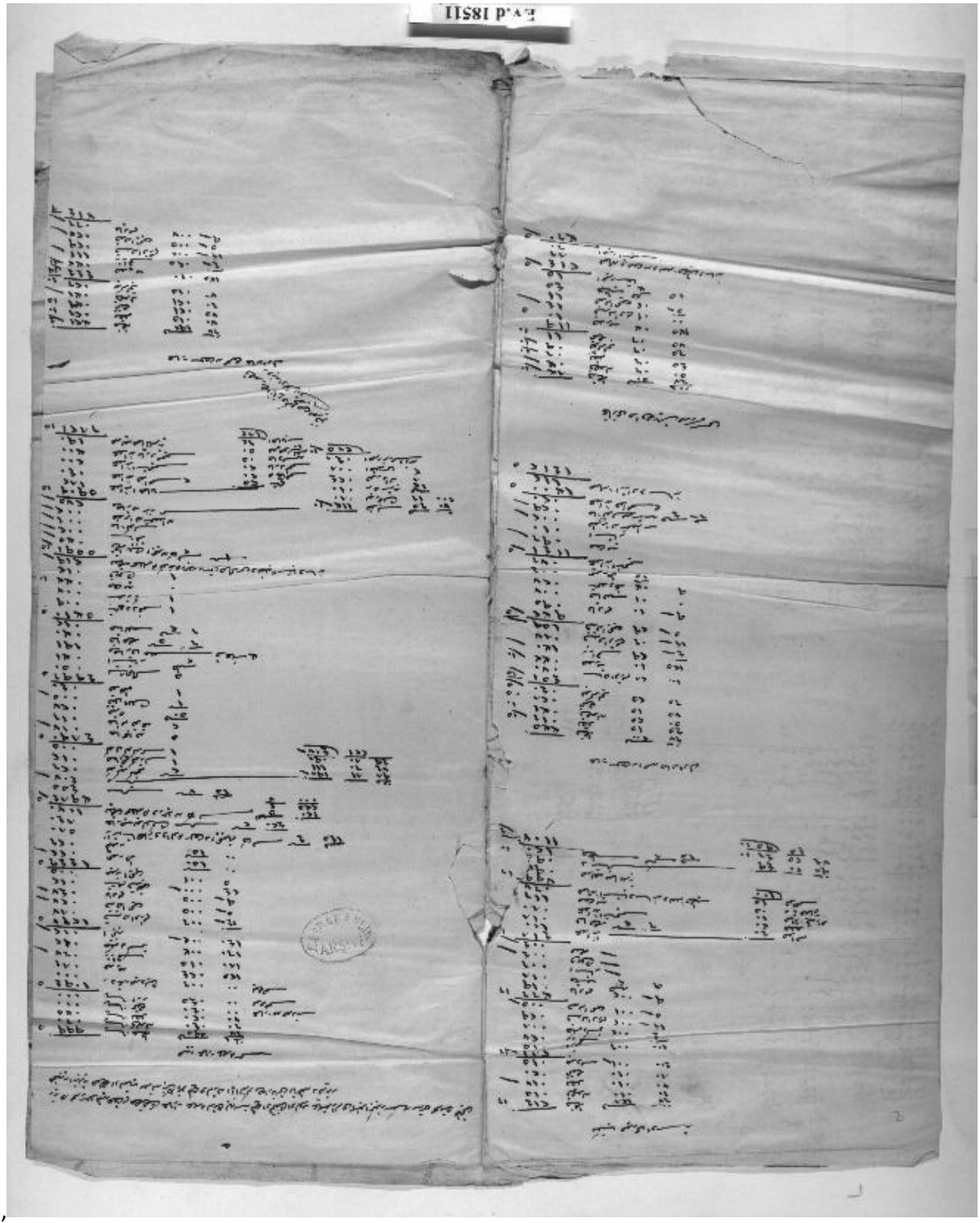
Ek. 9. Dersaadet'e Gelen Fransa İmparatoru Veliahtı Prens Napolyon ve Maiyyetine Verilen Ziyafet Masrafları Defteri (BOA, HH.d..13540.003).



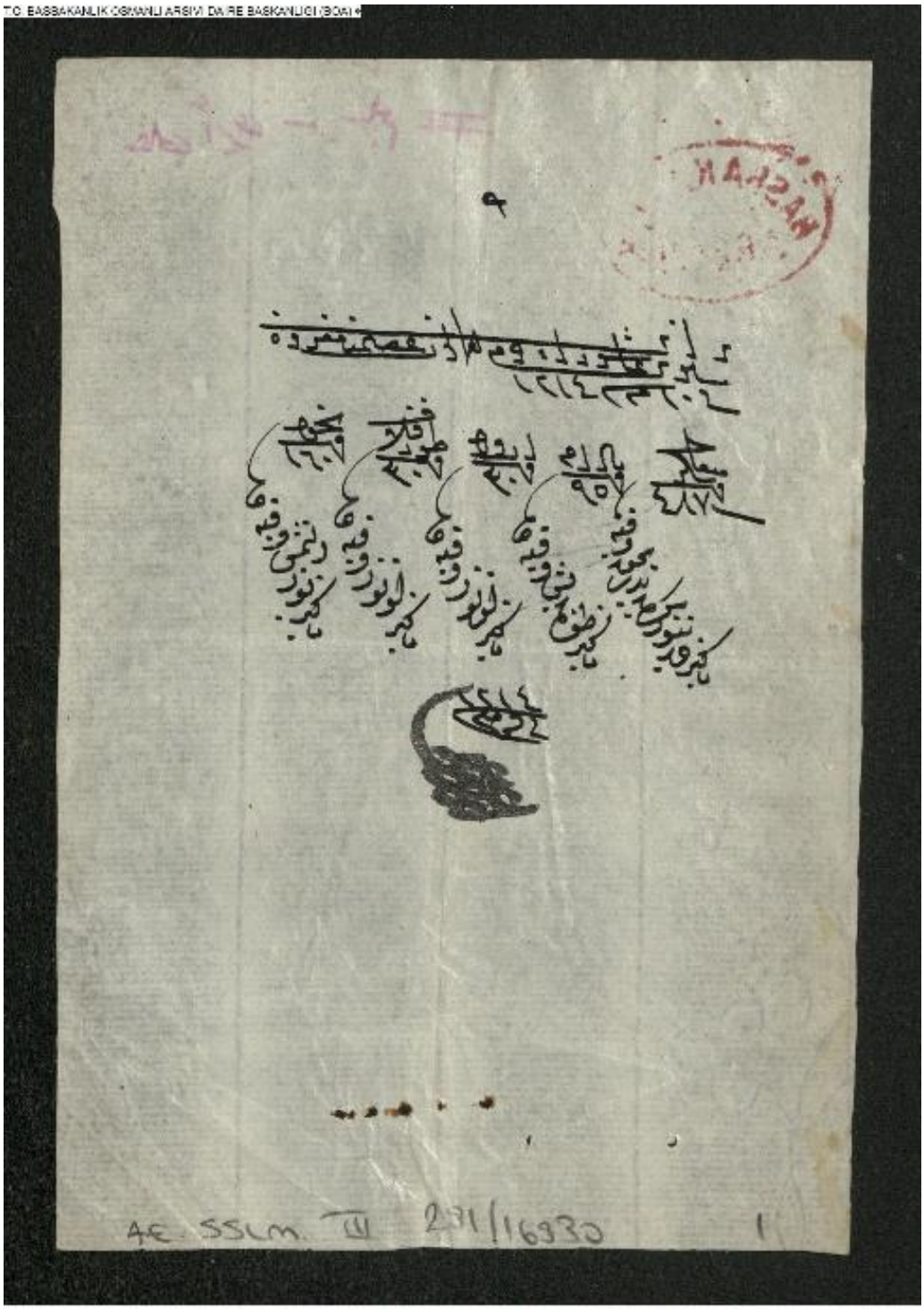
Ek. 10. Mirahur Ağa Köşkü'nde Olan Ziyafetin Masarifat Defteri (BOA, D..BŞM.d. 9478).



Ek. 11. Selatin İmaretlerinde Her Sene Pişirilmekte Olan Aşurenin Hamidiye Anbarı'na Havalesiyle Burada Pişirilen Aşurenin Masarıfatı (BOA, EV.d.18511).

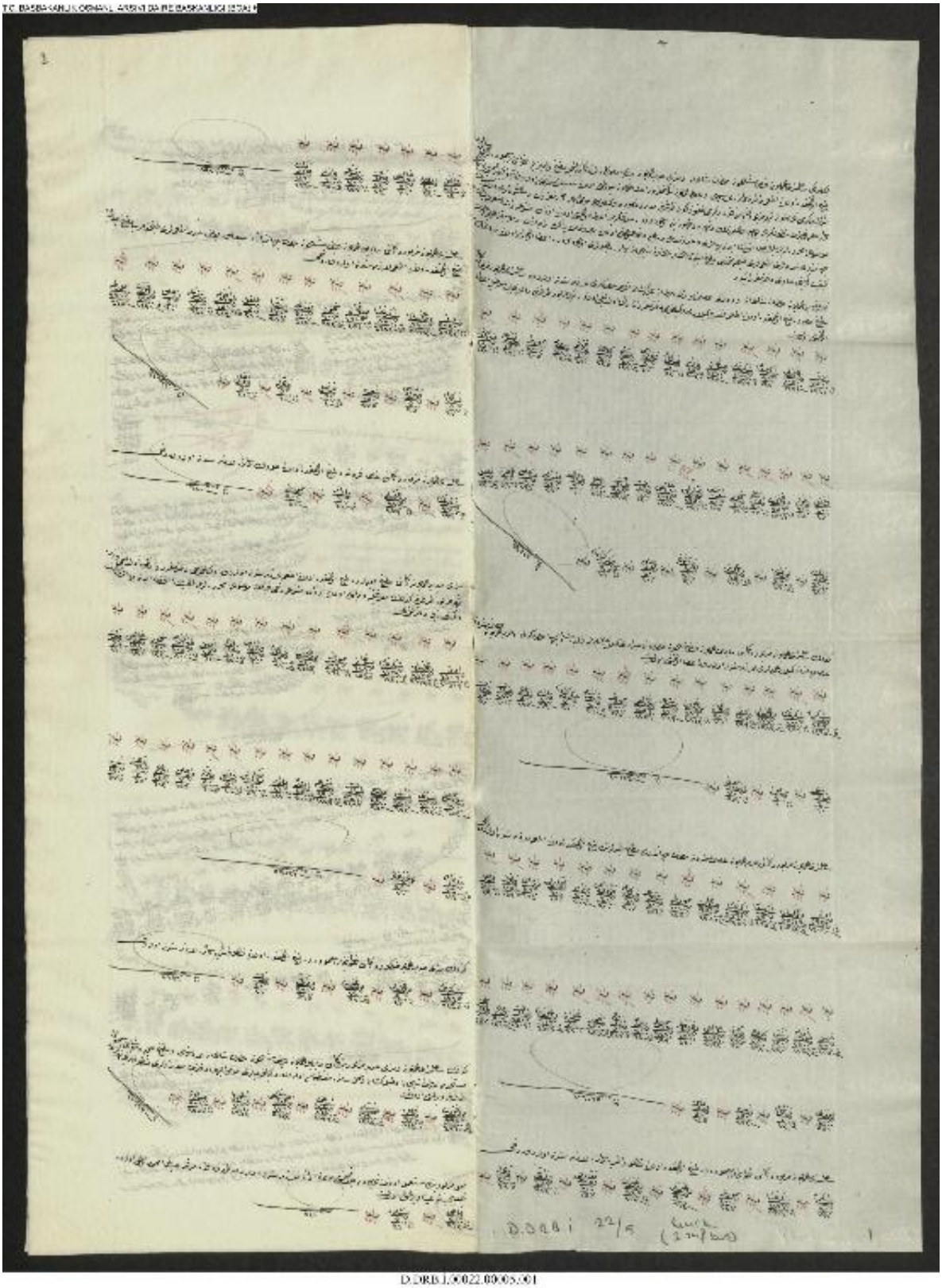


Ek. 12. Harem-i Hümayun ve Valide Sultan Dairelerinde Pişirilecek Aşureler için İhtiyaç Duyulan Badem, Nohud, Şeker ve benzeri Malzemelerin Mikdarını Mübeyyin Tezkireler (BOA, AE.SSLM.III 291-16930).



AE.SSLM.III.00291.16930.001

Ek. 13. 1263 Senesi Şevval Ayında Matbah-ı Amire'nin İhtiyaçları için Satın Alınan Erzak, Şeker, Meyve ve Sebze Bedelleri ile Ramazan Bayramı Gecesi Üsküdar'dan Saray-ı Cedid-i Hümayun'a Celb Olunan Asakir-i Hassa'ya Verilen Zerde Pilavı Masraflarının Hazine-i Hassa'dan Ödenmesi (BOA, D..DRB.İ. 22-5).

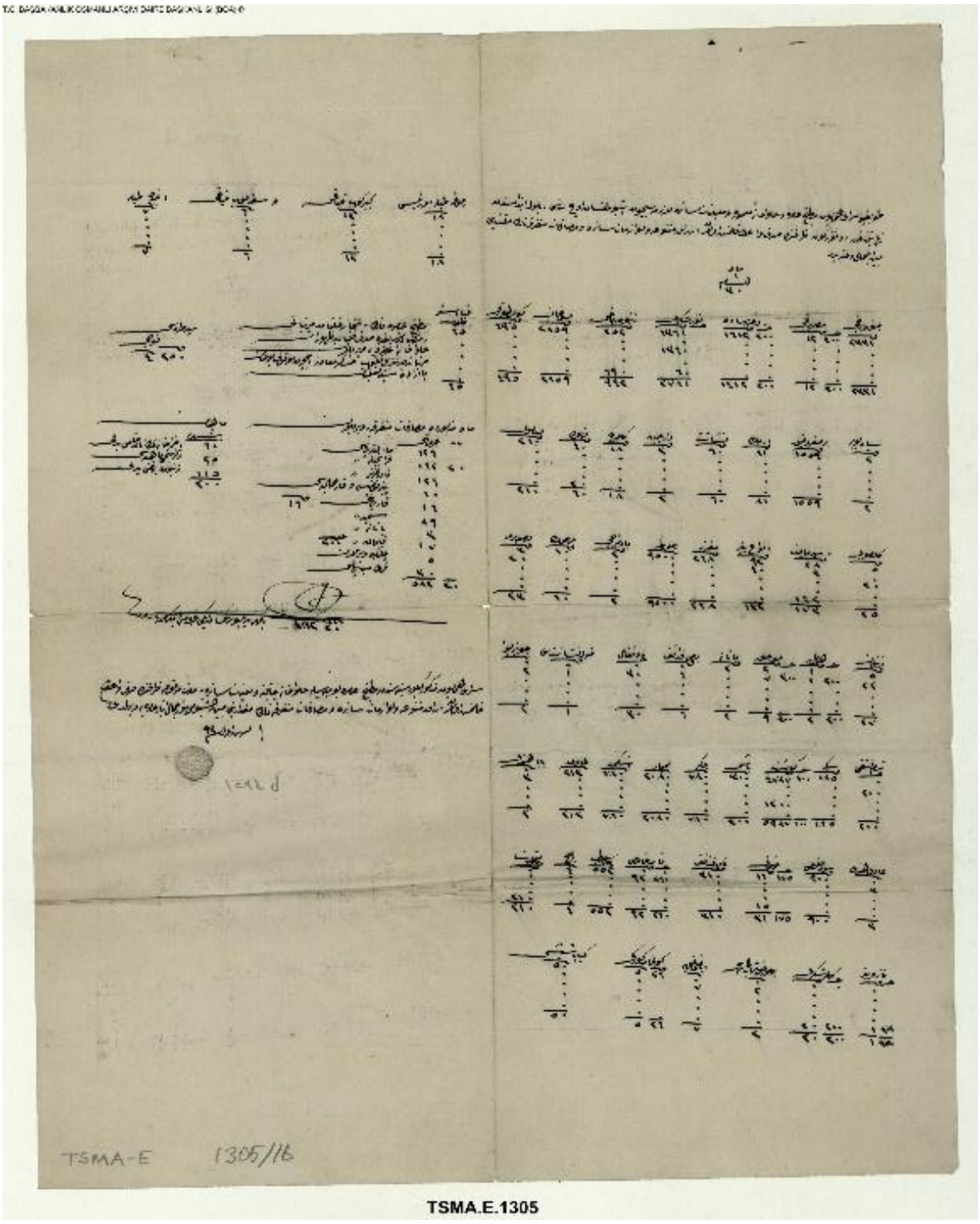


Ek. 14. Mutad Olduğu Şekilde Bayram Namazına Gelen Asakir-i Şahane'ye Matbah-ı Amire'den Et Kızartması ve Zerde Pilavı Verildiğinden Bu Seneki Kurban Bayramı Namazına Gelecek Askerlere Yalnız Akşam Verilecek Yemek Pusulasının Takdim Edildiği (BOA, D..DRB.İ. 22-21).



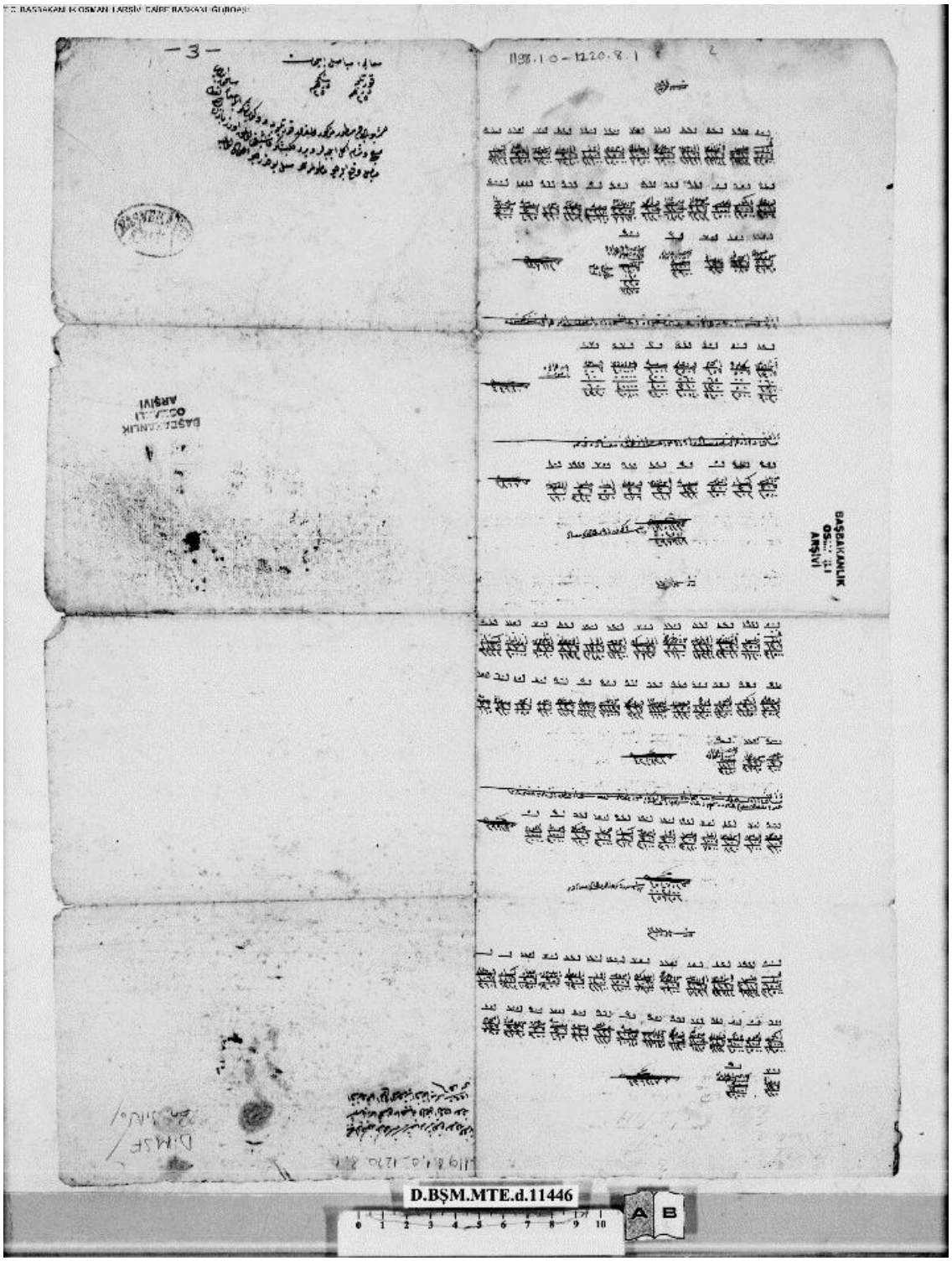
D.DRB.İ.00022.00021.001

Ek. 15. Eylül Ayı Boyunca Topkapı Sarayı Matbah-ı Amire ve Helvahane için Gerekli Erzaklar ile sair Levazimat Masarıfını Mübeyyin İcmal Defteri (BOA, TS.MA.e 1305-16).

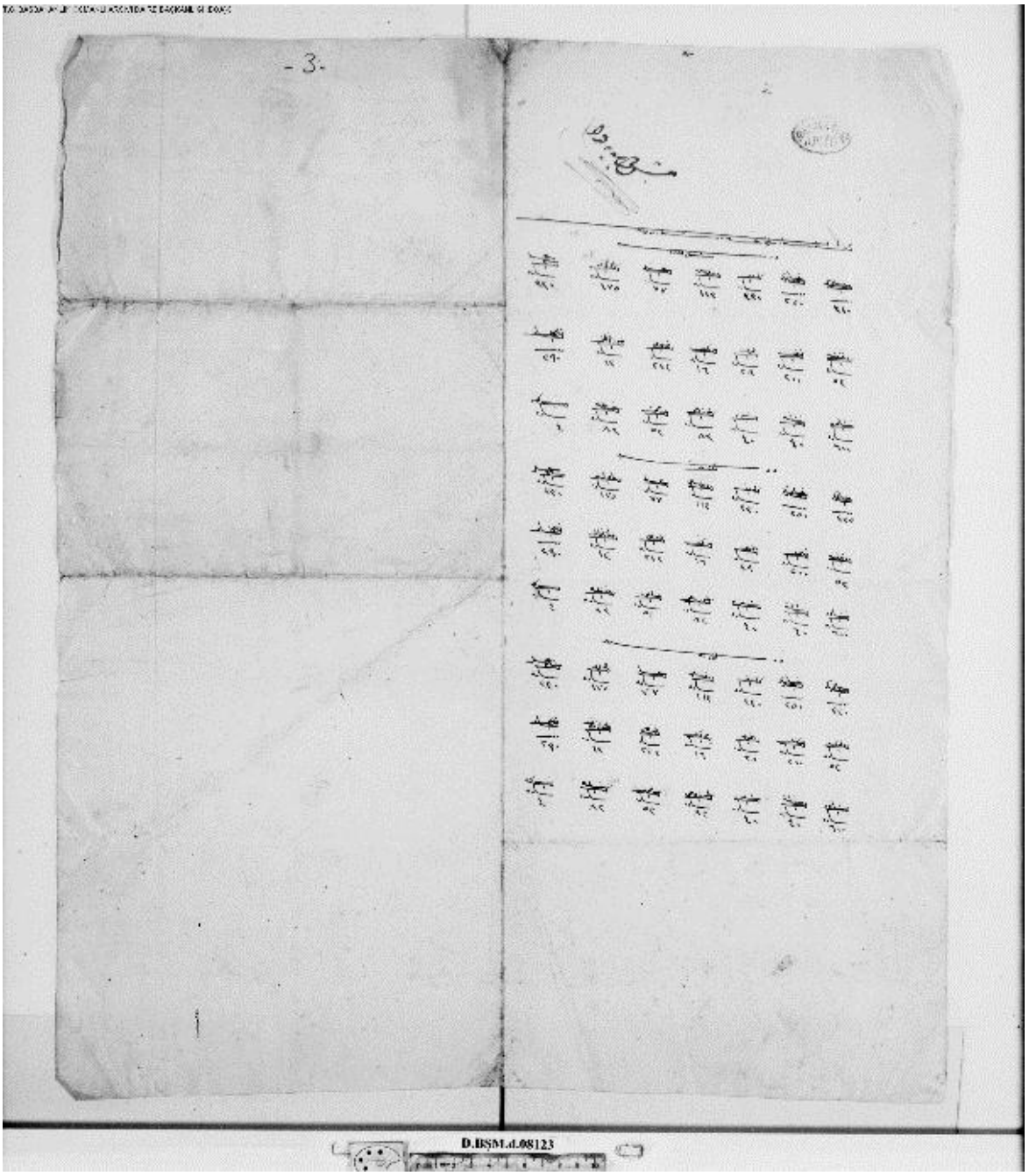


TSMA.E.1305

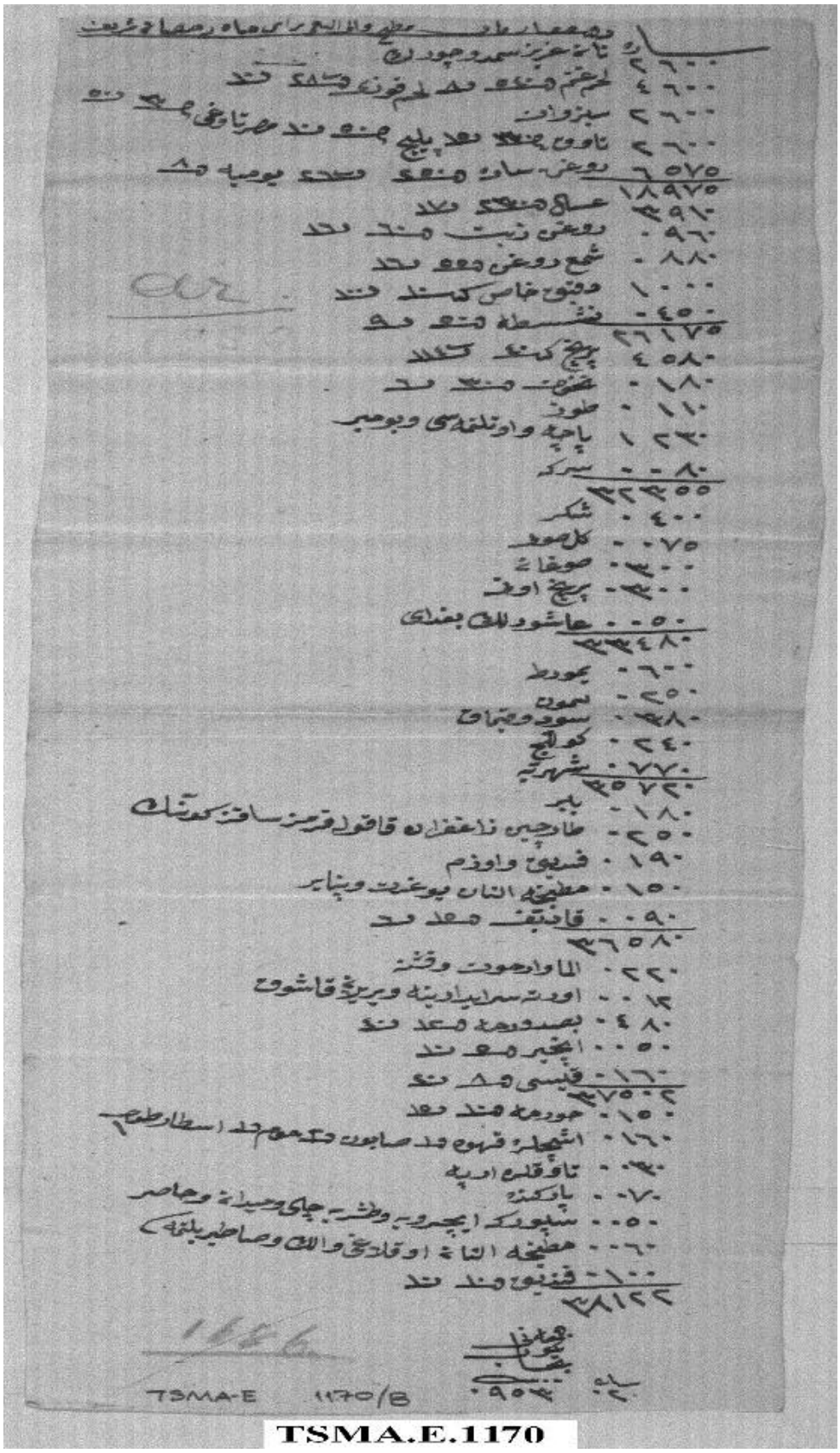
Ek. 16. Harem-i Hümayun'daki Aşura Harcı, Divan-ı Hümayun'daki Ziyafet vs. Sebeblerle Yapılan Meyve-Sebze Masraflarının İcmal Kayıtları (BOA,D.BŞM.MTE.d.11446).



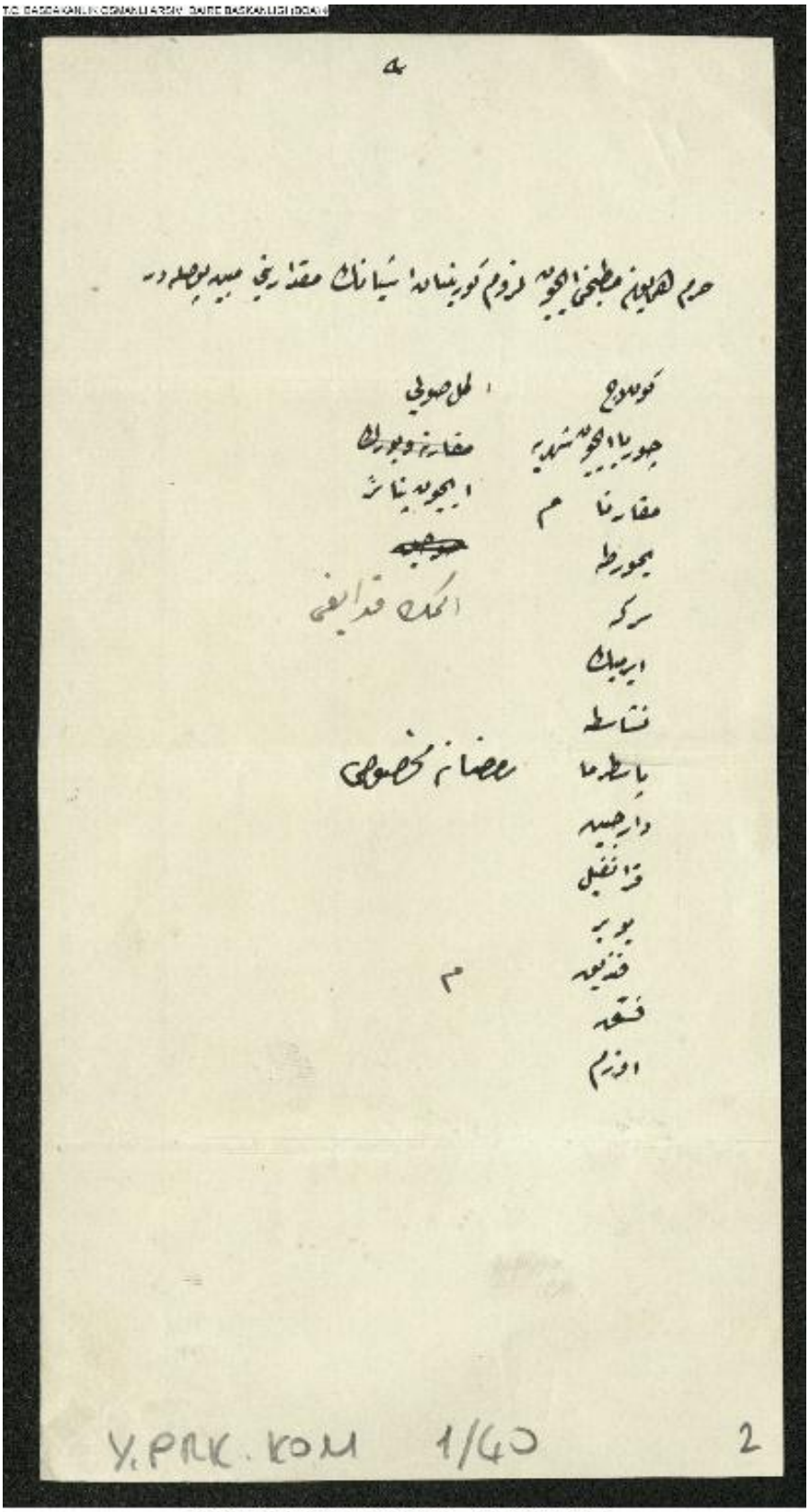
Ek. 17. Matbah-ı Amire'nin Şaban, Ramazan, Şevval Aylarına Ait Masarifatının Fiyat Listesi. g.tt (BOA, D. BSM. D 8123).



Ek. 18. Matbah-ı Amire'nin Ramazan Ayı Masraflarının Müfredat Kaydı. a.g.y.tt (BOA, TS.MA.e 1170-8).

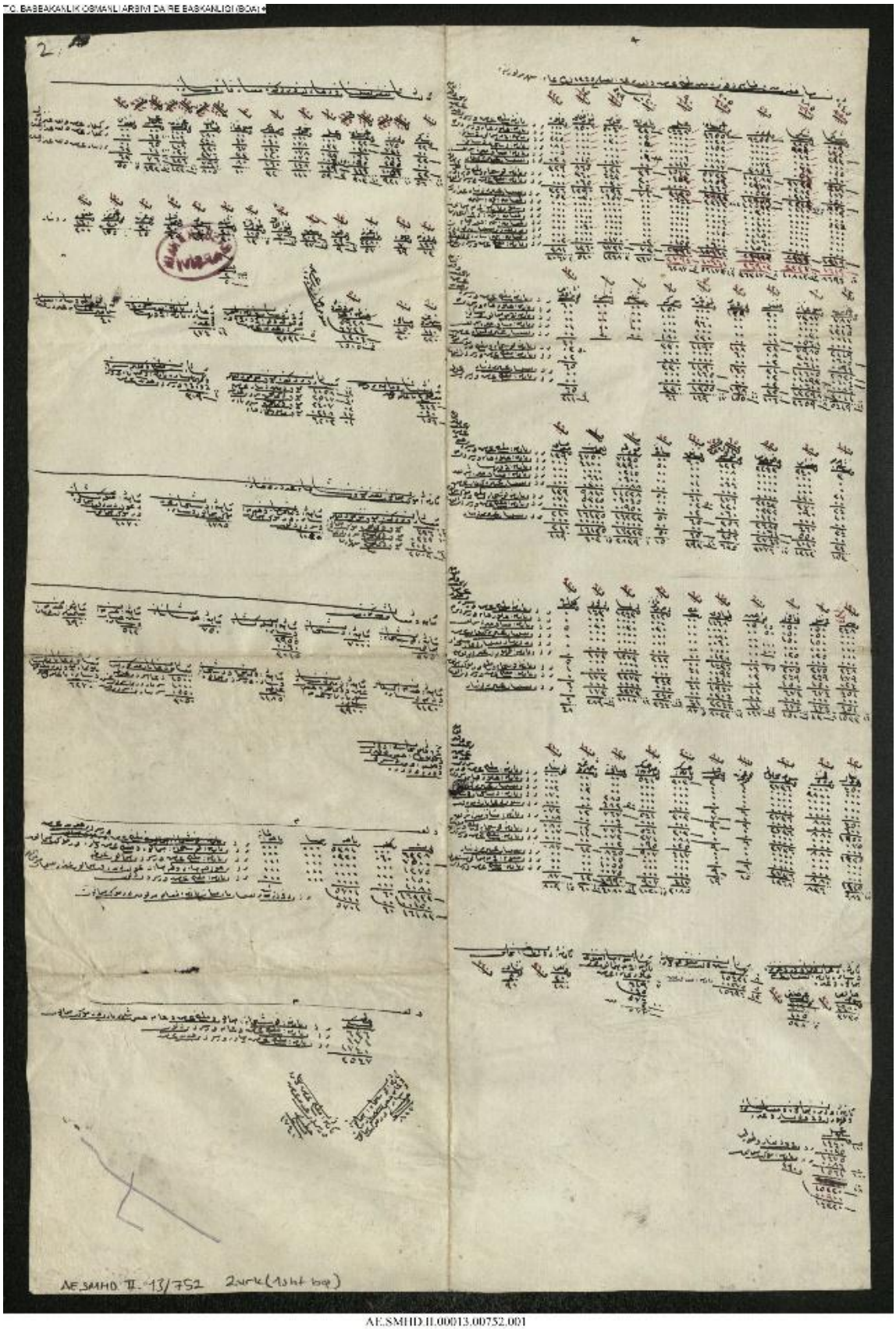


Ek. 19. Harem-i Hümayun ile Topkapı Sarayı Matbahları ve Istabl-ı Amire'nin Ramazan Tayinatı Erzakının Verilmesi (BOA,Y..PRK.KOM 1-40).

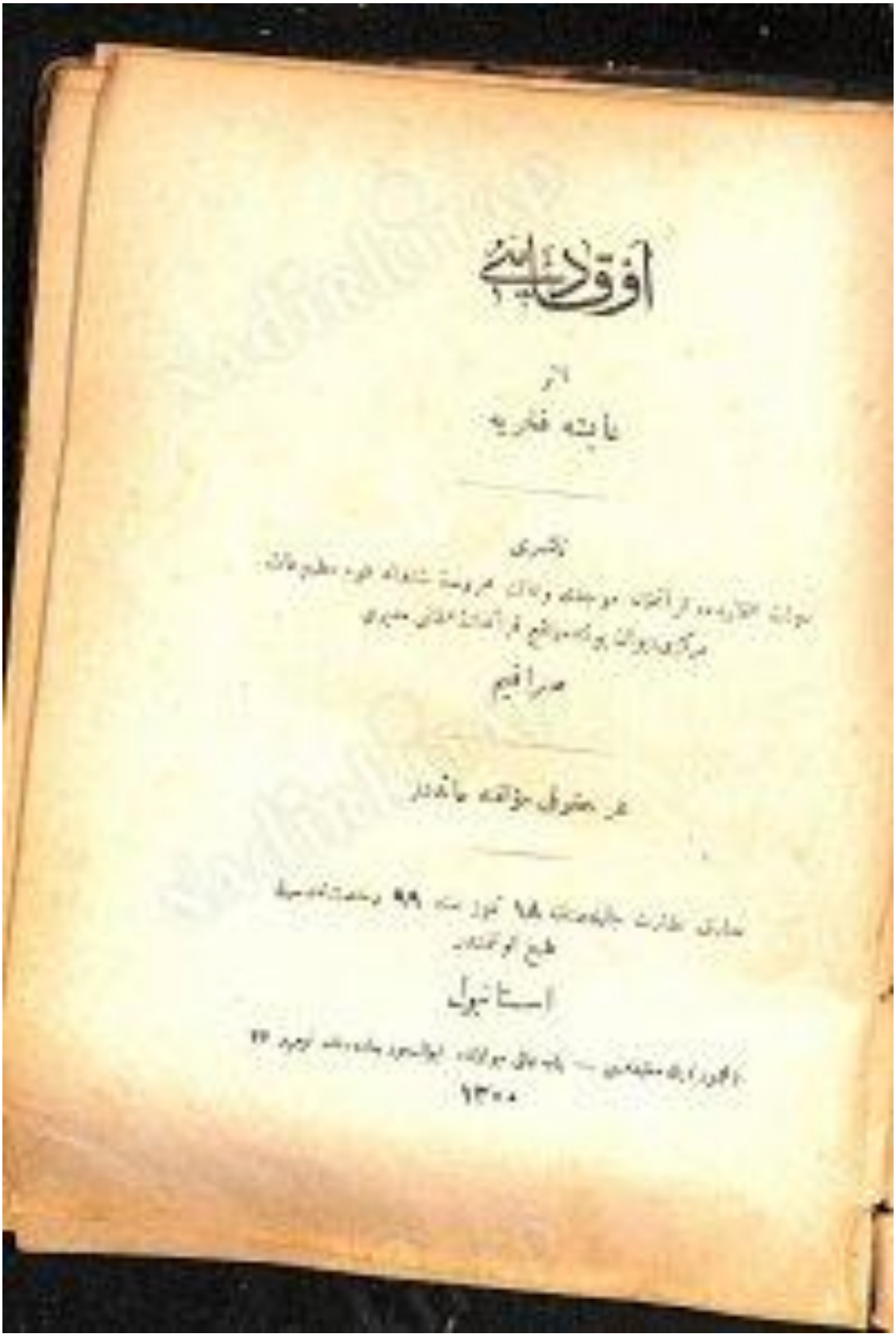


Y.PRK.KOM.00001.00040.002

Ek. 20. Matbah-ı Amire'nin Bin İki Yüz Kırk Beş Senesinin Şaban Ayında Vuku Bulan Masraflarına Dair Defter (BOA, AE.SMHD.II. 13-752).

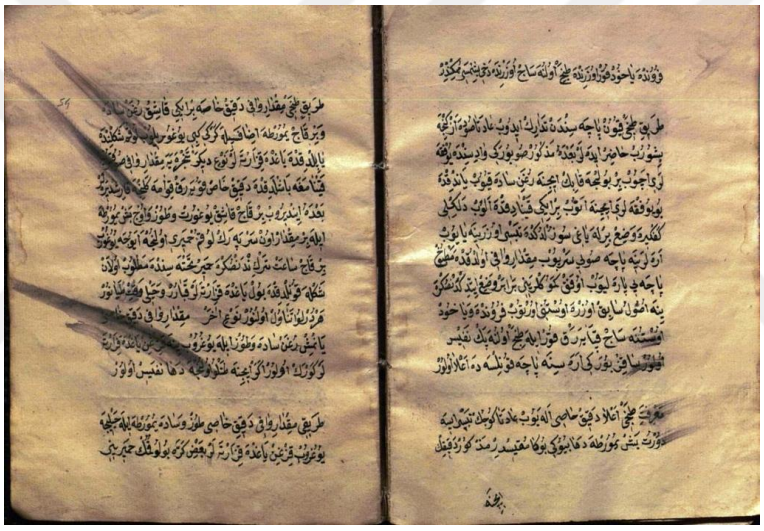


Ek. 21. Fahriye, A. (1883), İstanbul: Mahmut Bey Matbaası



Ek. 22. Kamil, M. (1844), Melceü't Tabbahin, İstanbul.







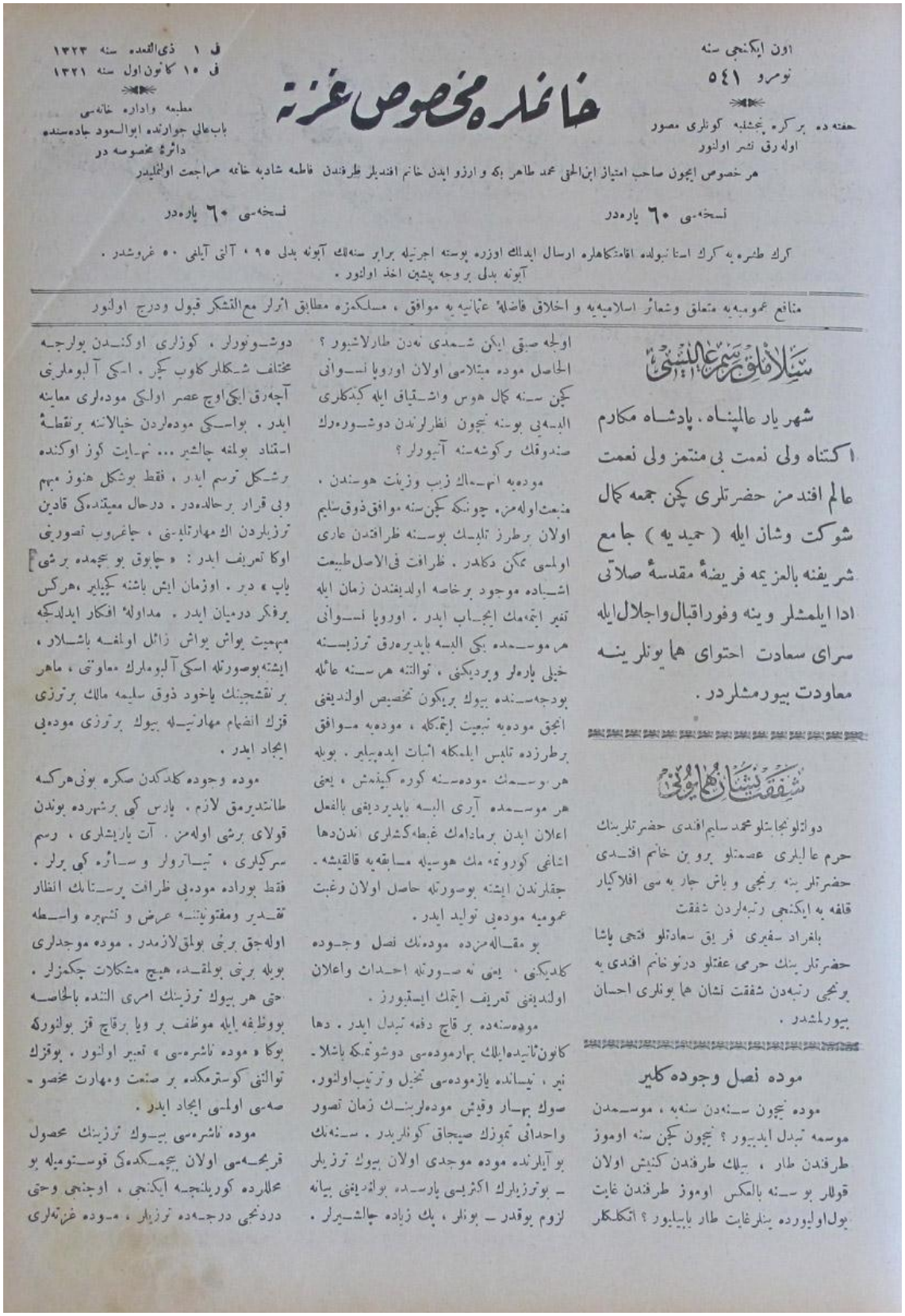
Ek. 23. Semiha, R., Kamile, R. (1889), Parça Bohçası



Ek. 24. Sami, Ş. (1880), Aile


عائلة

Ek. 25. Refia. (1312), “Yemek Odası”, Hanımlara Mahsus Gazete, İstanbul.



اون ایکنجی سنه
نومرو ٥٤١

حفته ده بر کره پنجشنبه کونلری مصور اوله رق نشر اولنور

خانملره مخصوص غزته

فی ١ ذی‌القعده سنه ١٣٢٣
فی ١٥ کانون اول سنه ١٣٢١

مطبعه واداره خانه‌سی
باب‌عالی جوارنده ابوالسعود جاده‌سنده
دائرهٔ مخصوصه در

هر خصوص ایچون صاحب امتیاز ابن‌الحق محمد طاهر بکه و ارزو ایدن خانم افندیلر طرفندن فاطمه شادیه خانمه مراجعت اولنملیدر

نسخه‌سی ٦٠ پاره‌در — نسخه‌سی ٦٠ پاره‌در

کرك طشره‌یه کرك استانبولده اقامتکاهلره ارسال ایدلك اوزره پوسته اجرتیله برابر سنه‌لك آبونه بدلی ٩٥ ، آلتی آیلغی ٥٠ غروشدر . آبونه بدلی بر وجه پیشین اخذ اولنور .

منافع عمومیه‌یه متعلق وشعائر اسلامیه‌یه و اخلاق فاضلهٔ عثمانیه‌یه موافق ، مسلکمزه مطابق اثرلر مع‌التشکر قبول ودرج اولنور

سلاملق رسم عالیسی

شهریار عالمپناه ، پادشاه مکارم اکتناه ولی نعمت بی منتمز ولی نعمت عالم افندمز حضرتلری کچن جمعه کمال شوکت وشان ایله (حمیدیه) جامع شریفنه بالعزیمه فریضهٔ مقدسهٔ صلاتی ادا ایلمشلر وینه وفور اقبال واجلال ایله سرای سعادت احتوای همایونلرینه معاودت بیورمشلردر .

شفقت نشان همایونی

دولتلو نجابتلو محمد سلیم افندی حضرتلرینك حرم عالیلری عصمتلو پروین خانم افندی حضرتلرینه برنجی و باش جاریه‌سی افلاکیار قلفه‌یه ایکنجی رتبه‌لردن شفقت

بلغراد سفیری فریق سعادتلو فتحی پاشا حضرتلرینك حرمی عفتلو درنو خانم افندی‌یه برنجی رتبه‌دن شفقت نشان همایونلری احسان بیورلمشدر .

موده نصل وجوده کلیر

موده نیچون سنه‌دن سنه‌یه ، موسمدن موسمه تبدل ایدییور ؟ نیچون کچن سنه اوموز طرفندن طار ، بیلك طرفندن کنیش اولان قوللر بو سنه بالعکس اوموز طرفندن غایت بول اولیورده ینلر غایت طار یاپیلیور ؟ اتکلکلر اولجه صبقی ایکن شمدی نه‌دن طارلاشیور ؟ الحاصل موده مبتلاسی اولان اوروپا نسوانی کچن سنه کمال هوس واشتیاق ایله کیدکلری البسه‌یی بو سنه نیچون نظرلرندن دوشوره‌رك صندوقك برکوشه‌سنه آتیورلر ؟

موده‌یه انهماك زیب وزینت هوسندن ، منبعث اوله‌مز . چونکه کچن سنه موافق ذوق سلیم اولان برطرز تلبسك بو سنه ظرافتدن عاری اولمسی ممکن دکلدر . ظرافت فی‌الاصل طبیعت اشیاده موجود برخاصه اولدیغندن زمان ایله تغیر ایتمه‌مك ایجاب ایدر . اوروپا نسوانی هر موسمده یکی البسه بایدیره‌رق ترزیسنه خیلی پاره‌لر ویردیکنی ، توالتنه هر سنه عائله بودجه‌سنده بیوك بریکون تخصیص اولندیغنی انجق موده‌یه تبعیت ایتمکله ، موده‌یه موافق برطرزده تلبس ایلمکله اثبات ایده‌بیلیر . بویله هر موسمك موده‌سنه کوره کینمش ، یعنی هر موسمده آیری البسه بایدیردیغی بالفعل اعلان ایدن برمادامك غبطه‌کشلری اندن دها اشاغی کورونمه‌مك هوسیله مسابقه‌یه قالقیشه‌جقلرندن ایشته بوصورتله حاصل اولان رغبت عمومیه موده‌یی تولید ایدر .

بو مقاله‌مزده موده‌نك نصل وجوده کلدیکنی ، یعنی نه صورتله احداث واعلان اولندیغنی تعریف ایتمك ایستیورز .

موده‌سنه‌ده بر قاچ دفعه تبدل ایدر . دها کانون ثانیده ایلك بهار موده‌سی دوشونمکه باشلانیر ، نیسانده یاز موده‌سی تخیل وترتیب اولنور . صوك بهار وقیش موده‌لرینك زمان تصور واحداثی تموزك صیجاق کونلریدر . سنه‌نك بو آیلرنده موده موجدی اولان بیوك ترزیلر — بو ترزیلرك اکثریسی پارسده بولندیغنی بیانه لزوم یوقدر — بونلر ، پك زیاده چالشیرلر . دوشونورلر ، کوزلری اوکندن یولرجه مختلف شکللر کلوب کچر . اسکی آلبوملرینی آچه‌رق ایکی اوچ عصر اولکی موده‌لری معاینه ایدر . بو اسکی موده‌لردن خیالاتنه برنقطهٔ استناد بولمغه چالشیر ... نهایت کوز اوکنده برشکل ترسم ایدر ، فقط بوشکل هنوز مبهم وبی قرار برحالده‌در . درحال معیتنده‌کی قادین ترزیلردن اك مهارتلیسنی ، چاغروب تصورینی اوکا تعریف ایدر : « چابوق بو بچمده برشی یاپ » دیر . اوزمان ایش باشنه کچیلیر ، هرکس برفکر درمیان ایدر . مداولهٔ افکار ایدلدکجه مبهمیت یواش یواش زائل اولمغه باشلار ، ایشته بوصورتله اسکی آلبوملرك معاونتی ، ماهر برنقشجینك یاخود ذوق سلیمه مالك برترزی قزك انضمام مهارتیله بیوك برترزی موده‌یی ایجاد ایدر .

موده وجوده کلدکدن صکره بونی هرکسه طانتدیرمق لازم . پارس کبی برشهرده بوندن قولای برشی اوله‌مز . آت یاریشلری ، رسم سرکیلری ، تیاترولر و سائره کبی یرلر . فقط بوراده موده‌یی ظرافت پرستانك انظار تقدیر ومفتونیتنه عرض و تشهیره واسطه اوله‌جق برینی بولمق لازمدر . موده موجدلری بویله برینی بولمقده هیچ مشکلات چکمزلر . حتی هر بیوك ترزینك امری التنده بالخاصه بووظیفه ایله موظف بر ویا برقاچ قز بولنورکه بوکا « موده ناشره‌سی » تعبیر اولنور . بوقزك توالتنی کوسترمکده بر صنعت ومهارت مخصوصه‌سی اولمسی ایجاد ایدر .

موده ناشره‌سی بیوك ترزینك محصول قریحه‌سی اولان بچمکده‌کی قوستومیله بو محللرده کوریلنجه ایکنجی ، اوچنجی وحتی دردنجی درجه‌ده ترزیلر ، موده غزته‌لری