T.C
NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİMDALI

XIX. YÜZYIL OSMANLI İMPARATORLUĞU'NDA YEMEK KÜLTÜRÜNÜN DEĞİŞİMİ

Yüksek Lisans Tezi

Hazırlayan
Simge KAPSAL

Danışman
Dr. Öğr. Üyesi CAN EYÜP ÇEKİÇ

Nevşehir
Eylül 2022

T.C
NEVŞEHİR HACI BEKTAŞ VELİ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
TARİH ANABİLİMDALI

XIX. YÜZYIL OSMANLI İMPARATORLUĞU'NDA YEMEK KÜLTÜRÜNÜN DEĞİŞİMİ

Yüksek Lisans Tezi

Hazırlayan
Simge KAPSAL

Danışman
Dr. Öğr. Üyesi CAN EYÜP ÇEKİÇ

Nevşehir
Eylül 2022

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK

Bu tezin şahsıma ait özgün bir çalışma olduğunu, çalışmanın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgileri, sunum başta olmak üzere tüm aşamalarda bilimsel, etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi beyan ediyorum. Bu beyanda, aykırı bir durumun saptanması sonucu ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki yaptırımları kabul ettiğimi beyan ederim.

Tezi Hazırlayan
Simge KAPSAL

TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK

"XIX. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nda Yemek Kültürünün Değişimi" Adlı Yüksek Lisans Tezi Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Lisansüstü Tez Yazım Kılavuzuna Uygun Olarak Hazırlanmıştır.

Tezi Hazırlayan	Danışman
Simge KAPSAL	Dr. Öğretim Üyesi Can Eyüp ÇEKİÇ

Ana Bilim Dalı Başkanı
Prof. Dr. L. Gürkan GÖKÇEK

KABUL VE ONAY SAYFASI

Dr. Öğr. Üyesi Can Eyüp ÇEKİÇ danışmanlığında SİMGE KAPSAL tarafından hazırlanan "XIX. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nda Yemek Kültürünün Değişimi" adlı bu çalışma jürimiz tarafından Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal bilimler Enstitüsü Tarih Ana Bilim Dalında yüksek lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

JÜRİ

Danışman **:** Dr. Öğr. Üyesi Can Eyüp ÇEKİÇ

Üye **:** Prof. Dr. Ahmet OĞUZ

Üye **:** Dr. Öğr. Üyesi Seda ERKOÇ YENİ

Onay:

Bu tezin kabulü enstitü yönetim kurulunun …../……/…… Sayılı kararı ile onaylanmıştır

Enstitü Müdürü

XIX. YÜZYIL OSMANLI İMPARATORLUĞU'NDA YEMEK KÜLTÜRÜNÜN DEĞİŞİMİ

Simge KAPSAL

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü

Tarih Ana Bilim Dalı, Yüksek Lisans Ağustos 2022

Danışman; Dr. Öğr. Üyesi Can Eyüp Çekiç

ÖZET

Tanzimat Fermanı ile batılılaşmaya başlayan Osmanlı Devletinde toplumsal kültür ve gündelik yaşam pratikleri hızla değişmiştir. Buna bağlı olarak, XIX. yüzyılda mutfak yeme içme kültüründe köklü değişimler ve yenilikler meydana gelmiştir. Osmanlı topraklarında bu yenilikler ile birlikte yiyecek, içecek, muhteva, sofra düzeni ve adabında da detaylı değişimler yaşanmıştır. XIX. yüzyıl sonlarına baktığımızda özellikle Fransız mutfağına ait unsurlar Osmanlı yemekleriyle birlikte menülerde yer alarak gündelik hayata girmeye başlamıştır. Bu yüzyılda Avrupai tarzda yapılan yemekler, kullanılan malzemeler, yemek önerileri ve teknikleri, kadının toplumsal ve ev içindeki rolünü yeniden yorumlamaya, değiştirmeye ya da dizginlemeye çalışan kitap ve dergilerde ele alınmıştır. Genel olarak Osmanlı gündelik yaşamında tanık olunan değişim, özel olarak yeme içme kültürünü araştırabileceğimiz kaynaklar üzerinden okunabilir mi.?Yemek kitaplarından tarifler, Alaturka ve Alafranga sentezi ile üretilen yeni yöntem ve teknikler, modern Osmanlının ahlaki kültürünün unsurlarını anlamamıza yardımcı olabilir mi? Bu tez, bu türden soruları, son dönem Osmanlı yeme içme kültürünün yazılı kaynakları üzerinden yanıtlamayı amaçlamaktadır.

Anahtar kelimeler: Osmanlı mutfağı, yiyecek, sofra, kültür, Tanzimat, alaturka, alafranga.

THE TRANSFORMATION OF CULINARY CULTURE IN THE NINETEENTH CENTURY OTTOMAN EMPIRE

Simge KAPSAL

Nevşehir Hacı Bektaş Veli University, Institute of SocialSciences

Department of History, Master of Arts (MA), August 2022

Thesis Advisor: Dr. Öğr. Üyesi Can Eyüp Çekiç

ABSTRACT

The Age of Tanzimat not onlybroughtaboutadministrativereforms but alsoentaileddrasticchanges in socialcultureandeveryday life practices. Relatedtothesechanges, throughoutthenineteenthcentury, theOttomantraditionalculinaryculture had beenmodifiedbythe modern tastesandmanners of Europeanorigin. TheEmpirewitnessedsignificantinnovations in terms of cuisine, foodculture, ingredients, tablearrangementandmanners. Especiallythroughfin de siècle, menus of restaurantsstartedtotookelementsfrom French cuisine in, sidebysidewiththetraditionalOttomandishes. At that time, booksandjournalswhichaimedtoreinterpret, transform, orcontrolwomen'ssocialanddomesticstatusstartedtoembraceEuropeanculinaryculture, newingredients, cookingtechniquesandsuggestions. Can thisliterarygenrehelp us tounderstandthenineteenthcenturytransformation of Ottomaneveryday life in general? Can recipesfromcookbooksornewcookingmethodscoalescing alla Turca and alla Francaculinaryculture be of assistancetointerpret modern Ottoman moral culture? Thisdissertationaimstoanswerthesequestionsbycontemplating on lateOttomanprintedmaterial on cooking.

Keywords: Ottomancuisine, foodculture, tableetiquette, Tanzimat Era, alla Turca, alla Franca.

TEŞEKKÜR

Tez yazım sürecinde tavsiyelerini esirgemeyen danışman hocam, Dr. Öğr. Üyesi Can Eyüp ÇEKİÇ' e, tüm eğitim hayatım boyunca desteklerini hiçbir zaman eksiltmeyen ve daima bana güvenen, yanımda olan canım aileme, başta babam Sait KAPSAL' a, annem Necla KAPSAL' a, değerlim canım ablam Esra KAPSAL' a, kıymetlim canım kardeşim Kürşad KAPSAL' a ve tez yazım sürecinde manevi desteklerini esirgemeyen canım arkadaşlarım, Zehra YAKŞİ' ye Emine ARIÖZ' e, ve İlknur ANDAÇ' a teşekkür etmeyi borç bilirim.

Simge KAPSAL

2022

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

İÇİNDEKİLER

BİLİMSEL ETİĞE UYGUNLUK ii
TEZ YAZIM KILAVUZUNA UYGUNLUK iii
KABUL VE ONAY SAYFASI iv
ÖZET v
ABSTRACT vi
TEŞEKKÜR vii
KISALTMALAR viii
İÇİNDEKİLER ix
TABLOLAR LİSTESİ xi
ŞEKİLLER LİSTESİ xii
GİRİŞ 1

BİRİNCİ BÖLÜM

DEĞİŞİM DÖNEMİ

1.1. XIX. Yüzyıl Dünya ve Osmanlı Devletindeki Değişim Dönemi 6
1.1.1. XIX. Yüzyılda Bilimsel Gelişmeler 7
1.1.2. Değişim Döneminde Tanzimat Fermanı'nın İzleri 13

İKİNCİ BÖLÜM

YEMEK BASIN YAYIN

2.1 XIX. Yüzyılda Osmanlı Yemek Kültüründe Olan Köklü Değişimler 28
2.1.1 Yemek Kitaplarında Yabancı Etkisi Ne Zaman Başladı 31
2.1.2 Yemek Kitapları Neden Yazıldı? 34
2.1. XIX. Yüzyılda Yazılmış Kitapların İncelenmesi 39
2.1.1.Melceü't-Tabbâhîn adlı Eserin İncelenmesi: 39
2.1.2.Ev Kadını 44

2.1.3.Tatlıcıbaşı Eserinin İncelenmesi 56
2.1.3 Aşçıbaşı Eserinin İncelenmesi 60
2.1.4 Karagöz Mutfakta 66
2.1.5 Yeni Yemek Kitabı İncelemesi: 69
2.1.6.Kadın Üzerine Gazete ve Dergiler 72
2.1.7. Kadın Dergilerinde Ev Düzeni 79
2.1.8. Mutfak, Kiler ve Yemek Odasının kullanımı 80
2.1.9.Dergilerde Küçük Çocukların Yiyecekleri: 81

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ALATURKADAN ALAFRANGAYA

3.1. Osmanlı Mutfağı Değişim Süreci: Alafranga Lezzetler 83
3.1.1.Yeni Ürünler ve Yeni Tatlar 86

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

MUTFAKTAN SOFRAYA

4.1.Yemek Adab-ı Muaşereti 106
4.1.1.Osmanlı Sofra Adetleri 107
4.1.2. Yemek Vermek Hangi Siyasi ve Toplumsal Fonksiyonları Göstermektedir 110
4.1.3 XIX. Yüzyıl Osmanlı Ziyafet Menülerinde Alafranga Etki 117
4.1.4 Osmanlı Devletinde Şenlik Ve Yemek 122
SONUÇ 128
KAYNAKÇA 130
EKLER 142

TABLOLAR LİSTESİ

Tablo 2.1. Ev kadını: 56
Tablo 3.1. Çorba Çeşitleri 93
Tablo 3.2. Et ve Kümes Hayvanı Yemekleri 94
Tablo 3.3. Pilav Çeşitleri 95
Tablo 3.4. Hamur İşleri ve Börekler 97
Tablo 3.5. Deniz Ürünleri Yemek Çeşitleri 99
Tablo 3.6. Sebze Yemekleri 100
Tablo 3.7. Sebze Yemekleri 101
Tablo 3.8. Salata ve Turşu Çeşitleri 102
Tablo 3.9. Tatlı Yiyecek ve İçecekler 103
Tablo 4.1. 30 Nisan 1911 menü 119
Tablo 4.2. 7 Mayıs 1911 Tarihli Menüsü 119
Tablo 4.3. İlk Mebusan Ziyafeti 29 Aralık 1908 119
Tablo 4.4. Alafranga Usulde Alafranga Usulde Düzenlenmiş Ziyafet Menüsü 120
Tablo 4.5. Helva Çeşitleri 127

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1.1. Yıldız Sarayı'nda Bir Ziyafet Sofrası 142
Şekil 1.2. XVII. Yüzyıl Damat İbrahim Paşanın Ok Meydanı'nda Ki Ziyafeti 142
Şekil 1.3. XIX. Yüzyılda İstanbul'da Zerzevatçı Anonim 143
Şekil 1.4. XIX. Yüzyılda Arnavut Ciğercisi Anonim Suluboya 144
Şekil 1.5. Sokak Satıcısı 145
Şekil 1.6. XIX. Yüzyıl Osmanlı Sokak Sarımsak Satıcısı 146
Şekil 1.7. XIX. Yüzyıl İstanbul'da 1850'ler De Bir Dönerci Anonim Taş Baskı ... 146
Şekil 1.8. XIX. Yüzyıl Şekerci Anonim Taş Baskı 147
Şekil 1.9. Sapı Süslü Yekpare Bağa Yemek Kaşığı 148
Şekil 1.10. XIX. Yüzyılda Kapalı Çarşıda Yer Alan Bir Kaymakçı Dükkânı 149
Şekil 1.11. Gümüş İftariyelik 149
Şekil 1.12. Kadın Gazete Ve Dergileri 150
Şekil 1.13. Kadın Gazete Ve Dergileri Kadınlık 150
Şekil 1.14. Kahveci 151
Şekil 1.15. Kadın Gazete Ve Dergileri 152
Şekil 1.16. İnci 152
Şekil 1.17. Kadın Gazete Ve Dergileri Türk Kadını 153
Şekil 1.18. Aşçı Usta 154
Şekil 1.19. Aşçı 155
Şekil 1.20. Kadın Gazete Ve Dergileri Kadınlık 156
Şekil 1.21. Kadın Gazete Ve Dergileri 'Bilgi Yurdu Işığı' 156
Şekil 1.22. Kadın Gazete Ve Dergileri 'Mehasin' 157
Şekil 1.23. Kadın Gazete Ve Dergileri 'Aile' 157
Şekil 1.24. Kadın Gazete Ve Dergileri 'Paça Bohçası' 158
Şekil 1.25. Kadın Gazete Ve Dergileri Çalıkuşu 159
Şekil 1.26. Kadın Gazete Ve Dergileri 'Türk Kadını" 159
Şekil 1.27. Xıx. Yüzyıl Müslüman Fodulacı (Yağlı Boya) 160
Şekil 1.28. Xıx. Yüzyıl Müslüman Fodulacı (Yağlı Boya) 160
Şekil 1.29. Gondol Ziyafeti 161
Şekil 1.30. Portakal Karamelası 161
Şekil 1.31. İftar Sofrası 162
Şekil 1.32. Karagöz Mutfakta Kitap 162

Şekil 1.33. Ziyafet Masası Tasvir 163
Şekil 1.34. Mutfakta Kullanılan Havan,Cezve,Mangal 164
Şekil 1.35. Mutfaklarda Kullanılan Kap Kacaklar..... 165
Şekil 1.36. Ayşe Fahriye Kitabında Masa Örtü Çizimleri 165
Şekil 1.37. Türk Kadının Giyim Kuşamı 166
Şekil 1.38. Giyimde Değişim..... 166
Şekil 1.39. Mehmet Kamil, Ayşe Fahriye Yemek Kitapları 167
Şekil 1.40. İstanbul'unda Ramazan Kültürü Ve Ramazan Sofraları,. 167
Şekil 1.41. Ev Kadını 168
Şekil 1.42. Anonim, Yeni Yemek Kitabı 169
Şekil 1.43. Anonim, Karagöz Mutfakta 169
Şekil 1.44. Sürname-İ Vehbi..... 170
Şekil 1.45. Bakır Tepsi 171

GİRİŞ

Bütün canlılar için beslenme ihtiyacı yaşamın sürdürülebilmesi için önem arz eder. Yemek kültürü başlangıcından itibaren kendine yenilik, çeşitlilik katarak ilerleyen bir alan olmuştur. Zaman içinde dünyadaki ticari bağlantılarla birlikte uzak olan coğrafyalar yakınlaşmış böylelikle sofralarda yeni gıda ürünleri yer almıştır. Savaşlar, göçler ya da yapılan seyahatler nedeniyle insanlar istemli veya istemsiz yer değiştirmiştir. Bu gibi olaylar beslenmede yaşadıkları coğrafyalarda bir etkileşim yaşanmasına neden olmuştur. Yemek Kültürü insanların veya toplumların kültürel kimliklerini belirleyen önemli faktörlerden biri olmuştur.[1]

Sofra adabı, tercih edilen besinler, sunum biçimleri gibi yemek kültürü unsurları da tarih içerisinde değişimlere uğramıştır. Yemek üretimi ve tüketimiyle gerçekleşen tarihsel dönüşümler özellikle coğrafi ve etnik farklılıkları göz önünde bulundurarak incelendiğinde toplumdan topluma, bölgeden bölgeye, toplumsal sınıflar arasında bile değişiklik göstermektedir. Bu durum da kültürler arasındaki farklılıkları işaret etmektedir. Bu sebeple yemek hazırlama ve yemek yeme alışkanlıkları sadece fiziksel bir eylemi ifade etmenin ötesinde, aynı zamanda sosyal, ekonomik ve kültürel birçok anlamlı simgesel bir yapı taşımaktadır.[2]

Bu çalışma, XIX. yüzyılda yaşanan sosyal, kültürel ve ekonomik faktörlerin yemek kültüründe meydana getirmiş olduğu değişimleri ele almayı hedeflemektedir. Yemek kültürü ile bir toplumun sosyal, ekonomik ve politik yaşamını yansıttığı düşüncesi temel alınarak yemek temalı menüler ve XIX. yüzyılda hayata girmiş olan yemekler incelenmektedir. Yemek yeme alışkanlıklarının tarihsel süreç içerisinde değişmesi ve

---

[1]Sevgi Şar, Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış, **Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi**, 2013, 95.

[2]Nevzat Kösoğlu, **Türk Dünyası Tarihi ve Türk Medeniyeti Üzerine Düşünceler,** 1. Basım, Ankara: Ötüken Yayınları,1997, 14.

gelişmesiyle birlikte farklı bölgelerde yaşayan insanlar hakkındaki bilgiler, siyasi yapıdaki değişiklikler; modernleşme gibi etkenler yemek yeme kültürünün sosyal boyutu içerisindeki değişimini inceleme gereksinimi doğurmuştur.[3] Osmanlı sarayını ziyaret eden Avrupalı elçiler ve gezginler tarafından XV. ve XVIII. yüzyıllar arasında İstanbul'da büyük bir mutfak kültürünün ileri sürülmüştür.[4]

Bu çalışma ile Osmanlıda bir yemek kültürünün var olduğu ve var olan bu kültürün Osmanlı İmparatorluğunun çağdaşlaşma sürecinde önemli bir değişime uğradığı birincil kaynaklar ile sunulmuştur. Osmanlının yeme-içme kültürü kesinlikle batının, Avrupalıların yeme-içme kültürüne göre farklıdır. Osmanlı gastronomisi, İngiliz, Fransız yada İtalyan gözlemcilerinin aksine Osmanlı İmparatorluğu dönemi boyunca yaşanan olayları belirgin kılarak tarihe geçirmekle görevli olan devlet tarihçilerinin Osmanlı mutfak kültürü ile ilgili bilgiler yer almaktadır. Bu raporlarda Osmanlı gastronomisinin ayrıntılı olduğunu ve diğer medeniyetlerin tatlarını bünyesinde karıştırarak oldukça zengin olduğu anlatılmıştır.[5] Bu çalışmada(I)Alaturka yemek ve yaşam tarzından alafranga yemek ve yaşam tarzına geçiş (II)toplum içerisinde yaşam tarzının değişimi ve (III) değişen yaşam tarzının yemek üzerindeki etkisi gibi konuları ele almaktadır.

Tezin birinci bölümünde XIX. yüzyılda dünyada ve Osmanlı İmparatorluğu'nda var olan değişimlere değinilmiştir.[6] Osmanlı İmparatorluğun asırlarca, doğu uygarlığının en büyük mümessili olduğu,[7] zaman içerisinde devletin iç ve dış güçlerin, yardımına ihtiyaç duyduğu[8] Tanzimat Fermanı, Islahat Fermanı, I. Meşrutiyet'in ilanı ve Kanun-i Esasi'nin yürürlüğe girmesi gibi büyük inkılâplar yapıldığı bu bölümün ana konusu olmuştur. [9] Bubölümde değişim sürecinin mutfak kültürünü nasıl etkilediği incelenmiştir. Kültürel alışverişin toplum içerisinde nasıl olduğunun önemine değinilmiştir.

---

[3]Şar, 95.

[4]Maria PiaPedani, **Osmanlının Büyük Mutfağı**, G.Karaca Şahin (çev.), Ankara: Hece Yayınları, 2017, 7.

[5]Pedani, 8.

[6]İlber Ortaylı, **Batılılaşma Yolunda**, 4.Baskı, İstanbul: İnkılâp Kitabevi, 2018, 25.

[7] Bilal Eryılmaz, **Tanzimat ve Yönetimde Modernleşme**, 4.Basım, İstanbul: İşaret Yayınları, 2017, 13.

[8] Eryılmaz, 250.

[9]Stanford JayShaw, **Osmanlı İmparatorluğu ve Modern Türkiye**, 2008, Mehmet Harmancı (çev.) , İstanbul: Özener Matbaası, 335-336.

Tezin ikinci bölümünde XIX. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu yemek kültüründe olan köklü değişimlere değinilmiştir.Yemek kitaplarında yabancı etkisi ne zaman başladı ve yemek kitapları neden yazıldı gibi sorulara cevap verilmiştir. XIX. Yüzyıl modern mutfak algısına katkıda bulunmuş olan "Melceü't-Tabbâhîn, Ev Kadını, Tatlıcıbaşı, Karagöz Mutfakta, Yeni Yemek Kitabı" gibi eserlerde kaleme alınmış olan yemek tariflerinde bahsi geçen yemeklerin değişimi hakkında bilgiler verilerek dönemin yemek isimleri incelenmiştir. Osmanlı mutfağının yeme içme konusunun zeminini oluşturan öğelerine vetoplumun kadın algısı gibi konulara değinilmiştir.

Tezin üçüncü bölümünde, Osmanlı mutfağındaki değişim süreci, alaturka ve alafranga ayrımı incelenmiştir. Dönemin mutfağı hakkındaki bilgiler ele alınmıştır. Yeni ürünler ve yeni tatların mutfakta nasıl yerini aldığına, mutfağın geçirmiş olduğu evrelerin sofrada da devam ettiği menü ve sofra adabı, anlatılmıştır. XIX. Yüzyılda yemeklerdeki değişimin yanında sofralardaki yemeklerin hazırlanış, sunuş şekillerinin de değişimi üzerinde durulmuştur.

Tezin dördüncü bölümünde, sofra adabı XIX. yüzyıl Osmanlı ziyafet menülerinde alafranga etkinin nasıl uygulamaya dönüştüğü ele alınmıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nda şenlik, yemek ve düğün eğlenceleri, Osmanlı toplumunda ramazan eğlencelerine odaklanılmıştır. Bununla birlikte Osmanlı mutfağın geçirmiş olduğu evrelerin menü ve sofra adabına olan yansımaları, Avrupai tarzda Osmanlı sofralarında, menülerdeki, eşyalar üzerindeki yansımaları ve değişim şekli üzerinde durulmuştur.

Bu çalışma, saray ve saray yaşantısının dışında kalan toplumun yemek kültüründe yaşanan değişimi ele almaktadır. Kilerden mutfağa, mutfaktan sofralara kadar kullanılan araç ve gereçlerin nasıl değiştiği, kullanıldığı, sunulmakta olan yemeklerin işlevleri gibi toplumu nasıl etkilediği ve nasıl yaşama alanı bulduğu anlatılmıştır. Gıda tüketimi, araç ve gereçlerin nasıl değiştiği ve değişen düzene toplumun nasıl adapte olduğu konusuna değinilmiştir.

Mutfak çalışmalarında Osmanlı mutfak kültürüne ait bilgilerin kaynağı Fatih dönemi saray arşividir. Mehmet Kamil'in kaleme aldığı basılı ilk yemek kitabı Melceü't

Tabbahin adlı eseri ve Mehmet Nedim Bin Tosun'un, Aşçıbaşı eseri, Hadiye Fahriye'nin Tatlıcıbaşı adlı eseri, anonim bir eser olan Ev Kadını adlı eserler, Maria Pia Pedani'nin Osmanlının Büyük Mutfağı, gibi eseler bu dönemin mutfak çalışmaları üzerinde yönlendirici kaynaklar olmuştur. Bu eserlerde hem mutfak düzeni hem de yeni toplumsal düzende kadının üstlenmesi öngörülen görevlere değinilmiştir. Osmanlı kadınları hakkında Hanımlara Mahsus Gazete, Parça Bohçası, Kadınlık Dergisi, Bilgi Yurdu Işığı, İnci Dergisi, Türk Kadını, Süs, Asar-ı Nisvan, Kadın Yolu, Çalıkuşu gibi dergi ve gazetelerdeki yayınlarda kadının yeni toplumsal rollerine ve vazifelerine dair bilgiler yer almıştır. Yeni mutfak araçları, kadının toplum içindeki rolleri ev içindeki görevleri yeni yemek teknikleri ve bu konulardaki değişimler bu yayınlar aracılığı ile duyurulmuştur.

Bu çalışmada çeşitli kaynaklar kullanılarak farklı, doğrulayıcı ve tezat bilgilerden faydalanılmıştır. Salt anlatıcılığın ötesinde Osmanlı Devleti'nde ki mutfak kültürü, farklı sosyal bilim alanlarından da yararlanılarak açıklanmaya çalışılmıştır. Yaşam içerisinde tüketilmekte olan yemekler ise bu amaca ulaşmada önemli bir araç olmuştur. Yemek kültürü; yiyeceğin seçimden hazırlanış sürecine üretiminden yemek yeme alışkanlıklarına, kadar toplumdan topluma farklılık göstermiştir. Beslenmenin çok ötesinde hazırlama, pişirme, sunum ve yemek yeme pratikleri gibi ekonomik, sosyal ve kültürel birçok süreci temsil eden etkenler bu çalışmanın temel dayanağını oluşturmaktadır.

Birincil kaynak olarak ünlü gezgin Evliya Çelebi'nin Seyahatnamesi, İbn-i Haldun, Mukaddime mutfak ve sofra kültürüne dair örnekleri kaleme almıştır. Mehmet Kamil'in kaleme aldığı basılı ilk yemek kitabı Melceü't Tabbahin adlı eseri, Mehmet Nedim Bin Tosun'un Aşçıbaşı eseri, Hadiye Fahriye'nin Tatlıcıbaşı adlı eseri, Ayşe Fahriye'nin Ev Kadını adlı eseri. Anonim bir eser olan Yeni Yemek Kitabı ve anonim bir eser olan Karagöz Mutfakta gibi eserler bu çalışmada temel olarak kullandığımız kaynakları oluşturmuştur. Bu eserler Yemek ve sofra kültürü hakkında bilgiler içermektedir. Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, editörlüğündeki "Soframız Nur Hanemiz Mamur", Arif Bilgin ve Özge Samancı Türk mutfağı ve dergilerde yayınladıkları makaleler, Maria Pia Pedani Osmanlı'nın Büyük Mutfağı, Marianna Yerasimos, 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı, Suraiya Faroqhi,."Osmanlı Kültürü Ve

Gündelik Yaşam, Tuğrul Şavkay, “Osmanlı Mutfağı”, Tuğrul Şavkay “Türk Mutfağının Büyük Klasiği Fahriye Hanım”, Donald Quataert, “Osmanlı İmparatorluğu 1700-1922”,NehizeAraz, Hünkâr Beğendi: 700 Yıllık Mutfak Kültürü Mehmet Akman, Mustafa Mete, Türk Ve Dünya Mutfakları, Seda Erkoç, Ayşegül Avcı, Evlin Otman “Yemekte Tarih Var” gibi çalışmalar Osmanlı yemek kültüründeki değişimlere yönelik yardımcı kaynakları oluşturmuştur.

XIX. yüzyıl siyasi ve toplumsal değişimlere dönemin kıyafetten yemeğe yönelik bilgileri; Erik Jan Zürcher, “Modernleşen Türkiye’nin Tarihi”, T. Uslubaş, “İlk Çağlardan Günümüze Dünya Tarihi, Caner Taslaman, “Küreselleşme Sürecinde Türkiye’de İslam”,Faroqhi, Suraiya “Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam”.YükselŞahin,“1930 Yılları Arasında Türkiye’de Kadın Siluetinde Moda Anlayışı Ve Değişimler,”Aydın Sayılı,“Milli Kültür Unsurlarımız Üzerine Görüşler”, Abdullah Saydam, “Yenileşme Döneminde Osmanlı Toplumu”,Y.Öztuna,“Osmanlı Devleti Tarihi,”İlber Ortaylı, “Gelenekten Geleceğe”,İ.Ortaylı,“Türkiye’nin Yakın Tarihi”. Nevzat Köseoğlu, “Türk Dünyası Tarihi ve Türk Medeniyeti Üzerine Düşünceler,”Ekmeleddin İhsanoğlu, “Osmanlı Devleti Medeniyeti Tarihi,” S. Deringil, “Simgeden Millete”, Birgül Demirtaş Coşkun, “19.Yüzyıl Siyasi Tarihi” gibi kaynaklardan o dönem Osmanlı toplumunun gündelik yaşantısının dönüşümünü öğrenmekteyiz. Dönemin tarzı hakkında genel bilgiler yukarıda ismi geçen kaynaklarda yer almıştır. Bu tezin yazımı toplumun yeni tanışmış olduğu yiyeceklerin önce mutfağa ardından sofraya gelişini ve bu sürecin nasıl geliştiği, yiyeceklerin Osmanlı pazarına girmesiyle sofralara taşınma sürecini bir bütün olarak ele almıştır. Bununla birlikte XIX. Yüzyıl Osmanlı mutfak kültüründeki değişiminin, toplumsal hayat ve özellikle kadının toplumsal rollerinde yaşanan değişime hangi oranda eşlik ettiği ortaya koyulmaya çalışılmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

DEĞİŞİM DÖNEMİ

1.1. XIX. Yüzyıl Dünya ve Osmanlı Devletindeki Değişim Dönemi

Toplumlar zamanla bir değişim süreci içerisine girerler.[10]. XIX. yüzyılda bütün dünyada bir değişim meydana gelmiştir. Bu yüzyılda insanlığın önemli bir bölümü sosyal değişimi art arda yaşamıştır.[11] Dış politika ile iç politika iç içe geçmiştir.[12]Bu değişim süreci Osmanlı İmparatorluğu'nun XIX. ve XX. Yüzyıllarında hız kazanmıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nda var olan değişimler özellikle Tanzimat Fermanının ardından belirgin olarak ortaya çıkmıştır.[13] Osmanlı İmparatorluğu Tanzimat Fermanından sonra batı uygarlığına yakınlaşmaya başlamıştır.[14] Batılılaşmanın, tam olarak Tanzimat Dönemiyle beraber kendini gösterdiği kabul edilmektedir.[15]

XIX. yüzyıla gelindiğinde Osmanlı'da İmparatorluk otoritesi zayıflamış, tebaa içinde kargaşa ve ayaklanmalar olmuştur.[16]Bu gelişmelere karşı Osmanlı Devletiidari, adli sistemini değiştirmiş, bu farklılaşma gündelik hayata yansımıştır.[17] Modernleşme çabalarıolmuştur.[18] XIX. yüzyılda Osmanlı Devleti'nin değişim sürecini yansıtanfikir ve düşünceler gelişen matbaa teknolojisinin de yardımıyla en azından kentli sınıflar

---

[10] Fügen Berkay, 20.Yüzyılda Sosyal Değişme ve Milli Kültür Varlığımız, **Milli Kültür Şurası Bildirileri,** Ankara 1990, 44.

[11] Berkay, 44.

[12] Selim Deringil, **Simgeden Millete**, 5.Basım, İstanbul: İletişim Yayınları, 14.

[13] Cemil Meriç, **Umrandan Uygarlığa,**3.Basım, İstanbul: İletişim Yayınları, 2004, 110.

[14]Caner Taslaman, **Küreselleşme Sürecinde Türkiye'de İslam**, 1. Basım, İstanbul: İstanbul Yayınevi, 2011, 41.

[15] Orhan Okay, **Osmanlı Devleti ve Medeniyeti Tarihi**, Cilt 2, 195.

[16]İlber Ortaylı, **Gelenekten Geleceğe**, 11.Basım, İstanbul: Ufuk Kitapları, 2004, 11.

[17] Abdullah Saydam, Yenileşme Döneminde Osmanlı Toplumu, **Genel Türk Tarihi**, Cilt 7, 2002, 33.

[18] Çiğdem Erdem, Mehmet Sadık Rıfat Paşa ve XIX. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'na Batılılaşma Bağlamında Kameralizmin Girişi, **Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi**, Cilt 12, Sayı 2, 2010, 174.

açısından kamusallaşmıştır.[19] Tanzimat Dönemi'nin temel özelliği olan yeniliğe ayak uydurma, çağdaşlaşma fikri sadece düşünce dinamikleri içinde kalmayarak hayatın her anına hitap etmiştir. Tanzimat'tan önce de batı gündelik yaşamına şahitlik eden Osmanlı ileri gelenlerinin ilettiği metinler mevcuttur.[20]Örneğin Yirmi Sekiz Çelebi Mehmet Efendi elçi sıfatıyla Fransa'ya gönderilmiştir. Osmanlı Devlet ricali Batı medeniyetini yüzeysel de olsa ilk kez onun kaleminden "Sefaretname" adlı eserle tanımıştır.[21] İlerleyen dönemde de özellikle Tanzimat sürecinde Osmanlı da Batı medeniyeti vekültürü ile ilgilikaynakların sayısı artmıştır. Birçok alanda olduğu gibi Osmanlı İmparatorluğu'nun değişim süreci Osmanlı mutfağını ve yemek kültürünü de etkilemiştir. Osmanlı mutfağı İmparatorluğunun son dönemlerinde çok geniş ve zengin bir şekilde çeşitlenmiştir.

1.1.1. XIX. Yüzyılda Bilimsel Gelişmeler

XIX. asrın dünyada önde gelen özellikleri arasında bilim ve teknolojinin birbirine yakınlaşması da yer almıştır. XIX. asrın özellikle ikinci yarısından sonra oluşan bilimsel bilgi birikimi, insanların günlük ihtiyaçlarının giderilmesi amacıyla teknolojinin kullanımına hizmet etmiş ve teknolojik gelişmeler insanların yaşam tarzlarını farklılaştırmaya başlamıştır. Mesela kurumsal elektrik araştırmalarından elde edilen sonuçlar, elektrik dinamosuna, telgraf, telefon ve diğer aletlere çevrilmiş, bunların artmasıyla da toplumsal yaşam yeni bir düzene ve görünüme sahip olmaya başlamıştır.

Bu dönemin en önemli aşamalarından biri de üretim amacıyla laboratuarların açılmasıydı. Burada üretilen prototipler fabrikalarda çoğaltılmış ve yeni pazarlama teknikleriyle satış yapılmaya başlanmıştır. Örneğin Amerika'daki sanayi atılımında bilhassa devletin ve özel teşebbüsün imkânlarıyla kurulan büyük araştırma laboratuarları önemli rol oynuyorlardı.

---

[19] Ramazan Korkmaz, "**Yeni Türk Edebiyatına Giriş**, 8.Basım, Ankara: Grafiker Yayınları, 2009, 25.
[20] Erdem, 174.
[21] Okay, 197.

Bu asırda farklı alanlarda ortaya çıkan yeni bilgilere dayanılarak yeni kuramlar ortaya çıktı.[22] Fizikte, termodinamik ve elektromanyetik kuramları ve Biyolojideki Evrim Teorisi diğer alanlara da dağılarak birden fazla alanda tartışılır düzeye gelmiştir.

Bu asrın bir diğer özelliği ise Rönesans'tan beri var olan bilim sevgisinin bu dönemde kendini daha net göstermesidir.[23] İnsanlar yeni bilimsel ve teknolojik keşiflerden etkilenmiş, sorunlarını bilim ile bağlanmaya ve onunla her sıkıntının çözümünün bulunacağına inanmışlardı.[24]

Matematiğin zirve dönemi olarak adlandırılan XIX. asır süresince bilimde birden fazla teori meydana çıkardı. Buna örnek olarak Genel Fonksiyonlar Teorisi, Grup Teorisi, Sayılar Teorisi, verilmiştir.[25] Sentetik ve analitik metotlar yeni bir Geometri oluşturmuş, bu yöntemlerin Fizik alanındaki problemlere uygulanması ile Fizik biliminde de önemli olacak gelişmelere zemin hazırlamıştır.[26]

1850'lerden sonra Astronomide fotoğraf plağının kullanılmasıyla birlikte sema cisimlerinin fotoğraflarının çekilme olanağı olmuştur. Bu yöntemle gözle görülmesi mümkün olmayan pek çok sema cismi görüntülenmiştir. 1932'de ilk radyo teleskoplar kullanılmaya başlandı.[27]Thomas Seebeck, volta pilinde meydana gelen mevcut farkın yalnızca metallerin cinsine bağlı olmadığını, bunun yanında sıcaklığa da bağlı olduğunu ortaya çıkarmıştır. Aynı zamanlarda James Joule'un iletken maddelerden geçen akımın meydana getirmiş olduğu ısıyla alakalı çalışmalar yapmış ve bu çalışmalar ile yeni bilgiler elde etmiştir. Elde edilen bu bilgiler doğrultusunda elektrik ve kimya arasında yeni bir ilişki bulundu ve "Elektrokimya" isminde yeni bir bilim dalı ortaya çıkmıştır.

---

[22] Okay, 216.
[23] Okay, 203.
[24] Aydın Sayılı, **Atatürk ve Milli Kültürümüzde Temel Unsurlarından Bilim İle Entelektüel Kültür ve Teknolojileri**, Ankara: Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu, 1990,610.
[25] Nutku Uluğ, Leibniz'inMonadlar Teorisinin Tarihsel Önemi, **Kilikya Felsefe Dergisi,** Sayı 1, 2014, 1.
[26] Tolga Uslubaş, **İlk çağlardan Günümüze Dünya tarihi Geçmişten Günümüze Dünya**, 1.baskı, İstanbul: Venedik Yayıncılık, 2013, .295.
[27]Uslubaş, 296.

John Dalton'un notasyonun atom ağırlığının şekillenmesi ve sonunda Mendeleyev'in periyodik sınıflandırması ile birlikte bugün kullanılmakta olan şekle en yakın hale geldi. Sonrasında Mendeleyev'in şemada boş bıraktığı yerler ile yeni keşfedilen elementlerin birbirine uygunluk gösterdiği ortaya çıktı.[28]

XIX. asrın ortalarında atom yapısıyla alakalı çalışmalarda artış yaşandı. Alman fizikçi Johann Hittorf seyrek gaz bulunan camın içinden elektrik akımını geçirme fikrini düşündü. Aynı zamanlarda William Crookes bu düşünceyi denedi ve elektrotlardan birinin ışınlar çıkardığını gözlemledi[29]. Aradan birkaç yıl geçtikten sonra Jean Perin ortaya çıkan ışınların, negatif yüklü olduklarını keşfetti. Bunlara elektron ismini koydu. [30] 1896' da uranyum ve fotoğraf plağını tesadüfen aynı yere koyan HenriBecquerel plağın karardığını fark etti ve ilk radyoaktif maddelerin olduğunu gözlemledi. 1910 yılında Lord Ernest Rutherford "Protonu" keşfetti. 1932'de Sir James Chadwick bunların nötr taneciklerden oluşan bir yığın olduğunu dile getirdi. Buna "nötron" ismi verildi. Yakın zamana kadar temel parçacıkların proton, nötron, elektrondan oluştuğunu düşünen bilim insanları, yapılan deneyler sonucunda bunların daha küçük taneciklerden oluştuklarını gözlemleyerek keşfetti. 1932 yılında JhonCockroft ve E.T.S. Wolton İle birlikte çekirdeği delerek Nükleer fiziğin modern çağını başlattığını bizlere gösterdi.[31]

Alman bilim adamı Robert Mayer yaptığı havanın sıkıştırılması adlı bir deneyde havanın sıkıştırılmasıyla sıcaklığın oluştuğunu gözlemledi. Termodinamiğin ilk kuralı olanenerji yalnızca bir şekilden başka bir şekle dönüşebilir.[32]Yok, edilemez, sonradan da var edilemez. Bulunan bu ilke daha sonra termodinamiğin ilk yasası oldu.[33]
Tıp alanında; yaşanan gündelik sorunlardan olan hastalık ve buna neden olan etkenler ele alındı. Bu alanda hastalığa neden olan etkenler ve onlardan nasıl korunması

[28] Davut Sarıtaş, Yüksel Tufan, Periyodik Yasa-Sistem İlişkisi Nasıl Kurulmalıdır? Kimya Öğretimine Bilim Tarihi ve Felsefesinden Çıkarımlar, **Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi**, 34 (1) , 2019, 28-29.
[29] Volkan Babacan, **Fransa'nın Nükleer Gücü ve Uluslararası Politikaya Etkileri (Yüksek Lisans Tezi)**, İstanbul: Medeniyet Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Uluslararası İlişkiler Anabilim Dalı, 2020, 12.
[30] Sayılı, 620.
[31] Babacan, 13.
[32] Uluğ, 1.
[33]Uluğ, 1.

gerektiği üzerine araştırmalar yapılmıştır. Bu doğrultuda bağışıklık ve koruyucu hekimlik gibi alanındaki çalışmalar arttı. Fransız mikrobiyolog Louis Pasteur kuduz aşısını bularak önemli bir katkı sağladı.[34]Bu dönemde anatomide sinir sistemi üzerine çalışmalar yapılmıştır. İlaç bilimiyle ilgili araştırmalarda da artış yaşandı. Bitkisel ve kimyasal ilaçlardan sonra organik ve inorganik karışımlar kullanılmaya başlandı.

Teknoloji sahasında; havagazı, dizel motor, benzin, gazyağı motoru gibi yanmalı motorlarortaya çıkmıştır. Aynı zamanda, motosiklet ve otomobillerin icadı da yapıldı. 1805 'de X ışınlarının bulunmasıyla birlikte Nükleer Çağ'ın kapıları açılmış oldu.[35]

Tüm bu gelişmeler toplumların gündelik yaşam pratiklerini ve bireylerin toplumsal rollerini marjinal bir bicimde geliştirdi.

XIX. Yüzyılda Sömürgenin Altın Çağı

XIX. yüzyılda Endüstrinin gelişmesiyle Sömürge imparatorluklarının sömürme nedeni tamamıyla ekonomik sebeplere dayanıyordu. [36] Endüstrinin gelişmesiyle üretim faaliyetleri çoğalmış, bu faaliyetler artınca da ülke nüfusu üretim miktarını tüketememişti. Bu sebeple üretim fazlasını dağıtacak yerler bulmaya çalıştılar.[37]Diğer taraftan hammadde sıkıntısı meydana geldi. Avrupa'da bulunan belirli ölçüdeki hammadde kaynağı yetmeyince araştırma ve incelemeler ile yeni hammadde kaynakları uygun koşulları oluşturarak toprak arayışı elde etme süreci başladı.[38] Sömürge toprakları açısından Afrika, Madagaskar, Güneydoğu Asya ve Pasifik Adaları dikkati çeken ilgi uyandıran yerler olmuştur. Kısa süre içinde pek çok yeni yer keşfedildi. Keşfedilen sahipsiz topraklara sahip olmak, hükmetmek için hükümetler arasında bir yarış başladı.[39]

Keşifler ölçüsüz bir şekilde sınırları dışında bulunan ulusların ekonomik egemenliği altına alarak ilerlemesine yani sömürgeciliğe dönüştü. Devletler kuvvetlenmek için ya

[34]Uslubaş, 297
[35]Uslubaş, 297
[36]Zürcher, 102.
[37]Uslubaş, 301.
[38]İlber Ortaylı, XIX. Yüzyıl Sonunda Suriye ve Lübnan Üzerinde Bazı Notlar, **Osmanlı Araştırmaları**, Cilt 4, Sayı 4, 1984, 92.
[39] Metin Ünver, **Sömürgecilik Tarihi,** İstanbul Üniversitesi Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi Yayınları, 352.

da rekabet için işgal faaliyetlerine hız kesmeden devam etmiştir. 1873'te başlayan kriz sömürge çalışmalarını hareketlendirdi. Batılı büyük devletlerin hepsi kendi imkân dâhilinde sömürgecilik faaliyetlerini sürdürmüştür. 1878-1885 yılları arasında sömürgecilik çalışmaları hızla ve güç kullanarak yapıldı.[40] Büyük sömürge İmparatorlukları bünyesinde mal ve ürünlerin serbest dolaşımı ve yapılan yeni gümrük antlaşmalarıyla mevcut pazarın büyümesi, Avrupa da ve hatta Osmanlıda maddi kültür öğelerinin çeşitlenmesine neden olmuştur.

1.1.1.1. Sanatta Devrim Yılları

XVIII. asrın sonları ile XIX. asrın başlarında Batı dünyasında ortaya çıkan kültürel etkinliklerin farklılığı oldukça fazlaydı. Avrupa'nın her bölgesinin birbirinden farklı olan geçmişine karşı oluşan ilgi, ulusçuluk akımlarını ve bu akımlara karşı artan ilgiyi kuvvetlendirdi.[41] Ulusal farklılıklar Batı'da da farklı edebiyat okullarının açılmasına neden olmuştur.[42] Pablo Picasso, George Braque ve diğer ressamlar incelenebilen gerçekliği hiç anımsatmayan şekillerin bütünden aldıkları bir parçayla bir ruh durumunu işleyerek anlatmaya çalışmışlar. Resmin sanat dışında farklı faktörleri anlatmasına karşı geldiler.

Edebiyat lisanlara bağlı olduğu için resim kadar uluslararası bir özelliğe sahip değildi. Fakat buna rağmen Dostoyevski, Çehov, Tolstoy gibi duyarlı vefarkındalık düzeyleri yüksek olan yazarların kendine göre bir ahlak evreni biçimlenmesine yol açtı.[43]Batı edebiyatının muhafazakâr özelliğine karşı, Sanayi Devrimi'nin gündelik yaşamdaki değişikliğiyle ve demokratik devrimin ilerlemesiyle toplumsal ve siyasal hayattaki değişimler de dâhil olmak üzere bilim, sanat ve düşünce alanlarında incelenen değişimler de oldukça kapsamlı ve derin değişiklere sebep olmuştur.[44]

[40] Ortaylı, **Batılılaşma Yolunda**, 59.
[41] Sayılı, 612.
[42]Uslubaş, 298.
[43] Emre İsmet, Tolstoy, DostoyevskiÇehov'a Dair, **Türk Dili**, 2017, 33.
[44]Eric Jan Zürcher, **Modernleşen Türkiye'nin Tarihi**, 30. Basım, İstanbul: İletişim Yayınları, 2015, 106.

1.1.1.2. Batı Etkisindeki Türk Edebiyatı

XIX. yüzyıl, Osmanlı'nın yeni bir medeniyetle karşılaştığı dönemdir. [45] XVIII. yüzyılda Aydınlanma Çağı, XIX. yüzyılda da Sanayi Devrimi'ni yaşayan Batılı devletlerin tersine Osmanlı İmparatorluğu'nda bilimsel gelişmeler yaşanmamıştır. İmparatorluk içerisinde sosyal, ekonomik sıkıntıların yaşanması ülkedeki aydın kesimin kaygılanmasına yol açmıştır.[46] Gerilemeye, bozulmaya karşı çıkar bir yol düşünmeye başlayan yöneticiler, Avrupa'ya öğrenci gönderilmesini uygun bularak bu noktada adımlar atmıştır.[47] Ayrıca Osmanlı İmparatorluğu Avrupa Devletlerinin belirli şehirlerine (Londra, Viyana, Paris vb.) büyükelçilikler açmıştır. Açılmış olan elçilikler yer aldığı kentlerde insanların yaşamlarını, edebi hayatlarını, kültür ve siyasetini yakından takip edip gözlemlemiştir. Edinmiş oldukları bu izlenimleri "Sefaretname" isimli kitaplarda toplamışlardır. Yazılan kitaplarda Avrupa'nın, edebiyatını ve sanatını yaşam şeklini abartılı, göz kamaştırıcı bir şekilde ele almışlardır.Bu durum Türk aydınlarında Avrupa hayranlığının başlamasına neden olmuştur.[48]

Aydınlar XIX. yüzyılda yaşanan bu gelişmelerden etkilenerek Alman ve Fransız dillerinde yazmaya başlamışlar. Aydın ve elit kesim arasında Fransızca konuşmak ilericilik olarak kabul ediliyordu. Fransız tarzı hayat çağdaşlığın ölçülerinden biri olmuştu.[49]Bunlara bağlı olarak XIX. yüzyıldan itibaren dil ve edebiyatın çehresi de değişiyordu. Makale yazılmaya, Batı devletlerindeki gibi gazeteler basılmaya başlandı. İlk defa Batılı anlamda roman, öykü, tiyatro kaleme alınmaya başlandı. Ayrıca geleneksel Türk tiyatrosu yerini Batılı anlamdaki trajedi, dram ve müzikli gösteri ve tiyatrolara bıraktı. XIX. yüzyıl sonlarına doğru ülkede teşekkül eden değişmelere bağlı olarak edebi cemaatler ortaya çıkmaya başladı.[50]Şiirde de köklü değişikler olmuştur. Biçimde süregelen tarz ve içerikte olan farklılıklar dikkat çekiyordu.Şiirlerde çoğunlukla işlenmekte olan devlet büyükleri ve sanatla uğraşan kişiler değil de hürriyet, hak, eşitlik, özgürlük gibi soyut kavramlar övülmeye

[45]Uslubaş, 299.
[46]Zürcher, 114.
[47]Zürcher, 101.
[48]Ortaylı, 23.
[49] Ortaylı, **Batılılaşma Yolunda**, 22.
[50]Uslubaş, 300.

başlandı.[51]XIX. asrın sonlarında kurulan Servetifünun edebi topluluğu şiirde sade ve anlaşılır dilden kendini ayrı tutmuştur. Dönem içerisinde yazılan eserlerde süslü, ağdalı bir dil kullanmaya başladı. Bu grup Tanzimat Dönemi topluluklarından daha başarılı Batılı tarzda romanlar yazdı. Halit Ziya'nın (Uşaklıgil), "Aşkı Memnu", Mai ve Siyah", Mehmet Rauf'un "Eylül" romanı gibi. Tevfik Fikret ve Cenap Şahabettin gibi sanatçılarda şiir alanında ilk göze çarpan isimlerden olmuştur. Şiirde resim yapma akımı (Parnasizm) da bu dönemde görülmüştür.[52] Batı etkisine kapılan bir diğer edebiyat topluluğu olan Fecr-i Ati topluluğu da Türk edebiyatının bir bölümünü oluşturur. Ahmet Haşim bu topluluğun en önemli temsilcisidir. Kurucularının Ziya Gökalp, Ömer Seyfettin ve Ali Canip Yöntem'in olduğu Genç Kalemler dergisi Türk edebiyatında millileşme hareketlerini başlattı. Dergide; siyasi bölümünü Ziya Gökalp, dil ve edebiyat bölümünü ise daha çok Ömer Seyfettin yürütmüştür. Ortaya çıkan eserlerle bu dönem edebiyatı kendisini genel Türk edebiyatında "Milli Edebiyat Dönemi" olarak adlandırılmıştır. Daha sonra bu edebiyata Halide Edip Adıvar, Yakup Kadri Karaosmanoğlu da katılmıştır.[53]

1.1.2. Değişim Döneminde Tanzimat Fermanı'nın İzleri

Osmanlılar farklı etnik grupları tanımaya başladıkça kendi sınırları içinde yeniliklerin önünü açarak çağa uyum sağlamaya yönelik faaliyetler başlatmıştır.[54] Özellikle Tanzimat dönemi kapsamlı idari hukuki askeri ve iktisadi bir dönüşüm öngörürken bu dönüşümden toplumsal ve gündelik yaşamda önemli derecede etkilenmiştir. Dahası bu dönüşüm ile birlikte Doğrudan gündelik hayatın düzenine etki eden düzenlemeler getirilmiş ve kanun ve nizamnameler çıkarılmıştır.[55] İmparatorluk sınırlarında uygulama alanı bulan düzenlemelere baktığımızda, Tanzimat Fermanı, Islahat Fermanı, I. Meşrutiyet'in İlanı ve ilk anayasal olan Kanun-i Esasinin yürürlüğe girmesi örnek olarak verilebilir.[56] Uygulanan bu değişimlerin kökeninde Osmanlı İmparatorluğu'nun varlığını sürdürmek düşüncesi yatmaktadır. İmparatorluk içerisinde yapılan bu değişiklikler, kalıplaşmış düşüncelerin varlığı sebebiyle yavaş

[51]Metin Kayahan Özgül, İsmail Arıkoğlu, İ, Demir, R, Yılmaz, O, Köksal, M. F, **XIX. Yüzyıl Türk Edebiyatı**, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2019, 12-13.
[52] Ortaylı, 36.
[53]https://www.turkedebiyati.org/fecri_ati_edebiyati.html , 18 Kasım 2021.
[54]Deringil, 14.
[55] Saydam, 33.
[56]İlber Ortaylı, **Türkiye'nin Yakın Tarihi**, İstanbul: Optimum Basım, 2010, 13.

bir şekilde ilerlemiştir.[57]Matbaanın yaygınlaşması, okurların yeniliklerden haberdar olma istekleri ve merak duyguları Osmanlı toplumunda batılılaşmanın hız kazanmasına neden olmuştur. Osmanlı'da bu yüzyılda düşünce hayatında da değişiklikler olmuştur. Fikir adamları ve edebiyatçılar bu noktada önemli rol oynamışlardır. Örneğin Tanzimat şair ve yazarları Batı'dan gelen sosyal ve felsefi konulara ilgi duymuştur.İnceledikleri düşünce, olay yâda konuları roman, hikâye, şiir ve tiyatrolarda işlemişlerdir. Tanzimat yazarları XIX. yüzyılda Osmanlı Devleti'nin batılılaşma sürecinde fikir ve düşüncelerini yansıttıkları eserleriyle önemli rol oynamıştır. Tanzimat Fermanı ile Türk sanatçıları da batılılaşmaya başlamıştır.[58] Zengin, aydın zümre batılılaşmaya karşı çok açık olmuştur. Toplum tarafından dönemin düşünürlerinin bu tutumları tepkiyle karşılanmıştır. Fakat bu tepkilere rağmen Tanzimat Döneminin sağlam özelliği olan yeniliğe, dönüşüme ayak uydurma, çağdaşlaşma ve modernleşme fikri sadece düşünce kalıpları içinde kalmayarak hayatın her alanına dokunmuştur. Avrupa'nın tarz-ı muaşeret ilkelerinin değişimi azınlıklardan başlayarak toplumun üstlerine doğru yayılmıştır. Bu tarzın hayata girmesinde Avrupa'ya gönderilmiş elçilerin rolü büyüktür.[59]Tanzimat'tan önce Avrupa modası İstanbul'da hayata girmiş durumdaydı. Osmanlı İmparatorluğu'nda elit kesimde var olan bu değişim zaman içerisinde Batıyı taklit eder bir yaşam tarzını da beraberinde getirmiştir. Evlerde günlük yaşamda kullanılan eşyalarda da değişime gidilmiştir.II. Meşrutiyet sonrası İngiliz ve Amerikan mobilyaları açık bir şekilde göz önünde olmuştur. Batılı bir zevk ile ev eşyalarını tayin etmişlerdir. Değişimlerin başlangıcına baktığımızda Tanzimat Fermanı ile çok daha etkili olduğunu görmek mümkündür. II. Mahmut'un kılık kıyafet üzerinde yapmış olduğu değişiklikler de düşünceleri etkilemiştir. Örneğin Namık Paşa 3. Hassa Alayının tanzimini Batı orduları düzenine göre yapmıştır.[60] Osmanlı Devleti için yararlı olacak bilgi ve teknolojilerin alınması bunların öğrenilmesi için uğraşan kişiler olmuştur.Halkın yapılan yenilikleri, dönüşümleri kolaylıkla benimsemesi ve var olan geleneğin kırılması amacıyla devlet adamları eğitim alanına yönelmiştir.[61]Berkes'e göre:

[57] Saydam, 33.
[58]Korkmaz, 25.
[59]İlbeyi Özer, **Avrupa Yolunda Batılaşma ve Batılılaşma**, İstanbul: Truva Yayınları, 2005, 22.
[60] Saydam, 550.
[61] Ortaylı, **Batılılaşma Yolunda**, 25.

> Eğitim faaliyetleri kapsamında "Sultan Abdülmecid 1845'de yapmış olduğu konuşmalarda eğitimin amacını halkın bilgisizliğini azaltmak ve tüm dünya için önemli olan din bilgilerini yaymak olarak" gördüğünü söylemiştir.[62]Tanzimat Döneminde değişmekte olan bu sistemi uygulamışlardır. 1851'de Cevdet Efendi'nin kurduğu Encümen-i Daniş Kurumu Dil, Edebiyat, Tarih dallarında yeni eserlerin yazılmasını amaçlamıştır. [63] Sonrasında Cemiyet-i İlmiye-i Osmaniye kurulur. Bu kurum Tahir Münif Efendi'nin yönetiminde Mecmua-i Fünun' u çıkartır."[64]

Bu dergide fen, ilim, hikmet türü yazılara yer verilmiştir. Yabancıların yardım ve desteği ile kurulan okulda Amerikan tarzı eğitim verilmiştir. 1863'te kurulan Robert Koleji eğitim alanında etkili olmuştur. Eğitim alanındaki en kapsamlı reform hareketi sayılabilecek ilk girişim Maarif-i Umumiye Nizamnamesi öğretimiyle İlköğretim, Ortaöğretim, Yükseköğretim olarak düzenlemiş, 1869 Nizamnamesi İle Osmanlı eğitim sistemini önemli ölçüde düzenlenmiştir. Batılılaşma sürecinde askeri okullar önemli bir yer edinmiştir. Osmanlı bu dönemde askeri eğitimde yenileşmeye gitmiştir. Kışla sayısında da zamanla artış yaşanmıştır. Tanzimat ile birlikte devlet Meslek ve Teknik Öğretim kurumları, bilgi sahibi bazı teşkilatlar iç kurumları için kalifiyeli eleman yetiştirmek amacıyla bu kurumları açmıştır. Eğitim, ilim ve fen anlamında ilerlerse de batılı devletlerin müdahaleleri ile Osmanlı İmparatorluğu'nun içte sağlamaya çalıştığı kontrolü bozmaya çalışarak işe başlamıştır. Sonrasında yabancı okullar meselesi ortaya çıkmıştır. Bünyesinde barındırmış olduğu yabancı okulların varlığı ile siyasi iktisadi ideolojilere daha açık hale gelmiştir.1894 yılında Osmanlı devletinde 427 yabancı okul varlığı bilinmektedir.

Osmanlı İmparatorluğu'nun yenileşme sürecinde, çocuklara verilen eğitime baktığımızda, XIX. yüzyıla kadar erkek çocukları kız çocuklarına oranla daha fazla eğitim alırlardı. Kız çocukları ise genellikle eğitimlerine bilgin kadınların evlerinde Kur'an-ı Kerim ve dini eğitimine dair dersler alarak bilgi sahibi olurlardı. 1869'dan sonra kız çocuklarının da eğitim alması, okuması için adımlar atılmıştır. Kız Sanayi

[62]Niyazi Berkes, **Türkiye'de Çağdaşlaşma**, 21. Basım, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2015, 230.
[63]Berkes, 235.
[64]Berkes, 236.

Mektebi, sonrasında da kadın öğretmen yetiştirmek amacıyla Darü'l Muallimat açılmıştır.[65]1880'de ilk Kız İdadisi faaliyete geçmiştir. Cevdet Paşa'nın kızı Fatma Aliye Hanım kadın konusunu ele alan "Nisvan-i İslam' adlı eseri yazarak Osmanlı'da ilk kadın hakları savunucusu olarak tarihe geçmiştir.[66] Osmanlı İmparatorluğu'nun XIX. yüzyıl sonrasında değişime karşı takınmış olduğu üslup nedeniyle yabancılar ülke sınırları içinde rahatça var olmuştur. Osmanlı kendiniyeni değişimlerin içinde hatta merkezinde bulmuştur.

Osmanlı İmparatorluğu'nun yenileşme süreci ile birlikte kentlerde de değişimler olmuştur. Başta İstanbul olmak üzere diğer kentlerde de yabancı sermayeyi Batılı devletlerin açtığı bankalardan karşılamıştır. İş hanları, fabrikalar, hastaneler ve ulaşımdaki masraflar bu bankalardan toplanmıştır. Bu dönem şehirleşme ve nüfus artışını da beraberinde getirmiştir. Devlet, sanayide oluşan açığı tarım alanında ve hayvancılıkta giderirken, köyden kente göçlerin yaşanması bazı ekonomik ve sosyal problemlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur.[67] Devlet gücünü yitirmeye başlayınca tarım ve hayvancılıkta istenilen verimi alamadı.

Osmanlı'nın Batı ile ilişkilerinden dolayı seyyahlar, yabancı iş adamları, tüccarlar ve devlet adamları imparatorluğa gelmiştir. Yaşanan bu etkileşim ve yoğunluk ile büyük kent sayısında artım başlamıştır. Limanlarda da iş merkezi sayılarında artış görülmüştür. Yaşanan bu durumlardan dolayı şehir yönetiminin yeniden gözden geçirilmesine yönelik karar alınmıştır. Bu kapsamda modern belediyeler tasarlanmıştır.[68]

Osmanlı maliyesi gelir gider dengesine bağlıdır. Tımar sistemi ve vakıflar sistemi mevcuttur. Osmanlı'da 1860'tan sonra demiryollarının hizmete girmesi ile ulaşım gelişmiştir. XIX. yüzyılda posta hizmetlerinin kurulması ve telgrafın icadı ile haberleşmede büyük bir gelişme kaydedilmiştir. Bu yüzyılda posta telgraf ve gazetenin varlığı önemlidir.

---

[65] Saydam, 578.
[66] Saydam, 579.
[67]Birgül Demirtaş Coşkun, **19.Yüzyıl Siyasi Tarihi**, **Cilt 2**, Sayı 16, 2005, 185-196.
[68] Saydam, 578.

1.1.2.1. Osmanlı Toplumunun Gündelik Yaşam Tarzı ve Dönüşümü:

Osmanlı toplumunda gündelik yaşam tarzı, gelişim ve dönüşümüyle ilgili değişimler XIX. yüzyıldan sonra başlamıştır. Bu değişimler ise ‘’modernleşme’’ kelimesi ile karşımıza çıkmıştır.[69] Bu yüzyıl eski aile yapısının temelden değişime başladığı ve dönüştüğü bir dönem olmuştur.[70] Osmanlı'nın son yüzyılından itibaren sosyal hayatta etkili olan bu modernleşme, giyim, kuşam, eğlence, sokak kültüründe ve kaleme almadığımız birçok alanda değişikliğe neden olmuştur.[71]Osmanlı İmparatorluğu'nun temelini aile oluşturmaktadır. Aile evlilik ve kan bağı bulunan karı koca kardeşler vb. oluşturduğu toplumun en küçük bütünüdür. Osmanlı toplumunda da geniş aile modeli yaygın olarak görülmektedir. Geniş aile, üç kuşağın bir arada yaşamını sürdürdüğü topluluğa verilen addır.[72]Osmanlı toplumunun içinde doğduğu ve hayatını sürdürdüğü ilişkiler yaşam tarzlarını, biçimi ve özelliğini belirlemiştir.[73]Osmanlı toplumunun ev yaşam alanı öncelikle Belgrat'tan İstanbul'a, Antep'e ve Şam'a kadar uzanmaktadır. İmparatorluk düzeni ve yaşam şekli zengin bir çeşitlilik bulundurmaktadır.[74] Osmanlı evleri genellikle ahşap, taş ya da tuğladan elde edilmektedir kâgir diye adlandırılan malzemeden yapılmaktadır. Evlerin önünde bahçeleri bulunmaktadır. Apartman sistemi o dönemde genel olarak görülmemektedir. Evin dış kapısı müstakil ve bağımsız ve bir aileye tayin edilmiştir. Ev genellikle oturanın malıdır. Evin içini oluşturan eşyalar süsten, gösterişten uzak, sade ve azdır. Büyük ev ve konaklarda çoğunlukla haremlik selamlık kısımları da bulunmaktadır. Selamlık bölümünün yer aldığı kısım evin reisinin erkek misafirleri kabul ettiği, ağırladığı mekân olarak kullanılmaktadır. Çoğu zaman bu kısım evin birinci katında yer almaktadır.[75] Kadınların olduğu alana ise harem adı verilmekteydi. Harem bölümü evin başka bir yerinde bulunmaktadır. Evin ortasında bulunan ve selamlıktan bağımsız olarak açılan odalar genellikle koridorlara bağlanmazdı. Harem bölümü için kentsel ve üst sınıfa

[69]Topal, 43.
[70]Ortaylı, **Osmanlıda Değişim ve Anayasal Rejim Sorunu**, 63.
[71]Topal, 43.
[72]İlber Ortaylı, **Osmanlıda Değişim ve Anayasal Rejim Sorunu**, 6.Baskı, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları,2015, 61.
[73]Ortaylı, **Osmanlıda Değişim ve Anayasal Rejim Sorunu**, 62.
[74] Donald Quataert, **Osmanlı İmparatorluğu 1700-1922**, Ayşe Berktay (çev.) , İstanbul: İletişim Yayınları, 2016, 224.
[75]Yılmaz Öztuna, **Osmanlı Devleti Tarihi**, Cilt 2, Ankara: Kültür Bakanlığı, 1998, 221.

özgü olarak kullanıldığını belirtmek daha uygundur.[76] Şehir konutlarının kullanım hakkı genellikle evin en yaşlı bireyi ve erkeği olan kişiye verilmektedir. XIX. yüzyıla kadar Osmanlı evlerinde genel bir tasarım görmek mümkündür. Kentli ev sahipleri seçkin olsun ya da olmasın, mobilya olarak duvar kenarlarında yer alan ve divan adı verilen bir eşyayı kullanmaktaydı. Bu divanlar üzerine minderler yerleştirilip oturulmaktaydı.[77] Osmanlı evlerinde sandalye ve masa kullanımı çok sonraları gelmiştir. Evlerde yaygın olarak sedir, yüklük, niş gibi mobilyalar bulunmaktadır. Kullanılmakta olan bu eşyalar bazen birden çok işlev görmektedir. Örneğin: sedirler masa olarak da kullanılmaktaydı. Ev adabına bakacak olursak Osmanlı kültüründe eve ayakkabıyla girilmesi uygun görülmez, zemini oluşturan yerlere ve sedirler üzerine halı serilirdi. Bundan dolayı Osmanlı, kilim ve keçe alanında dünyada sayılı üreticiler içinde olmuştur. Osmanlı evlerinin sadeliği ise bir diplomat eşi olan Montagu adlı kişi tarafından şu şekilde kaleme alınmıştır:

> *"Her evin iki bölümü var ve bunlar küçük koridorda birbirlerine bağlanmıştır. Her odanın bir köşesinde sedir vardır. Sedirin üzerinde ise seccadeler yayılmış ve minderler konulmuştur. Odaların birkaç yerinde iki kanatlı kapısı olan boşluklar var ve bu kapılar dolap vazifesi görüyorlardı. Sanırım ki bunlar bizde olanlardan daha kullanışlı Halı ya da hasır kaplı zemin üzerinde durulmaktadır. Yemek için döşemeden yaklaşık olarak 30 cm daha yüksekte duran siniler çevresinde toplanılır. Yemekler ise ortak tabaklardan elle yenilmektedir. Zenginlerin sofrasında et yemeği küçük parçalar ile kesilip öyle sunulmaktadır."Osmanlı evlerinde temizliğe dikkat edilmektedir. Eve girerken ayakkabılar çıkartılır. Evin bahçesi genellikle yeşilliktir. Sokakları temiz ve herkes kendi kapı temizliğinden sorumludur. Kış aylarında çamur, yaz aylarında ise toz çok olmaktadır. Şehirler kaldırımlıdır."*[78]

XIX. yüzyılda Trabzon bölgesi kıyı kesiminde yer almakta olan ve köy evini anlatan bir metne göre:

> *"...kulübe oldukça temizdir, genellikle üç odası bulunur. Köylünün başlıca yiyeceği sebze ve tarlasının ürünüdür. Kıyı kesiminde mısır ekmeği, iç*

[76]Quataert, 226.

[77]Sümeyra Yarış Topal**, II Meşrutiyet Dönemi Osmanlı Kadınının Moda ve Güzellik Anlayışının Basın Üzerinden Analizi (Yüksek Lisans Tezi)**, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Gazetecilik Ana Bilim Dalı Gazetecilik Bilim Dalı, İstanbul 2019, 53.

[78] Topal, 53.

kesimlerde daha çok arpa ve çavdar karışımından yapılan kara ekmek tüketilir. Süt,lor, peynir ve yumurta ile çeşni katılır. Hanenin inek ve tavuğu varsa kurutulmuş et ve balık nadir görülen büyük prestije sahip lüks maddelerdir."[79]

XIX. yüzyıl Bulgar bölgesinden başka bir anlatıma göre:

"*... Köydeki çiftçilerin hali vakti yerinde olan sınıfın taştan yapılmış evleri sağlam ve gayet konforludur. Ancak daha yoksul sınıfın kulübeleri en ilkel mimari tarzdadır. Genellikle çavdar ekmeği, mısır lapası veya sirkeli, biberli fasulye birde kendi yaptıkları süt ürünleri ile beslenirler".*[80]

XIX. yüzyıla kadar Osmanlı İmparatorluğu, Avrupa'ya kıyasla daha ucuz ve yaşam koşullarının daha uygun olduğu bir yerdir.[81]XIX. yüzyıldan önce kent evlerinin yer, mekân düzenlemesi toplumdaki cinsiyet rolleri, etrafında ayrı mekânlar oluşturmasına olanaklı bir haldedir. Kırsal kesimlerdeki evler ise buna pek uygun ve elverişli değildir. XIX. yüzyıl sonrasında eşya seçiminde önemli sayılabilecek değişiklikler meydana gelmiştir. Bir Liman kenti olan İzmir'de varlıklı, zengin tacirlerin evlerinde Paris ve Londra'dan getirilmiş olan çatal, bıçak, masa, iskemle, İngiliz şömineleri ve İngiliz kömürü gibi eşyalar bulunmaya başlamıştır. Çatal, bıçak kullanımı, masa, iskemle gibi yeniliklere İstanbul ve liman kentlerde yaşamakta olan elit kesimin evlerinde yer alan eşyalar arasında olmuştur. Bu yeni eşyalar iç kesimlerde kent ve kasabalarda yaşayan insanların evlerinde yayılmaya başlamıştır. [82] Osmanlı gündelik yaşamına girip kullanılmaya başlanan yeni mobilyalar ile birlikte Osmanlı'da mekânlarda ki kullanım alanları, şekilleri de değişmeye başlamıştır. Evler, uyumak, yemek pişirmek, yiyecek depolamak, için üç kısımdan oluşmaktadır.[83]

Geleneksel aile yapısı içindeki şüphesiz en önemli üye kadındır. Kadının yaşam içerisindeki statüsünü, çocuklarının sayısı ve yaşlandıkça, bulunduğu konum yükselmektedir.[84]Kamusal alanda çok fazla yer alamayan kadınlar içinde bulundukları ve yaşamakta oldukları ortam içerisinde belirli aktiviteleri ortamın uygun koşullarına göre genellikle birlikte yaparlardı. Bu aktivitelere örnek olarak birlikte yer, birlikte

[79]Quataert, 227.
[80]Quataert, 228.
[81] Öztuna, 222.
[82]Quataert, 226.
[83]Quataert, 227.
[84]Ortaylı, **Osmanlıda Değişim ve Anayasal Rejim Sorunu**, 63.

içer, kışlık hazırlıklarını hep birlikte yapar, beraber gezer ve eğlenirlerdi.[85]Osmanlı toplumunda gündelik yaşam tarzı, gelişim ve dönüşümüyle ilgili faaliyetler XIX. yüzyıldan sonra başlamıştır. Bu değişimler ise ‘’modernleşme’’ kelimesi ile karşımıza çıkmıştır.[86] Bu yüzyıl eski aile yapısının temelden değişime başladığı ve dönüştüğü bir dönem olmuştur.[87] Osmanlı'nın son yüzyılından itibaren sosyal hayatta etkili olan bu modernleşme, giyim, kuşam, eğlence, sokak kültüründe ve kaleme almadığımız birçok alanda değişikliğe neden olmuştur.[88] Osmanlı toplumunda modernleşme süresinden önceki toplumun gündelik yaşamına bakacak olursak; toplumda mahrem oldukça önemliydi. Toplumda çok eşlilik benimsenmiş bir tercih değildi.Çok eşlilik yapanlar ise pek hoş karşılanmazdı.[89] İlerleyen yıllarda yani 1917 yılında yürürlüğe giren ‘’Hukuk-i Aile’’ kararnamesi[90]ile birlikte çok eşliliğin kadının izin vermesiyle birlikte olacağı kararlaştırılmıştır.[91]Osmanlı toplumunda kadının sokağa çıkması kısıtlıdır. Bu durum kadınların sosyal hayattaki ilişkilerini genellikle komşu ziyaretlerini ile sınırlandırmıştır. Ev hanesindeki bireyler kendi kültürel doğruları içerisinde yaşamını sürdürmektedir. Örneğin; çocuk, oyun kültürü içinde, kadın, yakın aile bireylerine karşı olan sorumluluk bilinci doğrultusunda, erkek, iç ve dış dünya arasında ilişkiyi kurabilme becerisini, yaşlılar ise, aileyi örf, adet, geleneksel kural olarak benimsenmiştir. Bu doğrular doğrultusunda herkes denetleme işlevinde görevlerini yürütmektedirler. Ailede erkeğin mutlak hâkimiyeti de vardır. Eğer çekirdek ailenin hanesinde yaşayan karı veya kocanın yaşlı annesi veya babası varsa ailenin temel üyelerini onlar yani bu kişilerle oluşturur.[92]Osmanlı toplumunda eğer hane içerisinde birçok kuşaktan bireyler, (aileler) bir arada yaşıyorsa bu durum ailenin sosyoekonomik durumunun iyi durumda olduğunun göstergesidir.[93]

[85]Ortaylı, **Osmanlıda Değişim ve Anayasal Rejim Sorunu**, 62.
[86]Topal, 43.
[87]Ortaylı, **Osmanlıda Değişim ve Anayasal Rejim Sorunu**, 63.
[88]Topal, 43.
[89]SuraiyaFaroqhi, **Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam**, Elif Kılıç (çev.) , İstanbul: Tarih Vakfı, 2002, 129.
[90]Mehmet Ünal, Medenî Kanunun Kabulünden Önce Türk Aile Hukukuna İlişkin Düzenlemeler ve Özellikle 1917 Tarihli Hukuki Aile Kararnamesi, **Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi**, Cilt 34, Sayı 1, 1977.
[91]Topal, 43.
[92]Topal, 43.
[93] Ortaylı, **Osmanlıda Değişim ve Anayasal Rejim Sorunu**, 62.

Osmanlıda mahalle ve sokak kültürü şehirlerin çekirdeğini oluşturmaktadır. Mahallelerde çoğunlukla 30-40 aile birlikte yaşamaktadır. O zamanlarda mahalleler içinde yaşayan bireylerin birbirini tanıdığı ve kaynaştığı kan bağından öte sevgi, güven, dostluk gibi bir bağla bağlanmış, samimi bir komşu kültürü yaygındı. Mahallelerde çeşitli durumlara göre yerleşim yapılmaktadır. Bazı mahallelerde mahalleliler göç ettiği yer ve bölgelere göre ayrılmıştır.[94]Kimi mahalleler ise din ve millet kimlik, gruplarına göre yerleşmiştir.[95]Mahallelerde ait olduğun din ve ırk tasnifi yapılmasının sebebi ise kimliklerinin ve benliklerinin korunmasını sağlamaktadır. Osmanlı İmparatorluğunda yerleşkede bulunan mahalleler, caddeler ve sokaklar şehrin meydanına bağlanırdı. Çıkmaz, bulunması zor veya dolambaçlı sokaklar ve bu sokakları süsleyen avlular bulunmaktaydı. Bu konumdaki evlerde içe bakan bahçeli evlerle de insanlar, özel yaşam alanlarını korumuştur. Yerleşke içinde bulunan Mahallelerde çeşme gibi hayratlara, mescit gibi ibadethanelerin yer aldığı küçük bir meydan bulunmaktadır. Büyük mahallelerde ise okul, cami, kahvehane, aşevi gibi halkın yararlanacağı zaman geçireceği alanlar bulunur. Osmanlıda mahalleler dışa kapalı gibi görünüyordu.Fakat iş ilişkileri, bu kanıyı tersine çıkarmaktadır. Mahallelerde pazarlarda kurulurdu. Kurulan bu pazarlar mahalle içinde yerleşim yerine yakın yerlere kurulduğu için uygun karşılanmazdı. Mahallelerde seyyar satıcılarda rastlanılırdı.Seyyar satıcılar önemli bir unsur olarak görünürdü. Bunların içinde en işlevsel olanı ise sakalardı.[96] Topal'a göre:

> "Sakalar gibi diğer seyyarlarda mahalle mahalle dolaşıp haber taşımaktadır. Mahallelerde sadaka için sokak hayvanlarına et dağıtma geleneği vardır. Bu gelenek XIX. yüzyıl kent modernleşmesi girişimiyle birlikte bırakılmıştır. Mahallelerdeki sahipsiz, başıboş olarak adlandırılan bu köpekler ise ''Sivri Adaya gönderilmiştir. Osmanlı halkı için mahallelerde en önemli toplanma yerleri cami ve kahvehanelerdir."[97]

Osmanlı'nın Batı ile ilişkilerinden dolayı seyyahlar, yabancı iş adamları, tüccarlar ve devlet adamları imparatorluğa gelmiştir. Yaşanan bu etkileşim ve yoğunluk ile büyük kent sayısında artım başlamıştır. Limanlarda da iş merkezi sayılarında artış

[94]Faroqhi, 72.
[95]Topal, 44.
[96]Topal, 46.
[97]Topal, 46.

görülmüştür. Yaşanan bu durumlardan dolayı şehir yönetiminin yeniden gözden geçirilmesine yönelik kara ralınmıştır. Bu kapsamda modern belediyeler tasarlanmıştır.[98]

1.1.2.1. Değişen Kılık Kıyafet:

XIX. yüzyılda kılık kıyafetlerin çeşitlenmesi ile birlikte, toplumsal bazı alışkanlıklarda yaşanan artış nedeniyle değişiklikler meydana gelmiştir. Osmanlı toplumundaki çeşitli meslek ve dini gruplar arasında yaşanan çözülme durumu birçok alanda olduğu gibi kılık kıyafetlere de yansımıştır. Osmanlı toplumu içinde yaşayan bireylerin giyim ve kuşamında meydana gelen değişimlere bakacak olursak;[99]Bu dönemde Fransa'da Türk modası, İstanbul'da Fransız modasına yönelik bir ilgi ve hayranlık başlamıştır. Osmanlı İmparatorluğu içerisinde yaşayan özellikle elit kesimin yer aldığı bir grup batının modasını takip etme, batılılar gibi giyinme şeklinde sosyal hayatını bu değişimlere göre şekillendirerekçeşitlendirmiştir.[100]

Osmanlı toplumu gündelik yaşamı içerisinde giyim kuşam konusunda geleneksel, örf, adet ve inançlarına uygun kıyafetler tercih etmektedir. Bu tercih XIX. yüzyıla gelindiğinde bu dönemin getirmiş olduğu değişim rüzgârı ile birlikte önemini kaybetmiştir. Yarış'ın doktora tezinden öğrendiğimiz bilgiler ışığında kadın ve erkeklerin görsel tasvirlerine rastlanmaktadır. Bu bilgiye göre erkekler çoğunlukla saçlarını kazıtır, kazınmış olan saçların üstüne sarık sararlardı. Erkekler çoğunlukla kendilerini tezyin etmeleri, sakal boyama ve sakala güzel kokular sürme şeklinde olmaktadır. Erkeklerin kıyafetlerine inceleyecek olursak, "çarpast" denilen ve elbiselerin yaka ve bel arasındaki kısmına sıra sıra dikilen bantlarla dikkat çekici şekilde süslenmiştir. Baş bölgelerine başlıklar takar, kıyafetlerini gösterişli bir hale getirmek için kemer, kuşak, silahlık, köstekli saat gibi aksesuarlar tanınırlardı.[101]Kadınların kıyafetlerine bakacak olursak, Osmanlı kadınlarının giyimi 1716 yılında elçi olan eşi ile birlikte İstanbul'a gelen LadyMontagu tarafından anlatılmıştır.[102]

---

[98] Saydam, 578.
[99]Quataert, 222.
[100]Pedani, 57.
[101]Topal, 49.
[102]Topal, 50.

> "Üste giyilen kıyafetler: cepken, çarşaf, dizlik veya don, entari, ferace, gömlek, hırka ,kaftan, şalvar, yelek. Osmanlı da dış giyim önemliydi. Başa giyinenler: başlık, fes, peçe, takke, tarpuş, tepelik, yemeni. Ayağa giyilenler: çetik, pabuç, çizme, çorap, mest, nalın, şıpıdık. Kıyafeti bütünleyen öğeler: kemer, kına, kürk, kuşak, oya, rastık, sırma, sorguç. Osmanlı kadınının en sevdiği mücevheri inciydi. Bilezikte önem verilen bir ziynet eşyasıdır."[103]

Osmanlıda Batılılaşmanın ardından kıyafetler ve giysiler modern ve geleneksel giyim harmanlanmaya çalışılmış ve bu harmanlama ilk başta sadece aksesuar niteliğinde olmuştur. Batı modalarının göstermiş, tanıtmış olduğu yenilikler Osmanlı kadını ve erkeği tarafından oldukça dikkat çekmiş ilgi görmüştür. Örneğin, XIX. yüzyılın ikinci yarısında kadınların dışarıda giydiği feraceler, etekleri yuvarlak kesimli ve düğmeli bir hal almıştır.[104] Dış giyimde kullanılmakta olan Feraceden çarşafa geçişte ise Avrupa'dan elbiseler getirtilmiştir. Bu elbiseler kabarık kollu görünümdedir. Bu elbiselerin üzerine ferace türündeki abaya değil çarşaf türündeki cilbab giyilmektedir. Bu olay toplumsal bir tepkiye sebep olmuş fakat bu tepkiler çarşafın kaldırılmasına engel olamamıştır. Meşrutiyetin ilanı ile kadın kıyafetlerinde o zamanlar gizli bir şekilde hazırlanan kıyafetlerin hayata geçmesine temel hazırlamıştır. Bu dönemde kadın giyim çarşaf etek ve pelerin olarak ikiye ayrılmıştır.[105] XIX. yüzyıla yaklaştıkça kentli elit ve seçkin kadınlar evde yeni moda kıyafetler giymeye başlamıştır. Kabarık etekler yaygınlaşmıştır. Kadınlar İnce belli görünebilmek için korse kullanımı da yaygınlaşmaya başlamıştır. Saç şekillerini topuz şeklinde topladıktan sonra bu yeni giysiler ile bedenlerini örten uzun etekli bir çarşafın altında gizleşmişlerdir. Kamusal alanlarda gezinmeye başlamışlardır.[106] Uzun etekli çarşaf, Avrupalı kadınların paltolarına benzer şekilde değişiklik göstermiştir.[107] Çarşafta dönüşüm Fransız modacılardan "Fatih ve Nina Ricci pelerini esas alınarak hazırlanan çarşaflara evirilmiştir."[108] Çarşafın kullanılmakta olduğu yıllarda çarşaf kumaşlarında ekonomik seviyeye göre değişim olmuştur. Çarşafların üst parçası ilk zamanlarda parmak

[103]Faroqhi, 136.
[104]Faroqhi, 136.
[105]Topal, 73.
[106]Quataert, 222.
[107]Quataert, 224.
[108]Topal, 74.

uçlarında kullanılmaktaydı. İlerleyen süreçlerde bele ve dirsek uçlarına kadar kısalmıştır. Etekler ise genişken alt tarafa doğru genişleyen bir şekle dönüşmüştür.[109] Etek boyları, diz altına kadar kısaltılmıştır. Osmanlı İmparatorluğu'nda çorapsız bir şekilde dolaşmak uygun görülmezken son yıllarda artık çorapsız dolaşmak da moda olmuştur. Avrupa'da kış aylarında kullanılan ve moda olan kürk İstanbul hanımları tarafından tercih edilmeye başlanmıştır.[110]

İstanbul makine üretimi ile birlikte Avrupa kumaşlarının yeni pazarlarından biri haline gelmiştir.Hatta moda tasarımı ile birlikte yeni moda giysiler ilgi ve beğeni toplamıştır.[111]Doğu ile Batı arasındaki sosyal yaşam farklılıklarına rağmen kamusal alanda yer almak, var olmak isteyen Osmanlı kadınları modaya oldukça ilgi göstermiştir.[112] Bu moda kıyafetlerine olan ilgi ilk olarak geleneksel giysiler üzerinde uygulanmaya çalışılmıştır. Kıyafetler üzerinde kendini süsleme, aksesuar unsurları olarak göstermiştir.[113]Doğu ve Batının görüş farklılığı geleneksel giysileri kesip biçen terziler vasıtasıyla kendini göstermiştir. Yerel tarzda kesim yapan terzilerin yeni moda uyarlamaları, "eklektik" bir diğer adıyla seçmeci biçimde gerçekleşmiştir.[114] Batı modalarının etkisindeki "kentli" seçmeci giysiler, Cumhuriyet'in ilanından sonra açılan müzelerde yerel giysiler adı altında yer almıştır. Bu yerel giyim tarzı kısa bir zaman sonra yok olmaya başlamıştır. Günümüzde bu konuyla ilgili bilgilere ise Osmanlı imparatorluğu döneminde hazırlanmış olan kıyafetnameler, Topal'a göre;
"Levni'nin albümü, "1873 yılında Türkiye'de Halk giysileri, Elbise-i Osmaniyye Albümü ve Oryantalist gezginlerin gravürlerin' den günümüze ulaşmıştır."[115] Bu dönemde güzellik anlayışı artık moda olmuştur."[116] Eskiden Osmanlı kadınının güzellik algısına baktığımız zaman teninin ve yüzünün beyazlığına, kaşlarının şekline, rengine yani karakaşına ve kara gözüne bağlı bir düşünce tarzı hâkimdir. Kadınlar güzelliklerine önem vermekteydi. Örneğin, Yüzün, tenin beyaz olması için "Düzgün"

[109]Topal, 73.
[110]Topal, 74.
[111] Yüksel Şahin, **1920-1930 Yılları Arasında Türkiye'de Kadın Siluetinde Moda Anlayışı ve Değişimler**, İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Yayınları, 191-192.
[112]Quataert, 222.
[113]Şahin, 68.
[114]Şahin, 181.
[115]Şahin, 27.
[116]Topal, 65.

adı verilen bir cilt ürünü kullanılmıştır. Kaş bölgelerine "rastık", gözlerine ise sürme gibi ürünler başlıca malzemeleri olmuştur.[117] Kullanmış oldukları ünlerden de yola çıkarsak Beyaz bir yüz, karakaş ve kara gözler, güzellik kriterlerinin en önemli sayılabilecek üç faktörünü oluşturmuştur. Osmanlı kadını Batı etkisindeki süslenme kültürüne geçene kadar bu güzellik ölçütlerine bağlı kalmıştır.[118]

Fakat ilerleyen dönemlerde Abdülhamit zamanında düzgün adı verilen yukarıda da belirttiğim üzere yüzü beyazlatmak için kullanılan bu ürün zamanla yerini pudra adı verilen bir ürünün kullanımına bırakmıştır.[119] Osmanlı kadını makyajını yaptıktan sonra alnına bir parça kâkül düşürüldü ve saçlarını ise örtünün altından örgü yapardı. Saçlarına daima kına sürerdi.[120]

Bu dönemde pudra ürününün yayılmasında mevcut bir iletişim aracı olan gazetelerin büyük bir etkisi olmuştur. Rastık adı verilen ürün ise o dönemlerde genellikle yoksul halkın oturmuş olduğu mahallelerin süsü olarak yaşamaya devam etmiştir. Bu dönemlerde beyaz tene ne kadar önem verilmiş olsa da sonraki dönemlerde esmerlik ve buğday tenli kadınlar daha cazip gelmeye başlamıştır.[121]Belli bir zamandan sonra cüretkâr, daha korkusuz ve kalıplardan uzak bir kadın tablosu oluşmuştur.[122]Daha rahat ve modayı yakından takip eden kadınlar, günlük yaşam içerisinde neredeyse hayatın hemen hemen her alanında görülmüştür. Osmanlı kadınının koku anlayışı da bu dönemde modaya ayak uydurmaya çalışmıştır. Dönem içerisinde en gözde olan kokular "Fransızların ve İngilizlerin kullanmış olduğu Atkinson kolonyaları popülerleşmiştir". İstanbul'da kadınların başlarını bağlama tarzları savaş dönemlerinde değişim göstermiştir.[123] Osmanlı da kadınlar arasında uzun saç önemli ve değerli iken zamanla saçlarını erkekler gibi kısa kestirmeye başlamışlardır. Bu saç tarzına ise "Bob'' denilmiştir. Osmanlı'da korse de bir dönem giyilmiştir.[124] Korse genelde balıketli kadınlar tarafından daha ince ve toplu görünebilmek için

[117]Quataert, 222.
[118]Şahin, 191-192.
[119]Topal, 72.
[120]Şahin, 191-192.
[121]Topal, 73.
[122]Quataert, 224.
[123]Topal, 74.
[124]Quataert, 224.

kullanılmıştır. Çünkü alafranga elbiseleri giyebilmek için belli bir kalıba girmek gerekmektedir. Özellikle de Korseye talep genç kızlar tarafından olmuştur.[125] İmparatorluğun son yıllarında ise korse vücut yapısının belirli bir görünüşe soktuğu için önemini kaybetmeye başlamıştır. Çünkü kadınların "kum saati figürü" artık beğenilmemeye başlanmıştır.[126] Moda genel anlamda ele almış olduğumuz Osmanlı kadınları üzerinde sürekli bir yenilik ve değişim içinde olmuştur.

1.1.2.2 XIX. Yüzyıl Evlilik Geleneğindeki Değişim:

Osmanlı İmparatorluğu'nda XIX. Yüzyılın getirmiş olduğu değişimlerden biri de evlilik alanında olmuştur. Önceleri düğün yapılmadan önce bazı örf ve âdetin getirmiş olduğu süregelen gelenekler yerine getirilirdi.[127] Bu örf ve adetlere örnek verecek olursak "Gelin hamamı, damat hamamı, kırk hamamı" da bu gelenekler arasındadır. Kadınlar hamamlarda toplanıp sohbet eder hatta anneler oğullarına hamamlardan kız beğenirdi.[128] Bu adetlerin, geleneklerin bir kısmı unutulmaya başlamış olsa da Osmanlı kültüründe var olan hamam kültürü günümüzde de varlığını devam ettirmektedir. Bu dönemde erkek ve kadınlar evlilik şekil ve biçimlerinin, eşlerin yaşları ve kültürel denge arasındaki farkların değişmesi gerektiğini düşünmektedir.[129]

II. Mahmut Osmanlı İmparatorluğu'nun geleceğini gençlere emanet etmiştir. Aile kurumu hakkında gazete ve dergiler de Batılı ve Türk aileleri karşılaştırılmış, bu da gençlerin ailesiyle arasına bir uzaklık oluşmasına sebep oluşmuştur. Bu tutum zaman içerisinde daha da değişerek günümüz de aileler, evlilik kararı için görücü usulüyle değil de evlenecek kişilerin birbirini görerek, rızaları dâhilinde karşılıklı ortak bir karar alma görüşündedir. Önceden evlerde yapılan evlilik kutlamaları salonlarda yapılmaya başlanmıştır. Osmanlı toplumunda evlilik merasimleri ile ilgili yapılan bu değişiklikle ve dönüşümle ilgili İslamcı basında büyük eleştirilere neden olmuştur.[130]

[125]Topal, 75.
[126]Topal, 77.
[127]Faroqhi, 127.
[128]Topal, 55.
[129]Topal, 58.
[130]Topal, 60.

Gündelik yaşam ve pratiklerinin anlaşılmasının ve toplumun sosyal kültürünün nasıl değiştiği, nasıl etkilediği bu bilgilerin tarihsel bir kaynak olarak kullanılmasının öneminin bilinmesine neden olmuştur.[131]

[131]İnce, 373.

İKİNCİ BÖLÜM

YEMEK BASIN YAYIN

2.1. XIX. Yüzyılda Osmanlı Yemek Kültüründe Olan Köklü Değişimler

Mutfaktaki Değişim:

Toplumların mutfak kültürleri, içinde bulundukları ortam ve yaşam şekli ile doğrudan bir temas içerisindedir.[132] Her ülkenin, her milletin, kendine özgü bir yapısı ve alışkanlıklarına göre oluşturduğu bir damak tadı vardır.[133] Mutfak, kültürel kimliğin bir yansımasıdır. Pişirilen her yemek ve ağızda dağılan her lokma, içinde geniş bir kültürü ve köklü bir tarihi barındırmaktadır. Bununla birlikte Osmanlı İmparatorluğu dünyanın merkezindeki konumunun ve bu konumun getirmiş olduğu zorunlu etkileşimi yaşamıştır. Tüm medeniyetlerin geliştiği yer olan Mezopotamya sınırlarında yaşamış olan Osmanlı İmparatorluğu, bölgenin kültür ve yaşam tarzından her alanda etkilenmiştir. Bu etki mutfak alanını da zenginleştirmiştir. Türk mutfağı tarihsel öğretiler ve yazgılar ile bütünleştirilmiş büyük bir hazinedir.[134] Osmanlı mutfağı zengin ve birçok medeniyetin sofrasının içinde yer aldığı bir mutfak olduğundan Osmanlı mutfağında zenginlik ve farklılıklar beslenme alışkanlıklarına da yansımıştır.[135]Hoşgörü yurdu olduğunu göstermekte olan bu zenginlik farklı kültürler, dinler ve etnik kökenler arasında süregelen paylaşımın aralıksız ve sürekli bir biçimde sürdüğü güçlü yaşanmışlıkları barındırmaktadır.[136]Osmanlı mutfağı denilince zengin bir mutfak sanatı,kültürü, mutfak adabı ve ürün çeşitliliği zihinlere gelmektedir.[137] Osmanlı mutfağı yukarıda da belirtmiş olduğumuz üzere birçok etnik grupla

---

[132]Özkaya, Menekşe, 36.

[133] FügenDurlu Özkaya, Menekşe Cömert, **Türk Mutfağına Yolculuk**, 2.Baskı, İstanbul: Detay Yayınları, 2017, 36

[134] Emine Erdoğan, **Asırlık Tarihlerle Türk Mutfağı,** Asırlık Tarihlerle Türk Mutfağı/Proje Koordinatörü: Ebru Erke: 2. Bs. Ankara Kültür ve Turizm Bakanlığı 2021, Kültür Eserleri Dizisi, 5.bkz.

[135]Mehmet Sarışık, **Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi,** 3.Baskı, Ankara: Detay Yayıncılık, 2017, 91.

[136] Erdoğan, bkz.

[137]Özkaya, Menekşe, 36.

etkileşimin bir sonucu olarak bünyesinde dünya mutfağından izleri barındıran karakteristik niteliğe sahiptir. "Bazı kaynaklara göre halk mutfağının saray mutfağına göre daha basit özensiz, sade olduğu ve yemeğin lezzetten çok bir ihtiyaç için tüketildiği düşünülmüştür. Osmanlı İmparatorluğu'nda saray mutfağında hazırlanan yemek önemli görülmüştür. Yemek yeme hükümdar, hükümdarın ailesi ve tüm soylular tarafından sofra çevresinde toplanmak olarak görülmüştür. Bu kültür sosyal yapının gereği olarak görülmüştür. Saray mutfağı sürekli yenilik peşinde koşan, çok zengin ve lezzetli tatlılar yaratan bir laboratuara dönüştürülmüştür. Padişahı mutlu edecek yemekler yapmak ve sarayda verilen şölenleri daha gösterişli hale getirmek için aşçılar birbirleri ile yarışarak bütün hünerlerini ve yeteneklerini göstermiştir.Böylelikle Türk mutfağının gelişmesine katkıda bulunmuştur. Bu durum Osmanlı mutfak kültürünün zenginleşmesinin en önemli nedenidir. Osmanlı İmparatorluğu'nun Kuruluş döneminde karışık bir yönü bulunmayan ve basit olan mutfak kültürü "Fatih Sultan Mehmet'in İstanbul'u fethinden sonra mutfak, sofra düzeninde ve sofra adabının belirlenmesi ile ilgili bazı kurallar eklenilmiştir ve gelişmeler yaşanmıştır."[138] XV. yüzyıldan sonra yemek ve sofra kültürü şekillenerek büyümüştür.[139]Osmanlı Devleti'nin XVI. ve XVII. yüzyıllar arasında en gösterişli dönemini yaşanmasından sonra Gerileme Dönemiyle birlikte Türk mutfak algısında da değişimler olmuştur.[140] Yemek hazırlama sürecine yönelik bazı detaylara önem verilmiştir. Bu ince detayların konusuna baktığımızda; insanların karakteristik özelliklerine, yaşanılan mevsimlere hatta içerisinde yer aldığı haftalara göre beslenme listeleri oluşturulmasıdır. Sağlıklı olması açısından yemeklerin çeşit ve düzeyine önem verilmiştir.[141]

Sarayın mutfak bölümünü içine alan yere yani yemeklerin pişirmekte olduğu kısma "Matbah-ı Amire" adı verilmektedir. "Matbah-ı Amire" de padişah için yapılan yemeklerin pişirilip hazırlandığı kısma 'Has Mutfak' adı verilmiştir. Bu bölümde görevli olan aşçılar padişahla beraber seferlere çıkardı. Padişahın suikasta uğrama ihtimalinden (zehirlenme) dolayı bu alanda çalışan bireyler bağlılıklarına inanılan

[138]Mehmet Akman, Mustafa Mete, **Türk ve Dünya Mutfakları**, Konya: Selçuk Üniversitesi Basımevi, 1998, 19.
[139]Akman, Mete, 19.
[140]Sarıışık, 91.
[141]Akman, Mete, 19.

kişilerden seçilmiştir. Padişah dışında aile ve harem için yapılan yemeklerin bulunduğu kısım "Valide Sultan Mutfağı" olarak bilinmektedir. Ayrıca sanayide çalışmakta olan görevlilere ve askerlere farklı bölümlerdeki mutfaklarda yemek hazırlanmıştır. Osmanlı mutfağında yüzlerce aşçı ve aşçı yardımcısı, büyük konaklarda ve gösterişli evlerde sayıca fazla mutfak çalışanı görev almıştır. Saray mutfak mensupları Matbah Emini, Konaklar da aşçıbaşının altında "Ocakbaşı, Perhizci, Pilavcı, Hamurcu Tatlıcı olarak çalışanlar ve bu kişilere bağlı kalfalar, çıraklar ve yamaklar"[142]yer almıştır. Mutfaklarda çalışmak isteyen ve aşçı olmak isteyenler belirli aşamalardan geçmektedir. Bu aşamalar öncelikle çıraklık ve kalfalık derecesinden geçerek ustalık mertebesine gelmesi gerekmektedir. Mutfaklarda çalışmakta olan aşçılar bu mertebelerden geçerek aşçı olmuşlardır. Sonrasında aşçıbaşı olanlar buna bağlı olarak görevlerini sürdürmüşlerdir. Ayrıca aşçılık bilgi deneyim yetenek işi olduğu kadar bir zevk, hitap ve sanat olayı olarak görülmüş ve "Ocak başında yemekle beraber sen de pişeceksin" ilkesi benimsenmiştir.

Sanayi Devriminden sonra dünyanın birçok farklı bölgesinden gelen doğal gıda ürünleri, sürekli verilen şölenler, misafir ağırlamaları, daha önce denenmemiş yemek türlerinin hazırlanmasına neden olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu'nda verilen ziyafetler,saray mutfağının mevcut çeşitliliğini arttırmıştır. Osmanlı mutfağında tatlı ve ekşi lezzetler yemeklerde beraber kullanılmıştır. Örneğin; meyvelerin hem dolmalarda kullanılması hem de sebze gibi pişirilip servis edilmesi buna dikkat çekici bir örnektir. Bu örnekten de anlaşılacağı üzere Osmanlı da farklı lezzetler harmanlanmıştır. Batılılaşma hareketinin başladığı Tanzimat Fermanından sonraki dönemlerde Osmanlı İmparatorluğu'nun kültürel boyutta da batılılaşma sürecine girmiş olduğunu açıkça görülmektedir. Bu yüzyıl mutfak ve yemek üzerinde oldukça etkili olmuştur. XIX. yüzyılda Batıyla etkileşimin çok olmasından kaynaklı sofralarda İngiliz ve Fransız mutfakları etkisini görmek mümkün olmuştur.[143]

Batılılaşma etkisini XVIII ve XIX. yüzyılda saray mutfağı yeni gıda ürünlerinde görmek mümkündür.Mesela domates, biber, mısır, patates, yer fıstığı, ayçiçeği ve kakao gibi yeni gıdalar ile tanıştı. Birçok etkileşim sonrasında şekillenen Osmanlı

[142] Akman, Mete, 19.
[143] Akman, Mete, 19.

mutfağı kozmopolit (değişik unsurların getirmiş olduğu) bir özellik gösterir. Yemek farklılığının ve tatlının önemli bir güç olarak görülüyor olması saray mutfağında çalışan aşçıların da bu alanlarda uzman olmasına zemin hazırlamıştır. Saray mutfağı uzmanlaşmaya önem verilerek ürünlerde çeşitlilik artmasını sağlanmıştır.[144] Saray mutfağı örgütlenme ve çalışan sayısının fazla olmasıyla Türk tarihinin en gelişmiş mutfağı olma niteliğine sahiptir. Hem mutfak örgütü hem de damak zevkine verilen özen devletin siyasal ve ekonomik gelişimi ile paralellik göstererek zengin bir mutfak yapısını ortaya çıkarmıştır.

Cumhuriyet'in ilan edilmesi ile birlikte ekonomik, sosyal ve kültürel alanda ortaya çıkan gelişmeler zaman içerisinde yeme-içme anlayışını da geliştirecektir. Bu gelişmişlik ticari, endüstriyel boyutta toplu tüketim alışkanlıklarını da başlatmıştır. Mutfaklarda üretici ve yaratıcı olarak görülen aşçılar bu dönemle birlikte ortaya çıkan gelişmelerden büyük oranda etkilenmiştir. Özellikle sanayi aşçılarının önemli bir konuma sahip olduğu Osmanlı Dönemi'nde Tanzimat'tan sonra saray mutfaklarında çalışan aşçıların yerini Batılı tarzda yapılan yemekleri bilen aşçılar almıştır. Sonrasında aşçıların ve çırakların, çoğunluklu bir kısmı lokanta, esnaf lokantalarının çoğalmasına öncülük etmiştir. Deneyimini saraylarda kazanan aşçılar özellikle de Bolulu aşçılar, açtıkları esnaf lokantalarında Baş aşçı olarak çalışmış, sarayda edindikleri tecrübe ve birikimle yol almışlardır. Cumhuriyet'in ilk zamanlarında açtıkları lokantalarda günümüze kadar gelen esnaf lokanta anlayışını önderleri olmuştur. Bununla beraber aşçıların bazıları da İstanbul'da açılan Pera Palas Otellerinin lokantalarında iş görmeye başlayarak öğrendikleri Fransız yemeklerini Türk yemek masalarına, sofralarına taşımıştır.[145]

2.1.1. Yemek Kitaplarında Yabancı Etkisi Ne Zaman Başladı

Yeni başlamış olan Tanzimat Dönemiyle birlikte Osmanlı toplumu Arap ve İran kültüründen getirmiş olduğu alışkanlıklardan vazgeçmiş ve batı kültürüne yönelmiştir. Devlet düzeninde yapılan bu değişiklikler toplumu oldukça etkilenmiştir. XIX. yüzyıl sonrasında yemek kültüründe, adabında, kullanılan eşyalarda önemli sayılabilecek

[144] Sarıışık, 93.
[145] Sarıışık, 94.

değişiklikler meydana gelmiştir. Kültürel etkileşimin varlığını Osmanlı mutfağında görmek mümkündür.Bu dönem Osmanlı mutfağı yüzünü batıya çevirmiştir.[146]

Artık Avrupa'dan gelen yiyecek, kullandıkları dil her şey toplum için ilgi çekici bir hal almıştır. Böylelikle bu özellikler moda olmaya başlamıştır. Toplumun aşırı ve geçici beğenisine uygun olan ve yaşamlarına giren bu yenilikler Osmanlı'da tarihi bir değişim yaşatmaya başlamıştır. Yeniliklerin tüm hızıyla toplumsal hayata yerleştiği bu zaman dilimi mutfak kültüründeki değişimleri de beraberinde getirmiştir. Bu değişimler ise "modernleşme" kelimesi ile karşımıza çıkmıştır.[147]XVIII. yüzyılda ve Lale Devri'nde İstanbul'un elit kesimi, farklı kültürleri benimsemeye başlamıştır. Devletin önde gelenleri sarayın kurallarına uyarken bir yandan da Avrupa'dan gelen adetleri de dikkate almaya başlamıştır.[148] Buna örnek eğlence hayatına giren bir yenilik olarak, yemekli balolar düzenlemiştir.[149]Yapılan bu baloda kadınlar ve erkekler bir araya gelmiştir.[150]

Hakan Yılmaz'a göre: "birçok araştırmacı çalışmalarında gastronominin çıkış noktasının XIX. yüzyıl Fransız Mutfağı olduğu kanaatindedir. [151] Osmanlı İmparatorluğu ile Fransa yoğunlukla Kanuni Sultan Süleyman dönemiyle beraber yakınlaşmış ve birbirlerine "Kadim Dost unvanı" vererek ilişkilerini isimlendirmişlerdir. Osmanlı'nın ilişkilerinin güçlü olduğu Avrupalı Devletlerin en önemlisi uzun bir dönem Fransa olmuştur. Bu sıkı ilişki gerek siyasal, sosyal alanda gerek de yemek kültüründe birçok etkileşimin yaşanmasına neden olmuştur. Tanzimat Dönemiyle birlikte Fransız mutfak kültürü Osmanlı mutfağında açık bir şekilde görülmüştür. Bu dönemde alaturka Osmanlı mutfağından alafranga Osmanlı mutfağına bir geçiş süreci yaşanmıştır.

XIX. yüzyılın başlarında yabancı elçi ve konuklar alaturka sofra ve alaturka yemekler ile ağırlanmıştır. Siyasi ve politik anlamda yaşanan bu değişiklikler ile Osmanlı

[146]Pedani, 13.
[147]Topal, 43.
[148] Günay Kut, Osmanlı Saray Düğünlerinin Ziyafet Sofraları, **Yemek ve Kültür**, Sayı 19, Kış 2010, 74-96.
[149]Topal,64.
[150]Topal, 65.
[151] Hakan Yılmaz, **Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi**, 1.Basım, Ankara: Detay Yayıncılık, 2016, 8

sarayında, yabancı konuklar için artık alafranga ziyafet sofraları yer almıştır. Alaturka ve alafranga lezzetler hâkim olmuştur.[152]Örneğin alaturka lezzetlerde baklava, kadayıf gibi tatlar yer alırken potogesevigne, pauorette a la reine,croustade de, göre gras a la lucullus vs." gibi Fransız mutfağı lezzetlerine de yer verilmiştir. Ziyafet yemekleri Türkçe ve Fransızca belgelerde de yer almaktadır.1854'te Napolyon onuruna düzenlenen ziyafette yabancı aşçıların çalışması, alafranga bir tarzın hayata girmiş olduğunu göstermektedir.[153]

XIX. yüzyılın ikinci çeyreğinde Osmanlı İmparatorluğu yabancı konukları ağırlarken Fransız mutfağının tercih edilmesi XIX. yüzyılda Fransız mutfağının Avrupa'da önemli bir yerde bulunduğunda göstermektedir. XIX. yüzyılda Avrupa'da da Fransız mutfağı modadır. [154] Bu dönemde Avrupa ülkesinden gelen lezzetler arasında domates [155] balık tutkalı (jelatin) vanilya, kırmızıbiber, kakao da mutfakta kullanılmaya başlanmıştır. [156] Arap kökenli yemek tarifleri, Türk mutfağına girmiştir.[157]Macaristan, Avusturya, Fransız menşei olan yemek, tatlı ve pastaların olduğu restoran, kafeterya, pastane gibi işletmelerin varlığı bu dönemde artmıştır.[158]Bir Liman kenti olan İzmir'de varlıklı, zengin tacirlerin evlerinde Paris ve Londra'dan getirilmiş olan çatal, bıçak, masa, iskemle, İngiliz şömineleri ve İngiliz kömürü gibi eşyalar bulunmaya başlamıştır.[159] Tanzimat Dönemiyle birlikte Fransız mutfak kültürü Osmanlı mutfağında açık bir şekilde görülmüştür. Bu dönemde alaturka Osmanlı mutfağından alafranga Osmanlı mutfağına bir geçiş süreci yaşanmıştır. Osmanlı mutfağı birçok medeniyetin bir arada olduğu zengin bir çeşitlilik içermektedir.[160] Bu yüzyıllarda yazılmış olan eserler dönemi anlamak için iyi bir araç olmuştur.[161]

[152]Pedani, 114.
[153]Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet Menüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme, 49.
[154]Pedani, 131.
[155] Samancı, 2006, 83.
[156] Samancı, 2006, 83.
[157] Tatlıcı, 65.
[158] Samancı, 2006, 83.
[159]Quataert, 226.
[160] Sarıışık, 91.
[161]Akman ve Mete, 21.

Osmanlı mutfağına dair ilk basılı eser 1844 yılında kaleme alınmış olan Melceü't-Tabbahin (aşçıların sığınağı) adlı eserdir.[162] Yapıt Mehmet Kamil aracılığıyla bizzat kaleme alınmıştır. Bu yapıtın yazarı eski kaynaklardan faydalandığını yazmış olsa da eserde yoğunlukla Avrupa tarzı tatlara yer vermiştir. Örneğin; Amerikan menşei patates ve domatesin de yer aldığı yemek tarifleri vardır. 1862'de Turabi Efendi "TheTurkishCookeryBook" adlı eserini İngilizce olarak kaleme almıştır.[163] Kaleme alınan bu eser Mehmet Kamil'in kitabının büyük bir bölümünün bir dilden diğer dile çeviri şeklinde elealınmış olsa da eklemeler de yapılarak düzenlenmiştir. Osmanlı mutfağı ile ilgili yaşanan son gelişmeler nedeniyle eski ve yeni Türk mutfağıyla ilgili sentez bir eser olarak kabul edilmiştir. Bu yapıtlardan bir diğeri ise Mehmet Nedim Bin Tosun'un, "Aşçıbaşı" adlı kitaptır.[164] Diğer bir önemli olan eser ise Ayşe Fahriye Hanımın yazdığı "Ev Kadını" adlı eserdir.[165] Bu eserde Milano usulü külbastı, mayonezli balık, Macar çorbası, kaz ciğeri ezmesi, İtalyan makarnası, omlet, puding ve Fransız usulü bezelye gibi Avrupa mutfağına ait olan yemek tarifleri bulunmaktadır. Yemek yeme, ziyafet verme gibi ana teması yemek üzerine kurulmuş olan organizasyonlar, içinde taşıdığı simge ve nitelikler ile farklı anlamlar da bulundurmaktadır.[166]Yemek kitapları günlük yaşamın sıradan ve göz önünde olmayan önemsiz olarak nitelendiren mutfağa aittir. Bir dönem veya durumu anlamak için bu kaynaklar önem arz eder. Tarihsel bir kaynak olarak kullanılması gündelik yaşamın anlaşılmasının öneminin bilinmesine neden olmuştur.[167]

2.1.2. Yemek Kitapları Neden Yazıldı?

Gastronomi, yeme-içme kültürünü araştıran detaylı bir şekilde inceleyen bir yemek bilimi daldır. İyi yemek seçme, pişirme, yeme, yemekten anlama sanatı olarak tanımlanan gastronomi XIX. asrın ilk zamanlarında Fransızcada "gastronomia"

[162]Mehmet Kamil, **Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)** , (Haz. Günay Kut, Turgut Kut), 1.Baskı, İstanbul: Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, 2015, 2.
[163]Kaneva, Maria Johnson, Ingres'in Türk Lokumu, **Sanatta Yemek: Yemek ve Aşçılık üzerine Oxford Sempozyumu Bildiriler Kitabı**, 1998-1999, 113.
[164]Mahmud Nedim Bin Tosun, **Aşçıbaşı**, (haz. Priscilla Mary Işın), 5.basım, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2021, 7.
[165]Ayşe Fahriye, **Ev Kadını**, (haz.Turgut Kut), 1.baskı, İstanbul: Çiya Yayınları, 2018.
[166]İbn-i Haldun, **Mukaddime**, Cilt 1, İstanbul: Klasik Yayınları, 2008, 167.
[167]İnce, 373.

kelimesinden gelmiştir. Yemek yeme eylemi insanın fizyolojik zorunlu ihtiyaçlarının zeminini oluşturan yapı taşıdır. İnsanoğlunun yaşamını idame ettirebilmesi, yaşam içerisinde sağlıklı, üretken, dinamik bir bicimde var olabilmesi için yeterli miktarda yiyecek tüketmesi bir zarurettir.[168]

Bütün canlılar için beslenme ihtiyacı yaşamın sürdürülebilmesi bakımından önem arz eder. Yemek kültürü başlangıcından itibaren kendine yenilik, çeşitlilik katarak ilerleyen bir alan olmuştur. Zaman içinde dünyadaki ticari bağlantılarla birlikte uzak olan coğrafyalar yakınlaşmış böylelikle sofralarda yeni gıda ürünleri yer almıştır. Savaşlar, göçler ya da yapılan seyahatler nedeniyle insanlar istemli veya istemsiz yer değiştirmiştir. Bu gibi olaylar beslenmede yaşadıkları coğrafyalarda bir etkileşim yaşanmasına neden olmuştur.

Yemek kültürü insanların veya toplumların kültürel kimliklerini belirleyen önemli faktörlerden biri olmuştur. [169] Yeme içme kültürünün bir sonraki kuşağa da aktarılmasının önemli bir değer olduğu anlaşılmış ve bu doğrultuda birçok eser yazılmıştır.[170]Diğer ülkelerde kitap yazma fikri ulusal mutfak oluşturma düşüncesinde gelişmiştir. Örneğin Avrupa'da ulus devleti oluşturmaya çalışan Fransız kralları ulusal Fransız mutfağını oluşturmayı düşünmüştür. Bu düşüncelerine dayanarak Fransız Sarayının şeflerinden kitap yazmalarını ve ortaya bir eser çıkarmalarını istemiştir. Bu emir ile saray şefleri görevlendirmiş ve kitap yazmaya zorlanmıştır. Böylelikle Şefler ortaya yazılı eserler çıkartmış ve kaleme aldıkları efsaneler tüm dünyada yayılmıştır. Dünyada yemek kitaplarına eski zamanlarda bile rastlanmıştır. [171] Fakat Osmanlı İmparatorluğuna baktığımızda diğer ülkelerde var olan yemek üzerine bir kitap hazırlama ya da yazma gibi durumlarla pek ilgisi olmamıştır. XIX. asra gelindiğinde II. Mahmut'un 1837 tarihinde Osmanlı saray mutfağı aşçısı olarak çalışan Hüseyin Bey'i Batı metotlu yemek pişirme teknik ve yöntemlerini öğrenmesi için Viyana'ya göndermiştir. Hüseyin şefe bu görevin verilmiş olması, saray içinde bu tekniği doğru

[168]Sibel Güler, Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları, **Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, C. 2, Sayı 26, 2010, 24.
[169]Şar, 95
[170]Aysu Altaş, Türkçe'ye Tercüme Edilen Gastronomi Kitaplarının Bibliyometrik Analizi, **Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 1, Sayı 1, Aralık 2017, 104.
[171]Turgut Şavkay, **Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Şekerbank Yayınları, 2000.

uygulayacak elemanlar yetiştirmesi ve eğitimler vermesi sebebiyle göndermiştir. Hüseyin Bey 1839'da Osmanlı'ya döndüğünde yemekler üzerinde uzmanlaşmıştır.[172] Aşçı Hüseyin'in bu görev doğrultusunda on altı aylık maaşını da aldığı kaynaklarda yazmaktadır.[173]

Osmanlı İmparatorluğu'nun son zamanlarında gıda arzı çeşitliliği, tedariki, ticaret ve pazarlar gibi durumları bu dönemde oldukça hareketli olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu'nda yemek kitapları yazılmadan önce saray mutfağına alınan erzak ürünlerinin listeleri kaydedilmekteydi. Fakat yazılan listelerde bu ürünlerin ne kadar kullanılacağına dair bilgiler yoktur. Osmanlı yeme-içme alışkanlıklarını için saray mutfağı düzeni ve Osmanlı'nın yemek pişirme alışkanlıklarını öğrenmek için saray kayıtları, mutfak sicilleri ile vakıf belgelerini kullanmıştır.[174]

Osmanlı devletinde saray mutfağı ve diğer bilgiler belgeli bir şekilde kayıt altına alınmıştır. Sofra adabı, tercih edilen besinler, sunum biçimleri gibi yemek kültürü unsurları da tarih içerisinde değişimlere uğramıştır. Bu sebeple yemek hazırlama ve yemek alışkanlıkları sadece fiziksel bir eylemi ifade etmenin ötesinde, aynı zamanda sosyal, ekonomik ve kültürel birçok anlamlı simgesel bir yapı taşımaktadır.[175] XVIII. yüzyılda İstanbul'dan Fas'a veya Rusya'ya göç eden aşçılar, yer aldıkları ülkelerin mutfak kültürlerine dair değerli ve önemli bilgilerini sunmuşlardır. XVIII. yüzyılın sonunda Eğin'den ve Nevşehir kentinden gelen aşçılar o dönemlerde ünleri ile bilinmekte olan Mengenli aşçıların yerini almıştır. "Mengen Mutfağı Ekolü" günümüzde de hala beğenilmekte ve tutulmaktadır. Arap alfabesi ile kaydedilen kırkın üzerinde yemek kitabı olduğu bilinmektedir. Fakat dil reformu ile kaybedilmiştir.Osmanlı mutfağı kültürüne ilişkin en eski eser olarak ise Şeyhi'nin kaleme almış olduğu "Nazmu't- Tabayi" (aşçıların nazımı) eseri kabul edilir."[176] "Şeyhi'nin eseri ile çağdaş olan Kitabu'l- Tabib (aşçıların kitabı) isimli yapıtta ise XV. asra ait 255 adet yemek tarifi yer almaktadır." Fatih Sultan Mehmet devrinde ise sultan

[172]Yıldız Cılbıroğlu, Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri (Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde II, **Yemek ve Kültür Dergisi**, Sayı 7, 2006, 126.
[173]Altaş, 104.
[174] İnce, 374.
[175]Kösoğlu,14.
[176]Pedani, 9.

için hazırlanan yemeklerin ve saray mutfağına alınan yiyecek içecek gibi erzakların listelendiği "Fatih Devri Yemekleri" kitabı kaleme alınmıştır. Osmanlı da ilk yemek kitabı XV. yüzyılın ilk yarısında II. Murat zamanında yazılmıştır.[177]Lezzetli malzeme tercihi ve kendine has olan pişirme teknikleriyle Osmanlı mutfağı milli bir özellik kazanmıştır. Hatta milli olan bu mutfaklar evrensellik kazanarak dünya mutfağında kendine yer ayırmıştır. Dünya mutfak lezzetlerinde kendine yer bulmuş olan ülkelerin ilk sıralarında Türk mutfağı yerini almıştır.[178]

Köklü tarihi, saltanatının sürmüş olduğu yerler ve içinde barındırdığı kozmopolit yapı ile toplum ve yemek kültürü çok zengin ve çeşitli hale gelmiştir.[179] Cihangir'in 1539'daki sünnet törenleriyle birlikte sarayda düzenlenen eğlencelerde askerler, din adamları ve devlet görevlileri için hazırlanan ziyafet sofraları ile birlikte halka dağıtılan yemeklerin listeleri çıkarılmaya başlanmıştır.1539 yılında düğün sebebiyle görevli olan bir saray çalışanı ise ziyafet defteri hazırlayarak Topkapı sarayında yapılan yemekler ve tatlıların listesini hazırlamıştır.

XVII. yüzyılda beslenmeye ilişkin ve Osmanlı yemeklerine dair bilgiler Evliya Çelebi'nin Seyahatname'sinde bahsedilmiştir.[180] 1888 yılına kadar bu eserler taş baskısı ile yapılmıştır. 1888 tarihi ile matbaaya geçmiştir.[181] XIX. yüzyıl ortalarına doğru önem kazanan yenileşme yeni ürünler ile mutfak malzemelerinde çeşitliliği arttırmıştır. Yeni gıda ürünlerinin mutfağa girmesiyle birlikte yeme içme usulleri de değişmiştir.

1844-1900 yıllarında 4 adet Arap harfli yemek kitabının varlığı bilinmektedir. İngilizce olarak bastırılmış bir eserin varlığı da bilinmektedir[182] 1844-1900 yılları arasında yayınlanmış olan bu kitaplar bizim başlıca kaynaklarımızdır. Yemek kitapları, o dönem seçkin kesimin mutfağı hakkında bilgiler vermektedir. Bu bilgiler yemeklerin nasıl yapıldığı, yemek yapılırken kullanılan yöntem ve teknikler nelerdir gibi sorular hakkında bilgiler vermektedir. Basılmış olan ilk Türk yemek kitabı

[177]Pedani, 42.
[178]ŞAR, 95.
[179]Pedani, 10.
[180]Pedani, 11.
[181]Altaş, 1.
[182] Özge Samancı, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları, **Anatolia:Turizm Araştırmaları Dergisi**, Cilt 31, Sayı 2, 2020, 205.

‘Melceü’t-Tabbahin(Aşçıların sığınağı) Mehmet Kamil tarafından kaleme alınmıştır.Bu eser,1844 yılında (Hicri 1260) basılmıştır. Mehmet Kamil, bu kitabı İstanbul mutfağının unutulan ve uygulama açısından yanlış olan teknikleri,doğru metotlarla tekrar canlandırmak ve hayata geçirmek için yazmıştır.[183]“Yazar “zevk ve sefa ehline” hoşnutluk ve sevinç verecek bir eser yazmaya gönüllü olduğunu kaleme almıştır.”[184]Yazarın yazım aşamasında eleştirdiği noktalar olmuştur. Bu eleştirilerden bir kısmı İstanbul’daki kadın ve erkek aşçıların eski yemeklerden başka yemek pişirmeye önem vermemeleri, yenilikleri uygulamamış olmaları ve yemek yaparken harcanılan tutarların aşçıların ellerini yaktığı gibi noktalara değinerek ürünlerin çok pahalı olduğundan bahsetmiştir. Eski yemek risalelerini inceleyerek bildiği nadir ve lezzetli yemek tariflerinden gerekli görmediği bölümleri çıkartmıştır. Bilinen leziz yemek tariflerini yazısına ilave ederek kitabını yazmıştır.[185] Eserin Turabi Efendi tarafından İngilizceye çevirisi yapıldığı kaynaklarda belirtilmektedir. Mehmet Sıtkı tarafından da Arapça çevirisi yapılmıştır.[186]Melceü't- Tabbahin adlı eser 12 bölümden oluşmaktadır. Bu bölümlerde 237 tarif yer almaktadır. Ayrıca kitabın kenarlarında 46 tarife de yer verilmiştir. Toplamda 286 tarif yer almıştır.[187] Birincil kaynaklarımızdan bir diğeri ise Yeni Yemek Kitabı olmuştur. Bu eser 1880 yılında basılmıştır. Yazarı belli olmayan bu eser XIX. yüzyıl sonlarında seçkin kesimde yeni var olmaya başlayan alafranga alışkanlıklar ve yenilikleri içermektedir.[188] Yeni Yemek Kitabı mutfakta var olan değişimleri sergilemektedir.Özellikle 1850 ve 1880 yılları arasında çeşitlenen ürünler ile yemeklerde olan değişimleri içermektedir.[189] 1883 yılında basılan diğer bir eser ise “Ev Kadını” olmuştur. XIX. yüzyıl sonlarında Osmanlı mutfak kültüründe yaşanan batılılaşma seçkin çevrelerde varlığını belirgin bir şekilde göstermiştir. Eserin yazarı Ayşe Fahriye’dir. Eserin giriş kısmında hanımlara yemek yapma teknikleri, mutfak organizasyonunu ve servis usullerini öğretmek amacıyla yazıldığını

[183]Samancı, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları, 206.

[184]Samancı, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları, 206.

[185]Gizem Tatlıcı, **Görsel Belleğin İzinde Türk Resminde Yemek Kültürü**, Işık Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul 2018,48.

[186] Nilüfer Tek Acar, Metin SaipSürücüoğlu, Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı “Melceü't–Tabbâhin” ,**Gazi Türkiyat Türkoloji Araştırmaları Dergisi**, Cilt 1, Sayı 14, 2014, 225-229.

[187]Tek, Sürücüoğlu, 225-229.

[188]Samancı, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları, 206.

[189] **Özge Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet MenüsününGastronomik Dili Üzerine İnceleme,** Yemek ve Kültür Dergisi**, Sayı 8, 2007, 48- 62.**

belirtilmiştir.[190] Kitapta servis şekilleri sofra adabından da bahsetmiştir. Yemek pişirme teknikleri, kiler düzenleme ve gerekli mutfak takımlarından bahsetmiştir. Ayşe Fahriyenin yazmış olduğu "Ev Kadını" adlı eserde yaklaşık 802 tarife yer verilmiştir.(Ayşe Fahriye 1883). Kaynaklarımızdan bir diğeri ise Mahmut Nedim Bin Tosun'un 1900 yılında yayınlamış olduğu "Aşçıbaşı" adlı eserdir. Bu eser görevde bulunduğu dönemlerde kendisi dâhil çevresindeki kişilerin yemek yapmayı bilmemesi üzerine yazılmıştır. Yemek yapmayı kimsenin bilmemesinden ötürü zorluk ve sıkıntı yaşadıklarını ve bu sıkıntıya son vermek amacıyla da böyle bir eseri yazdığını belirtmiştir.[191] Mahmut Nedim Bin Tosun eseri oluştururken daha önceki zamanlarda kaleme alınmış olan dergilerden, yemek üzerine yazılmış kitaplardan esinlenerek bu tarifleri yazdığını ifade etmiş ve Anadolu'nun meşhur yemeklerini de bu eserde anlatmıştır. "Çemişgezek (Tunceli), Harput (Elazığ)", Erzurum, Bitlis, Muş gibi bölgelerden bahsetmiştir. [192] Karagöz Mutfakta İkinci Meşrutiyet Dönemi'nde yazılmış olan adlı eser yazarı belli olmayan eserler arasına dâhil edilebilir.[193]

2.1. XIX. YüzyıldaYazılmış Kitapların İncelenmesi

Bu kısımda;Melceü't-Tabbâhîn, Ev Kadını, Aşçıbaşı, Tatlıcıbaşı, Karagöz Mutfakta, Yeni Yemek Kitabı.adlı kitaplar incelenecektir.

2.1.1. Melceü't-Tabbâhîn adlı Eserin İncelenmesi:

Mehmet Kamil tarafından 1884 yılında (hicri 1260) basılmış olan eser ilk Türk yemek kitabı olarak geçmektedir. Batı usulü tariflerin yer aldığı yemeklere ilk kez bu eserde yer verilmiştir.[194] Bu eser hakkında Türk mutfağına farklı bir bakış, yenilik ve çeşitlilik getirmiş demek doğru bir tabir olacaktır. Mehmet Kamil, "Mekteb-i Tıbbiye-i Şahane" hocasıdır.[195](Batılı tarzında ilk tıp fakültesi)Aşçıların yapmış oldukları yemeklerde yeniliklere önem vermesini istemesi sebebiyle uzun ve geniş çaplı araştırmalar sonucunda eserini kaleme almıştır.[196] XVIII. yüzyılda Ağdiye Risalesi ve

[190] Tatlıcı, 48.

[191] Mahmut Nedim Bin Tosun, 21.

[192]Samancı, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları, 206- 207.

[193] Anonim, **Karagöz Mutfakta**, Efdal Sevinçli (çev.), 2.. Basım, İstanbul: Çiya Yayınları, 2010, 11.

[194]Mehmet Kamil, **Melceü'tTabbahin,** Cüneyt Kut- Duran Ofset (çev.), İstanbul, 2003. 20

[195]Osman Güldemir, **Osmanlı Yemek Yazması KitabütTabbahin' in Günümüze Uyarlanması (Yüksek Lisans Tezi)**, Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim Dalı, 2010, 2.

[196]Kamil, **Melceü'tTabbahin,**

yemek risalelerinden yararlanarak eserini kaleme aldığı düşünülmektedir.[197] Bu eser 1844-1888 senelerinde 9 baskıyla yenilenmiştir.

Turabi Efendi tarafından İngilizce'ye çevirisi yapıldığı bilinmektedir. Mehmet Sıtkı tarafından da Arapça çevirisi yapılmıştır.[198]Melceü't-Tabbahin adlı eser, 12 bölümden oluşmaktadır. Bu bölümlerde 237 tarif yer almaktadır. Ayrıca kitabın kenarlarında 46 tarife de yer verilmiştir. Toplamda 286 tarif yer almıştır. [199] Kitabın içeriğine baktığımızda: ilk kısım çorbalara ayrılmıştır. Eserde hangi çorbaların verildiğini incelediğimizde;

> "Faslı evvel Çorbalar: "Çorbanın terbiyesi ve yapılışı" Bu kısım içinde 6 çeşit çorba tarifi bulunmaktadır. Bunlar; Nohut çorbası, Balık çorbası, Nevi diğer,(çeşit, tür) Tarhana çorbası, Terbiyeli ciğer çorbası, Ekşili çorba"[200]

Eserin ikinci bölümü ise kebaplara ayrılmıştır. Bu bölümde 22 çeşit kebap tarifi bulunmaktadır. Verilecek olan tarifler şu yemeklere aittir:

> "Kebapları koyun, kuzu ve balıketlerinden yapılmış olan külbastılar, adi şiş kebabı, tavuk kebabı, kırma tavuk kebabı, süt kebabı, Hacı Osman kebabı, Nevi diğer kıymadan fırın kebabı, kuş kebabı, muhzır kebabı, tavşan kebabı, içi doldurulmuş kuzu kebabı, ciğer kebabı, uskumru balığı kebabı, külbastı. Tavuk külbastısı, koyun ve kuzu külbastı, dana ve sığır etinden külbastı, haşlama balık külbastısı,kılıç ve palamut külbastısı,lüfer balığı külbastısı,uskumru balığı külbastısı, peynir külbastısı"[201]

Eserin üçüncü bölümü yahnilere ayrılmıştır. Bu bölümde 31 tarif bulunmaktadır Verilecek olan tarifler şu yemeklere aittir:

> "Lühumattan yahniler ve püryan ve köfteler oluşturur. Kızartma, kırmızı yahni, beyaz yahni, yaka yahnisi, dana etinden papaz yahnisi, uskumru balığından papaz yahnisi, maydanozlu yahni, sarımsaklı yahni,kuzu kızartma,incik yahnisi, paça yahnisi, tavşan yahnisi, yaka yahnisi, domatesli kızartma yahni,nev'i diğer (papaz yahnisi), istafato kum patates (etli patates yahnisi). İstafato kum

[197] Fügen Saruhanoğlu, 18.ve 19.Yüzyıllara Ait Bazı Temel Kaynaklardaki Yemek Tarifleri ve Dersaadet Müslüman Elitinin Deniz Ürünleri Tüketimi, **I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu**, Bilecik, 340.

[198]Acar, Sürücüoğlu, 225-229.

[199] Mehmet Kamil, **Melceü't Tabbahin**.21.

[200]Kamil, **Melceü't Tabbahin**.61-63.

[201]Kamil,**Melceü't-Tabbâhîn**67-69.

makaronya (etli makarna), yağsız balık yahnisi, kuyu püryan(büryan), püryan (büryan orman kebabı) tavuk yahnisi.”“Köfteler: Susuz köfte, kebap, yemek maydanozlu köfte, nev’i diğer kimyonlu köfte, terbiyeli köfte, maydanozlu sıkma köfte, kadınbudu ve patlıcan mücveri.”[202]

Eserin dördüncü bölümü tavalara ayrılmıştır: Bu fasılda 11 çeşit tava tarifi yer alır. Verilecek olan tarifler şu yemeklere aittir:

“Tava tabir olunur tavada tabh olunan taamlar ve pilakiler beyanındadır. Dana pilakisi, kefal balığı pilakisi, yağsız uskumru pilakisi,diğer balık pilakisi, istiridye pilakisi, et tavası, uskumru balığı tavası, hamsi balığı tavası,midye tavası,patlıcan tavası, ciğer tavası, istiridye gibi tarifler anlatılmıştır.”[203]

Eserin beşinci bölümü böreklere ayrılmıştır: Bu bölümde 21 çeşit börek tarifi yer alır. Verilecek olan tarifler şu yemeklere aittir:

“Hamurdan mamul börek nevinden olan eti’me beyanındadır. Birinci: yufka böreği, ikinci puf böreği, 3.su böreği, 4. sakız böreği, 5.Türk böreği (alt üst),6.süt böreği,7.tavuk böreği,8.kol böreği 9.kapak böreği, 10.Akıtma sakız böreği,11.sac böreği,12.paça böreği, 13. ince börek, 14. fincan böreği, 15.Tatar Böreği, 16.yumurtalı lokum(hacı lokumu),17. adi lokum,18. nev’i diğer, 19. nev’i aher 20.soğan böreği ve 21. vertika’dır.”[204]

Eserin altıncı bölümü Hamur İşi Tatlılara ayrılmıştır. Bu bölümde 44 çeşit hamur işi tatlı tarifi yer almaktadır. Verilecek olan tarifler şu tatlılara aittir:

“Hamurdan mamul sıcak tatlı nev’inden olan eti’me beyanındadır” musanna kaymak baklavası, adi baklava,kaymak baklavası, musanna kaymak baklavası, kavun baklavası, pirinç baklavası,revani,tertib-i diğer, kadıngöbeği (kadıboğan), kadife, yağsız kadayıf,süngeriye, kurabiye, nev’i diğer, nev’i ahir, adi tel kadayıf,kadife kenife, saray tel kadayıfı,beyaz kadayıf, kaymaklı kadayıf, nev’i diğer, adi yassı kadayıf, nev’i diğer, yağsız kadayıf, yufkalı kadayıf, nuriye, ekmek kadayıfı(Şam kahki), fodula kadayıfı,saray lokması, gaziler helvası, sabuniye helvası, lamunya helvası, nev’i diğer, (Rahatü’lhulkum), reşidiye helvası, nev’i diğer, pirinç unu helvası, lamunya helvası, ishakiye,asude

[202]Kamil, Melceü’t-Tabbâhîn 71-83.
[203]Kamil, Melceü’t-Tabbâhîn (Aşcıların Sığınağı).83-87.
[204]Kamil, Melceü’t-Tabbâhîn (Aşcıların Sığınağı). 87-95.

helvası,helva-i hakani, nev'i diğer, güllabiye, irmik helvası,(gaziler helvası)hurma, vişne ekmeği, nev'i diğer,yumurta lokması, cızlama."[205]

Eserin yedinci bölüm sütlü tatlılara ayrılmıştır. Bu bölümde 15 çeşit soğuk tatlı tarifi bulunmaktadır. Verilecek olan tarifler şu tatlılara aittir:

"Soğuk tatlılar envaını beyan eder. Tavuk Göğsü, aşure, elmasiye, incik elmasiyesi, süzme saray aşuresi, muhallebi, şeftali tatlısı, ayva Tatlısı, sütlü aş, paluzec(palude), güllaç baklavası,nazlı aş, elma ve armut güllaç paludesi gibi farklı tarifler bulunmaktadır."[206]

Eserin sekizinci bölümü bastılara ayrılmıştır. Bu bölümde 26 çeşit bastı tarifi bulunmaktadır. Verilecek olan Bastılar:

"kabak bastı, meftune, herise, çılbır, yalancı keşkek, yalancı ilik, şeyhü'lmuşi, patlıcan kayganası, mamarina, bamya, türlü, nev'i diğer,kurusilkme,bütünce kalkan balığı,paça,ekşili patlıcan ve kabak,sebzevat,peynirli kabak, güveç balığı, imam bayıldı, sebzevat, kavurmalı patlıcandır."[207]

Eserin dokuzuncu bölümü zeytinyağlı ve sağ yağlı dolmalar bölümüne ayrılmıştır.:Bubölümde 14 çeşit tarif bulunmaktadır. Verilecek olan tarifler şunlara aittir:

"Zeytinyağlı ve sağ yağlı dolmalar envaını beyan eder." "Mülebbes dolma, Halep dolması, yalancı balık dolması, yalancı dolma, vişne yalancı dolması, şalgam dolması, midye dolması,kavun dolması, piliç ve tavuk dolması, adi yaprak dolması,domates ve Frenk patlıcanı dolması,patlıcan yalancı dolması, Mumbar ve şırdan tarifleri dikkat çekici örneklerdir."[208]

Eserinonuncu bölümü pilavlara ayrılmıştır. Bu bölümde 13 çeşit pilav tarifi bulunmaktadır. Verilecek olan pilav tarifleri şunlara aittir:

"Pilavların envaını ve trik-i tabhların beyan eder". Bu kısma örnek olarak, Acem pilavı, adi pirinç pilavı, lüfer pilavı, tarak pilavı, Özbek pilavı, yağsız pilav (bıldırcın pilavı), baş pilavı,lüfer pilavı,patlıcan pilav, midye salması, köse pilavı,susuz pilav, domates pilavı yer almaktadır."[209]

[205]Kamil, Melceü't-Tabbâhîn (Aşcıların Sığınağı). 95-105
[206]Kamil, Melceü't-Tabbâhîn. 107-112.
[207]Kamil, Melceü't-Tabbâhîn. 113-120.
[208]Kamil, Melceü't-Tabbâhîn 121-125.
[209]Kamil, Melceü't-Tabbâhîn 127-130.

Eserinon birinci bölüm hoşaflara ayrılmıştır. Bu bölümde 14 çeşit hoşaf tarifi bulunmaktadır. Verilecek olan hoşaf tarifleri şunlara aittir:

> "Hoşafların envaını beyan eder" Misket elması ve akça armudu hoşafı, taze vişne hoşafı, kayısı ve erik hoşafı, böğürtlen hoşafı, Ali Fakih eriği hoşafı, Bardak eriği hoşafı, nar hoşafı, Şam fıstığı hoşafı,çekirdeksiz üzüm hoşafı,incir hoşafı,taflan yemişi hoşafı, portakal hoşafı, razakı üzümü hoşafı" bu kısımda dikkat çeken tariflerdir."[210]

Eserin on ikinci bölümü kahveden önce yenecek tatlılar ve içecekler bölümüne ayrılmıştır. Bu fasıl 20 farklı tarifi içermektedir. Verilen tarifler şunlara aittir:

> "Kahveden önce tenavül olunacak hulviyyat ve meşhur olan şuruplar, bunlara müteallik bazı nesneleri beyan eder" Ayva murabba'ı, gülbeşeker şemsiyesi, nev'i diğer,[211](menekşe), rahatü'lhulkum, badem kurabiyesi, menekşe şurubu, kaba koruk tatlısı, adi sade şurup, vişne şurubu, Sikencebin sirke şurubu, vişne tatlısı, gülbeşeker, gül şurubu, Frenk üzüm tatlısı, demirhindi şurubu, kaba koruk tatlısı, çilek şurubu,limon şurubu, badem şurubu,diğer vişne şurubu," bu kısımda öne çıkan tariflerdendir."[212]

Eserin bölüm sonunda Derkenar adını vermiş olduğu ve sayfa kenarlarına eklemiş olduğu bir başlık altında 46 çeşit salata, tarator ve turşu gibi ürünlerin nasıl yapıldığını açıklayan bir parça bulunmaktadır. Bu alanda yer alan tarifler şunlara aittir:

> "…yeşil salata, domates salatası, karnabahar salatası, döğme hıyar salatası, hıyar ve semizotu taratoru, Çerkez salatası, Istakoz taratoru, Teke salatası, Urus turşusu, sardalye salatası, ıstakoz salatası, kayabalığı taratoru,balık yumurtası taratoru, uskumru balığı taratoru, Frenk teresi salatası,patlıcan turşusu,hindiba salatası,hıyar turşusu,adli hıyar turşusu,turşu'yımahlut,çağla turşusu,mayalı lahana turşusu,havuç turşusu, biber turşusu,pancar turşusu tariki,kabak turşusu, cacık, rosbi salatası, bakla filizi salatası, teke salatası, marul salatası, balık turşusu, çiroz balığı salatası,diğer kabak turşusu,balıkturşusu,üzümturşusu,şalgam turşusu,tertib'ihardal, kuyruk yağının sağ yağından farksız terbiyesinin tariki,yoğurt yapmasının tariki,karadut peltesi,ekseriya hoşaf tanelerinin üzerinde durması tariki,bir kasede üç renk

[210]Kamil, **Melceü't-Tabbâhîn**131.
[211]Kamil, **Melceü't-Tabbâhîn**131-135.
[212]Kamil, **Melceü't-Tabbâhîn**135-140.

hoşaf yapma,kar bulunup buz bulunmadığı halde buz dondurmanın tariki, karadut peltesi, bamya salamurası, tertibi hardal ve badem hariresipelteşin"[213]

2.1.2. Ev Kadını

Ayşe Fahriye Hanım'ın 'ev kadını' isimli bu eseri ilk kez 1883 senesinde Beyazıt'ta Kıraathane-i Osmanî Müdürü tarafından İstanbul'da bulunan Mahmutbey Matbaasında bastırılmıştır. İkinci baskısı 1892 baskısında alkollü içkilere pek değinilmemiştir. İstanbul Asitane Yayınevi tarafından 2011'de yayınlanmıştır. Eserin üçüncü baskısı Leman Erdemli ve Zeynep Vanlı tarafından yeni harflerle aktarılmıştır. Eser Tuğrul Şavkay tarafından tanıtılmıştır.[214] Ev kadını eserinin baskılarında altı tane taş baskı şekli bulunmaktadır.

Bu baskılar: Alaturka Sofra, Kahvaltı Sofrası, Alaturka Çerez Sofrası, Suvare Sofrası, Yemek Salonu, Alafranga Sofra[215]

Eser 448 sayfadan olmakla beraber 35 takıma ayrılmıştır. Eser sekiz sayfalık bir mukaddime ile başlar. İçinde 887 yemek tarifi bulunmaktadır. Peynir ve yoğurt mayaları, sofra düzeni, sofra ve hizmetçiler, alafranga sofra düzeni gibi konularla son bulur.1880 /1883 yıllarında İstanbul'da basılan "Ev Kadını'nın XIX. Yüzyıl sonlarında Osmanlı mutfak kültüründe Batılılaşma ilkesinde benimsendiğini göstermiştir, Eserde, yemek yapma teknikleri, mutfak organizasyonu ve servis fosillerinden bahsedilmiştir. Eser, Osmanlı Türk mutfağı hakkında yiyecek ve içecekler hakkında bilgiler vermektedir.[216]

Birinci takım adı verilen ilk bölümde mutfakla ilgili bilgiler verilmektedir. Yemek pişirmede göz önünde bulundurulması gereken hakkında bilgiler verilmiştir. Verilen hususlar şunlara aittir:

"Bir Tarafa Karıştırmak, Tatlı Suda Pişirilecek Ve Yapılacaklar, Tuz, Balıklar, Sütler, Etler, Yumurtalar, Sebzeler, Meyveler, Kaynayan Yemekler, Kaplar,

[213]Kamil, **Melceü't-Tabbâhîn.**140-149.
[214] Tuğrul Şevkay, Türk Mutfağının Büyük Klasiği Fahriye Hanım, Hürriyet Gazetesi, 2 Şubat 2003.
[215]Fahriye, **Ev Kadını**, 33.
[216] Tatlıcı, 48.

Zeytinyağlı Yemeklere Et Suyu Ve Zeytinyağı İlavesi. Acı Ve Kokulu Zeytinyağlarının Tavsiye İle Düzeltilmesi, Mizaçlara Göre Hareket, Kızartma Etler, Tatlılara Gül Ve Çiçek Sularının Eklenmesi, Dondurulacak Şeylerin Kapları, Süt Ve Yoğurtta Su Tecrübesi, Yağ Eritilmesi, SibirSadeyağı, Kuyrukyağı. Tuzlu Sular, Sirkeli Turşuların Sertleştirilmesi, Salamura ve Turşu Sularının Miktarı, Patlıcan Acısının Giderilmesi, Mantarın Kararmaması, Süratli Pişirme, Renkli Elmasiyeler, Terbiyeler Hamurlar, Şurup Ve Reçel Çevirmeler, Vanilya."[217]

Eserin ikinci takımı Çorbalar ve et suları bölümüne ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Çorbalar ve et suları, düğün çorbası, işkembe çorbası, ciğer çorbası, dalyan çorbası, kulak çorbası, tel arpa, yıldız ye kuskus şehriyeleri çorbaları. Sebze çorbası, Macar çorbası, tarhana çorbaları, Çerkez çorbası, süt çorbası, et suyu ile Frenk arpası çorbası. Mercimek çorbası, bezelye çorbası, kuş çorbası, irmik çorbası, pirinç çorbası, istiridye çorbası, teke çorbası, midye çorbası, av eti suyu, balık suyu, tavuk suyu, sığır eti suyu, koyun eti suyu."[218]

Eserin üçüncü takımı salça ve hülasalar bölümüne ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Yumurtalı salça, , zeytinyağlı salça, ıstakoz salçası, diğer bir ıstakoz salçası, midyeli salça, istiridye ve tarat salçaları, baharlı salça, domates salçası, diğer bir domates salçası, diğer bir domates salçası."[219]

Eserin dördüncü takım et ve balık pelteleri bölümüne ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir

"Et ve balık pelteleri, sığır eti suyu peltesi, Koyun eti suyu peltesi, av eti suyu peltesi, tavuk eti suyu peltesi, karışık eti suyu peltesi, balıketi suyu peltesi, Patelere Mahsus Pelte"[220]

Eserin beşinci takımı haşlama ve söğüşler bölümüne ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

[217] Fahriye, **Ev Kadını**, 39-44.
[218] Fahriye, **Ev Kadını**, 45-49.
[219] Fahriye, **Ev Kadını**, 50-53.
[220] Fahriye, **Ev Kadını**, 50-53.

"Levrek, kırlangıç, mercan, taş, dülger vesaire, beyaz etli ve mukavvi balıkların haşlamaları, sığır eti haşlaması, diğer bir sığır eti başlaması, koyun eti haşlaması, dana söğüşü, koyun söğüşü."[221]

Eserin altıncı takımıyumurtalar bölümüne ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Mantarlı yumurta, işkembeli yumurta, sucuklu yumurta, sucuk içli yumurta, kıymalı yumurta, pastırmalı yumurta, soğanlı yumurta, rafadan yumurta, ıspanaklı yumurta, tere otlu yumurta, hazır lop yumurta, enginarlı yumurta, tereyağlı yumurta, zeytinyağlı yumurta, peynirli yumurta, kaymaklı yumurta, nohutlu yumurta"[222]

Eserin yedinci takımışiş kebapları bölümüne ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Kaz palazı kebabı, karaca, geyik ve yaban keçisi kebapları, tavuk kebabı, piliç kebabı, ördek palazı kebabı, hindi palazı şiş kebabı, mazruf kebabı, kokoreç, patlıcanlı bıldırcın kebabı, (Atlanılmış), kaytan kebabı, koyun kebabı, İzmir kebabı, orman kebabı, yufkalı kebabı, çarşı kebabı, yoğurtlu kebap, palamut, torik, alt parmak ve kılıç balıkları kebapları."[223]

Eserin sekizinci takım Külbastılarbölümüne ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir

"Tavuk külbastısı, piliç külbastısı, koyun eti, karaciğer, yürek ve böbrek külbastıları, koyun pirzolası, dana ve sığır külbastıları, tepsi külbastısı, sahan külbastısı, tava külbastısı, tencere külbastısı, tekir ve Kata balıkları külbastıları, taze sardalye külbastısı. Lüfer, uskumru ve kolyoz balıklarının ızgaraları, İstiridyeKülbastısı, izmarit balığı külbastısı, lüfer küllemesi, kaşar ve kaşkaval peynirleri külbastıları.Sucukve pastırma külbastıları, peksimet tozuyla külbastı."[224]

Eserin dokuzuncu takımı yahnilerbölümüne ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Düğün yahnisi, domatesli yahni, nohutlu yahniler, maydanozlu yahniler ve terbiyesi, sarımsaklı yahniler, kuzu kapaması, incik yahnisi, işkembe yahnisi, paça yahnisi, fasulye yahnisi, börülce yahnisi, mantar yahnisi, tatlılı yahnisi, kestane, ayva, kuru kayısı ve kara erikli yahniler."[225]

Eserin onuncu takımı tavalara ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

---

[221] Fahriye, **Ev Kadını**, 54-62.
[222]Fahriye, **Ev Kadını**, 54-62.
[223] Fahriye, **Ev Kadını**, 54-62.
[224]Fahriye, **Ev Kadını**, 54-62
[225] Fahriye, **Ev Kadını**, 54-62.

"Hodan tavası, kuşkonmaz tavası, Lisan-ı Sevr(Öküzdili) Yaprağı Tavası, Karnabahar tavası, patlıcanlı tava kebabı, biftek, yoğurtlu biftek, peksimetli biftek, kalkan, kırlangıç, kefal, Dil, Pişi, lüfer, mercan, kaya ve izmarit balıkları."[226]"Ve bunlara benzeyen diğer balıkların tavaları, tekir, gümüş, istavrit balıklarının tavaları, hamsi balığı tavası, midye ve istiridye tavaları, karaciğer tavası, patlıcan tavası, sakız kabağı tavası, kuru fasulye tavası, enginar tavası."[227]

Eserinon birinci takım köfte bumbar ve iliklereayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Patates köftesi, kuru köfte, kebap köfte, maydanozlu ve terbiyeli köfteler, tavuk ve hindi köfteleri, mücmer, çayır mücmeri, hanım mücmeri, yumurta köftesi, bumbar ve şirdenin çeşitleri, yalancı ilik."[228]

Eserin on ikinci takım tas ve fırın kebaplarına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Koyun etinden tas kebabı. Danaetinden tas kebabı. Tavuk, hindi, kaz ve ördek tas kebapları, piliç tas kebabı, adi tas kebabı, Her tür av eti tas kebapları, her tür yufkalı tas kebapları, kuzu, hindi, tavuk, kaz ve ördek fırın kebapları, kılıç, altıparmak, torik, palamut, kefal ve bunlara benzer, diğer iri balıkların fırın kebapları, bütün levrek fırın kebabı, palamudun kiremit kebabı,mantarfırın kebabı."[229]

Eserin on üçüncü bölümü bütün ve yalancı dolmalar ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"İçi dolmuş kuzu kebabı, hindi, kaz, tavuk, ördek dolmaları, ördek palazı ve piliç dolmaları, av kuşları dolmaları, asma yaprağı, at kestanesi yaprağı, lahana yaprağı, yalancı dolmalar, patlıcan yalancı dolması, pırasa yalancı dolması, uskumru dolması, lüfer balığı dolması, midye dolması, yalancı enginar dolması, ıstakoz dolması, mantar olması, midyeli domates dolması."[230]

Eserin on dördüncü bölümüsebzevata ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Patates pastısı, patates silkmesi, kuşkonmaz, enginar bastısı, zeytinyağlı enginar, soğanlı enginar, taze bakla bastısı, zeytinyağlı bakla, kuru bakla, yaz türlüleri. Kış türlüsü, bamya bastıkları, kuru ve salamura bamyalar, terbiyeli

[226] Fahriye, **Ev Kadını**, 54-62.
[227] Fahriye, **Ev Kadını**, 63-75.
[228] Fahriye, **Ev Kadını**, 63-75.
[229] Fahriye, **Ev Kadını**, 63-75.
[230] Fahriye, **Ev Kadını**, 76-82.

bamya güveci, patlıcan silkmeleri, adi silkme. Kuşhane patlıcan silkmesi, kır silkmesi, güveç silkmesi, kuru silkmesi. İmambayıldı, diğer bir imambayıldı, ekşili patlıcan, tembel kebabı, sakız kabağının bastısı, asma kabağı bastısı, asma ve sakız kabağının diğer bastıları, sakız ve asma kabakları imambayıldıları. Ekşili sakız kabağı, taze fasulye bastısı, diğer bir taze fasulye bastısı, zeytinyağlı taze fasulye, Çerkez fasulyesi, diğer Bir Çerkez fasulyesi, şalgamın tencere musakkası, yoğurtlu şalgam, semizotu, ebegümeci, ıspanak, yaprağı, ıspanak kuşhane musakkası, ıspanak kavurması"[231]

"Mühliyeler:Adi Mühliye, Mısır Usulü Mühliye, Hicaz Mühliyesi, Biber Yaprağı"[232]"Lahanalar: Lahana bastısı, bütün lahana, diğer bütün lahana."[233]

"Pırasalar: Pırasanın kuşhane musakkası, pırasa bastısı, ekşili pırasa, zeytinyağlı pırasa, bezelyenin kuşhane musakkası, zeytinyağlı bezelye, tane bezelye, karnabaharın kuşhane musakkası, bütün karnabahar, yerelması, kavatanın kuşhane musakkası, kereviz türleri, havucun, kuşhane musakkası, zeytinyağlı havuç"[234]

Eserin on beşinci takımtepsi ve sahan musakkalarıyla et dolmalarına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Domatesli tepsi musakkası, patlıcanın sahan musakkası, kabak musakka tane fasulye sahan musakkası, pırasa sahan musakkası, yer elması, patates, şalgam, sahan musakkaları, asma, atkestanesinin gayet körbe yaprağı, yeşil salata yaprağı, pazı, lahana, ebegümeci, fındık, lisan-ı sevr (Öküzdili) yaprağı sarmaları, patlıcan, sakız kabağı, asma yaprağı, acuret dolmaları, etli pırasa dolması, etli kavata dolması, etli kırmızı ve yeşil domates dolmaları, etli şalgam dolması, etli yeşil biber dolması, etli soğan dolması, paça dolması, enginar et dolması."[235]

Eserin on altıncı bölüm garnitürler başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Mantar garnitürü, domates garnitürü, patates garnitürü, diğer bir patates garnitürü, patates haşlaması, buzlu soğan garnitürü, ekmek garnitürü, ıspanak

[231] Fahriye, **Ev Kadını**, 54-62.
[232] Fahriye, **Ev Kadını**, 54-62.
[233] Fahriye, **Ev Kadını**, 83-93.
[234] Fahriye, **Ev Kadını**, 83-93.
[235] Fahriye, **Ev Kadını**, 83-93.

garnitürü, kuzukulağı garnitürü, bezelye, kuşkonmaz ve filizi ve bunlara benzer yeşillikler, hindiba garnitürü, Fransa usulü bezelye."[236]

Eserinon yedinci takımı pilakiler başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Mantar pilakisi, toprak mantarı pilakisi, midye pilakisi, istiridye ve tarak pilakileri, domatesli midyepilakisi, kefal, levrek, kılıç, torik, altıparmak, palamut pilakileri, uskumru balığı pilakisi, kolyoz, kefal, diğer tarz pilakiler, domates pilakisi, kuru fasulye pilakisi, dana pilakisi, paça pilakisi, türlü sebze pilakisi, pırasa pilakisi, kuşkonmaz pilakisi."[237]

Eserin on sekizinci takımı piyazlar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

Fasulye piyazı, enginar piyazı, bakla piyazı, nohut piyazı, bezelye piyazı, patates piyazı[238]

Eserinon dokuzuncu takımı türlü ekşi ve tuzlular,başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Keşkek, aside, hamurlu Çerkez tavuğu, soğuk Çerkez tavuğu, soğuk Çerkez Tavuğunun ciğerlisi, höşmerim, saraykapı dövmesi, mantar yahnisi, ciğer kavurması, peynirli pide, balkabağı dolması, Türkmen kavurma, terbiyeli paçalar, terbiyesiz paça, donma paça, paça terbiyesi, biber yağı, erikli güveç, rozbif, Ragu(Fr.Ragout Yahni), Jigo(Fr.Gigot. But Rosto), kavurmalı patates, külbastı patlıcan, diğer bir külbastı patlıcan, tavuk kapaması, yağsız balık"[239]

Eserin yirminci takımpateler, börek içleri ve börekler vesair hamurlar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Hindi patesi, kaz patesi, tavuk patesi, bıldırcın patesi, elvepatesi"[240]

Börek İçlerinin Çeşitleri"Koyun kıymasından içler, tavuk ve hindi kıymasından içler, kuzu ciğerinden iç, Tavuk, Hindi, Kaz, Ördek vs. av kuşları ciğerlerinden iç, balık etiyle iç, paçalı iç, enginarlı iç, tulum peynirinden iç, salamura peynirden iç, taze peynirinden iç, taze kaşar, kaşkaval, dil peynirinden içler, eski kaşar ve kaşkaval peynirinden içler, ıspanaklı İçler" Yufka böreği, yufkalı hindi, kaz, ördek, tavuk ve bunlara benzer av kuşları, puf böreği, bohça böreği, ince börek, fincan böreği, su böreği, alt üst börek, paça böreği, Tatar böreği, piruhi,

[236] Fahriye, **Ev Kadını**, 83-93.
[237] Fahriye, **Ev Kadını**, 83-93.
[238] Fahriye, **Ev Kadını**, 93-103.
[239] Fahriye, **Ev Kadını**, 105-111.
[240]Fahriye, **Ev Kadını**, 112-119.

gözleme, poğaça, çarşı böreği, sigara böreği, mantı, kıkırdak poğaçası, patlıcan böreği, kabak böreği, lokum, çakmacılar çöreği, ekmek, köy ekmeği"[241]

Eserin yirmin birinci takımı makarnalar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Adi makarna, İtalyan usulünde makarna, sac makarnası, kıymalı makarna, diğer bir kıymalı makarna, domatesli makarna"[242]

Eserin yirmi ikinci takımı pilavlarbaşlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Pilavlı tas kebabı, süzme pilav, adi pilav, et, tavuk, paça vs. sularından pilav, domatesli pilav, yumurtalı pilav, baş pilavları. Acem pilavları, Özbek pilavı, Türkistan pilavı, Kaşgar pilavı, enginarlı pilav, patlıcanlı pilav, kaburga pilavları, kaz, ördek, hindi, tavuk, piliç, bıldırcın vs. kuş pilavları. Düğün pilavı, kuskus pilavı, bulgur pilavı, yufka, levrek, lüfer, kefal, kalkan balıkları pilavları, istiridye, tarak, midye pilavları, arpa şehriyesi pilavı."[243]

Eserin yirmi üçüncü takımı yağlı tatlılar, baklavalarbaşlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Adi baklava, kaymaklı baklava, musanna kaymak baklavası, bademli baklava, fıstıklı baklava, yağsız baklava, güllaç baklavası, kaymaklı güllaç baklavası, nişasta revanisi, süngeriye, ev gözlemesi, lalanga, pirinç tatlısı, irmik revanisi, un revanisi, ay baklavası, cendere baklavası, samsa, sarığıburma, kadıngöbeği, şekerpare. Adi kurabiye, adi tel kadayıf, kaymaklı tel kadayıf, yumurtalı tel kadayıf, hurma tatlısı, yağlı ekmek tatlıları, kayısı ve serfçe eriğinden yağlı ekmek. yassı kadayıf, kaymaklı yassı kadayıf, yumurtalı ekmek kadayıfı. yumurta lokması, helvalar, gaziler helvası, sabuniye, adi nişasta helvası, pirinç unu helvası, irmik helvası, kuş lokumu, kaymaklı kaygana, adi kaygana, kayısı ezmeli kaygana, elma ezmeli kaygana, ayva ezmeli kaygana, keten helvası, lokma, saray lokması, kabak tatlısı"[244]vs. yaygın şekilde tüketilen ve yapılan tatlılardır.

Eserin yirmi dördüncü takımhafif tatlılar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

---

[241] Fahriye, **Ev Kadını**, 112-119.
[242]Fahriye, **Ev Kadını**, 112-119.
[243] Fahriye, **Ev Kadını**, 120-126.
[244] Fahriye, **Ev Kadını**, 127-135.

"Tavuk Göğsü, karışık aşure, adi aşure, süzme aşure, Frenk arpası aşuresi, buğday muhallebisi, vanilyalı muhallebi, adi sütlü muhallebi, su muhallebisi, sütlü aş, diğer bir sütlü aş, süt lapası, Pres Bika, 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, Serfçe 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, kaymaklı kayısı, acı badem kurabiyesi. Acı bademli krema, adi krema, akideli krema, limonlu krema, vanilyalı krema, Meringa, vanilyalı pasta, fındıklı acı badem, Şam fıstıklı acıbadem, puding, bisküvi(gevrek), ananaslı bisküvi, Savaren, lokum şekeri, kaymaklı lokum, bademli lokum, Şam fıstıklı lokum, bademli sucuk[245] vs. gibi hafif tatlılar arasında gösterilmiştir."[246]

Eserinyirmi beşinci takımbuzlular, akideler, elmasiyeler ve kalıp dondurmaları, şekerler ve kompostolar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Buzlu portakal, buzlu üzüm, buzlu kestane, buzlu kiraz, buzlu Frenk üzümü, buzlu mandalina, buzlu vişne, buzlu ağaç çileği, kaymaklı çay şekeri akidesi, çikolatalı akide, kahveli akide şekeri, elmasiyeler; vanilyalı elmasiye, sütlü elmasiye, kayısılı elmasiye, çilekli elmasiye.

Bademli kalıp dondurması, ananastan kalıp dondurması, portakallı kalıp dondurması, kahve iksiriyle kalıp dondurması, vanilyalı ve çilekli kalıp dondurması, elvanlı kalıp dondurması, kayısı ve Şam fıstıklı dondurma, limon çiçeği şekeri, ananaslı şeker, komposto"[247]

Eserin yirmi altıncı takımıreçel, şurup, çevirmelerbaşlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Zencefil reçeli, ananas çevirmesi, vişne reçeli, diğer bir vişne reçeli, taneli vişne çevirmeleri, vişne şurupları, vişne suyu çevirmesi, kuru vişne reçeli, taze kayısı şurubu, kayısı ezmesi, kayısı çevirmesi, kuru kayısı reçeli, kuru kayısı şurubu, kuru kayısı çevirmesi, kuru kayısı ezmesi, şeftali reçeli, şeftali şurubu, şeftali çevirmesi, erik reçeli, erik şurubu, erik çevirmesi, kuru erik reçeli, mürdüm eriği

[245] Fahriye, **Ev Kadını**, 136-145
[246] Fahriye, **Ev Kadını**, 215.
[247] Fahriye, **Ev Kadını**, 146-149.

reçeli, kızılcık reçeli, kızılcık şurubu, kızılcık çevirmesi, kızılcık murabbaı, ayva reçeli, ayva murabbaı, ayva pestili, elma reçeli, armut reçeli, kabak reçeli, hünnap reçeli, ceviz reçeli, koruk reçeli, koruk çevirmesi, Frenküzümü reçeli, Frenküzümü çevirmesi, Frenküzümü şurubu, Bektaşiüzümü reçeli, Bektaşiüzümü çevirmesi, çekirdeksiz üzüm reçeli, çekirdeksiz üzüm çevirmesi, kaya koruğu reçeli, kaya koruğu çevirmesi, portakal kabuğu reçeli, portakal reçeli, portakal şurubu, portakal kabuğu çevirmesi, limon kabuğu reçeli, limon reçeli, limon şurubu, limon kabuğu çevirmesi, turunç kabuğu reçeli, turunç kabuğu çevirmesi, bergamot kabuğu reçeli, (kitapta atlanmıştır.), ağaç kavunu reçeli, ağaç kavunu çevirmesi, çilek reçeli, çilek çevirmesi, çilek şurubu, ağaç çileği reçeli, ağaç çileği çevirmesi, ağaç çileği şurubu, amberbaris(diken üzümü) reçeli, amberbaris (diken üzümü) çevirmesi, Şam fıstığı çevirmesi, çam fıstığı çevirmesi, gül reçeli, gül çevirmesi, gül şurubu, gülbeşeker şemsiyesi, menekşe şemsiyesi, menekşe şurubu, menekşe çevirmesi, yasemin şurubu, yasemin çevirmesi, zambak şurubu, zambak çevirmesi, amber çiçeği şurubu, amber çiçeği çevirmesi, fulya şurubu, fulya çevirmesi, fil(bahar çiçeği) şurubu, fil (bahar çiçeği) çevirmesi, badem şurubu, böğürtlen şurubu, ekşi nar şurubu, diğer bir ekşi nar şurubu, sikencebin, demirhindi şurubu"[248]

Eserin yirmi yedinci takımışerbet, hoşaf ve dondurmalar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Menekşe şerbeti, limonlu menekşe şerbeti, limonata, portakal şerbeti, turunç şerbeti, vişne şerbeti, çilek şerbeti, Frenk üzümü şerbeti, ekşi nar şerbeti, kızılcık şerbeti, ağaç çileği(ahududu) şerbeti, gül şerbeti, Amberbaris(diken üzümü) şerbeti, iğde çiçeği, yasemin, zambak, fulya, fil, amber çiçekleri şerbeti, demirhindi şerbeti, sübye, badem sübyesi, harnup (keçiboynuzu) şerbeti, diğer bir harnup (keçiboynuzu) şerbeti, kuru üzüm şerbeti, gazoz, gazlı şerbetler, vişne hoşafı, diğer bir vişne hoşafı, kuru vişne hoşafı, Frenk üzümü hoşafı, kızılcık hoşafı, elma hoşafı, diğer bir elma hoşafı, armut hoşafı, armut kurusu hoşafı, kayısı hoşafı, kuru kayısı hoşafı, diğer bir kayısı hoşafı, erik hoşafı, kuru erik hoşafı, üzüm hoşafı, böğürtlen hoşafı, portakal hoşafı, karışık hoşaf, nar hoşafı,

[248] Fahriye, **Ev Kadını**, 150-161.

çilek hoşafı, kaymaklı dondurma, diğer bir vanilyalı dondurma, kahveli dondurma, limonlu dondurma, diğer bir limonlu dondurma, vişneli dondurma, diğer bir vişneli dondurma, Frenk üzümlü dondurma, diğer bir Frenk üzümlü dondurma, çilekli dondurma, diğer bir çilekli dondurma, ağaç çilekli(ahududu) dondurma, diğer bir ağaç çilekli dondurma, kızılcıklı dondurma, diğer bir kızılcıklı dondurma, karadutlu dondurma, diğer bir karadutlu dondurma, kayısılı dondurma, diğer bir kayısılı dondurma, kavunlu dondurma, diğer bir kavunlu dondurma."[249]

Eserin yirmi sekizinci takımı turşular başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Lahana turşuları, biberli lahana turşusu, mayalı lahana turşusu, kıyılmış lahana turşusu, sirkeli lahana turşusu, patlıcan turşusu, diğer bir patlıcan turşusu, hıyar turşuları, rezeneli hıyar turşusu, adi hıyar turşusu, sirkeli hıyar turşusu, biber turşusu, adi biber turşusu, pişmiş biber turşusu, havuç turşusu, pancar turşusu, kabak turşusu, şalgam turşusu, kavata turşusu, üzüm turşusu, enginar ve bakla turşuları, taze fasulye turşusu, limon turşusu, taze soğan turşusu, dam koruğu turşusu, kızılcık turşusu, balık turşusu, karnabahar turşusu, burma sardalye, dolma zeytin"[250]

Eserin yirmi dokuzuncu takımı salatalar taratorlar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Yeşil salata, karışık salata, domates salatası, karnabahar salatası, havyar salatası, dövme siyah havyar, balık yumurtası dövmesi (tarama), dövme beyaz havyar, ıstakoz salatası, lakerda salatası, kayabalığı salatası, sardalye salatası, teke salatası, çiroz salatası, cacık, hıyar salatası, bakla filizi salatası, marul salatası, hindiba salatası, kabak salatası, turp salatası, papatya salatası, patlıcan salatası, kereviz salatası, patates salatası, zeytin salatası, erguvan salatası, ayva salatası, zafer salatası, Frenkteresi (Latinçiçeği) salatası, kazayağı salatası, kuşkonmaz salatası vs.

Taratorlar: "Karnabahar taratoru, hıyar ve marul kökü taratoru, semizotu salatası, ıspanak taratoru, kuşkonmaz taratoru, ıstakoz taratoru, teke taratoru,

[249] Fahriye, **Ev Kadını** , 162-169.
[250] Fahriye, **Ev Kadını**, 162-169.

kayabalığı taratoru, uskumru balığı taratoru, çiroz balığı taratoru, bakla filizi taratoru, patates taratoru, yeşil fasulye taratoru"[251]

Eserin otuzuncu takımı Tütün Balıkları(fümeler) Dil, Muhafaza Olunacak, Kurutulacak ve Salamura Olunacak Şeylerbaşlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Tütün (füme balıklar), uskumru defnesi, Mersin balığı fümesi, lüfer balığı defnesi, kılıçbalığı defnesi, palamut balığı fümesi, Ligorinoz"[252], Edirne dili, peynirli, dilli ekmekler (sandviçler) Bazı yiyeceklerin korunması,, üzüm ve başka meyvelerin korunması, limonun saklanması, yumurtanın saklanması, eritilmemiş tereyağının korunması, tulum peynirinin saklanması, havyarın saklanması, yoğurdun saklanması, balık yumurtası ve fümenin korunması, patlıcanın korunması, vişne kurusu, kayısı kurusu, her çeşit erik kurusu, kiraz kurusu, dut kurusu, armut kurusu, şeftali kurusu, ceviz kurusu ve tazelendirmesi, fındık kurusu ve tazelendirmesi, kestanenin saklanması ve kurusu, fasulye kurusu, patlıcan kurusu, asma kabağı kurusu, bamya kurusu, nane kurusu, domates kurusu, ıspanak, ebegümeci, maydanoz, dereotu kuruları, asma yaprağı kurusu, çiroz."[253]Salamuralar"Peynir salamurası, zeytin salamurası, diğer bir zeytin salamurası, bamya salamurası, yaprak salamurası, Fasulye salamurası, patlıcan salamurası, enginar salamurası, domates salamurası, sardalye salamurası, uskumru salamurası, lakerda, kolyoz salamurası, hamsi salamurası"[254]

Eserin otuz birinci TakımPekmez, Nardenk, Şıralı Sucuk, Şıralı Reçel, Hardaliye, Domates Peltesi, Çeşitli Pestiller, Adi Pekmezbaşlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Adi pekmez, Kükürtlü pekmez, hardallı pekmez, nardenk, şıralı reçeller, şıralı murabba, şıralı sucuk, hardaliye, domates peltesi, erik pestili, kayısı peltesi, dut pestili"[255]

Eserin otuz ikinci takımKavurma, Kıyma, Pastırma ve Et Sucukları, Hamur Kuruları ve Nişastabaşlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

---

[251] Fahriye, **Ev Kadını**, 175-180.
[252]Fahriye, **Ev Kadını**, 335
[253] Fahriye, **Ev Kadını**, 175-180.
[254] Fahriye, **Ev Kadını**, 181-188.
[255] Fahriye, **Ev Kadını**, 175-180.

"Karışık kavurma, kuşbaşı kavurma, kemikli kavurma, kuş kavurması, kıyma kavurması, kavrulmuş soğan, Kayseri pastırması, Rumeli pastırması, diğer bir pastırma, Çerkez pastırması, tavuk pastırması. Dövme sucuk, adi sucuk, çemenli Kayseri sucuğu, Çerkez sucuğu, Frenk sucuğu, diğer bir sucuk, kuskus, Firik bulguru, adi bulgur, tarhana, göçeli tarhana, tatlı tarhana, Francala tarhanası, nişasta, yufka."[256]

Eserin otuz üçüncü takımKonserveler başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Patlıcan konservesi, kabak konservesi, kabak dolması konservesi, iç bezelye konservesi, enginar konservesi, toprak ve adi mantar konservesi, yağlı mantar konservesi, taze iç fasulye konservesi, taze fasulye konservesi, ıstakoz konservesi, yeşilbiberin saklanması"[257]

Eserin otuz dördüncü takımİçkiler başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"İçki hakkında layiha; gül suyu yapımı, çiçek suyu, adi şarap ve şampanya taklidi, Alizmeno diye tabir olunan gayet kuvvetli ve tatlı şarap, pelin şarabı, diğer şampanya taklidi, kaba rakı, mastika, düz rakı, her çeşit rakı, sirke, çay, kahve."[258]

Eserin otuz beşinci takımKaymak, Yoğurt, Peynir, Tereyağı, Lüle Kaymağı başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Kaymak, adi kaymak, yoğurt, torba yoğurdu, adi tulum peyniri, tereyağı, Çerkez peyniri, peynir ve yoğurt mayaları, sofra ve hizmetçiler vs. düzeni ve uyarılarını içeren layiha, sofralarda umuma ait muamele, yemek odası veya salonu, yemek sofraları, suare ve çerez sofraları sofralarda uygulanacak teşrifat. Sofraya takdim olunacak yemekler, alaturka sofra hizmetçileri, alafranga sofra hizmetçileri, yemeklerin takdim şekli, el yıkamak, yemekten sonra misafirlere sunulacak ikramlıklar. Hizmetçiler için genel hatırlatmalar, kır ziyafetleri, aşçılar ve mutfak hakkında layiha, mutfak takımı cetveli, kaba kiler hakkında layiha, kaba kilerin cetveli, ince kiler hakkında layiha, ince kiler cetveli."[259]

[256] Fahriye, **Ev Kadını**, 175-180.
[257] Fahriye, **Ev Kadını**, 189-199.
[258] Fahriye, **Ev Kadını**, 175-180.
[259] Fahriye, **Ev Kadını**, 204-216.

Mutfaklara Batıdan giren lezzetler hakkında bazı bilgiler yer almaktadır. Özellikle de Fransız mutfağından örnekler bu eserde yer almıştır.

Tablo 2.1. Ev kadını:

"-Ragu	-Krema	- Pudinka
-Jiğo	-Maringa	-Pasta-
-Rosbif	-Maringa	-Bisküvi (gevrek)
-Garnitür	-Pandispanya	-Savarin vs. gibi."[260]
-Pate		

2.1.3. TatlıcıbaşıEserinin İncelenmesi [261]

Alaturka ve Alafranga tatlılarıyla Türk şekerciliğinden üzerine, yapım ve üretimi hakkında oluşturulmuş kusursuz bir eserdir. [262] Eser 1926 yılında yayınlanmıştır.[263]

Eserin birinci babında verilen tarifler şunlara aittir:

> "Şeker tatlı nedir? Mühim bir tavsiye, hamur tatlılarına ait malumat, hamuru yoğurmak, yufka açmak, baklava, hamur tatlıları iç, cevizli iç fındıklı iç, bademli iç, fıstıklı iç, çayır peynirli iç, yalancı kaymaklı iç,kaymaklı baklava,ay baklavası, hanım dudağı,sarığı burma, bohça baklavası, sigara baklavası, güllaç baklavası, poğaça baklavası."[264]

Eserin ikinci babı Kadayıflarbaşlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

> "Tel kadayıfı, Şam usulü tel kadayıf, sütlü tel kadayıfı, burma tel kadayıfı, yumurtalı tel kadayıfı, yassı kadayıf, meyveli yassı kadayıfı, ekmek kadayıfı, meyveli ekmek kadayıfı, yumurtalı ekmek kadayıfı, tavsiye-i mahsusa."[265]

Eserin üçüncü babı Helvalar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

---

[260]Fahriye, **Ev Kadını**, 33.

[261] Fahriye Hadiye, **Tatlı Ustası (Tatlıcıbaşı)**, Ertuğrul Karakaş (çev.), İstanbul: Cinius Yayınları, 2019, 3.

[262] Fahriye, ,**Tatlıcıbaşı**.

[263]Güldemir, Osman. "**Orta Asya'dan cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme**." *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi* (2014): 04-05

[264] Fahriye,**Tatlıcıbaşı4.**

[265]Fahriye, **Tatlıcıbaşı**, 4.

"Adi un helvası, gaziler helvası,[266] sütlü gaziler helvası, irmik helvası, nişasta helvası, sabuniye helvası, pirinç unu helvası, keten helvası."

Eserin dördüncü babıRevaniler başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Adi çarşı revanisi, konak irmik revanisi, sütlü irmik revanisi, un revanisi, sütlü un revanisi, pirinç unu revanisi, sütlü pirinç unu revanisi, nişasta revanisi, sade kaygana,kaymaklı kaygana 50, meyve ezmeli kaygana"[267]

Eserin beşinci babıLokmalar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Adi lokma, saray lokması, yumurtalı lokma, lalanga, süngeriye, tulumba tatlısı

Eserin altıncı babı Ekmek tatlıları başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

Yağlı sade ekmek tatlısı, yumurtalı ekmek tatlısı, yağlı ve meyveli ekmek tatlısı, yağsız vişne ekmek tatlısı

Eserin yedinci babıkadın Göbeği başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

İrmikli kadıngöbeği, unlu kadı göbeği, şekerpare, adi un kurabiyesi"[268]

Eserin sekizinci babıSütlü tatlılar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Sütlü çarşı muhallebisi, sütlü ev muhallebisi, vanilyalı muhallebisi, sakızlı muhallebisi, tavukgöğsü, sütlaç, diğer nevi sütlaç, kül sütlacı, vanilyalı sütlaç, süt lapası, sütlü ve tatlı pilavı, presika, keşkül-i fukara."[269]

Eserin dokuzuncu babı Aşureler başlığına ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Muharrem aşuresi, adi aşure, sütlü aşure, süzme aşure, Frenk arpası aşuresi."[270]

Eserin onuncu babı hafif tatlılar başlığına ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Güllaç tatlısı, kaymaklı güllaç tatlısı, diğer nevi, sütlü güllaç tatlısı, paluze-pelte, tapyoka pakizesi, Ararat peltesi, meyve peltesi, nazlı aş, zerde, su muhallebisi."[271]

Eserin on birinci babı Kompostolar başlığına ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Ayva tatlısı, ayva hoşafı, elma tatlısı, armut tatlısı, armut hoşafı, şeftali tatlısı, taze kayısı tatlısı, kuru kayısı tatlısı, kayısı hoşafı, vişne tatlısı, vişne hoşafı, erik

[266]Fahriye, **Tatlıcıbaşı**, 4.
[267]Fahriye,**Tatlıcıbaşı**, 4 -5.
[268]Fahriye,**Tatlıcıbaşı**, 54-63.
[269]Fahriye, **Tatlıcıbaşı**, 63-76.
[270]Fahriye, **Tatlıcıbaşı**, 76-94.
[271]Fahriye, **Tatlıcıbaşı,**76-94.

kompostosu, üzüm kompostosu, üzüm hoşafı, portakal tatlısı, diğer nevi, turunç tatlısı."[272]

Eserin on ikinci babı Kurabiyeler başlığına ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Un kurabiyesi, kuşlokumu, çiğ kurabiye, Acıbadem kurabiyesi, fındıklı acıbadem kurabiyesi, fıstıklı acıbadem kurabiyesi, hurma tatlısı, pandispanya, pandispanya tatlısı…"[273]

Eserin on üçüncü babı Müteferrik Tatlılar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"İncir tatlısı,yumurtalı incir tatlısı, hurma tatlısı, yumurtalı hurma tatlısı, yumurtalı balçık hurması, balkabağı tatlısı, kabak kadayıfı, sütlü kabak lapası, helvacı kabağı kompostosu."[274]

Eserin ondördüncü babıTürk şekerciliği başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

" Sade rahat hulkum, sakızlı rahat hulkum, kaymaklı rahat hulkum, bademli rahat hulkum, çam fıstıklı rahat hulkum, Şam fıstıklı rahat hulkum, fındıklı rahat hulkum, ihtar-ı mahsus, iki kavrulmuş lokum. rahathulkum sucuğu, sade akide, kaymaklı akide, fındıklı akide, diğer nev'i, bademli akide, fıstıklı akide, baharlı akide, güllü, menekşeli, ıtırlı, naneli akideler. limonlu, portakallı, turunçlu akideler. Çaylı, kahveli, çikolatalı akideler, ihtar-ı mahsus, bergamotlar, nane şekeri, ezmeler, kaymaklı ezmeler, çikolatalı ezmeler, mülevven ezmeler, kestane şekeri, ihtar-ı mahsus."[275]"Buzlu şekerler, Buzlu limon, portakal ve turunç, buzlu mandalina, buzlu kayısı, buzlu elma şekeri, buzlu armut şekeri, buzlu üzüm, buzlu Frenk üzümü, buzlu kiraz ve vişne, çilek, ağaç çileği, böğürtlen."[276]

Eserin on beşinci babıReçeller-Şuruplar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Şekerin kıvama getirilmesi, limon reçeli, limon şurubu, kaynamamış limon şurubu, kuru limon şurubu, portakal reçeli. Portakal şurubu, turunç reçeli, turunç şurubu, mandalina reçeli, mandalina şurubu, kebad ve ağaç kavunu reçeli, vişne

[272]Fahriye, **Tatlıcıbaşı** , 94-114.
[273] Fahriye, **Tatlıcıbaşı**, 94-114.
[274]Fahriye, **Tatlıcıbaşı**, 114-130.
[275]Fahriye, **Tatlıcıbaşı)** , 130-160.
[276] Fahriye, **Tatlıcıbaşı** , 161-235.

reçeli, vişne şurubu, kaynamamış vişne şurubu, kuru vişne şurubu, çilek reçeli, çilek şurubu, kaynamamış çilek şurubu. Kayısı reçeli, kuru kayısı reçeli, bademli kayısı reçeli, kayısı şurubu, kaynamamış kayısı şurubu, zerdali reçeli-şurubu, erik reçeli, erik şurubu, kaynamamış erik şurubu, şeftali reçeli, şeftali şurubu, kızılcık reçeli, kızılcık şurubu, ağaç çileği reçeli, ağaç çileği şurubu, Frenk üzümü reçeli. Frenk üzümü şurubu, kaynamamış Frenk üzümü şurubu, hünnap reçeli ve şurubu, gül reçeli, gül şurubu, yasemin reçeli, fulya reçeli ve şurubu, elma reçeli, elma şurubu, kaynamamış elma şurubu, armut reçeli, armut şurubu, ayva reçeli, üzüm reçeli, üzüm şırası, hardallı şıra, limon, portakal ve turunç çiçeği reçeli şurupları. Limon, portakal ve turunç kabukları reçeli. Ceviz reçeli, incir reçeli, şekerli kabak reçeli, pekmezli kabak reçeli. Ballı kabak reçeli, kavun reçeli, menekşe şurubu, gelincik macunu, gelincik şurubu."[277]

Eserin on altıncı babı Murabbalar, meyve ezmeleri, başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Vişne murabbası, kızılcık murabbası, çilek murabbası, kayısı murabbası, ayva murabbası, elma murabbası, elmasiyeler, sütlü, kaymaklı elmasiyeler, vanilyalı elmasiye, kayısılı elmasiye, çilekli elmasiye, bademli elmasiye, murabbalar veyahut çevirmeler, ayva murabbası, kızılcık murabbası, vişne çevirmeleri, çilek murabbası. Şerbetler, hoşaflar, kaymaklı dondurma, limonlu, portakallı dondurma, kavun dondurması, kahveli, çikolatalı dondurma, alafranga tatlılar, pastalar, pasta imali için lazım olan edevat, tatlı ve pasta hamuru, Pat brize, Pat föyöte, Pat sable, Pat anvi, Pat afrir, Börek ve poğaça, elmalı börek, kayısılı börek. şeftalili börek, erikli börek, kiraz ve vişneli börek, çilekli börek, kaymaklı börek, bulamalı börek, sütlaçlı börek, meyveli poğaça, katr kar, kremasız kurabiye, sent honore kurabiyesi, badem pastas, pitiviyer poğaçası, yumurta pötifur'u, mereng pastası. şekerli omlet, ispirtolu omlet, reçelli omlet, fırın omleti, sütlü yumurta, alanej yumurta, elma ezmesi, elma tiridi, yumurtalı elma ezmesi, sütlaçlı elma, tereyağlı elma tiridi, şeftali tiridi, elma kızartması, kayısı kızartması, şeftali kızartması, çilek kızartması, krem kızartması, Kabarmış lokma, lokum, ekmek tatlısı, gözleme, pirinç lokması, kremalar, vanilyalı krema, portakal çilekli krema, kahveli krema, çikolatalı krema."[278]

[277]Fahriye, **Tatlıcıbaşı**, 161-235.
[278]Fahriye, **Tatlıcıbaşı**, 237-313.

(Mühim Bir Tavsiye)

"Tatlı imali için istimal olunacak un, şeker, yağ, yumurta, süt, meyve gibi şeylerin kâffesi halis, temiz, saf ve taze olmalıdır. Emsal olarak un, bozuk veyahut renksiz olursa yapılacak baklava sert, kalın ve esmer olur çünkü yufka arzu olunduğu kadar ince açılamaz. Yumurta taze ve sağlam olmazsa tatlı lüzumu kadar kabarmaz lezzette bir başkalık, ağırca bir koku olur. Yağ halis ve saf olmazsa tamamı biraz acımsı, rayihası biraz ağır olmakla beraber mideyi ekşitir tekrar ekli bütün bütün ifsat ve hasta eder. Bundan maada yapılacak tatlıda istimal olunacak şeyler mahsus-u mahallelerdeki tarifatta gösterilen miktardan noksan ve fazla olmamalıdır. Çünkü yapılması arzu edilen tatlının mükemmel olması bu hususlara bağlıdır."[279]

Tatlıcıbaşı eseri alafranga tatlıların, yiyeceklerde kullanılan alkollü ürünlerin ve Avrupa lezzetlerinin Osmanlı mutfaklarında artık yer aldığını gösteren bir kaynak olmuştur.

2.1.3. Aşçıbaşı Eserinin İncelenmesi

Kaynaklarımızdan bir diğeri Mahmut Nedim Bin tosun'un 1900 yılında yayınlamış olduğu aşçıbaşı adlı eserdir. Bu eser görevde bulunduğu süreç içerisinde yemek yapmayı bilen birinin olmamasından ötürü zorluk ve sıkıntı yaşadıkları ve bu amaç ile yazdığını belirtmiştir. Mahmut Nedim Bin tosun eserini önceki dönemlerde kaleme alınmış dergilere, yemek kitaplarına bakarak yazdığını ifade etmiştir. Ve Anadolu'nun meşhur yemekleri de anlatmıştır.(Çemişgezek (Tunceli), Harput(Elazığ), Erzurum,Bitlis, Muş gibi bölgelerden bahsetmiştir. [280]

1) Eseryemek çeşitlerine göreilk olarak Çorbalarbaşlığına yer vermiştir.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Pirinç veya bulgur çorbası, şehriye çorbası [281] düğün çorbası, [282] işkembe çorbası, [283] ciğer çorbası, ekşili lohusa çorbası,balık çorbası, [284] kuzu içi

[279]Fahriye, **Tatlıcıbaşı**, 28.
[280]Samancı, Ö. (2020). "Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları" Turizm Araştırmaları Dergisi, 31 (2).206-207
[281] Mahmut Nedim Bin Tosun, 21.
[282] Mahmut Nedim Bin Tosun, 24.
[283] Mahmut Nedim Bin Tosun, 25.
[284] Mahmut Nedim Bin Tosun, 26.

çorbası,[285] piliç içi çorbası, tarhana çorbası, mercimek çorbası, ayran çorbası, patatesten ezmeli terbiyeli çorba,kesme hamur çorbası, erişte çorbası, Tatar çorbası"[286]

Eser; Et, Tavuk ve Sakatat Yemekleri başlığına şu tariflere yer vermiştir:

"Kızartma, Ekşili ve Terbiyeli Et, Tatlılı Et, Patatesli ve ya domatesli kızartma, taze kuzu eti, tencere kızartması, sulu pirzola kızartması, kırmızı kızartma, dana etinden papaz yahnisi, kuzu dolması,kotlet pane,külbastı"[287]

Kebaplar başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Adi tas kebabı, kağıt kebabı, defneli şiş kebabı, kuşbaşılı kuzu kebabı, fırın kebabı, suluca şiş kebabı, içi dolmuş kuzu kebabı, güveç kebabı, kiremit kebabı, ciğer kebabı, sulu kebap, pirzolalı patates kebabı, yoğurtlu şiş kebabı, kıymalı veya köfteli yoğurtlu kebap, orman kebabı, sac kebabı piryan (büryan), testi kebabı, yeraltında tulum kebabı"[288]

Köfteler: "Kuru köfte-susuz köfte,,maydanozlu köfte, terbiyeli ekşili köfte, kimyonlu köfte, kadınbudu köfte, içli köfte"[289]

Tavuk Yemekleri başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Kırma tavuk kebabı yahnisi, kapama tavuk kebabı yahnisi, piliç kızartması,[290]piliç, tavuk veya keklik dolması, Çerkez tavuğu."[291]

Sakatat Yemekleri başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Böbrek yahnisi, işkembeyi temizlemek (28.tarif öncesi),işkembeyahnisi,ciğer tavası, işkembe tavası,kuşbaşılı terbiyeli ciğer tavası,paça,yalancı ilik, mumbar ve şırdan dolması kızartması, beyin tavası, baş kebabı, salyangoz- sümüklü pilakisi"[292]

Balık ve Deniz Ürünleri Yemekleri başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Balık çorbası, uskumru kebabı, defneli kılıç veya palamut balığı kebabı, papaz yahnisi,uskumru tavası,zargana tavası, midye tavası,hamsi tavası,adi balık pilakisi,midye veya istiridye pilakisi, midye dolması ve salması, balık dolması,

[285] Mahmut Nedim Bin Tosun, 27.
[286] Mahmut Nedim Bin Tosun, 27-33.
[287]Mahmut Nedim Bin Tosun, 27-3
[288] Mahmut Nedim Bin Tosun, 27-33.
[289] Mahmut Nedim Bin Tosun, 27-33.
[290] Mahmut Nedim Bin Tosun, 218.
[291] Mahmut Nedim Bin Tosun, 218.
[292] Mahmut Nedim Bin Tosun, 218.

uskumru dolması, balık turşusu lüfer balığı pilavı, siyah ve kırmızı havyar, sardalye balığı salatası, uskumru balığı salatası, horoz balığı salatası, çiroz balığı salatası, ıstakoz salatası,tekesalatası,tütün balığı salatası, kara diken (deniz kestanesi) ızgarası."[293]

Yumurtalı Yemekler başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Çılbır; yoğurtlu yumurta, ıspanaklı yumurta, yeşillikli yumurta, domatesli yumurta, sucuklu ve pastırmalı yumurta, kıymalı yumurta, peynirli yumurta, onbilet (omlet),soğanlı yumurta, mıhlama, rafadan yumurta mücmeri,taze fasulye mücmeri, taze peynirden maydanozlu mücmer,lor köftesi."[294]

Sebze Yemekleribaşlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Patlıcan tavası, yeşil biber tavası, yalancı pilaki, marmarina, ıspanak kökü, şeyhü'l-muşi, tencerede kuşbaşılı patlıcan kebabı, meftune, patlıcanın güvece tekerlek kebabı, aside, Arap yemeği, patatesli tencere kapaması,yoğurtlu şalgam kızartması,terbiyeli pırasa, kereviz veya semizotu, zeytinyağlı pırasa veya taze fasulye, pirinçli pırasa veya ıspanak,zeytinyağlı kuru fasulye, türlü, bakla içiyle zeytinyağlı enginar, musakka, silkme, kavurmalı patlıcan, koruk sulu taze bamya, imambayıldı, karnıyarık,kaplumbağa, kapuska,sakız kabağından karnıyarık, yoğurtlu ıspanak veya semizotu, zeytinyağlı yer elması, şalgam veya havuç aşı, etli taze yaprak dolması, zeytinyağlı yalancı yaprak dolması, şalgam dolması, soğan dolması, [295] yeşil biber dolması, domatesli Frenk patlıcanı dolması, zeytinyağlı lahana dolması, etli lahana dolması, bütünce lahana dolması, zeytinyağlı patlıcan dolması,etli patlıcan dolması,bal kabağının bütünce dolması,sakız ve asma kabağı dolması, tuzsuz peynirden sakız kabağı dolması, enginar dolması,yoğurtlu patlıcan ve kabak kızartması, sakız kabağının fırınlanması,sakız kabağından kıymalı musakka, yanardağ borani, Ayşe kadın fasulye, şalgam kavurması, kıymalı bezelye, bamya dolması, zeytinyağlı kuru bakla veya börülce mantar ızgarası."[296]

Salatalar başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

[293] Mahmut Nedim Bin Tosun, 219.
[294] Mahmut Nedim Bin Tosun, 220.
[295] Mahmut Nedim Bin Tosun, 220.
[296] Mahmut Nedim Bin Tosun, 221.

"Cacık, hindiba ve gelincik salatası,balık yumurtası salatası,marul salatası, domatesli Frenk patlıcanı salatası,rosbi-taratorlu hıyar salatası,turpsalatası,patates salatası, kuru fasulye-piyaz,lahana ve karnabahar – karnabit salatası, sardalye balığı salatası,uskumru balığı salatası,horoz balığı salatası,çiroz balığı salatası,ıstakozsalatası,tekesalatası,tütün balığı salatası, Çerkez salatası,fukarasalatası,kuru bakla veya börülce salatası yumurta salatası[297]semizotu veya taze fasulye salatası,ıspanak kökü veya pazı salatası, patlıcan salatası."[298]

Turşular başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Mahlüt-türlü turşusu, hıyar turşusu,çağla turşusu,mayalı-lahana turşusu, havuç-pörçüklüturşusu yeşil biber turşusu, rosbi turşusu,pancar turşusu,kabakturşusu,şalgamturşusu,üzüm turşusu, ,armut ve elma turşusu,patlıcanturşusu,semizotu ve bakla filizi turşusu,fasulye ve karnabahar-karnabit turşusu, ıspanak kökü veya pazı kökü turşusu,balık turşusu."[299]

Pilavlar başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Etsiz pilav, Acem pilavı, köse pilavı, susuz pilav, kuru pilav,domatesli pilav,zeytinyağıyla patlıcanlı pilav, Özbek pilavı,lüfer balığı pilavı,şehriyelipilav,lahümpilavı,dövme veya bulgur pilav,yufkapilavı,kuskuspilavı,düğünpilavı,kuzu içi pilavı,kapama-kapaklı pilav,yumurtalı pilav" [300] "Hamur İşleri: Papara-tirit, herise, keşkek, mantı, katmerli,makaronya,

makaronyatavası,peynirlipide,kıkırdaklıpoğaça,kelecoş,piruhi"[301]

Börekler başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Kuyruklu yoğurtlu Tatar böreği, yoğurtlu Tatar böreği, puf böreği, çırçır-fincan böreği, nemçe böreği,[302] gelincik, ıspanak veya pazı böreği, su böreği, peynirli maydanozlu alt üst böreği,tavuklu sakız böreği,mihrab böreği, kolböreği,paça böreği, Laz böreği"[303]

[297] Mahmut Nedim Bin Tosun, 221.
[298]Mahmut Nedim Bin Tosun, 221.
[299] Mahmut Nedim Bin Tosun, 221.
[300] Mahmut Nedim Bin Tosun, 222.
[301] Mahmut Nedim Bin Tosun, 224.
[302] Mahmut Nedim Bin Tosun, 8.
[303] Mahmut Nedim Bin Tosun, 223.

Tatlılar başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Kaymaklı güllaç, sütlü muhallebi, su muhallebisi, tavukgöğsü,sütlaç (sütlü aş),nazlı aş,zerde, höşmerim, aşure, süzme saray aşuresi"[304]

Meyveli tatlılarbaşlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

" Kaymaklı ayva, elma veya armut tatlısı, şeftali tatlısı, Malatya eriği, kayısı, eşbabiye kavurması, kapama koruk tatlısı, Frenk üzümü veya böğürtlen tatlısı, vişne tatlısı,portakal veya mandalina tatlısı,[305]vişneli ekmek,patlıcan tatlısı, ağaç kavunu tatlısı."[306]

Şuruplu Hamur Tatlıları başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Revani, saray lokması, ballı derviş lokması,adi lokma, peynir lokması, ballı lokma,patates tatlısı, sigara tatlısı,hurma tatlısı,demir tatlısı,tatlı kestirmek usulü(lalanga tarifinin sonunda), kadıngöbeği,tel kadayıf, ekmek kadayıfı,yassıkadayıf,kaymaklı tel kadayıf,yumurtalı tel kadayıf,ceviz veya fındık içli sarmalı kadayıf,deli oğlan sarığı, sıkma, samsı(samsa),tırtıl baklavası,sisirun, baklava, şıra halkası, tulumba tatlısı."[307]

Kuru Tatlı Hamur İşleri başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Kuru kalburdan çekme sepet çekmesi yol lokması, kurabiye,acı badem kurabiyesi,lokum, kuşlokumu, pişi,lalanga-yumurta lokması,mafiş."[308]

Helvalar başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Taze peynir helvası, tel helvası, gaziler helvası,irmik helvası,pirinç unu helvası,aşure helvası, nişasta helvası"[309]

Dondurmalarbaşlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Kaymaklı dondurma, vişneli veya çilekli dondurma"[310]

Hoşaflar başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Şeftali hoşafı, taze vişne hoşafı, kayısı veya erik hoşafı,taze elma ve armut hoşafı, böğürtlen veya Frenk üzüm hoşafı, bardak eriği hoşafı,rezaki üzümü

[304] Mahmut Nedim Bin Tosun, 223.
[305] Mahmut Nedim Bin Tosun, 223.
[306] Mahmut Nedim Bin Tosun, 223.
[307] Mahmut Nedim Bin Tosun, 224.
[308] Mahmut Nedim Bin Tosun, 225.
[309] Mahmut Nedim Bin Tosun, 225.
[310] Mahmut Nedim Bin Tosun, 225.

hoşafı,portakalhoşafı,çekirdeksiz üzüm veya kuş üzümü hoşafı,dut kurusu hoşafı,kızılcıkhoşafı,ayva hoşafı, çilek hoşafı."[311]

Şerbetler başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Limonata, portakal şerbeti, turunç şerbeti, şeftali şerbeti, kayısı veya erik şerbeti, badem şerbeti ve sübye, kavun çekirdeği şerbeti, gül şerbeti, menekşe şerbeti, nar şerbeti, kızılcık şerbeti, koruk şerbeti, çilek şerbeti, demirhindi şerbeti, keçiboynuzu, harnub şerbeti"[312]

Muhtelif başlığında yer verilen tarifler şunlara aittir:

"Kıyma kıymak ve kavurmak (kıymalı yumurta tarifinin sonunda),tatlı kestirme usulü(lalanga tarifinin sonunda) Karpuz, incir, üzüm, salep yapma usulü, yoğurt yapma usulü, tereyağı ve ayran yapılışı,domates peltesi [313] Fasulye, bamya, domates kurutmak,salamura yeşil zeytin,turunçlu yeşil, zeytin,şıra yapma usulü."[314]

Tariflerde Geçen Diğer Yemekler Adları

"Ballı katmer, Bitlis köftesi, gül şemsiyesi, Hacı Osman kebabı, Harput köftesi, ıtırşahi şerbeti, kapsız kebap, Kazandibi, peynirli katmeri, seferiye lokması,sulu külbastı, sulu şiş kebap, suluca kabatas kebabı,tatlılı katmer,yasemin şerbeti,zeytinyağlı taratorlu tarhana çorbası."[315]

Yemek Adlarına Göre

"Acem pilavı, acı badem kurabiyesi, adi balık pilakisi, adi lokma, adi tas kebabı, ağaç kavunu tatlısı, armut ve elma turşusu, aside- Arap yemeği, Aşure, aşure helvası- nişasta helvası, ayran çorbası,Ayşe kadın fasulye, ayva hoşafı, badem şerbeti ve sübye, bakla içiyle zeytinyağlı enginar, bakla, bal kabağının bütünce dolması, balık çorbası, balık dolması, balık turşusu, balık yumurtası salatası, ballı katmer, bamya dolması, bardak eriği hoşafı."[316]

"Baş kebabı, beyin tavası, Biryan (piryan) [317]Bitlis köftesi, Böbrek yahnisi, böğürtlen veya Frenk üzümü hoşafı, bütünce lahana dolması, cacık, ceviz veya

[311] Mahmut Nedim Bin Tosun, 225.
[312] Mahmut Nedim Bin Tosun, 225.
[313] Mahmut Nedim Bin Tosun, 225.
[314] Mahmut Nedim Bin Tosun, 226.
[315] Mahmut Nedim Bin Tosun, 226.
[316] Mahmut Nedim Bin Tosun, 226.
[317] Mahmut Nedim Bin Tosun, 8, 9, 16, 22, 40, 48, 56, 67, 120, 279.

fındık içli sarmalı kadayıf, ciğer çorbası, ciğer kebabı, ciğer tavası, çağla turşusu.Çekirdeksiz üzüm veya kuş üzümü hoşafı, Çerkez salatası, Çerkez tavuğu, çılbır- yoğurtlu yumurta, çilek hoşafı, çiroz balığı salatası, dana etinden papaz yahnisi, defneli kılıç veya palamut balığı kebabı, defneli şiş kebabı, deli oğlan sarığı, sıkma, samsı(samsa), demir tatlısı, demirhindi şerbeti, domates-Frenk patlıcanı dolması, domatesli Frenk patlıcanı salatası, domates peltesi, domatesli pilav, domatesli yumurta, dövme veya bulgur pilavı, dut kurusu hoşafı, düğün çorbası, düğün pilavı, ekmek kadayıf, ekşili lohusa çorbası, ekşili ve terbiyeli et, enginar dolması, etli lahana dolması, etli patlıcan dolması, etli taze yaprak dolması, etsiz pilav, fasulye ve karnabahar- karnabit turşusu, fasulye, bamya, domates kurutması, fırın kebabı,Frenk üzümü veya böğürtlen tatlısı, fukara salatası, gaziler helvası, gül şemsiyesi, gül şerbeti, güveç kebabı, Hacı Osman kebabı, hamsi tavası, Harput köftesi, havuç- pörçüklü turşusu.[318]Herise, keşkek, hıyar turşusu, hindiba ve gelincik salatası, horoz balığı salatası, höşmerim, hurma tatlısı, ıspanak kökü veya pazı kökü turşusu, ıspanak kökü veya pazı salatası, ıspanaklı yumurta, yeşillikli yumurta, ıtırşahi şerbeti, içi dolmuş kuzu kebabı, içli köfte, imambayıldı, karnıyarık, irmik helvası, ıstakoz salatası, işkembe çorbası, işkembe tavası, işkembe yahnisi, işkembeyi temizleme (28. Tarif öncesi).”[319]

Aşçıbaşı isimli bu eser mutfakta özentili bir batılılaşmaya karşıdır. Alafranga alışkanlıkların ihtiyaca uygun bir şekilde kullanılması yönünde kaleme alınmış bir eser olmuştur. Anadolu halkının bu dönemde tükettiği yemeklere değinerek dönemine ışık tutmuştur.

2.1.4. Karagöz Mutfakta

İkinci Meşrutiyet Dönemi’nde yazılmış olan Karagöz Mutfakta Adlı eser yazarı belli olmayan anonim eserler grubunda yer almaktadır.[320] Bu yayın, halka dönük yazılara yer veren, halk için oluşturulmuş bir yayın olmuştur.[321] Halkın bilgilenmesi ve hayata

[318] Mahmut Nedim Bin Tosun, 226.

[319] Mahmut Nedim Bin Tosun, 226.

[320] Anonim, **Karagöz Mutfakta**, Efdal Sevinçli (çev.), 2.. Basım, İstanbul: Çiya Yayınları, 2010, 11.

[321]Osman Güldemir, Orta Asya’dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi: Yazılı Kaynaklar Üzerinden Bir Değerlendirme,**VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi**, Kuşadası 2014, 4-5.

girmiş olan yeni tekniklerin öğrenilmesi acısından tesirli bir eser olmuştur. Geleneksel sofra kültürünün, modern ve çağdaş bir görünüme kavuşmasına, katkıda bulunmuş bir eser olarak tarihi kayıtlara geçmiştir. Bu eserin kısımları ise aşağıda ayrıntılı bir şekilde ele alınacaktır.[322]

Eserde birinci kısım Salçalar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

" Yumurta salçası, domates salçası, zeytinyağlı salça mayonez, sosverte."[323]

Eserde ikinci kısım Çorbalar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Düğün çorbası, ciğer çorbası, işkembe çorbası, şa'riyye(şehriye) çorbaları, kulak çorbası, mercimek çorbası, tarhana çorbası, sebze çorbası, pirinç çorbası, irmik çorbası, et suyu."[324]

Eserin Üçüncü Kısım Balıklar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Kalkan, dil, pisi, kaya, izmarit, istavrit, gümüş, hamsi balığı tavası, kılıç, torik, palamut, lüfer, uskumru fırınları, uskumru dolması; uskumru, kolyoz ızgaraları; palamut, torik, kılıç kebapları; kefal, levrek pilakisi, uskumru pilakisi midye dolması, midye, istiridye ve tavaları, midye pilakisi."[325]

Eserin Dördüncü Kısım Etler başlığına ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Orman kebabı, tavuk kebabı, kaz palazı, zarf kebabı, hindi, tavuk, kuzu kebabı.[326] Badincanlı(patlıcanlı) bıldırcın kebabı, şiş kebabı, koyun ve sığır haşlamaları, koyun, dana söğüşü, koyun külbastısı, piliç külbastısı, dana ve sığır külbastısı, kotlet pane (peksimet tuzunda külbastı), nohutlu yahni, düğün yahnisi, işkembe yahnisi, incik yahnisi, patates köftesi, mücmer, tas kebabı, terbiyeli köfte, kuzu dolması."[327]

Eserin Beşinci Kısım Yumurtalar başlığına ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Mantarlı yumurta, kıymalı yumurta, ıspanaklı yumurta, sahan külbastısı, kuzu kapama"[328]

Eserin Altıncı Kısım: Sebzeler başlığına ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

---

[322] Tatlıcı, 48.
[323] Anonim, **Karagöz Mutfakta**, 10.
[324] Anonim**, Karagöz Mutfakta**, 10.
[325] Anonim, **Karagöz Mutfakta**, 10.
[326] Anonim**, Karagöz Mutfakta**, 10.
[327] Anonim**, Karagöz Mutfakta**, 10.
[328] Anonim**, Karagöz Mutfakta**, 11.

"Enginar bastısı, patates baskısı, bamya, patlıcan silkmesi, şalgam, türlü, mühliye, ebegümeci, ıspanak kavurması, bakla bastısı, Mısır usulü mühliye, pırasa baskısı, semizotu, göveç, fasulye bastısı, sakız kabağı, ıspanak musakkası, lahana, patlıcan dolması, domates musakkası, karnabahar,[329]kereviz, bezelye, patlıcan musakkası, kabak musakkası, pırasa musakkası, yer elması, şalgam, patates, yeşil biber, yer elması, enginar dolması."[330]

Eserin Yedinci Kısım: Garnitürler başlığına ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Domates, ıspanak, ekmek, patates, patatesin başka bir nev'i, kuzukulağı, hindiba ve emsali yeşillikler, bezelye."[331]

Eserin Sekizinci Kısım: Zeytinyağlılar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Karaciğer tavası, patlıcan tavası, sakız kabağı, zeytinyağlı fasulye

Asma, atkestanesi yaprağıyla dolma, enginar, patlıcan dolması, lahana ve pırasa dolması, bakla, imambayıldı, pırasa, bezelye, havuç, fasulye pilakisi, domates pilakisi, patates piyazı, fasulye piyazı."

Eserin Dokuzuncu Kısım: Paçalar başlığına ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Terbiyeli paça, paça böreği, dönme paça, paça tiridi terbiye."[332]

Eserin Onuncu Kısım: Börekler başlığına ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Yufka, puf böreği, su böreği, Boğ(h)çaböreği, patlıcan böreği sigara böreği, Tatar böreği, piruhi."[333]

Eserin On Birinci Kısım: Pilavlar başlığına ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Acem pilavı, domatesli pilav, kuzu başlı pilav, patlıcanlı pilav, kuskus pilavı"[334]

Eserin On İkinci Kısım: Makarnalar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Ala İtalyan, adi makarna, salçalı makarna, kıymalı makarna"[335]

Eserin On Üçüncü Kısım: Tatlılar başlığına ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

[329]Anonim, Karagöz Mutfakta, 11.
[330] Anonim, Karagöz Mutfakta, 11.
[331] Anonim, Karagöz Mutfakta, 12.
[332]Anonim, Karagöz Mutfakta, 12.
[333] Anonim, Karagöz Mutfakta, 12.
[334] Anonim, Karagöz Mutfakta, 12.
[335] Anonim, Karagöz Mutfakta, 13.

"Hamur,lalanka, Hanım Göbeği, hurma tatlısı, revani, baklava, bademli baklava, kaymaklı baklava, lokma, gözleme, sarı burma, irmik helvası, güllaç ve kadayıflar, kaymaklı ve bademli güllaç, güllaç baklavası, tel kadayıfı, yassı kadayıfı."[336]

Eserin On Dördüncü Kısım: Hafif Tatlılar başlığına ayrılmıştır.Verilen tarifler şunlara aittir:

"Aşure, elma kompostosu, armut, şeftali ve ayva, tavukgöğsü,[337] vişneli ekmek tatlısı, ekmek kadayıfı, muhallebi, sütlaç, pelte, keşkül-i fukara, kısm-ı mahsus: mu'tena yemekler

Özel Bölüm: özenilmiş yemekler; bıldırcın çorbası, Enderun yumurtası, barbunya balığı, biftek, tavuk köftesi, ekşili patlıcan, Çerkez tavuğu, rozbif, jigo, pilav emperyal, mozaik oturtması, Jelâtinli komposto."[338]

Eserin On Altıncı Kısım: Turşular başlığına ayrılmıştır. Verilen tarifler şunlara aittir:

"Hıyar, pancar, patlıcan, üzüm turşusu, biber, lahana turşusu, küçük şeyler, tarator, salatalar, domates, çiroz, hindiba, patlıcan, ıstakoz, karnabahar turşusu. Taam hakkında ba'zı merasim-i terbiyeviyye ve sıhhi nasayih-i tecrübeviyye(yemek hakkında bazı eğitici görenekler, bilgiler ve sıhhi tecrübeyle edinilen öğütler"[339]

2.1.5. Yeni Yemek Kitabı İncelemesi:

"Yeni Usul Yemek kitabı" isimli bu eser 1880-1881 senesinde kimliği belirsiz bir yazar tarafından kaleme alınmıştır.1924 senesinde Muammer Mehri tarafından tekrar basımı gerçekleşmiştir.[340]

Eser içindeki yemek isimleri:

"Acem pilavı, acı badem, acıbadem francalası, ada tavşanı şiş kebabı, ağaç çileği çevirmesi, ağaç çileği şurubu, ağaç kavunu rendesi, akideli krema, ananas dondurması, ananaslı gevrek, ananaslı meling, armutlu yaprak hamuru, asma kabuğu bastısı, aşure pıhtısı, aziziye pudingi, badem böreği, badem helvası, badem sübyeli pirinç çorbası, bademli poğaça, baklava bastısı, balık pıhtısı,

[336] Anonim, Karagöz Mutfakta, 13.
[337] Anonim, Karagöz Mutfakta, 13.
[338] Anonim, Karagöz Mutfakta, 14.
[339] Anonim, Karagöz Mutfakta, 14.
[340] Muammer Mehri, **Yeni Usûl Yemek Kitabı**, Kazım Çapacı (haz.) , İzmir, 2021, 4.

bamya bastısı, beka salmisi, beyaz salça, bezelye bastısı, bezelyeli güvercin kızartması, biberli salça, bisküvi (gevrek), böbrek yatağında şiş kebabı, Bulgar pilavı, burginyon yahnisi, but kebabı, buzlu Frenk üzümü, buzlu kestane, buzlu kiraz, buzlu mandalina, buzlu portakal, buzlu üzüm, Ceneviz salçası, cici mama çemenli kebap, çikolatalı acıbadem, çikolatalı çevirme, çilekli dondurma, çoban kebabı, dana beyni haşlaması, dana külbastısı ızgarası, dana külbastı tavası, dana paçası tavası, dana sarması, domates dolması, domates salçası, domates ziya içinde yumurta, domuz elması (domalan yer mantarı) fileto tavası, düğün çorbası, düzoğlu kebabı,"[341] "ekmek tavası garnitürü, ekmek kadayıfı, ekmekli salça, elma lokması, elma soğuğu, elmalı yaprak turtası, enginar bastısı, enginar dolması, enginar ezmeli kaygana, enginar tavası, envai balıkların fırını, erikli yaprak turtası, esnaf kebabı, et hülasası, et pıhtısı, etli enginar dolması, etli yaprak dolması, ev poğaçası, fasulye bastısı, fasulye piyazı, Felemenk salçası, fındık yaprağı dolması, fındıklı acıbadem, fırın makarnası, fırında istiridye kıyması, fırında levrek balığı, Frenk çöreği, Frenk üzümü, soğuk Frenk üzümü tatlısı, gözleme, gül şurubu,gül tatlısı, güllaç baklavası, güveç ,güvercin ızgarası, güvercin kızartması, Hacı kadın yahnisi, Halep köftesi, Halep köftesi salçası, hancı salçası, hanım böreği, haşlama köfte, hindi dolması, hindi patası, hindi şiş kebabı, hindiba garnitürü, bir ıspanak haşlaması ıstakoz dolması, ıstakoz salçası, irmik helvası, İtalyan salçası, İtalyan usulü et suyuna veyahut yavan suya makarna, İzmir kebabı, jambon hülâsası, kabak dolması, kabarmış acıbadem, kaburganın tencere kebabı, kağıtta barbunya kalkan balığı köftesi, karaca şiş kebabı, kase kebabı, kavrulmuş maydanoz garnitürü, kayısı çevirmesi, kayısı soğuğu, kayısı şurubu, kayısı acıbadem francalısı, kayısılı elmasiye, kayısılı kaygana, kayısılı pasta, kaymak, kaz patesi, şiş kebabı ,kebap köftesi, kefal fırında, kefal pilakisi, keklik palazı, şiş kebabı, kereviz haşlaması, keşiş pilavı, keşkek, kestane ezmesi, garnitürlü kestane, kompostosu, kestane makarnası, kestane soğuğu, kestaneli çorba, kiraz soğuğu, kılıç balığı plaketleri, kılıç balığı tütsüsü, kıymalı börek, kıymalı makarna, kokoreç, koyun budu kebabı, koyun budunun şiş kebabı, koyun külbastısı, gevrekli kremalı koyun külbastısı,kremalı pirinç çorbası, kremalı salçalı tel şehriye çorbası, kulak lokması, kurabiye, kuru

[341] Anonim, **Yeni Yemek Kitabı Sunuş**, OhanAşçıyan, İstanbul: Aras Yayıncılık, 2018.

Amasya eriği soğuğu, kuru fasulye pilakisi, kuru fasulye salatası, kuru fasulye yahnisi," [342] "kuşbaşı kebabı,kuşlu pilav, lahana dolması, lahana kapuskası, lakerda, lar dili kaygana levrek"[343] "pilakisi, limonlu acı badem limonlu krema, lokma, lokum tertibi, magma kebabı makarna İtalyan usulü et suyuna veyahut yavan makarna çorbası, mantar garnitürü, maydanoz mayonez tertibi mercan balığı, ne renk beze Midye dolması, midye pilakisi,salçalı midye, muhallebi, napoliten usulü fileto, nemçe arpası çorbası vs. tarifi nev'i Çat sığır eti kızartması, levrek balığı haşlaması, nohut piyazı, nohut topu, nohut yahnisi, orman kebabı, ördek şiş kebabı, palamut, kiremit kebabı, palamut tütsüsü, palamut ve kılıç balığı şiş kebabı, pancar salatası, papaz salçası, patates baskısı, patates ezmesi, garnitürlü patates, garnitürlü patates, köfteli kaburga patates silkmesi, patates tavası, garnitürü patatesli biftek, patlıcan dolması, patlıcan dolması, patlıcan musakkası, patlıcan silkmesi, patlıcanlı bıldırcın kebabı ,peynirli yumurta, piliç şiş kebabı, pirinç baklavası, pirinçli fırın kebabı, pırasa dolması, portakal çevirmesi, portakal soğuğu, pufböreği, ramazan simidi, revani tertibi, unlu kaygana, sakız kabağı, bastısı salçalı ve salep çorbası, saray kebabı, saray patesi, sardalye, sardalye hülasası, salçası sardalyeli salça, sarımsaklı salçası, kavrulmuş un tertibi, sebze ve et hülasası salçası sirkeli salça siyah sadece sığır dili haşlaması, sığır eti haşlaması, sırf et su, şiş kebabı işkembesi, soğan dolması, süt çorbası, sütlü yumurta, Şam fıstıklı acıbademli bisküvi, şekerli Frenk üzümlü şeytani, Salça sos, tapyoka ve salep çorbası, tarhana çorbası, tas kebabı, taş balık satan salçası, tavuk dolması, tavuk eti, suyu tavuk ezmeli hanım böreği, tavuk ezmesi, garnitürlü tavuk pıhtısı, tavuk yahnisi, tavukgöğsü, tayyar zade salçası, taze domuz sucuğu ızgarası, taze fasulye bastısı, taze fasulye salatası, teke salçası, tel kadayıfı, tereyağı salçası, tereyağlı elma, tereyağlı ıstakoz salçası, türlü bastısı çorbası, un helvası, uskumru turşusu, uskumru tütsüsü, uskumru ve lüfer ızgarası, topik, vanilya ve pirinçli armutlu vanilyalı çilek dondurması, vanilyalı elmasiye, vanilyalı kabarmış kaygana, vanilyalı krema, vanilyalı pasta, vişne reçeli, vişne şurubu, vişne tatlısı, vişne tiridi, renk vişneli yaprak turtası içinde yumurta yaprak poğaçası, yassı kadayıf, yaz salatası, yazı şehriye çorbası, yoğurt yumurta çılbırı, yumurtalı salça, zeytin

[342] Anonim, **Yeni Yemek Kitabı Sunuş** ,OhanAşçıyan, 135.
[343] Anonim, **Yeni Yemek Kitabı** 136.

dolması, garnitürlü zeytinyağlı domates dolması, zeytinyağlı enginar bastısı, zeytinyağlı salça, zeytinyağlı yalancı dolma."[344]

Osmanlı yemek kültürüne ait tariflerinin yer aldığı eserlerde alaturka yemek tariflerinden Eserde Avrupai tarzda hazırlanması gereken tarifler verilmiştir. İstanbul'da elit kesim tarafında moda olan alafranga alışkanlıkları gözler önüne sunmaktadır. Eser İstanbul'un 1850-1880'li yıllarda yaşadığı değişimi kanıtlar niteliktedir. Eserin yazarı otuz yıl öncesine karşılaştırarak yemek üzerinde yaşanılan değişimleri kaleme almak istemiştir.[345] Alafranga yemek tariflerine geçildiği eserler aracılığıyla sunulmuştur.

2.1.6. Kadın Üzerine Gazete ve Dergiler

Tanzimat döneminde yaşananın toplumsal değişim kadının toplumdaki ve hane içerisindeki rolünü önemli ölçüde etkilemiştir.[346] Bu dönemde ailelerin bir arada yaşadığı geniş aile yapısından biraz daha uzaklaşılarak çekirdek aile yapısı ön plana çıkmıştır. Konak hayatının var olduğu yaşam biçiminden birkaç katlı olan yapılara yerleşim başlamıştır. Geleneksel konak hayatı yavaşça kaybolmaya başlamış, yerleşmeler yavaşça kaybolmaya başlamıştır. Aileler apartman dairelerinde yaşamaya başlamıştır. Avrupai hayat standartlarının benimsenmesi ve apartman yerleşiminin yaygınlaşmasından dolayı çocuk sayısı azalmıştır. Aile yaşam bicimi ve çocuk yetiştirme bir kamu politikası haline gelmiştir. İlk olarak çocuk yetiştirmeyle ilgili kitaplar yazılmıştır.Ailelere çocuk yetiştirme ile ilgili yol gösterilmiştir. Eğitimleri ile ilgili tavsiyelerde bulunmuştur. Gençlerin erken yaşta evlenme geleneği, dönemin bazı gazetelerinde eleştiri konusu olmuştur. Hatta evliliklerde kadın ve erkek arasındaki ilişkinin daha eşitlikçi olması önerilmiştir. Osmanlıda durumu iyi olan aileler çocuklarını Fransız terbiyesi ile yetiştirmek için genelde gayrimüslim tebanın çocuklarının eğitimi ile ilgilenen bilgili kadınlar tutmuştur.[347] Çocuk eğitimi ve yetiştirilmesi için tutulan bu mürebbiyelerin etkisiyle de Batılılaşmaya karşı kendini muhafaza etmeye çalışan Osmanlı ailesinin gücü kırılmış ve evlerde artık neredeyse

[344] Anonim, **Yeni Yemek Kitabı**, 137.
[345] Samancı, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları, 20.
[346] Ortaylı, Osmanlıda Değişim ve Anayasal Rejim Sorunu, 72.
[347] Topal, 59.

tümüyle batı gelenekleri geçerli olmaya başlamıştır.[348] Osmanlı toplumunda gençler geleceğin mirası, hazinesi olarak görülmüştür. Toplum yapısında ehlisünnet İslam düşüncesini hâkimdir. Bu düşünceyi benimseyen bireylerin fikirlerinde kadınların kamusal alana çıkmaları ile birlikte köklü değişiklikler meydana gelmiştir.[349]

Kadınlar kamusal alanda daha çok görünür hale gelmiştir. XIX. yüzyıla kadar dışarıda yemek yenilecek ortamların sayısı yok denecek kadar az iken, erkek ve kadınlar düzenli olarak kamusal alan içerisinde olan çarşıda vakit geçirmiştir. Kadınlar ekonomik hayatta var olmaya başlamıştır. Kadınlar tacirlerden mal alıp-satmıştır.[350] Kadınlar gittikçe sosyal hayatta aktif rol oynamıştır. XIX. yüzyıl sonunda kadınlar için meslek okulları kurulmuştur. Bu okullarda ev adabı öğretilmiştir.[351]

Osmanlı'nın son zamanlarında özellikle Meşrutiyetin getirmiş olduğu [352] hürriyet, eşitlik, seçim özgürlüğü, basın noktasında da ulusun kendi haklarını savunan halkın duygu ve düşüncesini dile getiren bir mecra olmayı başarmıştır. [353] Meşrutiyetin özgürlükçü tutumu, kadınlara yönelik bilgi ve yazıların yer aldığı dergi ve gazete sayılarının artmasına olumlu anlamda neden olmuştur.[354] "Tanzimat Dönemi'nde 13'e yakın gazete ve dergiden 2 si kadınlarla ilgili olmuştur."[355] II. Meşrutiyet Döneminde ise 27 gazete ve dergiden birçoğu kadın sorununa yer vermiştir.[356] II. Meşrutiyet Dönemi'nde kadın dergilerinin hangi konulara değinmiş olduklarına bakacak olursak; kadın dernekleri, toplumun tabanında kadınların özgürleşmeleri için eğitim haklarını elde etme sonucu, kamusal alana çıkışlarının önündeki problemlerin çözülmesi, gibi konularda toplumda ve kadınlarda bir bilinç oluşturulmuştur.[357] Fakat I. Dünya savaşının çıkmasıyla birlikte basına sınır koyma gibi bir yola gidilmiştir. Sıkıyönetim

[348]Topal, 60.
[349] Taslaman, 42.
[350]Quataert, 228.
[351]Ortaylı, 71.
[352]Taslaman, 43.
[353]Şefika Kurnaz, **Cumhuriyet Öncesinde Türk Kadın (1839- 1923)**, 2.Baskı, Ankara: Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu,1991, 86.
[354]Seda Öztürk, Birinci Dünya Savaşı Sonunda Türk Kadını ve Türk Kadını Dergisi, 26.
[355] Feride Yüzer, Osmanlı Basın Hayatında Mehmet Tahir Bey ve "Çarşaf Meselesi" Risalesi, **Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, Cilt 42, Sayı 42, 2016, 331.
[356]Öztürk, 26.
[357]Serpil Çakır, **Osmanlı Kadın Hareketi**, 1.basım, İstanbul: Metis Yayınları,1994, Cilt 32, Sayı 22, 46.

ve kâğıt sıkıntısı gibi birçok nedenle birden fazla gazete kapatılmıştır.[358] Bu dönemde yalnızca İttihat ve Terakki taraftarları başarmıştır. Toplumsal yeniliğin amacı İttihat ve Terakki hükümeti, iktidardaki gücünü arttırdıkça Türk kadını da çağdaş ve milliyetçi yönden yüreklendirilip teşvik görmüştür.[359]

Bu dönemlerde yayınlanan gazeteler kadınların eğitimi, toplum ve ailedeki rolleri ile ilgili bir çok konuda yazılara yer vermiştir. Hanımlara mahsus gazetelerde deniz ürünlerine dair, yemek odası ve yeni yemekler başlığı altında sofra adabı, çeşitli yemeklerin sunuluşu, besinlerin faydaları gibi içerikler yer almıştır.[360] 1880-1926 yılları arasında yayınlanmış olan Osmanlı Türkçesiyle basılan kadın dergileri, yemek, mutfak ve sofra kültürüne yönelik makalelerden bilgiler yer almıştır. Müslüman Osmanlı matbaacılığı 1830'a kadar 180 eserin basılma işini yapmıştır. I. Meşrutiyet ile Osmanlı sınırlarında basılan Türkçe kitaplarının sayısı 3 bini aşmıştır. Kitap ve dergilerde kadınlar ve kadın problemlerine dair konular, aşama aşama daha fazla yer almaya başlamıştır. Bu yazılarda Kadın hakları, ev idaresi, çalışma hayatı ve istihdamından, aileye, sağlık alanından, özel yaşantıyı da içine alan geniş konu alanı bu basımlarda yer almıştır[361] Buradan anlaşılacağı üzere XIX. yüzyılın sonlarına doğru Osmanlı İmparatorluğu'nda kadın konusunda kadın okurlara hitap eden kitaplar ve süreli yayınların sayısı da giderek artmıştır. Terakki ve Vakit gibi gazeteler, kadınlara yönelik konuların varlığına olanak sağlamıştır. Şükufezar, Mürüvvet, Hanımlara Mahsus gibi gazete ve dergiler de çıkmaya, var olmaya devam etmiştir. II. Meşrutiyet'in İlanı ile bu konulara olan yönelim daha da artmıştır. Sınırlarımız içinde meydana gelen askeri yenilgiler ve ani toprak kayıpları ile devlet,hem siyasi hem askeri hem de sosyal alanda değişim sürecine girmek zorunda kalmıştır. Devletin içerisinde de yaşanmakta olan kargaşa diğer yandan dış güçlerle yapılan savaşlar zayıflamasını ve hatta parçalanmasını hızlandırmıştır. Bu durum geleneksel hayat şeklini de etkilemiştir. Batı Avrupa ile Kuzey Amerika'daki kadın hareketlerinin kızışması ile Osmanlı'da da bir şekilde Batılı fikirler kendini göstermiştir.[362] 1908

[358] Ümüt,Akagündüz, 1918-1928 Yılları Arasında Yayımlanan Kısa Ömürlü Osmanlıca Kadın Dergileri, **Kebikeç**, Sayı 34, 2012, 323-345.

[359] Feride Yüzer, Osmanlı Basın Hayatında Mehmet Tahir Bey ve "Çarşaf Meselesi" Risalesi, **Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, Cilt 42, Sayı 42, 2016, 331.

[360] Saruhanoğlu, 341.

[361] Abdullah Uğur (der.), **''Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek ve Mutfağa Dair Makaleler**, 1.Baskı, Ankara: İletişim Yayınları, 2019, 10.

[362] Uğur, 11.

sonrasında kadın dergileri büyük bir önem kazanmıştır. Bu dergiler hakkında kaynakça çalışmaları vardır. Kaynakçalar ile birlikte dergilerin kapsamını görmek mümkündür.[363] Çalışmaların yer aldığı eser, tez, gazete ve dergi isimlerine ve içeriklerine örnek verecek olursak;

-"Aynur İlyasoğlu ve Deniz İnsel, Kadın Dergilerinin Evrimi Türkiye Dergiler Ansiklopediler (1849-1984) (İstanbul: Gelişim Yayınları 1984),[364]

- Aynur Demirdirek, Osmanlı Kadınlarının Hayat Hakkı Arayışının Bir Hikâyesi (Ankara: İnce kitabevi, 1993)[365]

- Hatice Özen'in Tarihsel Süreç İçinde Türk Kadını Gazete ve Dergiler (1868-1990). (İstanbul: graphis, 1994),[366]

- Serpil Çakır'ın Kadınlar Dünyası Dergisinin Yoğunlaşan Osmanlı Kadın Hareketi (İstanbul: Metis Yayınları 1994),[367]

-Vuslat Devrim Altınöz'ün Osmanlı Kadın Hareketi, 1875'ten 1923'e Kadın Matbuatı, Dergileri ve Gazeteleri (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi 2003).[368]

Mehasin: 1908'de başlayan aylık bir gazetedir. İçeriği kadınlara verilen konferanslar oluşturmaktadır.[369]

Demet: [370] : İlmi ve siyasi bir dergidir. 1908 yılında okur kadınlara yönelik çıkarılmıştır.[371]

Aile: 1880 yılında 3 sayı çıkartabilmiştir. Mihran Nakkaşyan bu gazetenin sahibidir. Gazetenin başyazarı Şemsettin Sami Fraşeri. Aile fertleri olarak ev hanımını erek alarak çıkartmıştır. Gazetenin yazı alanı biraz kısıtlı olmuştur. Nedeni özellikle zengin ev hanımlarına yönelik olmasıdır. Gazetede çocuklara hitaben de birkaç oyun yer almaktadır.[372]

---

[363] Aynur İlyasoğlu, Deniz İnsel, Kadın Dergilerinin Evrimi, **Türkiye Dergiler ve Ansiklopediler (1849- 1984)**, İstanbul: Gelişim Yayınları, 1984.

[364]İlyasoğlu ve İnsel.

[365] Aynur Demirdirek, **Osmanlı Kadınlarının Hayat Hakkı Arayışının Bir Hikâyesi**, Ankara: İnce Kitabevi, 1993.

[366] Hatice Özen, **Tarihsel Süreç İçinde Türk Kadını Gazete ve Dergiler (1868-1990)**, digital 2008.

[367] Çakır.

[368]Vuslat, Devrim Altınöz'ün Osmanlı Kadın Hareketi, 1875'ten 1923'e Kadın Matbuatı, Dergileri ve Gazeteleri, Miami Üniversitesi 2003

[369]Kurnaz, 86.

[370]Akagündüz, 328.

[371]Kurnaz, 86.

[372]Huzeyfe Bilge, Şemsettin Sami'nin Osmanlıca Kadın ve Çocuk Gazetesi: Aile, **Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi**, Cilt 1, Sayı 2, 55-64.

Hanımlara Mahsus Malumat: 1895-1896 senelerinde birkaç ay yayınlanmış haftalık bir dergidir. Yayıncısı Seyit Mehmet Tahir Bey'dir. Hanımlara Mahsus gazete döneminin, kadın dergileri arasında "612 sayıyla 13 yıl süreyle çıkan en uzun ömürlü olanıdır."[373]

1895'te önce haftada iki sonraları haftada bir yayınlanmıştır. 1908 senesine kadar tam 612 sayı basımı gerçekleşmiştir. Derginin içeriği dikiş, nakış eve dair bilgiler, moda yazıları, kadınların sosyal faaliyetleri, cemiyet ve dünya haberleri gibi güncel ve o dönemin popüler konuları oluşturmuştur.[374] Uzun soluklu bir dergi olmasının sırrı da bu olabilir.

Parça Bohçası: 1889'da sadece bir sayı çıkabilmiştir Hatice Semiha ve Rabia Kamile Hanım tarafından kurulmuştur. Mahasin, entelektüel ağırlığı en fazla olan kadın dergisidir. 1908 yılında sadece 1 yıl aylık olarak çıkmıştır[375].

Kadınlık Dergisi: 1914 yılında kısa bir süre çıkarılmış Kadınlık Duygusu olarak daha sonra adını değiştirmiştir. Haftalık bir dergidir.[376]

Bilgi Yurdu Işığı: 1917-1918 yılları arasında aylık olarak çıkarılan bir dergidir. Daha sonra adını Bilgi Yurdu Mecmuası olarak değiştirmiştir.[377]

İnci Dergisi:[378] 1919-1923 yılları arasında çıkarılan aylık bir dergidir. 1922-1923 yıllarında da Yeni İnci olarak yayın hayatına devam etmiştir.[379]

Türk Kadını: [380] 1918-1919 yılları arasında çıkmış 15 günlük bir dergidir. Ömer Seyfettin'in Halen başlıklı hikâyesi bu dergide tefrika edilmiştir[381]

---

[373]Yüzer, 333.
[374]Yüzer, 333.
[375]Hakan Aydın, Kadın 1908–1909: Selanik'te Yayınlanan İlk Kadın Dergisi Üzerine Bir İnceleme, **Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Sayı 22, 2009, 147.
[376]Emine Koca, Gülşah Polat, II. Meşrutiyet Dönemi Kadınlık Dergisi Moda Sayfalarına Yönelik Bir İçerik Analizi, **Ulakbilge Sosyal Bilimler Dergisi**, Sayı 52, 2020 Eylül.
[377]Kurnaz, 9.
[378]Akagündüz, 329.
[379]Kurnaz, 93.
[380] Akagündüz, 329.
[381] Kurnaz, 93.

Süs: 1923-1924 yılında bir yılı aşkın bir süre çıkarılmış haftalık bir dergidir.[382]
Asar-ı Nisvan: Bir süre sonra Kadın Yazıları adıyla anılmıştır. Kadının toplum içerisindeki yerine değinilmiştir. 1926 yılında birkaç ay çıkmış 15 günlük bir dergidir.[383]

Kadın Yolu: 1925 yılında çıkmış 4 sayıdan sonra adını Türk kadın yolu olarak değiştirmiştir. Haftalık bir dergidir.[384]

Çalıkuşu: 1926'da sadece 2 sayı çıkarılmıştır.[385]
Bu bilgilere istinaden, kadın dergilerinin uzun süreli olmamıştır. Fakat kapanan her derginin arkasından farklı bir adla bir yenisi çıkmıştır. Böylelikle kadın konusunun devamlı bir şekilde gündemde var olması sağlamıştır.Kadın dergilerinin ve bu konulara yönelik içerikleri kaleme alan kitapların etkisi XX. asrın başlarında toplumsal cinsiyet rollerinin anlaşılması açısından yeni bir dönem açmıştır. Toplumsal cinsiyetin kadınlara belirtmiş olduğu görevleri sahip çıkmasına yönelik yazılar yazılmıştır. Kadınlara yönelik yayınların büyük bir kısmı kazanç sağlamak amacıyla oluşturulmuş olan ticari kurumlardır. İnsanların gündelik yaşamlarında uygulayacağı bilgilere ışık tutan erişebilir kılan eser ve dergiler artmıştır. Bu bilgilere Örnek olarak; Aile dergisinde, kadının görevi olarak yemek yapmayı ele almıştır. Ev kadını tarafından günde bir kere de olsa Kilere gidilmelidir. Her kadının bilmesi gereken hususlardan en önemlisi mutfaktır. (Kadın Yolu,) gibi düşüncelerden oluşan yazılarla kadının evdeki rollerine dair yönlendirmelerde bulunmaktadır.

Osmanlı Cumhuriyet kadınlarının ilk dönemleri okuryazarlığı sınırlandırmıştır. Okuryazar kadınların sadece üst sınıf ve elit kesime has kişilerden oluştuğu gibi yanlış bir düşünce yaygınlaşmıştır. Tanzimat Döneminden itibaren kızların eğitimine değer verilmiştir. Açılan Sıbyan Mektepleri sayesinde XX. yüzyıl başlarına gelindiğinde

[382]Akagündüz, 329.
[383]Neslihan Arul Aksoy, Abdürreşit İbrahim'in Kızı Fevziye Abdürreşit ve Asar-ı Nisvan Mecmuası, 2019, 135.
[384]Uğur, 13.
[385]Akagündüz, 322.

kadınlar arasında da okuryazarlık çoğalmaya başlamıştır. Dergilerdeki makalelerin amacı, kadınlara," yemek pişirmeyi, masa kurmayı, servis yapmayı, yemek pişiren, masa kuran, servis yapan hizmetkârları denetlemeyi öğretmektedir. Osmanlı kadın dergilerinin böyle bir kitleye hitap ediyor olması bakış açılarında da daha özgül olarak, kültürel yaşamlarını da belirlemiştir."[386] Batı kültürü etrafında oluşan hayat tarzı, yemek kültürü, sosyal hayat yüceltilmeye başlamıştır.[387] Avrupa tarzı yüceltilen bu tutum yemek isimlerinde de kendini göstermiştir. Yemeklere, ait oldukları ülke ya da bölgenin ismi ile şu şekilde seslenmiştir.

> "Alman, İsveç ve Danimarka usulü kurabiyeler, Romanya usulü patlıcan kızartması, balonya böreği, Macar ve toulo çorbalar, Silezya şekeri kotlet pane, Belçikasavarin, İspanyol köftesi, İrlanda köftesi …"[388]

Tabahat başlıklı makale, Dünya yemeklerini alaturka ve alafranga olarak ikiye ayırarak ele almıştır.Bir diğer dergi ise Bayram Yemekleri başlığı altında portakal karamelası, portakal pudingi, Çin usulü badem kurabiyesi gibi geleneksel Osmanlı mutfağından uzak yemek tarifleri listelenmiştir. Tabahat adlı makalede arpağ, on ve kalan çorbaları gibi yabancı oldukları yemek tariflerine bile yer vermiştir. Julie Henriettenin kadınlık dergisinde yer verilen tariflere yer verilen tariflere bakacak olursak Osmanlı'da yayın hayatının ne derece Batı odaklı olduğu sonucunu görebiliriz.

Bayramlarda, portakal pudingi hazırlanmasını öneren, alafranga yaşama özendiren üzerinden dergiler yayınlanmaktadır. Bayramlarda portakal pudinginin yapılmasını öneren yazılardan bunu görmek mümkündür. Köklü geleneklerin değişime girdiğinin işaretleri verilmiştir. Alkol tüketimine yönelik kaleme alınan makalelerde, Osmanlıların, rakı veya şarap içmekten çekinmeden, içkili bir yaşam tarzına alıştıklarını dergi yapraklarında açık bir şekilde görmek mümkündür. Uğurun dikkat çektiği üzere "Kadın Yolu dergisinde, su bardağı şampanya, Bordeaux, languedoc ve Şarap kadehleri ile beyaz şaraba mahsus başka bir şekilde de kadehler tabağın ön

[386]Uğur,14, 15.
[387] Bilge, 57.
[388]Uğur, 18.

tarafına dizilir tarifinde ise iki küçük kadeh likör öngörülür Batı açık biçimde örnek alınmaktadır."[389]

Avrupa'daki üst sınıfların, evlerinde bulunan hizmetlilere nasıl bir tutum ve davranış içinde oldukları gibi farklı ayrıntılar da yer almaktadır. Uğurun dikkat çektiği üzere "Hatta Meydan Sait imzalı Ev Kadını Vazifeleri, adlı makale de yemek odası, sofra başlıklı Avrupa'ya özgü Fransa'ya ait davranışlara dair bilgilere verilmiştir." [390] Dergilerde ele alınmış olan yemek ve sofra kültürü XIX. yüzyıl boyunca yoğun duruma gelen bilim ve pozitif düşüncenin getirmiş olduğu fikirlerde her alanda kendini göstermiştir. Bu bilgiler ışığında Osmanlı Döneminde kaleme alınan kadın dergileri yemek konusunun önemini üzerine basa basa vurgulamıştır. Yemek düşüncesi yeryüzüne ilk insanın geldiği andan itibaren en önemli fizyolojik ihtiyaçların başında gelir.Osmanlı İmparatorluğu'ndan, Türkiye Cumhuriyeti'ne geçiş dönemi sayılabilecek 1880-1926 seneleri bu dönem için dikkate alınması gereken çok şeyin varlığını anlatıyor. Kültür alanında batıya yönelmiş olan bu dönem insanları geleneksellik ile modernlik arasında kalmış bir kitlenin dünya görüşünü ve özlemlerini sergilemektedir.[391]

2.1.7. Kadın Dergilerinde Ev Düzeni

Daha önce de bahsetmiş olduğumuz yazılarda Osmanlı halkı genel anlamda bahçeli evler tercih etmektedir. Dergilerde ev bahçe düzeni hakkında tavsiyelerde bulunulmuştur. Bu tavsiyelere göre; kişilerin tercih etmiş olduğu evin büyüklüğüne göre de bir bahçesi ve bir avlusu bulunmalıdır. Avluda kömürlük, odunluk, çamaşırhane mutfak gibi alanlar yer almalıdır. Avlunun ortasında kuyu ve bahçesinde de tavuk, hindi gibi hayvanlar beslenebilir. Evler, bu şekilde yerleşime açılırsa daha rahat bir ortam olabileceğinden bahsedilmektedir. [392] Avlunun sulu ve çamurlu olmaması gerekir. Çünkü avlunun çamurlu ya da sulu olması halinde temiz kalmaması diğer alanlar açısından sıkıntı oluşturabilir. Mutfağın bir tarafında yüksek ocak, kullanılmalıdır. Fırın kullanımında demir ızgaralı kenarları kapalı fırınlar tercih

[389]Uğur,19 20.
[390]Uğur, 20.
[391]Uğur, 21,22,25.
[392] Özge Samancı, Gastronomi ve Yemek Tarihi, **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, Cilt 32, Sayı 1, 2021, 109.

edilebilir. Bahçenin içinde mutfak; yemek kokusu, evin içine yayılmaz, ev bu durumda daha temiz ve ferah kalmış olur şeklinde yazılara yer verilmiştir.[393]

Uğur'a göre:
"Mutfağın kullanım şekline baktığımızda bir tarafında ocak bulunur ve bu ocağın, ayak üzerinde durması iyidir. Ocağın iki tarafında da kürek, maşa gibi duvara asılacak eşyalar bulunur. Yıkanacak olan sahan, tabak veya tencerelerin konmasına, çukur bulaşık yıkanmasına mahsus olacaktır. Derin bir dolap bulunmalıdır, bunun bazı tarafları açık raf suretinde olup, tabak ve sahanlar konmasına bazıları ise et vs. gibi ürünler konulabilir. Ağzı kapalı ürünler bu kısımlara konulabilir, çekmecelerde tuz, biber ve benzeri ürünler olabilir, mutfağın pencereleri de iki daha ziyade olmamak şartıyla ya dolabın ya da bulaşık yıkanan yerin iki tarafında ya da bir ötesinde biri berisinde bulunabilir."[394]

Dergilerde Yemek: Yemek evin önemli işlerindendir.[395] Kadının görevlerinden biri de yemektir. Yemek evin namusudur. Çünkü misafirlerin en önem verip dikkat ettikleri şey yemektir. Yemek pişirme işi her kadın için vacip bir görev olarak görülmüştür. Yemek işleri, kadınların en kutsal ve en mecburi görev olduğunu vurgulamıştır.[396] Besleyici ve temiz olmasına dikkat etmek ve sebzeleri mümkün olduğunca az, eti mümkün olduğunca da çok kullanmak yemeğe giren şeylerden her birinin önemini ve insanı ne kadar beslediği ve neye yarar neye yaramaz bilmelidir. Yemek odası, kiler kullanımı, yemek odasının ve kilerinin matbaha (mutfağa) yakın olması konularına değinilmiştir.

2.1.8. Mutfak, Kiler ve Yemek Odasının kullanımı

Yemek, bireylerin oturmuş olduğu odaya hazırlanmalıdır. Yemek hazırlanırken sofra kurallarına uygun olarak sunulup, yenilmelidir. Yemeğin yenildiği odaların belirli

[393]Uğur, 31.
[394]Uğur, 33.
[395]Öztürk, 128.
[396]Uğur, 35-37-39.

kurallara uygun olması hazırlanma aşamasını da kolaylaştıracaktır. Yemek yenilen odanın birinci şartı mutfak ve kilere yakın olmasıdır. Çünkü mutfaktan yemekler verilirken reçeller, peynirler, turşular, yemişler ve bunun buna benzer yiyecekler daha hızlı bir şekilde sofraya ulaşabilir olmalı. Bunları taşıyan kişiler de zorluk yaşamamalıdır. Yemek odasında rutubet olmamalı, bu odanın minder, koltuk gibi şeylere yüzümü olmamalı. Kilerde her tarafı raflar, dolaplar, sandıklar, kavanozlar, küfeler, keseler, çuvallar gibi eşyalar bulunabilir.[397]

2.1.9. Dergilerde Küçük Çocukların Yiyecekleri:

İnek sütü küçük çocuklar için çok önemli olduğu ve kuvvetli bir içecek olduğu yer almaktadır. Çocuk uygun olmayan bir gıda alırsa üzerinde kabalık görünebileceği, bu durumda bünyesi de asla kuvvetlenmez, et ve ekmek vermenin çocuğu zehirleyeceği ve daha kötü bir almasına sebep olacağına dair uyarılarda bulunmuştur. Çocuk 10 aylık olunca, et suyu verilebilir, süt için 1-2 yaş aralığını yazmışlardır. En az 1 yaşını bulmalıdır. 1 yaşını bulunca her gün bir rafadan yumurta yedirilebilir ve yine tirit verilebilir. Gerek annesi veya sütannesi tarafından gerek emzikle büyütsün çocuğa kadehle veya çömçe ile süt içirilmeye alıştırılmalı. Artık 18 aylık bir çocuğa biraz et ile biraz ekmek içi yedirilebilir. Sucuk ve pastırma gibi kuru etler ve hiçbir sebze çocuğun verilmemelidir. 3 yaşına kadar meyve yemesi engellenmelidir.[398]

Uğur'a göre

> "Kız mekteplerinde bir de buna dair dersler verilmektedir. Peynirlerin nasıl yapıldığı, turşuların kurulması, reçellerin kaynatılması usulü, pastaların hamur işlerinin süt yemeklerinin meşrubatın cinslerinin muhafazası, bilinecek şeylerdir Etlerin, balıkların ve diğer bazı yemeklerin, misafir önünde kesilmesi, paylara ayrılması, dağıtılması, birtakım usullere tabidir ki meçhul olmamak iktiza eder."[399]

Gazete ve dergilerde yer alan bu tür öneriler sadece yeme içme kültürünü ya da toplumdaki kadınlık rollerinin genel olarak Osmanlı toplumsal hayatının ve gündelik yaşam pratiklerini dönüşümünün anlaşılması için oldukça zengin ve çok yönlü bir kaynak sunmaktadır.

---

[397]Uğur, 44.
[398]Uğur, 53-54.
[399]Uğur, 16.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

ALATURKADAN ALAFRANGAYA

3.1. Osmanlı Mutfağı Değişim Süreci: Alafranga Lezzetler

Her milletin, ülkenin yapısı ve alışkanlıklarına göre oluşturduğu lezzetlere ait bir mutfağı bulunmaktadır.[400] Mutfak, bir bakıma kültürel kimliğimizi göstermektedir. En az besinler kadar tadılan her yemek ve lokma, içerisinde kültür, tarih, inanç ve deneyimleri barındırmaktadır.[401]Toplumların mutfak kültürleri doğal olarak içinde bulundukları toplumun yaşam biçimi ile doğruca ilişki içerisindedir.[402]

Osmanlı Devleti birçok medeniyeti içinde barındırdığı için oldukça zengin ve çeşitli bir mutfağa sahip olmuştur.Bu çeşitlilik beslenme alışkanlıklarına yansımıştır.[403] Hoşgörü diyarı olduğunu göstermekte olan bu zenginlik farklı kültürler, dinler ve etnik kökenler arasında paylaşımın devamlı olarak sürdüğü güçlü yaşanmışlıkları içerisinde bulundurmaktadır.[404]Osmanlı mutfağı denilince muazzam bir ürün çeşitliliği, mutfak sanatı, mutfak kültürü ve mutfak adabı zihinlere gelmektedir. [405]

XIX. asırda Osmanlı mutfak kültüründe bazı değişimler olmuştur. Tanzimat dönemiyle birlikte Fransız mutfak kültürü Osmanlı mutfağında açık bir şekilde görülmüştür. Bu dönemde alaturka Osmanlı mutfağından alafranga Osmanlı mutfağına bir geçiş süreci yaşanmıştır. Osmanlı mutfağı birçok medeniyetin bir arada olduğu zengin bir çeşitlilik içermektedir. [406] Osmanlı İmparatorluğu'nda farklı

[400]Özkaya ve Cömert, 36.
[401]Eroğan, 5.
[402]Özkaya ve Cömert, 36.
[403] Sarıışık, 91.
[404] Erdoğan, 5.
[405]Özkaya ve Cömert, 36.
[406] Sarıışık, 91.

kültürler ve etnik kökenler arasında paylaşımın sürdürüldüğü, güçlü yaşanmışlıklar bulunmaktadır.[407]

Coğrafyaların kültürel olarak bir etkileşim içerisinde olması yemek kültürünü de etkilemiştir.Osmanlı İmparatorluğu için XIX. yüzyıl, farklı ülke mutfakları ile tanışmış olduğu bir dönemin başlangıcı olmuştur. Bu yüzyıl Osmanlı mutfağı için bir dönüm noktası olmuştur. Çünkü mutfağa yeni malzemeler girmiş eski malzemeler yeni teknikler kazanarak sofralarda yeni yemeklerin yer almasına neden olmuştur.[408]Böylelikle İmparatorluk yeni tatlar ile tanışmıştır.

XVIII. ve XIX. yüzyılda modernleşme ve batılılaşma ile Türk yemek kültürü büyük ölçüde dönüştürmüş ve zenginleştirilmiştir. XVIII. yüzyıl sonunda başlamış olan değişim XIX. yüzyılda ise kendi tam olarak göstermiştir.[409] Özellikle de İstanbul'da ticaret merkezlerinden kaynaklı gıda çeşitliliği artmış saray, konakları ve elit kesim de bu çeşitlikten faydalanmıştır.[410]Osmanlı İmparatorluğu bu asırda yiyecek, içecek, sofra düzeni ve adabında köklü değişimler yaşamıştır.

XIX. Yüzyıl sonlarına baktığımızda Fransız yemekleri Osmanlı yemekleriyle birlikte sunulmuştur. Yemek kitaplarında tarifler geleneksel modern yöntem ve tekniklerle anlatılmıştır. Tarifler(batı) alafranga ve (doğu) yani alaturka sentezi ile bazı yenilikler kazanmıştır. Bazı yemekler ile de yeni tanışmıştır. Örneğin Arap kökenli yemek tarifleri, Türk mutfağına girmiştir.[411]

Osmanlı mutfağında çorba, et, (koyun ve kuzu eti gibi) pilav yemekleri, gözdeydi. Bu yüzyılda çorba çeşitlerinde bir azalma olmuştur. Büyükbaş eti de tüketilmeye başlamıştır. 1800'lü yıllarda Avrupa ülkesinden gelen lezzetler arasında kırmızı domates de yer almaktadır. Balık tutkalı (jelatin) vanilya, kırmızı biber, kakao da mutfakta kullanılmaya başlanmıştır.[412]

---

[407] Erdoğan, 5.
[408] Samancı, 83.
[409] Ünsal Artun, Osmanlı Mutfağı SanatD.Yeme İçme Kültürü, 1995, 115.
[410] Tatlıcı, 67.
[411] Tatlıcı, 65.
[412] Samancı, 2006, 83.

Macaristan, Avusturya, Fransız menşei olan yemek, tatlı ve pastaların olduğu restoran, kafeterya, pastane gibi işletmelerin varlığı artmıştır.[413]

Daha önce ayrıntılı olarak yazılarda yer verdiğimiz yemek isimlerinden anlaşılacağı üzere sofralarda alkol ve deniz ürünlerine daha çok yer verilmeye başlanmıştır. Eskiden pek de yer verilmeyen, kabul edilmeyen bazı ürünlerde artık sofralarda yer almıştır.Kabuklu deniz ürünlerine örneğin; ıstakoz, midye, istiridye, karides, tarator daha sık yer verilmiştir.[414]

Bu dönem içerisinde yeni olarak Sebze yemekleri ilk defa zeytinyağı ile yapılmaya başlanmıştır.

XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağında sadeyağ, tereyağı, zeytinyağı, çiçek yağı, gibi yağlar kullanılmıştır. Özellikle Kefe yağ, Eflak tuzu, Atina balı, Şam fıstığı, Mısır dilenci, Rumeli cevizi, Amasya bamyası, yemeklerde kullanılarak yemeklerin lezzetlerini arttırmakta başarılı olunmuştur."[415]Özellikle iftar sofralarında siyah ve yeşil zeytin bulunmuştur. Sigara böreği, pirinç kızartması, türlü, amberbu pilavı (iri taneli pirinç), fukara, dondurma ve çeşitli meyvelerden elde edilmiş, Kuşkonmaz çorbası ve dondurma.[416]Patates, mandalina, portakal, siyah çay, makarna, zeytinyağı, havyar, balık yumurtası, midye, tarak, istiridye, yeşil fasulye, sakız, balkabağı, vanilya, yeşil-kırmızıbiber, Felemenk peyniri, parmesan peyniri, konserve olarak mantar, bezelye, kuşkonmaz, enginar gibi gıdaların kullanıldığı bilinmektedir."[417] Amerikan kökenli domates turşusu yapımı, salça üretimi, fasulye, gibi gıdaların sofralarda var olması XIX. yüzyılın damak zevkinde köklü değişimlere gidildiğini göstermiştir. Bisküvi, İtalyan Kökenli Makaronya[418] ve pasta grubunda sayılacak yiyeceklerin yaşamımıza girmesi de XIX. asırda olan değişimler arasında bu yeni lezzetler içinde örnek verilebilir.[419]

---

[413] Samancı, 2006, 83.
[414] Kamil, **Melceü't-Tabbâhîn bkz.**
[415] Tatlıcı, 67.
[416] Samancı, 83.
[417]Anonim, **Yeni Yemek Kitabı Sunuş s.135**
[418]Kamil, Melceü't-Tabbâhînbkz
[419] Bilgin, 41.

XIX. yüzyıl mutfağa giren diğer malzemelere baktığımızda: makarnalık şehriye ilk defa mutfağa girmiştir. Viyana arpası olan arpa-ı beç mutfağa girmiştir.[420]

"Arnavut ve Felemenk peyniri, mozarella peyniri, domates (kırmızı), patates, domates salçası, domates turşusu, yeşilbiber, enginar, taze fasulye, konserve mantar, konserve bezelye, konserve kuşkonmaz, şeker pancarından elde edilen şeker, çikolata, vanilya, krema, hindi vs."[421]

gibi ürünler Osmanlı mutfağında kullanılmaya başlanmıştır. Bir yenileşme içerisine girmiş olan Osmanlı İmparatorluğu Avrupa mutfağı ile temas etmiştir.[422]Elit kesimin ekonomik durumlarının iyi olmasından kaynaklı, bu ürünlere daha rahat ulaşabilmiştir. Bu kesim yemeklerdeki değişimleri de en yakından takip etmiştir.[423] Bu dönemde Tanzimat'tan sonra İstanbul'da Batı'ya karşı hassasiyeti artmış, etkileşimler sonucu Osmanlı mutfağı senteze bir mutfak olma yolunda ilerlemeye başlamıştır. Müslüman sofraları, eskiden yer verilmeyen, kabul edilmeyen bazı ürünlere de artık sofralarında yer vermeye başlamıştır.[424] XIX. yüzyıl yemeklerini tablo halinde ayrıntılı olarak ilerleyen sayfalarda göreceksiniz.[425]

3.1.1. Yeni Ürünler ve Yeni Tatlar

Amerika kıtasından gelen ilk ürün 1600'lü yıllarda İngiliz denizcileri tarafında sınırlara getirilen tütün olmuştur. Tütün ilk olarak tıpta rutubetten kaynaklandığı düşünülen bazı hastalıkların tedavisinde bir çeşit ilaç olarak kullanılmaya başlanmıştır. Tütünün bu amaç doğrultusunda uygulanmaya başlandığı dönemlerde bazı din adamları tütünün kötü kokusundan kaynaklı haram olduğunu söylemiştir.[426] Bu düşüncelere kaynak olarak ise peygamber efendimizin 'sarımsak ve soğan yemiş olanlar camilere yaklaşmasın, çünkü melekler kötü kokuyu sevmez' hadisin delil göstermişlerdir.[427]

---

[420]SuraiyaFaroqhi, Christoph K. Neumann, Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak, Zeynep Yelçe (çev.) , Alfa Yayınları, 2016, 189.

[421]Arif Bilgin, Osmanlı Dönemi'nde İstanbul Mutfak Kültürü, **Akademik Araştırmalar Dergisi**, Sayı 47- 48, Yıl 2010- 2011, 41.

[422] Bilgin, 41.

[423] Tatlıcı, 67.

[424] Samancı, 2006, 83.

[425] Samancı, 2006, 83.

[426]Pedani, 55.

[427]Https://Dinimizislam.Com/Detay.Asp?Aid=1511 04.02.2022

XVIII. yüzyılın ikinci yarısından itibaren tütün ve kahve kullanımı toplum içerisinde bir alışkanlık olarak gündelik yaşam içerisinde yerini almıştır. Aynı zamanda uzak ülkelerden gelen egzotik ürünler Osmanlı sofrasında yerini almıştır. Domates, mısır, patates, kakao gibi bazı ürünler Avrupa'da yaygın olarak kullanılmaktaydı. Bu ürünler, saray mutfağı ve elit kesimin mutfaklarında çok sonraları yer almaya ve kullanılmaya başlamıştır. [428] XVIII. yüzyıl boyunca baharatlar yerini Amerika'dan gelen kırmızıbiber ve karabibere bırakmıştır. Halkın sofrasında yeşil, kırmızıbiber ve karabiber gibi baharatlarda hemen yerini almıştır. İran'dan esinlenerek yapılmakta olan meyve-et tarifleri de neredeyse unutulmuştur. Tuzlu yemekleri badem ve meyveyle yeme alışkanlığı da zamanla bırakılmıştır.[429]

Bu dönemde mutfağa Amerikan ürünleri ve malzemeleri de girmiştir. Mısır çok yaygın olarak kullanılmaya başlanmıştır. İtalyanlar ise mısırın püsküllerini Türk sakalına anımsattığı için Mısır'a Türk tohumu ismini takmışlardır. Mısır Balkanlarda çokça yetiştirilmektedir. Bu yüzden ekonomik olarak oldukça uygun olduğundan durumu iyi olmayan kişilerin sofrasında baş göstermeye başlamıştır. 1843 yıllarına doğru ise mısır zenginlerin sofrasında da yer almaya başlamıştır. Mısır saray mutfağı için de satın alınmıştır.. Bu dönemde patates ve domates yahnileri de yeni tarifler arasında olmuştur.[430] Mehmet Kamil, (1844) yemek tariflerinde patatese 'Kudüs enginarı'[431] demektedir ve bu iki malzemeden yapılan İtalyan kökenli iki yemek tarifi de vermektedir.[432] İstanbullular ilk olarak 1835 yılında patatesle tanışmıştır. Patates yirmi yıla aşkın bir süre sonra saray mutfağında kullanılmaya başlanmıştır. 1854 yılında Neşetabad Sarayına 205 kilo patates alınmıştır. O sırada köşkte kalan Plon-Plon lakaplı Napolyon Bonapart' a sunulan yemeklerde kullanılmıştır. Domatese bakacak olursak, Avrupa'nın hemen her yerinde kullanılmaya ve tüketilmeye başlanmıştır. Osmanlılar ilk olarak yeşil domatesi kullanmaya başlamış ve bu domateslerden İtalya'da da olduğu gibi reçel yapmışlardır. XIX. yüzyılda kırmızı domatesi çok az aralıklarla kullanmaya başlamışlardır. XX. yüzyılda Amerika kıtasının keşfi ile birlikte domates, fasulye, patates, hindi, kakao, mısır ve bazı kabak çeşitleri, Osmanlı mutfağına dâhil

[428]Pedani, 56.
[429]Pedani, 57.
[430]Pedani, 60.
[431]Kamil, **Melceü't-Tabbâhîn bkz.**
[432]Pedani, 60.

olmuştur.[433] Osmanlılar kırmızı ve yeşil domatese ilk başlarda Avrupa patlıcanı demiştir. Aynı zamanda Macarlar ise domatesi Türk domatesi olarak adlandırmıştır.[434] Domatesin Nedim Bin Tosun'un kaleme aldığı "Aşçıbaşı" (1898) isimli eserinde et suyundan, tavuk suyundan, mercimekle veya yoğurtla yapılan çorba tariflerinde de bolca kullanılmakta olduğu belirtilmiştir.[435]

Bu yüzyıllarda Osmanlı mutfağında çikolataya ve hatta tavuk gibi, nar ekşisi ve kestaneyle pişirilen hindi etine sofralarda pek yer verilmemiştir. Daha çok Çipura, hamsi, ton balığı, ıstakoz ve somon, hünkârbeğendi tüketilmiştir. Hünkârbeğendi Sultan Abdülaziz (1861-1876) Dönemi'nde sultanın mutfakta çok maharetli ve yetenekli olan zenci bir hizmetçisi tarafından yapılmıştır[436] XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağına yapılan alışveriş listesine bakılacak olursa az kullanılan ürünlerin Avrupa'dan alınan ürünler olduğu fark edilmiştir. Ayrıca yurtdışından satın alınan şamdanlar ve servis takımlarının dışında aşçılar özellikle Fransız ürünlerini ithal etmiştir.

1889 yılında ise Yıldız Sarayı'nda Kayser için verilen ziyafetteki menüye bakacak olursak; Napoli usulü makarna, parmesan peyniri, Milano usulü tereyağı, Marsala içkisi ve pandispanya gibi tarifler o zamandaki baş aşçının İtalyan olduğunu göstermektedir. XVI. yüzyılda kuşkonmaz yaygın hale gelmiş fakat pek fazla ilgi görmemiştir. XIX. yüzyılda ise yemek kitaplarında bezelye yerini almaya başlamıştır.[437] Tavuk ve yumurtasıyla yapılan yemekler İstanbul'da büyük beğeniyle karşılanmış ve Çerkez tavuğuna çok önem verilmiştir.[438] Çerkez tavuğu, Osmanlı'nın batı etkisinde olmuş olsa da hala doğu kültürünü devam ettirdiğinin de göstergesi olmuştur. 1854 yılında Napolyon için verilen ziyafette olduğu gibi alafranga yemeklerde kaz, ördek, bıldırcın ve keklik etinden yemeklere de sıkça yer verilmiştir[439]. Bu dönemde pilav, kebap ve börek gibi birkaç geleneksel yemekler

[433]Özkaya ve Cömert, 33.
[434]Pedani, 61
[435]Mahmud Nedim Bin Tosun, **Aşçıbaşı**.
[436]Pedani, 61.
[437]Fahriye, **Ev Kadını**, 45-49.
[438]Fahriye, **Ev Kadını**, 83-93.
[439]Anonim**, Karagöz Mutfakta**, 10.

Fransız usulü ziyafetlerde bile yer almıştır[440]. Bu dönemde tatlılarda ise helva, günümüzde olduğu gibi irmikten yapılmaya başlanmıştır.[441] Türk tatlılarının vazgeçilmezi sayılan kestane şekeri ise yirminci yüzyılın başlarında ortaya çıkmıştır.[442]

Osmanlı yemeklerinin başyemekleri arasında çorba bulunmaktaydı. Çorba kültürü çok eski devre dayanmaktadır. Türkler Anadolu'ya geçtikten sonra beslenme kültürünün bir parçası olarak zengin bir çeşitlilik ile Osmanlı mutfağında yerini almıştır.[443] Bu dönemde, çorba çeşitlerinin sınırlandırılıp sayısı da azalmıştır. Çorba çeşitleri XVIII. yüzyıla gelindiğinde tarçın, maydanoz ve nane gibi malzemeler ile yapılarak kapsamı sınırlandırılmıştır. Örneğin tarçın eskiden tuzlu yemeklerde ekseriyetle kullanılmıştır. Kuzu, tavuk veya balıketleri için ise çeşni tarçına yer verilmiştir. Et yahnilerine ise bu dönemde meyve ve badem kullanılmaya başlanmıştır. Bu yüzden yemek tatlı/ekşi lezzetini kaybetmiştir.[444]

XVIII. yüzyılda önceden hiç görülmeyen balık çorbası, balık kebabı, balık yahnisi tarifleri ortaya çıkmıştır. Yılan balığı kebabı çok fazla önem kazanmıştır. Osmanlı sofrasında balığın yanında da genellikle pilav tüketilmiştir. XVIII. yüzyılda et suyu, soğan ve baharatla birlikte pişirilen bir çeşit kebap türü olan külbastı modası ortaya çıkmıştır.

XVIII. yüzyılın sonlarına doğru ise bu tatlar ve alışkanlıklar değişirken batı ülkeleri daha çok taklit edilmeye başlanmıştır.[445]

İlk modern restoran olan "George 1860 yılında Pera'da açılmıştır. Grand restaurant, Français, CaféFrançais, CaféRestaurant, CaféDuLuxembourg, CafeSplendid, Valori ve Apollon Lokantası takip etmiştir. 1890'dan sonraki yıllarda ise Ayaz Paşa'daki Park Hotel, Peradaki, Tokatlıyan, Sümer Palas, Hotel De La France, Hotel d'Angleterre

[440]Pedani, 62.
[441]Anonim, **Yeni Yemek Kitabı Sunuş**, OhanAşçıyan bkz.
[442]Pedani, 63.
[443]YerasimosMarianna, 2014, 59.
[444]Pedani, 57.
[445]Pedani, 58.

de"[446] Fransız usulü yemekler pişirilmeye yavaş yavaş başlanmıştır. Altmışlı yıllara doğru ise İstanbul'da Avrupa mutfağına karşı olan ilgi giderek artmıştır. Bu dönemde Bursalı bir lokantacının oğlu olan İskender Efendi'nin(1848-1934) eti dikey olarak koyduğu bir şişte pişirmesiyle etin suyunu akıtmayarak etin lezzetini içinde tutarak korumayı başarmıştır. Bununla birlikte de şu an tüm dünyada yaygın olan döner kebap oluşmuştur.

Osmanlı İmparatorluğu döneminde içecekler ve yiyecekler seçimleri, çeşitlilik artmıştır.[447] XVIII. ve XIX. yüzyılda da modernleşme ve Batılılaşmanın beraberinde yukarıda verilmiş olan bilgiler ışığında görüyoruz ki Türk yemek kültüründe de büyük ölçüde değişip dönüşmüştür.[448] Fransız yemekleri, Osmanlı Türk yemekleriyle birlikte sunulmuştur.[449]

3.1.1.2. XIX. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı Değişim Süreci: Alafranga Kültür Sentezi

Yemek kitaplarında geleneksel modern yöntem ve tekniklerle anlatılmış alaturka ve alafranga sentezli bazı yemekler yenilik kazanmıştır. Bazılarıyla da yeni tanışmıştır. 1880-1883 yıllarında İstanbul'da basılan Ev Kadını adlı eserde [450] XIX. yüzyıl sonlarında Osmanlı mutfak kültüründe Batılılaşmanın ilkesinde benimsendiğini göstermiştir [451] Yemek yapma tekniklerini mutfak organizasyonu ve servis fosillerinden bahsetmiştir.[452].

XIX. yüzyılın ikinci yarısı itibariyle değişen kültür hayata girmiştir. Alafranga yemek tarzı ve sofra kuralları Osmanlı elitleri arasında moda olmuştur. Bu dönemde Avrupa tarzı masa düzenleri, masada yemek, sandalyede oturmak, bireysel bıçak, çatal, kaşık, bardak kullanımı ve Avrupa porseleni gibi sofra takımları kullanılmaya başlanmıştır[453].

---

[446]Pedani, 60.
[447]Ortaylı, **Batılılaşma Yolunda**, 21.
[448] Ünsal Altun, Osmanlı MutfağıSanat D. Yeme İçme Kültürü, 1995, 115.
[449]Mehmet Yıldız,, Türk Resmî Ziyafet Kültüründe Zirve: Fransa İmparatoriçesi Eugénie Onuruna Verilen Muhteşem Ziyafetler, **Milli Folklor Dergisi**, Cilt 13, Sayı 102, 2014, 2.
[450]Uğur, 14.
[451]Fahriye, **Ev Kadını bkz.**
[452]Tatlıcı, 48.
[453]Pedani, 104.

Örneğin; II. Mahmut(1808-1839) dönemine bakacak olursak; bu dönemde Osmanlı'da üst sınıfının ve elit kesimin yemekle olan ilişkisi de değişmeye başlamıştır. Bu dönemde ileride sadrazam olacak olan Hüsrev Paşa sultana değerli taşlarla süslü bir çatal takımı hediye etmiştir. 1829 yılında İngiliz gemisi S.S Blonde 'da verilen ziyafette Osmanlı elit sınıfı ilk kez çatal-bıçak kullanmıştır. Bu dönemde verilmekte olan ziyafetler için birçok saray inşa edilmiştir. Bunlardan biri I. Abdülmecid'in (1839-1861) yaptırdığı Dolmabahçe Sarayıdır. 1822 yılında Kurtuba'da ZiryabIn zarafet kuralları olarak bahsettiği sofra kuralı da Avrupa'dan alınmıştır. 1839 yılında sonra Paris ve Londra'dan taklit edilen birçok restoran açılmıştır ve bu zamanda İstanbul kozmopolit bir şehir olduğu için ekonomik sıkıntılar nedeniyle dışarıda yemek yiyebilmek pek ucuz değildir. Bu yüzden genelde bekâr olanlar ve iş nedeniyle evinden uzak olanlar aşçı dükkânında ve aşevlerinde yemeklerini yemiştir.[454]

XIX. yüzyılın sonuna doğru üç öğün yemek kuralı yaşam içerisinde kendini göstermiş hatta bir kent kültürü kuralı haline gelmiştir. Fransız ve Avrupa mutfağının Osmanlı mutfağının yemeklerini ve servis düzenini etkilemeye başladığı bu dönemde hazırlanan yemek kitaplarında aynı zamanda Fransa ve Avrupa mutfağından tarifler krema, pasta, bisküvi, kalıp dondurmalar yer almaya başlamıştır.[455] Bu dönem içerisindeki kültür etkisi özellikle Batı'nın mutfak kültürü üzerindeki etkisi, İstanbul elitlerinin mutfağı üzerinde gerçekleşmektedir. Batının mutfak ve yemek kültürü genele yayılması için çabalar, Cumhuriyetin yeni bir ulusu yaratma amacıyla başlar. Cılızoğlunun da bu amaçla ilişkili olarak yeni ve modern bir ulusu oluşturmak için tüm ulusun modernleştirilmesi düşüncesinin ürünü olan eğitim kitaplarından biridir.[456] Alafranga mutfağın olmazsa olmazı soslar ve kremalar da sebze yemeklerinde yer almıştır.[457]Arpa kökenli yemek tarifleri Türk mutfağına girmiştir.[458]

[454]Pedani, 59.
[455]Özge Samancı, **İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı**, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, 2008, 216.
[456] İnce, 384.
[457] Samancı, **Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları**, 209.
[458]Tatlıcı, 49.

"…Sebzeler zeytinyağı ile pişirilmeye başlanmıştır. Kremalı enginar graten, kremalı kuşkonmaz, muslin soslu kuşkonmaz tartar soslu kuşkonmaz, ilik soslu kenger, bol soslu yemeklere örnek[459] Bu kitapta Macar çorbası "makarna "biftek kısa bar, turta, kremalı pasta ya da bisküvi türü çeşitli yabancı yemek tatlı içecek tarifleri bu kitapta mevcuttur. Şambaba tatlısı, buna benzer şekerli karışımı ile çeşitli meyvelerle de servis edilmesine 'sabahleyin' adı verilmiştir"[460].

Alkolde marina edilmiş olan bu ürünler bir Osmanlı mutfağı ile Fransız Mutfağı sentezine yönelik örnek oluşturmaktadır.[461] Alaturka-alafranga sentezine örnek olarak hünkârbeğendi yemeği de örnek olarak verilebilir.[462]Yeni yemek kitabında közlenmiş patlıcan kabuğundan ayrıldıktan sonra ezilip üzerine tas kebabı geçirmeli şeklinde yapılmaktaydı. Fakat sentez ele birlikte yani Fransız usulüne göre közlenerek ezilen patlıcan on tereyağı ve süt ile beşamel sos, peynir eklenerek iyice yoğrulur ve tas kebabı ile birlikte servis edilirdi.[463]

Mutfakta geleneksel modern yöntem ve tekniklerle yapılmakta olan yemekler alaturka ve alafranga sentezli bazı yenilik kazanmıştır.

3.1.1.2. XIX. Yüzyıl Lezzetlerinin Listesi

XIX. asır boyunca yoğurt önemli tüketim maddelerinden biridir. Tahıllar Osmanlı mutfağı için değerli ürünlerdir. Toz Şeker ve bal, pekmez gibi şekerli ürünlerin bu dönemde tatlandırıcılar olarak kullanıldı. Bu asırda tarçın daha çok tuzlu yemeklerde kullanılmıştır. Koyun, balık, tavuk gibi et ürünlerinin üzerine tarçın serpmekteydi.[464]Yenibahar ve kırmızıbiber XIX. yüzyılda Osmanlı mutfağında yerini almıştır. Et yemekleri her zaman Osmanlı mutfağında önemli bir yerdeydi. Özellikle koyun ve kuzu eti tercih edilmektedir.[465] Mutfakta ördek, bıldırcın, kaz, sülün gibi kuş

[459]Cılbıroğlu.

[460] Özge Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet Menüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme, **Yemek ve Kültür**, Sayı 8, 2007, 52.

[461] Özge Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet Menüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme, **Yemek ve Kültür**, Sayı 8, 2007, 52.

[462] Samancı, Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları, 209.

[463]Tatlıcı, 48.

[464]Faroqhi ve Neumann, 192.

[465]Faroqhi ve Neumann, 193.

etleri bulunmaktaydı.[466] Bu asırda taze ve kuru meyve tüketimi de mevcuttur.[467] Osmanlı yemeklerinin başyemekleri arasında çorba bulunmaktadır. Çorba çok eski dönemlere dayanmaktadır. Türkler Anadolu'ya geçtikten sonra beslenme kültürünün bir parçası olarak zengin bir çeşitlilik ile Osmanlı mutfağındaki yerini almıştır.

3.1.1.2.1. XIX. Yüzyıl Çorba Çeşitleri

Tablo 3.1. XIX. Yüzyıl Çorba Çeşitleri

• "Et suyu, tavuk suyu, ● Ekşili koyun eti çorbası, ● Şehriyeli tavuk çorbası, ● Makarna çorbası, ● Nohut çorbası ● Patates ezmeli terbiyeli çorba	● Tarhana çorbası, ● Terbiyeli ciğer çorbası, ● Pirinç çorbası, ● İşkembe çorbası, ● Balık çorbası, ● Domatesli balık çorbası,	● Düğün çorbası, ● Ekşili loğusa çorbası, ● Kuzu içi çorbası, ● Mercimek çorbası ● Ayran çorbası, ● Kesme hamur çorba ● Tatar çorbası"[468]

[469]

Düğün çorbası, XIX. yüzyıldan itibaren sofralarımıza girmiştir. Nedim Bin Tosun'un kitabında yer almaktadır. Bu çorba domates salçası ve acı Arnavut biberi ile tatlandırılarak yapılmaktadır.[470]

Külbastılar: [471]XVIII. yüzyıl mutfağına ait bir yemektir. Mehmet Kamil'in kitabında yer alan kebapların arkasından gelmekte olan bir lezzettir. Külbastı yemeği kebap çeşitleri arasında gösterilmektedir. Kadınbudu köfte XIX. yüzyıla ait bir yemektir. İlk kez Mehmet Kamil kitabında bu yemeğe yer vermiştir.1840'lardan beri yemek kitaplarında yerini almıştır.

[466]Faroqhi ve Neumann, 194.
[467]Faroqhi ve Neumann, 200.
[468]YerasimosMarianna, 2014, 59.
[469]YerasimosMarianna, 2014, 61.
[470]Yerasimos Marianna,2014, 62.
[471]YerasimosMarianna, 2014, 87.

Tatlı Et: Nedim Bin Tosun'un kitabında yer verilmiştir. Bu tarife, bir tür yahni yemeği demek mümkündür. Değişen bir yemek olmuştur. Tarçın, üzüm pekmezi, ,yenibahar, kuzu gerdanı, tereyağı soğan yemeğin ana malzemelerini oluşturmaktadır.[472]

3.1.1.2.2.XIX. Yüzyıl Et ve Kümes Hayvanı Yemekleri

Tablo 3.2. Et ve Kümes Hayvanı Yemekleri

[472]Yerasimos Marianna, 2014, 108.

● "Püryan ● Tatlı et ● Kağıt kebabı ● İstofado kum-makorona ● Lisan-efrencide İstofado kum ● Patates yahni ● İçli Köfte ● Kebap köfte ● Maydanozlu Köfte[473] ● Kimyonlu köfte ● Susuz köfte ● Terbiyeli köfte ● Kadınbudu köfte ● Adi şiş kebap ● Defneli şiş kebap ● Yoğurtlu şiş kebap Ciğer kebabı ● Beyaz yahni ● Köfteli yoğurtlu şiş kebap ● Güveç kebabı ● Kiremit kebabı	● Orman kebabı ● Saç kebabı ● Testi kebabı ● Tavuk kebabı ● Kırma tavuk kebabı ● Süt kebabı ● Kuş kebabı ● Hacı Osman kebabı ● Tavşan kebabı ● Kıymadan fırın kebabı ● Tas kebabı ● Ciğer tava ● Beyin tava ● Böbrek yahnisi ● Mumbar dolması ve şirden kızartması	● Ciğer tava ● Beyin tava ● Böbrek yahnisi ● Yalancı ilik ● Tavuk külbastısı ● Piliç, tavuk veya keklik dolması ● Çerkez tavuğu ● Dana ve sığırdan tencere külbastısı ● Koyun kuzu külbastısı ● Tavuk külbastısı ● Dana pilaki ● Tavuk yahni ● Beyaz Yahni ● Baş kebabı ● Ciğer kebabı	● Kuzu dolması ● Ekşi ve terbiyeli et ● Patatesli ve ya domatesli kızartma ● Sulu pirzola kızartması ● Kotlet pane ● Hindi dolması ● Kırmızı yahni ● Maydanozlu yahni ● Sarımsaklı yahni ● İncik yahnisi ● Dana etli papaz yahnisi ● Domatesli kızartma yahni ● Kuzu kızartma ● İçi doldurulmuş kuzu kebabı"[474]

Mehmet Kamil -Nedim Bin Tosun'un kitabından alınmıştır.[475]

3.1.1.2.3. XIX. Yüzyıl Pilav Çeşitleri

Mehmet Kamil- Nedim Bin Tosun,[476] kitabında 4 temel teknikle anlatmıştır:

1. Sarma 2.kavurma. 3. haşlama 4.süzme

Tablo 3.3. Pilav Çeşitleri

[473]Mahmud Nedim Bin Tosun, **Aşçıbaşı**; Kamil, **Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı).**
[474]Mahmud Nedim Bin Tosun, **Aşçıbaşı**; Kamil, **Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı).**
[475]Mahmud Nedim Bin Tosun, Aşçıbaşı; Mehmet Kamil, Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)
[476]Mahmud Nedim Bin Tosun, Aşçıbaşı; Mehmet Kamil, Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)

● *"Adi pilav* ● *Acem pilavı* ● *Mevlevi pilavı* ● *Özbek pilavı* ● *Hünkâr pilavı* ● *Susuz pilav* ● *Kıymalı pilav* ● Tavuklu pilav	● Domatesli pilav ● Baş pilavı ● Zeytinyağlı patlıcan pilavı ● Yağsız pilav ● Midye salması ● Tarak pilav ● Lüfer balığı	● pilavı ● Kuzu iç pilavı ● Etsiz pilav ● Kestaneli bulgur pilavı ● Etli bulgur pilavı ● Mercimekli bulgur pilavı"[477]

Kuzu iç pilavı, XIX. yüzyıl lezzetleri arasında ve günümüzde de var olan bir yemektir. Bu pilav, Türk mutfağında da tek başına sunulabilmektedir. Ağır yemek olarak da geçmektedir.

Acem pilavı: XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağının damak tadı temsilcisi olan ve kavurma ile yapılan bir pilavdır.

Etsiz pilav: XIX. yüzyıla ait soğan suyu ile pişen sade bir pilavdır.[478]

[477]YerasimosMarianna, 2014, 116.

[478]YerasimosMarianna, 2014, 132.134.135.

3.1.1.2.4.XIX. Yüzyıl Hamur İşleri ve Börekler

Tablo 3.4. Hamur İşleri ve Börekler

● "Puf böreği ● Sakız böreği ● Su böreği ● Süt böreği ● Tavuk böreği ● Peynirli pide	● Kol böreği ● Kabak böreği ● Laz böreği ● Mantı ● Tatar böreği ince börek ● Fincan böreği	● Piruhi ● Türk böreği ● Saç böreği ● Soğan böreği ● Paça böreği ● Kıkırdaklı poğaça ● Vertika"[479]

Puf böreği: XIX. yüzyıl ile birlikte Osmanlı mutfağında damak tadına sunulmuştur. Kızartma

Böreklerin en gözdeleri arasında yerini almıştır.

Su böreği: XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağının gözde böreklerinden bir diğeridir. Bol yumurtalı, peynirli veya kıymalı olarak isteğe göre hazırlanan suda haşlanarak yapılan bir börek çeşididir. Nedim bin Tosun'un tarifinde peynirli olarak yazmıştır.

Vertika: Balkanlardan geldiği düşünülmekte olan bu börek pişmiş hamur ile yapılmaktadır.[480]

3.1.1.2.5. Osmanlı Devleti'nde Balık ve Deniz Ürünleri:

Osmanlı Devleti denizleri ve boğazları ile deniz ürünlerinin bolluğu ile büyük bir zenginliğe sahiptir. Balık ve deniz ürünlerinin tüketimi İstanbul'un Müslüman olan halkı tarafından, ne kadar tüketildiği Melceü't Tabbahin ve Kadınlara Mahsus adlı gazetede de yer alan yemek tariflerinden balık çorbasına yer verilmiştir. Balık dolmaları, midye dolmaları, lüfer pilavı, midye sarması, ıstakoz taratoru, ıstakoz ve çiroz salataları, havyar salatasına yer verilmiştir.

Kebaplar kısmında dört adet balık tarifine yer verilmiştir. Kılıç balığı, yılan balığı, uskumru balığı, güveç balıkları kebap olarak da sunulup tüketilmiştir.

[479]YerasimosMarianna, 2014, 145.

[480]YerasimosMarianna, 2014, 154.156.159.

Külbastılar bölümünde beş adet deniz ürünü yer almaktadır. Kalkan balığının külbastısı, balık külbastısı, lüfer külbastısı, tirhoz balığı külbastısı, tarak külbastısı, Pilavlarda ise; tarak pilavı Yahnilerde; papaz yahnisi, uskumru yahnisi Turşularda; havyar turşusu balık turşusu, sardalye turşusu tariflerine yer verilmiştir. Fevzi Halıcının tercüme ettiği Ali Eşref Dede'nin XIX. yüzyıla ait risalesindeki yazıya göre Mevlevilerin daha önce ki bilgilerde balık yenilmediğini yalanlamıştır.[481]Peksimetli kalkan balığı, kalkan tavası, karagöz balığı filetosu, yeşilsazan balığı oturtması ve yeni yemek birleşimleri ile beraber farklı balık çeşitleriyle yeni tarifler oluşturulmuştur. Deniz ürünleri tüketimi hususunda yukarıda belirttiğimiz yazı ve kaynaklardan anlaşılacağı üzerine XVIII ve XIX. yüzyıllarda Osmanlı' da yaşayan elit kesimin mutfağına girmeye başladığını kaynaklar çerçevesinde gözlemlemek mümkün olmuştur.

Uskumru Taratoru: XIX. yüzyıla ait bir lezzettir.1844'ten gelen bir balık mezesidir.[482]

XIX. Yüzyıl Deniz Ürünleri Yemek Çeşitleri: Turabi Efendi- Mehmet Kamil[483] – Nedim Bin Tosun[484]

[481] Saruhanoğlu, 338.335 339.
[482]YerasimosMarianna, 2014, 177.
[483]Kamil, **Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)**.Bkz.
[484]Mahmud Nedim Bin Tosun, **Aşçıbaşı**.bkz.

Tablo 3.5. XIX. Yüzyıl Deniz Ürünleri Yemek Çeşitleri

• "Balık çorbası • Balık turşusu • Balık pilakisi • Balık yumurtası taratoru • Çiroz balığı salatası • Hamsi balığı tavası • Haşlama balık külbastısı • Istakoz taratoru • Istakoz salatası • Külbastısı	• İzmarit balığı tavası • Kalkan balığı tavası • Kefal balığı pilakisi • Kefal balığı yahnisi • Kılıç balığı yahnisi • Kılıç ve palamut külbastısı • Lüfer pilavı • Midye dolması • Midye salması • Midye tava • Midye Pilakisi • İstiridye	• İstiridye pilakisi • Adi balık pilakisi • Marina balığı külbastısı • Sardalye balığı salatası • Somon balığı külbastısı • Somon balığı kebabı • Tarak pilavı • Teke salatası(karides) • Tekir balığı yahnisi • Uskumru balığı taratoru	• Uskumru dolması • Uskumru külbastısı • Uskumru tavası • Uskumru kebabı • Uskumru balığı salatası • Uskumru (yağsız)pilakisi • Balık Yumurtası salatası • Defneli kılıç,palamut balığı kebabı • Kara diken ızgarası (deniz kestanesi) • Siyah ve kırmızı havyar Uskumru balığından papaz yahnisi"[485]

[485]YerasimosMarianna, 2014, 171.

3.1.1.2.6.XIX. Yüzyıl Sebze Yemekleri

Tablo 3.6. Sebze Yemekleri

● "Kabak bastısı ● Bamya bastısı ● Medkune /meftune(etli patlıcan) ● Marmarina ● Musakka ● Halep dolması ● Yalancı dolma	● Yoğurtlu şalgam kavurması ● Patlıcan mücveri ● Patlıcan paçası ● Patlıcan kayganası ● Patlıcan tavası	● Domatesli türlü ● Kavurma patlıcan ● Peynirli kabak ● Yeşil fasulye mücveri ● Sebzevat ● İmambayıldı ● Kavun dolması ● Adi yaprak dolması	● ŞeyhulMuşi ● Mülebbes dolma (Karışık dolma) ● Şalgam dolması ● Domates ve Frenk patlıcan dolması (kırmızı ve yeşil domates) ● Patlıcan yalancı dolması"[486]

[486]Yerasimos Marinna2014, 186.187.

Tablo 3.7. Sebze Yemekleri

"Patlıcan, yeşil biber tavası Yoğurtlu patlıcan ve kabak kızartması Yalancı pilaki Marmarine Medfune Aside Patatesli tencere kapaması Yoğurtlu şalgam kızartması	Pirinçli kıymalı pırasa Pirinçli kıymalı ıspanak Türlü musakka Koruk sulu taze bamya Karnıyarık Kapuska, Kaplumbağa,(patlıcanlı bir yemek) Kıymalı bezelye Yoğurtlu ıspanak Terbiyeli pırasa, kereviz veya semizotu Etli lahana dolması	Yoğurtlu ıspanak ve semizotu Şalgam aşı veya havuç aşı Sakız kabaklı kıymalı musakka Yanardağ boranisi Ayşekadın fasulye Şalgam kavurması Mantar ızgarası İmambayıldı Zeytinyağlı kuru fasulye	Zeytinyağlı kuru bakla ve börülcesi Zeytinyağlı fasulye ve taze fasulye Zeytinyağlı pırasa Bakla içiyle zeytinyağlı enginar Sağan dolması Yeşil Biber dolması Domates yeşil biber dolması Zeytinyağlı yerelması	Etli yaprak dolması Bütün lahana dolması Etli patlıcan dolması Bal kabağı (bütün) dolması Sakız ve asma kabağı dolması Peynirli sakız kabağı dolması Enginar dolması Bamya dolması"[487]

Hünkârbeğendi: XIX. asra ait lezzetlerden bir diğeri de hünkârbeğendi yemeğidir. Doğruluğu teyit edilmiş bir bilgi olmasa da ilk kez 1869'da Abdülaziz Dönemi'nde imparatoriçe Eugenie'nin şahsına özel olarak Dolmabahçe mutfağında pişirilmiş olduğundan bahsedilmektedir. Mehmet Kamil, eserinde kavurmalı patlıcan ile yapılan bir tarifine yer vermiştir. Verilen bu tarih, hünkârbeğendi yemeği ile ortak noktalar bulundurmaktadır.

Patlıcan Yalancı Dolması: Zeytinyağlı ve baharatlı bir dolma çeşididir. XIX. yüzyıl yemeklerinden biridir.

3.1.1.2.7. XIX. Yüzyıl Yumurta Yemekleri:

Taze fasulye mücveri, Soğanlı yumurta[488]

3.1.1.2.8. XIX. Yüzyıl Salata ve Turşu Çeşitleri:

Mehmet Kamil[489] - Nedim Bin Tosun[490]

[487]YerasimosMarianna 2014, 187.

[488]YerasimosMarianna, 204.214.215.

[489] Kamil, **Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)** .

[490]Mahmud Nedim Bin Tosun, **Aşçıbaşı**.

Tablo 3.8. Salata ve Turşu Çeşitleri

● "Yeşil salata ● Marul salatası ● Domates salatası ● Patlıcan salatası ● Karnabahar salatası ● Döğme hıyar salatası ● Rosbisalatası(orospi) ● Çerkez salatası ● Frenk teresi salatası ● Hindiba salatası ● Hindiba ve gelincik salatası ● Turp salatası ● Patates salatası ● Fukara salatası ● Yumurta salatası	● Bakla filizi salatası ● Semizotu ve fasulye salatası ● Ispanak kökü ve pazı salatası ● Hıyar ve semizotu taratoru ● Istakoz taratoru ● Balık yumurtası taratoru ● Uskumru balığı taratoru ● Sardalye salatası ● Istakoz salatası ● Teke salatası ● Çiroz balığı salatası ● Horoz balığı salatası ● Tütün balığı salatası	● Cacık, turşu-yımahlut ● Kuru fasulye piyaz ● Hıyar turşusu ● Adi hıyar turşusu ● Patlıcan turşusu ● Çağla turşusu ● Mayalı lahana turşusu ● Havuç turşusu ● Yeşil Biber turşusu ● Urusturşusu(lahana turşusu) ● Kabak turşusu ● Armut ve elma turşusu ● Fasulye ve karnabit turşusu ● Ispanak kökü ve pazı kökü turşusu ● Pancar turşusu ● Üzüm turşusu"[491]

Dövme Hıyar Turşusu:XIX. yüzyıl lezzetlerindendir. Osmanlı Devleti'nde en çok tüketilen sebzelerden biri hıyardır. Batılı seyyahlar çocuklar ağladıkları zaman annelerinin ellerine hıyar tutuşturduklarını da kaydetmişlerdir.

3.1.1.2.9 XIX. Yüzyıl Tatlı Yiyecek ve İçecekler

[491]YerasimosMarianna,220.221. 222.

Tablo 3.9. XIX. Yüzyıl Tatlı Yiyecek ve İçecekler

● “Adi baklava ● Kaymak baklavası ● Kavun baklavası ● Pirinç baklavası(helva) ● Tırtıl baklavası ● Revani ● Adi lokma ● Saray lokması ● Ballı derviş lokması ● Peynir lokması ● Patates tatlısı ● Kadın göbeği ● Tulumba tatlısı ● Süngeriye ● Kurabiye ● Badem kurabiyesi ● Acı badem kurabiyesi ● Adi tel kadayıf ● Künefe ● Saray tel kadayıf ● Beyaz kadayıf ● Kaymaklı kadayıf ● Yassı kadayıf ● Güllaç baklavası ● Ceviz içli tel arma	● Kadayıf ● Deli oğlan sarığı /sıkma/samsa ● Ekmek kadayıfı ● Fodula kadayıfı ● Gaziler helvası ● Sabuniye helvası ● Reşadiye helvası ● Asude helvası ● Helva-i hakani ● Pirinç unu helvası ● Tel helvası(keten) ● Taze peynir helvası ● Lamunya helvası ● Güllabiye ● İshakiye ● İrmik helvası ● Hurma tatlısı ● Vişneli ekmek ● Yumurta lokması ● Cızlama ● Tavuk göğsü ● Aşure, ● Yağsız kadayıf ● Yufkalı kadayıf	● Kızartma güllaç ● Kaymaklı güllaç ● Sütlü aş ● Nazlı aş ● Höşmerim ● Paluze ● Peynir lokması ● Zerde ● Şeftali tatlısı ● Ayva tatlısı ● Ayva murabbası ● Elma armut tatlısı ● Kaymaklı ayva,elma veya armut tatlısı ● Portakal mandalina tatlısı ● Patlıcan tatlısı ● Ağaç kavunu tatlısı ● Frenk üzümü tatlısı ● Vişne tatlısı ● Ballı katmer ● Mefiş, İncik elmasiyesi ● Süzme saray aşuresi ● Sütlü muhallebi ● Su muhallebisi”[492]

[492]YerasimosMarinna , 45.

"-Akça armudu hoşafı Ali fakih eriği hoşafı ● Böğürtlen hoşafı ● Bardak eriği hoşafı ● Razaki üzümü hoşafı ● Armut kurusu hoşafı ● Portakal hoşafı ● Harnup şerbeti(keçiboynuzu) ● Gül şerbeti ● Gülbeşeker	● Nar hoşafı ● Taflan yemişi hoşafı ● Şam Fıstığı hoşafı ● İncir hoşafı ● Çilek hoşafı ● Taze vişne şurubu ● Taze vişne hoşafı ● Menekşe şerbeti ● "Nar şerbeti ● Karadut Peltesi	● Taze elma ve armut hoşafı ● Kayısı erik hoşafı ● Misket elması hoşafı ● Dut kurusu hoşafı ● Çekirdeksiz üzüm hoşafı ● Rahatü'lhulkum(lokum) ● Kuş Lokumu ● Adi sade şurup ● Vişne şurubu ● Kaymaklı dondurma ● Limon peltesi	● Sikencebin (sirkeli bal şurubu) ● Limon,portakal,turunç şerbeti(ayrı) ● Şeftali şerbeti ● Somada badem şurubu ● Kavun çekirdeği şerbeti ● Çilek şerbeti ● Demirhindi şerbeti ● Kaba koruk şerbeti ● Vişneli/çilekli dondurma"[493]

Şeftali Şerbeti, XIX. yüzyıldan günümüze kadar ulaşan bir lezzet olmuştur.[494]Badem şurubu, XIX. yüzyıldan günümüze kadar ulaşan bir diğer lezzet olmuştur.[495]Kaymaklı kayısı tatlısı, XIX. yüzyılın sevilen lezzetleri arasında yer almıştır.[496]Tavuk Göğsü**,** XIX. yüzyıldan günümüze kadar ulaşan bir diğer lezzet.[497]

Osmanlı mutfağı bu dönemde oldukça zengin bir çeşitlilik kazanmıştır. Fransız yemekleri, Osmanlı Türk yemekleriyle birlikte sunulmuştur. İmparatorluk sınırlarında verilen ziyafetlerin nitelikleri ve halkın yenileşmeye sıcak bakmasıyla beraber toplumda zengin bir kültür sentezi ve yenilik yaşamıştır.

[493]YerasimosMarinna, 246.247.
[494]YerasimosMarinna, 263
[495]YerasimosMarinna, 264.
[496]YerasimosMarinna, 267.
[497]YerasimosMarinna, 276

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

MUTFAKTAN SOFRAYA

4.1. Yemek Adab-ı Muaşereti

XIX. yüzyılda siyasi, sosyal ve kültürel alanlarda hızlı bir değişim yaşamıştır.[498]XIX. yüzyıl, diğer yüzyıllara göre farklılıklar göstermiştir.[499] XIX. yüzyılla birlikte değişimler daha da hızlanmıştır.[500]Avrupalı devletler ile olan ilişkiler yaşamın her alanına etki etmiştir. Toplumların varlıklarının bir belirteci olarak görülen öğesi kültürdür. Bu bağlamda mutfak yemek kültürü toplum yapısının belirleyici bir özelliği olmuştur.[501] XIX. yüzyıla kadar Osmanlı Devleti'nde sofra adabı ve düzeninde küçük değişimler yaşanmıştır.[502] XIX. yüzyıl Osmanlı Devleti'nin modernleşmenin yaşandığı pratikleri temsil etmekte ve içinde geliştiği birçok olguyu gündeme getirmektedir. Bu dönem, mutfakta; sofra düzeni, yemek yeme alışkanlıkları ve kullanılan eşyalara kadar birçok şey batıyı temsil etmiştir.[503]

Osmanlı saray mutfağında şatafatlı bir görünüm yer alırken, halk mutfağı ise daha alçak gönüllü bir mutfağa sahiptir. Mutfağın kendi içerisinde bir düzeni, düzenin getirmiş olduğu kuralları ve bu kuralların oluşturmuş olduğu bir sofra düzeni vardır. Sofra düzeni çoğunlukla yere serilen bir örtü etrafında çatal, kaşık, ekmek ve yemeklerin bulunduğu bir sini çevresinde oturulup yeme şeklindeydi.[504]

---

[498]Erık Jan Zürcher, **Modernleşen Türkiye'nin Tarihi**, , İstanbul: İletişim Yayınları, 2015, 16.

[499] Mehmet Işık, **Siyaset ve Şenlik 1836Sûr-I Hümâyunu (Yüksek Lisans Tezi)**, İstanbul: Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, 2014, 4

[500]Özgül Kızıldemir, Emrah Öztürk, Mehmet Sarıışık, Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, **AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, Cilt 14, Sayı 3, 2014, 202.

[501]İlknur, Haydaroğlu, Osmanlı Saray Mutfağından Notlar, **Tarih Araştırmaları Dergisi**, Cilt 22, Sayı 34, 2003, 2.

[502]Mustafa Karabulut, **Batılılaşma Açısından Tanzimat Dönemi Türk Romanı (Doktora Tezi)**, Elazığ: Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, 2008, 1.

[503] İlkay Can Okkalı, İlona Baytar, Türk Resminde Yemek ve Sofra Betimleri İle Osmanlı Mutfağının Dönüşüm Öyküsü (1839-1950), **Sanat Tarihi Yıllığı**, Sayı 29, 2020, 63.

[504]Haydaroğlu, 4.

Osmanlı sofra adabında yemekten önce kişi sayısına göre kaşık, salata, zeytin, reçel, turşu, bölünmüş ekmek vs. sofraya bırakılırdı. Yemek sonrasında çoğunlukla tatlı içecek yani şerbet yada hoşaf ikram edilmekteydi. Yemeğini yiyen Allah'a şükredip kalkar yerine ise sofraya oturmayan biri geçerdi.[505]Bu düzen ev sahibinin statüsü, alım gücü ve saygınlık, itibar gibi özelliklerine göre farklılıklar göstermektedir.[506] Kişinin bu yönünü gösteren vasıfları, kullanmış olduğu eşyal

ardan anlaşılmaktaydı. Örneğin; ekonomik durumu, sofranın altına serilen örtü kumaşının altın sırma ile işlenmesi, sininin gümüş olması, yemek malzemelerinin, takımlarının değerli malzemelerden yapılıp yapılmadığından anlaşılmaktadır.[507]

4.1.1. Osmanlı Sofra Adetleri

Eski Osmanlı evlerinde her oda zaman zaman yemek odası olarak da kullanılmıştır. Yemek yiyebilmek için genellikle ayrı bir oda yoktur.[508] Yukarıdaki yazımızda da belirttiğimiz üzere yemek zamanı ortaya bir örtü serilir, üzerine alçak bir masa konulur ve ev halkı bu masanın etrafına geçerek yere otururdu. Osmanlılar, etrafına oturdukları bu masa için sofra kelimesini kullanmıştır. İlk başlarda sofra kelimesinden ortaya serilen ve üzerine tabakların konulduğu örtü, anlaşılmıştır.[509] "Fakat sofra kelimesi, sadece örtü değil tüm yemek yeme sırasında kullanılan eşyalar ve yiyecekler için kullanılan genel isimdir. Osmanlı İmparatorluğunda yemek servisi sinirlerle yapılmaktaydı."[510] Yemek odasında bulunmakta olan misafirler, siniler etrafında oturmaktadırlar. Siniler genellikle altı kişinin yemek tüketebileceği çevresine oturabileceği büyüklükte oluşturulmuştur.[511] Önceleri Örtü, çatal, bıçak vb. eşyalar pek kullanılmaz, yemekler genellikle ellerle yenilmiştir. Sonraları ise bu gereçler kullanılmaya başlanmıştır.[512] Masa için iki çeşit örtü bulunmaktaydı. Bunlardan ilki

---

[505] Selman Bayrakçı, Özcan Ceyhun Can (2018)Osmanlı Mutfağının Yemek, Fiyat, Mekân ve Ekonomik Bakımdan Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği, Journal of TourismandGastronomyStudies, Cilt 6, Sayı 3.

[506]Haydaroğlu, 4.

[507]Nazmiye Özbir, **Van Bölgesinde Geleneksel Mutfak İle Modern Mutfak Tasarım Kriterlerinin İncelenmesi (Yüksek Lisans Tezi)**, İstanbul: İstanbul Aydın Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı, 2017, 24.

[508]Pedani, 80.

[509]Özbir, 23.

[510]Özbir, 23.

[511]Haydaroğlu, 4.

[512]MariannaYerasimos, **Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü**, 1. Basım, İstanbul: Kitap Yayınevi , 2011, 35.

çok büyük ve sofrada oturanın omuzlarından aşağı doğru, önünü örtecek şekildedir. Diğeri ise kokulu, elleri silmeye yarayan ve kaşığın üzerine konan ufak bir peçeteden oluşmuştur. Osmanlı sofralarında yemekten önce eller yıkanır.[513] Yemek duası ve yaşlılardan birinin besmelesiyle yemek yemeğe başlanırdı Sofralarda yemekler çoğunlukla çeşitli olmaktaydı.[514]Sofrada bulunan tabak ve bardaklar ayrı bir tepside yer almaktaydı. Bu durumun nedeni yemek ve içmek düşüncesi ayrı değerlendirilmiş olmasıdır. Bu yüzden sofra da bulunan bireylerden biri su içerken diğerleri yemek sırasında bekler ve su içenin bardağını masaya geri koyması, gerekirdi. Yemek yerken konuşulmaz ve yemekler tüketilirken genellikle su içilmezdi.[515] Eğer yapılabiliyorsa su yemeğin sonunda içilirdi. Çünkü yemeğe genellikle büyük bir tas çorbayla başlanırdı. Bu durum da susuzluğu gidermektedir. Yemek esnasında içilen çorbanın hazmı kolaylaştırdığına inanılmıştır.

Yemek çoğunlukla sofranın ortasına konulur ve herkes aynı tabaktan yemek yemekteydi. Fakat salata, reçel, zeytin ve turşu gibi atıştırmalıklar küçük kaplarda sunulmaktaydı. Ekmek herkesin önüne kesilmiş bir şekilde koyulurdu. Osmanlı'da yemekler teker teker yenmez tatlı ve tuzlu farklı lezzetler karıştırılarak tüketilmiştir. Sofrada yemek yerken genellikle sessiz olunurdu. Bu konuyla ilgili olarak: Pedani' ye göre; "Evvel taam, ba'deza kelam' yani önce aş sonra söz derlerdi. Bu yüzden yemek esnasında konuşmak kabalık sayılırdı."[516]

Osmanlıda çok yemek tüketmek hoş karşılanmamıştır. İslamiyet'in benimsediği bu özelliğe uygun davranılırdı. Sabah kahvaltısına güne enerjik başlayabilmek için akşam yemeği rahat uyuyabilmek için sofradan tam doymadan kalkılır ve bunun için özel bir özen gösterilirdi.[517] Yemek yedikten sonra ise dua edilir ve sofranın uzak yerindeki yemekten son bir lokma alınırdı. Bu hareket ile ölmüş veya uzakta olan aile fertlerini anmış olduklarına dair bir inanç söz konusu olmuştur. Yemek merasimi bittikten sonra

[513]Pedani, 80.
[514].Bayrakçı ve Can, 60- 80.
[515].Bayrakçı ve Can, 60- 80.
[516]Pedani, 81.
[517] Mehmet Akbaş, Resûlullah (S.)'İn Sağlık ve Tedaviye Dair Yönlendirmeleri, **Şehir Araştırmaları Dergisi**, Cilt 6, Sayı Şehircilik ve Covid-19, 2020, 596.

eller tekrar yıkanır ve bu işleme yaşlılardan başlanılırdı. Daha sonra ise yemek faslı içecekle sonuçlandırılmaktadır.[518]

XVII. yüzyılın sonlarında yemek sonlarında kahve ve tütün içilmeye başlanmıştır. Osmanlı devleti sofra ve yemek adabında gün içerisinde çoğunlukla iki tür ana yemek ve ara yemek vardır. Sabah işe gitmeden önce kahvaltı yapılır, buna kuşluk yemeği denilmektedir. Bu yemek gün boyunca kişiyi dinç tutar. Diğer önemli ana yemek ise akşam namazından sonra yenilen yemektir. Akşam yemeğinde bütün aile fertleri sofra etrafında bir araya toplanır ve yemek yenmeye o zaman başlamaktaydılar. Akşam yemeklerine bazı zamanlarda arkadaşlar da davet edilmiştir. Bu yemeklerin dışında işe geri dönüleceği için hızlıca yenen ve besleyici olan bir öğle yemeği faslı vardır. Son olarak ise kış aylarında bütün ailenin toplanıp yediği bir öğün bulunur. Bu öğünlerde kış mevsiminde geceler uzun olduğu için atıştırmalık olarak isimlendirdiğimiz "yat geber yemeği"yenilmektedi. [519]Bu öğünlerde genellikle meyve, çörek, tatlı veya tuzlu börek yer almaktadır. Yemekler çoğunlukla çorba ile başlardı ve et yemeğiyle devam ederdi. Sofralarda çoğunlukla peynirli ve sebzeli börek de yer almaktadır. Yemek son olarak pilav ve tatlı ile sonlandırılırdı. Pilavın yemeğin sonunda yenilmesinin sebebi ise tatlının tadını bastırmasıdır. XVI ve XIX. Yüzyıllarda yaşamış Avrupalı seyyahların Osmanlı mutfağı ile ilgili yazmış oldukları notlar incelendiğinde yukarıda bahsedilen yemek sırası, sarayda, zenginlerin evinde ve halkın sofrasında değişmiştir.[520]Bazen sofraya getirilen yemekler mezeler şeklinde küçük porsiyonlar halinde sofraya getirilmiştir. Önceleri ise hiç bitmeyecekmiş gibi büyük törenler halinde yemekler sofraya getirilmiştir.

Lady Mary Wortley Montagu XVIII. yüzyılda bir sultanın davetine katılmış ve yemeklerin sofraya peş peşe geldiğinden ve bazı zamanlarda bir tatlı, bir tuzlu yemekler hızlıca sofraya getirilir şeklinde bahsetmiştir. 1835-1839 yılları arasında sultanın hizmetinde bulunmuş Helmuth VonMoltke de bazı durumdan bahsetmiştir. Osmanlı sofrasındaki yemeğin çeşitli olduğundan ekonomik durumuna, yemeğin önemine göre ve davetli sayısına göre değiştiğinden söz etmiştir. Osmanlıların birçok

[518]Pedani, 82.
[519]Pedani, 82.
[520]Pedani, 82.

çeşit yemekten oluşan sofralar hazırlamadıkları doğru değildir. Örneğin; Lady Montagu, elli çeşit yemeğin sunulduğu bir ziyafetten söz etmiştir. Bu yanlış düşüncenin oluşması ise birçok çeşit yemeğin olduğu ziyafetlerin daha çok aile arasında olması ve bu yemeklere Batılı yabancıların çağırılmamasındandır. Yapılan bazı önemli ve şık yemeklerin sonunda ise sofradaki tepsiler, tabaklar, örtüler toplandıktan sonra yemek yenilen odanın ortamı değiştirmek amacıyla mumlar ve tütsüler yakılmıştır. Osmanlı mutfağında yemeğin miktarına değil niteliğine ve içeriğine ihtimam verilmiştir. Sayısı az olan misafirlere yemekler olması gereken miktarda sunulur fakat özenle hazırlanıyordu. Osmanlıda yemek çeşitliliğinden daha çok güzel sunulması daha önemlidir. Osmanlılar, israf etmemeye önem vermiş bir toplumdur. Çünkü israf etmek tıpkı küstah olmak gibi yasaktır.[521]

4.1.2. Yemek Vermek Hangi Siyasi ve Toplumsal Fonksiyonları Göstermektedir

Osmanlı Devleti değişimlerin yaşanmakta olduğunu dönem içerisinde temsil ettiği kültürünü de yaşatmaya çalışmıştır. Kültürün canlı olması için Törenler, eğlenceler, şenlikler düzenlenmiştir. Osmanlı Devleti için ziyafetler, şölenler büyük önem taşımaktaydı verilen ziyafetler sosyal bir eylem olarak da görülmüştür.[522]Ramazan, düğün ve diğer kutlamalarda abartılı ziyafetler verilirdi. Osmanlı devletinde özel gün ve kutlamalar dışında aile sofrası konuk sofrası, toplu yemek sofraları, saray sofraları, düğün ve sünnet törenleri, ramazan sofraları muharrem ayı sofraları, hamam sofraları gibi farklı sofra türleri de bulunmaktaydı.[523]Ziyafetlerde sunulan yemeklerin çeşidi mevsimine göre değişiklik göstermektedir. Çorba, pilav, kebap, köfte çeşitleri sütlü tatlılar, kadayıf, lokma, baklava gibi yiyecekler menülerde sunulmuştur. Bu kutlamalar çoğunlukla saraylara özgü olmayıp halka açık meydanlarda saray ile halkın birleştiği zamanlarda yapılmıştır. [524] Bu şenliklerde halk ile sarayın bütünleşmesi sağlanmıştır.[525] XIX. yüzyılda düzenlenmiş olan düğün ve kutlamalara örnek verecek olursak, 1830'da II. Mahmut, yurt gezilerine çıkıp ve yurda dönüşte gösterişli şenlikler

[521]Pedani, 83.

[522]Hayati Beşirli, Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi, **Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi**, Cilt 18, Sayı 58, 58-145.

[523]Nezihe Araz, **Osmanlı Mutfağı İçinde Hünkar Beğendi, 700 Yıllık Mutfak Kültürü**, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2009, 1.

[524] Mehmet Arslan, **Saray Düğünleri ve Şenlikleri, Cilt 4 -5**, İstanbul: Çamlıca: Basım Yayınevi, 2011, 469.

Kızıldemir, Öztürk, Sarışık, 202.

[525]Işık, 4.

yapmıştır. Bu şenliklerde halka bol bahşiş ve hediye dağıtılmıştır.[526] 1834 yılında Sultan II. Mahmut'un kızı Saliha Sultan ile tophane müşiri Halil Rıfat Paşa evlenmiş ve güzel bir düğün yapılmıştır.[527] Bu düğün ile İstanbul'da çeşitli eğlenceler düzenlenmiştir.[528] 1856'da on iki gün boyunca şehzade Mehmet Paşa, şehzade Burhaneddin Paşa ve şehzade Nurettin'in sünnet düğünleri için şenlikler düzenlenmiştir. 1870'de çifte şenlikle Yusuf İzzettin ve Mahmut Celalettin İn sünnet düğünleri, Vahdettin Selahattin ve Alâeddin Efendi'nin sünnet düğünleri yapılmıştır. Bu sünnet düğünlerinde verilen yemekler çok ihtişamlı ve çeşitlidir.[529] Osmanlı topraklarında yaşayan gayrimüslimlerden olan seçkin kişiler de bu eğlence alanlarına davet edilmiştir. Esnaf kethüdaları, din adamları, tüccarlar, tanınmış aileler de bu eğlencelerde yer alan davetliler arasında olmuştur. Farklı toplumsal gruplar hem izleyen hem de katılanlar olarak bir arada olmuştur.[530]Sefirler, maslahatgüzarlar, İran elçisi de şenliklere gelerek ziyafetlere katılmıştır. Sıbyan mektebi öğretmenleri, hademeler, öğrenciler de davet edilmiş, öğretmen ve öğrenci ve hademelere armağanlar verilmiştir. İstanbul'da bulunan Katolik ve Yahudi okulları da düğüne katılmıştır. Düğünlerini iç huzuru sağlaması yönünden devlete önemli katkılar sağlamıştır. Düğüne gelen davetliler için kahve ve çubuk ikramı ile ziyafetler başlanmıştır. Mehmet Işık'ın yüksek lisans tezinde yer alan bilgiye göre yabancı elçilerin davet edildiği gün, davetliler arasında yer alan H.Moltke'nin ziyafet gözlemini şu şekilde aktarmıştır.

> "Sultan ikinci kızı olan Mihrimah'ın düğünü şerefine sefirlere muhteşem bir akşam yemeği verdi. Her yanı pencereli ve denize bakan bir köşkte toplanıldığını, ip cambazlarının, İranlı pandomimacıları izlemeye gelenler arasında sayısız seyircinin olduğu, kadınların bol ferace giyindiği ve yüksek bir tepede sıralanıp gösterileri izlediklerini kaleme almıştır. Sonrasında eski bir Türk çadırına götürüldüklerini, burada iki yüz kişilik bir sofra kurulduğunu, sofranın, bronz tepsiler, gümüş takımlar ve porselenler ile donatıldığını ve muhteşem olduğunu iki yüzden fazla mumun, padişah, damadı, vezirler ve

[526] Abdülkadir ÖZCAN ,"II. Mahmud'un Yurt İçi Gezileri, **XI. Türk Tarih Kongresi Bildiriler**, Ankara 1994, 1600.
[527] Işık, 5.
[528] Işık, 17.
[529] Işık, 5.
[530] Dilek Türkmenoğlu, Sanatsal Bir Belge Olarak Surname-İ Humayun Minyatürleri ve Toplumsal Anlamları, **Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi**, Cilt 7, Sayı 26, 2008, 101.

imparatorluğun üstün rütbelerinin mürekkep heyetini aydınlattığını kaleme almıştır. Yemekten sonra köşke dönüldüğü ve donanma fişeklerinin atılışının seyredildiğini anlatmıştır"[531] Düğünde verilen yiyecek ve içekler büyük bir masraf oluşturmuştur. Düğüne katılan herkesin doyurulması ve ardından keyif verici içeceklerin ikramı, adet haline gelmiş bu durum da masrafların artmasına ve düğün maliyetin katlanmasına neden olmuştur. "[532]

Şenliklerden sonra dinlenen misafirlere çeşitli meyvelerden yapılan şerbet ikram edilir, içkinin haram olması nedeniyle ziyafetlerde sarhoş edici, rahatlatıcı, arbedeye neden olabilecek içecekler verilmezdi. Ziyafet ile birlikte musikiye de yer verilmiştir. XV. ve XVII. yüzyıla kadar ney, ud, kanun, tanbur, nefir, davul, kös, rebab, mizmar, nüzhe gibi müzik aletleri musikinin önemli bir parçası olmuştur. XIX. yüzyılla birlikte Batı tarzında çalgıların kullanımı da yaygınlaşmıştır.[533]

Saray eşrafı ve ziyaretçiler ile aynı masada yenilip, içilmiştir. Ziyafetler toplumdaki kişilerin statüsünü de gösterir, bir ziyafet ihtişamlı ya da kaliteli ürünlerden oluşursa o kişinin işinde, toplum içinde bulunmuş olduğu konumuna dair ipuçları da vermekteydi. [534] Osmanlı Devletinde, sultan evlilikleri, şehzade sünnetleri, siyasi anlam taşımaktaydı. Düzenlenen bu şenlikler ve törenlerde halk ve saray hanesi padişahın büyüklüğü ve kudretini göstermiş 'Devlet baba' sembolünü daha da pekiştirmek için de bu kadar göz kamaştırıcı eğlenceler ziyafetler düzenlenmiştir.[535]Osmanlı yemek kültüründe olan değişimler XVII. .yüzyıla kadar küçük boyutlu olmuştur. Avrupa devletleriyle yürütülen ilişkiler ile XIX. yüzyıl ile yeni boyut kazanmıştır. Protokol kuralları ile yemek yemekte kullanılan malzemelere ve görgü kurallarına kadar uzanan ziyafetler verilmiştir. Osmanlı yemek ihtişamının sergilendiği resmi ziyaretler en göz alıcı yerlerden biri olmuştur.[536]

[531]Işık, 44.
[532]Işık, 45.
[533]İsmail Hakkı Uzunçarşılı, Osmanlılar Zamanında Saraylarda Musiki Hayatı, **Belleten**, Cilt 41, Sayı 161, 1977, 80-81.
[534]Beşirli, 58-145.
[535]Işık, 62.
[536]Cılbıroğlu, 126.

Osmanlı Devleti'nde düğünlerin uzun sürmesinin ve verilen ziyafetlerin ihtişamlı olmasının nedenleri vardır[537]. En önemli sayılabilecek özellik devletin ihtişamını ortaya koymak, halk ile saray arasında bir irtibat kurmaktır. Bu yüzden çok çeşitli ve ihtişamlı yemeklerin ortaya konulması ve bolluk içinde sunulması önemlidir.[538]Özellikle sarayda yapılan şenlikler çok önemliydi. İkram edilen yemekler çok önemliydi. Kullanılan malzemeler en çok rağbet edilen yiyecekler hakkında da bilgi vermiştir[539]

1836'da düzenlenen Sur-ı Hümayun ile düzenlenen şenlikler, ziyafetler de devletin gücü gösterilmek istenmiştir. Osmanlı Devleti, dönemin şartları ile dostluk yada ittifak doğrultusunda değil devletlerarası çıkarlar doğrultusunda hareket etmiştir. II. Mahmut 'un göndermiş olduğu davetnameleri dost düşman doğrultusunda göndermemiştir. Büyük devletlerin tamamını davet etmiş hatta Cezir'i işgal ederek düşmanca tutum sergileyen Fransa'da davetli devletler olmuştur. [540] Osmanlı Devletindeverilen ziyafetlerden bir diğeri ise XIX. yüzyılda Sultan Abdülaziz Dönemi'nde ziyafetleridir. Bu ziyafetler önem kazanmıştır. Bu yüzyılın ortalarına doğru modernleşme ile birlikte yenilik ve çeşitlilikler artmış demek doğru bir çıkarım olmaktadır. Sofra adabı değişmiş olmasında resmi ziyafet diye adlandırılan konuk ağırlaması etkili olmuştur. Örneğin, Fransa imparatoriçesi Eugenie bu ziyaretlerde detaylı bir şekilde ilgilenmemize yardımcı olmuştur. [541] 1869'da verilen bu ziyafette ile Osmanlı İmparatorluğu'ndaki değişimi anlıyoruz yemek sofra ve düzeni hakkında bilgiler görürüz. Sultan Abdülaziz Avrupa'ya gezi düzenlemiştir. İmparatoriçe de 1869'da İstanbul'a gelmiştir. Bu dönemde Fransa ile Osmanlı arasındaki ilişkiler sıkıdır. Hatta Beykoz çayırında Köşk bile inşa ettirilmiştir. Köşke konulan malzeme listelerine baktığımızda

> "Beş sürahi, iki saksağan Yo, çorba kasesi, on dört saksonya, şahtur kasesi on dört kırmızı boyalı yaldız kenarlı Saksonya kase, on beyaz saksonya daha, bir

[537] Işık, 62
[538] Şerife Ağarı, Gelibolulu Âli'nin Surrnâmesinde Osmanlı Yemek Kültürü, **İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi**, Cilt 7, Sayı 1, 2018, 107.
[539]Ağarı, 107-108.
[540] Işık, 72.
[541]Cılbıroğlu, 123.

beyaz saksonya pilav taşı,on beş salata tabağı,on beş reçel tabağı,on çorba kasesi, tuz, un, irmik, hindi palazı, vanilya, kıye, servis için kullanılmak istenilen ürünler saksonya ağırlıklıydı.[542] Merkezi ürünler için Çin porseleni geçmiştir. Osmanlı mutfağı, Fransız Mutfağı ile geliştirilmiştir. Yemek listeleri ne baktığımızda modern ve geleneksel yemek Sen sizleri görülmekteydi. Örneğin; "börek ve dana etli köylü pilavının yanında, kraliçe usulü ananas, prenses usulü çorba Kaymaklı ekmek kadayıfı, dana fileto, Kafkas usulü sülün. Arnavut ciğeri usulü pirinç Ekmek kabuklu Çerkez tavuğu. Kuzu pirzola, ebegümeci. tas kebap, levrek buğulama, kaşık dondurma, zeytinyağlı patlıcan dolması, zeytinyağlı yeşil fasulye ve kuşkonmaz çarşı kebabı pilavı."[543]

Alaturka ve alafranga yemek ve kullanılan malzemeler bu sentezin bir örneğidir. Bu liste Fransa kraliçesine özel olarak hazırlanmıştır.[544]Sofra adabında yapılmış olan ilk yeniliklere, yani batılı anlamda olan ilk yenilikler masa, yerine sandalye kullanılmıştır. Sofra düzeni ilk sarayda değişmeye başlamıştır.[545]Herkesin kendine ait bir tabak ve çatalı olmuştur. Batılı ülkeler ile yakınlaşma XVIII. ve XIX. yüzyıl ile olmuştur. Alkollü içecekler ev sofralarında yer almaya başlamıştır. Harem ve selamlık yavaşça önemini kaybetmiş kadın erkek birlikte oturmaya başlamıştır.[546]Avrupa stili porselen tabaklar II. Mahmut'un Dönemi'nde[547] işlevsel olarak kullanılmaya başlanmıştır. Deniz ürünleri tüketimi artmış ve yemek yeme kuralları ilk defa bu dönemde başlamıştır.[548]

II. Abdülhamit Dönemi'nde ayrı yemek odasında, çatal, bıçak, tabak, sandalye, masa düzenin verilmiş olduğu oda da yemekler verilmiştir. Osmanlı sofra adabında yapılması uygun olmayan bazı kurallar mevcuttur. Örneğin ilk kural, olarak yemeğe ev sahibinden önce oturmak ve kalkmak doğru karşılanmaz yemek sahibinden önce yemeğe başlamak doğru karşılanmaz ekmek ve yemeği büyük parçalar yani lokma ile

[542]Cılbıroğlu, 127.
[543]Cılbıroğlu, 130.
[544]Cılbıroğlu, 127.
[545]Altun, 118
[546]Altun, 118.
[547]Faroqhi ve Neumann, 185.
[548]Özbir, 24.

ağza sokmak uygun görünmezdi. Yemek yerken kaşığı ağzına sokmak sonuna kadar sokmak doğru olmazdı. Ekmek kırıntılarını yemekte toplamak doğru bulunmazdı. Sofrada başkalarının gözüne bakmak, rahatsız etmek doğru bulunmaz, kahve içerken ses çıkarmak ve benzeri şeyler hoş karşılanmamıştır.[549] Bu bilgiler, doğrultusunda Gelibolulu Mustafa Ali tarafından yazılmış olan. 'Görgü ve Toplum Kuralları Üzerine Ziyafet Sofraları' ile Orhan Şaik Gökyay tarafından çevrilen eserde bu hususlara değinilmiştir. Alıntı yapacak olursak

> "…büyüklerin sofrasında ve başka yerlerde nimete el uzatmak doğru değildir. Kendisine uzak güzel yemeklere el uzatmak edepli, akıllı, terbiyeli insana yakışmaz; şerbet kâsesinin tamamının içilmesi makbuldür. " gibi sofra adap ve kuralları bu şekilde ele alınmıştır. XVIII. ve XIX. yüzyıllarda geleneksel yaşantıdan modern yaşantıya geçişin hızlı olduğu dönemi kapsamaktadır. II. Mahmut ile yemek yeme alışkanlığı, masa, bir sandalye, çatal,-bıçak, 1860 sonrasında saray, elit kesim, İstanbul, Anadolu'ya doğru yayılma göstermiştir. Geleneksel sofra adabı, modern arpa zeytinyağının kullanılması, sebze türüne yer verilmesi ve dana etinin kullanılmaya başlanması Osmanlı mutfağındaki değişimi de gözler önüne sermektedir. Çünkü Osmanlı genel olarak mutfağında koyun ve kuzu etini yer vermiştir ama tabloya baktığınıza göre dana etiyle pişirilmiş yemeklerin de yer aldığı görülür. Zeytinyağı tüketimi yok denecek kadar azdır fakat yemekte ağırlıklı olarak zeytinyağı tercih edilmiştir. İstanbul mutfak kültürü ve sokak lezzetlerine baktığımızda ise midye tava ve dolma yemekleri ağırlıklı yapılan lezzetlerden olmuştur. Ekmek arası döner, ekmek arası balık, kokoreç, nohutlu tavuklu pilav, Şam halkası, simit, poğaça, börek, kurabiye, kestane, buzlu badem, mısır, ceviz tüketilmiştir.[550]

XIX. yüzyılda yemek servis düzeni değişmiş, sofistik cebir yemek sunumu hayata geçmiştir.[551] Adabı muaşeret kuralları yemeklerde olduğu gibi kahve servislerinde de konuklar arasında uyulan kurallar olmuştur. Kahve servisi için sarayda kırk kişi hizmet etmiştir. Şerbet, tatlı kahve ve peşkir şeklinde hatta peşkirden sonra gül suyu, buhur ve tekrar peşkir verilmeye devam edilmiştir. XIX. yüzyıla ait saray

[549]Kızıldemir, Öztürk, Sarıışık, 201.
[550] Samancı, Özge Yemek ve Kültür Dergisi, Çiya Yayınları 2010, 56.
[551] Samancı, Özge Yemek ve Kültür Dergisi, 2006, 68.

mutfaklarında hazırlanan yemek ve içecekler büyük ahşap tepsilere konur üzerine de farklı renklerde pamuktan bezler örtülmüştür. Örtülen örtü renkleri, yemeklerin gideceği yerleri ifade etmiştir. Örneğin; beyaz bez cariyeler, mavi renk kalfalar, prensesler için kahverengi, koyu mavi gibi renkler kullanılmıştır. Yiyecekler harem kapısından kızlar tarafından alınmaktaydı. Yemekler yere konulan minder ve alçak bir masada oturularak kaşıkla yenilmiştir. Çatal kullanımı 1860 yılında hareme girmiştir.[552]Osmanlı yemek kültüründe olan değişimler XVII. yüzyıla kadar küçük boyutlu olmuştur. Avrupa devletleriyle yürütülmekte olan ilişkiler XIX. yüzyıl ile yeni bir boyut kazanmıştır. Protokol kuralları ile yemek yemekte kullanılan malzemelere ve görgü kurallarına kadar uzanan ziyafetler verilmiştir. Resmi ziyafetler en göz alıcı yerlerden birisi olmuştur.[553]Hem sünnet düğünleri hem evlenme düğünlerinde düğün süresince çeşit çeşit sofralar kurulmuştur. Bu sofralar devletin ileri gelenleri veya davet edilen farklı gruplar da ağırlanmıştır.[554] Ziyafete başlamadan önce sofralar hazırlanır, devletin ileri gelenlerine ayrı, diğer misafirlere ayrı yemekler sunulmuştur.[555] "Yemek öncesi özel davetlilere ellerini yıkamaları için leğenler ve ibrikler verilir, yemekten önce ve sonra kahve ve şerbetler sunulurdu. .Özel davetlilere kurulan sofralarda yirmi beş türlü yemek bulunmaktaydı. Yemeklere ek olarak sofrada üçer çeşit hoşaf ve turşu da bulunurdu. Sofra başında ibrik, leğen, peşkir fahfiru kâseler bulunur, ayrıca her misafir için fahfiru tabaklar içinde ikişer kaşık hazırlanmaktadır."[556]Kendi içerisinde bir düzeni ve kuralları olan mutfağın oluşturduğu bir sofra düzeni vardır. Sofrada genellikle zemine serilen bir örtü ve yerden biraz yüksek sehpa ve üzerinde çatal kaşık yemek, ekmeğin bulunduğu sini, tepsi düzeniyle yere oturulup yemek yenirdi.[557] Osmanlı Devleti'nde sofra adap ve düzenine kadar ufak değişimler olsa da XIX. yüzyılla birlikte değişmeler daha da hızlanmıştır. Avrupa devletleri ile olan ilişkilerde değişimin hızlanmasına büyük katkıda bulunmuştur. Batılılaşma ile birlikte Osmanlı İmparatorluğunda, Selçuklularda olduğu gibi yemek servisi sinilerle yapılmaktaydı. Yemek odası bulunmaz, misafirler siniler etrafında otururdu. [558] En fazla altı kişilik

[552]Pedani, 93.
[553] Yıldız, 125.
[554] Arslan, 468.
[555] Arslan, 469.
[556] Arslan, 469.
[557]Haydaroğlu, 4.
[558]Tatlıcı, 47.

bir sofra kurulurdu. Örtü, çatal, bıçak olmaz, yemekler el ile yenilirdi.[559] Osmanlı sofra adabında, yemekten önce kişi sayısına göre kaşık, salata, zeytin, güllü reçel, turşu, bölünmüş ekmek sofraya bırakılır, yemek sonrasında şerbet yada hoşaf ikram edilirdi. Yemekte su içilmez, yemekler genellikle çeşitli olurdu. Yemekte konuşulmaz, karnı doyan Allah'a şükredip kalkar yerine ise sofraya oturmayanlardan başka biri otururdu.

4.1.3. XIX. Yüzyıl Osmanlı Ziyafet Menülerinde Alafranga Etki

Ziyafetler Osmanlı devletinde önemli bir yere sahiptir.[560] Saray mutfağında XIX. yüzyılla birlikte Fransız yemekleri, mutfaktaki batılılaşmanın tezahürleri arasındaydı.[561] XIX. yüzyılın ikinci yarısından sonra Osmanlı sarayına yüksek rütbeli yabancı konuklar ağırlanırken uygulanan alafranga mutfak zaman içinde İstanbul'un seçkin mutfağını etkilemiştir. [562] Yabancı konuklar için hazırlanan Fransız yemeklerinden bir kısmı Osmanlı mutfağına eklenerek alafranga yemekler olarak yemek kitaplarında yer almıştır. Bazı yemekler ise alaturka ve alafranga özellikler ile yeni yemek oluşumuna neden olmuştur. [563] Bu yüzyılda Batı mutfağını tanımak için yurtdışına aşçılar gönderilmiştir. Batının seçkin aşçıları, Osmanlı mutfaklarında görülmeye başlanmıştır.[564] Osmanlı İmparatorluğu'nda ise 1837 yani II. Mahmut'un Osmanlı saray mutfağında çalışan aşçısı Hüseyin Bey'i Batı metotlu yemek pişirme teknik ve yöntemleri, öğrenmesi için Viyana'ya göndermiştir. Buradan saray içinde bu tekniği doğru uygulayacak elemanlar yetiştirmek ve uygulatmak için gönderdiğini anlıyoruz. 1839'da Osmanlı'ya döndüğünde Batı yemekleri üzerinde uzmanlaşmıştır. [565] 1914-1918 Osmanlı sarayında düzenlenmiş olan 14 ziyafet bulunmaktadır.[566] XIX. yüzyılın başlarında yabancı elçi ve konuklar alaturka sofra ve alaturka yemekler ile ağırlanmıştır. XIX. yüzyılın yarısından itibaren Osmanlı

---

[559]Yerasimos, 35.

[560] Günay Kut, Osmanlı Saray Düğünlerinin Ziyafet Sofraları, **Yemek ve Kültür**, Sayı 19, Kış 2010, 74-96.

[561] Serkan Yazıcı, II Meşrutiyet Döneminde Padişah ve Eşleri Barıştıran Yıldız Ziyafeti, **I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)**, Bilecik 2012, 410

[562]Ortaylı, **Batılılaşma Yolunda**, 21.

[563] Özge Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet Menüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme, 54.

[564]Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri 1914-1918 Yılları Arasında Düzenlenen On Dört Ziyafet Menüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme, 62.

[565]Samancı, Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri (Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde II, 186.

[566]Yıldız, 126.

Devleti'nde değişimler yaşanmıştır. Siyasi ve politik anlamda yaşanan bu değişiklikler ile Osmanlı sarayında, yabancı konuklar için artık alafranga ziyafet sofraları yer almıştır. Ziyafetlerde alafranga lezzetler 1856 Sultan II. Abdülmecid Kırım Harbi Zaferi, [567] Dolmabahçe Sarayı'nın bitimi için Osmanlı paşaları, üst düzey yabancı askerler sefirler olmak üzere Dolmabahçe Sarayı'nda bir ziyafet düzenlenmiştir. Bu ziyafette alaturka ve alafranga lezzetler hâkim olmuştur. [568] Örneğin; alaturka lezzetlerde baklava, kadayıf gibi tatlar yer alırken potogesevigne, pauorette a la reine,croustade de, göre gras a la lucullus vs." gibi Fransız mutfağına örnekler içermektedir. 1854'te Napolyon onuruna düzenlenen ziyafette yabancı aşçıların çalışması, alafranga bir tarzın hayata girmiş olduğunu göstermektedir. [569] Ziyafet yemekleri Türkçe ve Fransızca belgelerde de yer almaktadır.[570]XIX. yüzyılın ikinci çeyreğinde Osmanlı Devleti sarayı bürokrasisi ve yabancı konukları ağırlarken Fransız mutfağının tercih edilmesi XIX. yüzyılda Fransız mutfağının Avrupa'da önemli bir yerde bulunduğunda göstermektedir. XIX. yüzyılda Avrupa'da da Fransız mutfağı modadır.[571] Osmanlı Devleti'nde bulunan seçkinlik olarak gördükleri için bu şekilde ağırlamasaydı 1850 lerden itibaren Fransız yemekleri Fransızca yazılmış menülerde ikram edilmekteydi. Osmanlı Devleti bir soylu'dan alçak olmadığını bu şekilde göstermekteydi.[572] Ziyafete katılan kişiler oturma düzenleri ile kaydedilmiştir.1 Aralık 1908 Sultan II. Abdülhamid Osmanlı Mebusan Meclisi üyelerini adına sarayında bir ziyafet vermiştir. Ziyafetin menüsü, oturma düzeni, katılımcıları, genel işleyişi, ziyafetlerde konut profiline göre çalınan müzikler farklılıklar göstermektedir. 31 Aralık 1908 tarihinde ilk Mebusan ziyafeti Sultan II. Abdülhamid'in kontrolünde olmuş hatta için çalacak havaları bizzat kendi seçmiştir. Ziyafet iki farklı günde gerçekleşmiştir[573]

[567] Kemal Arı, Osmanlı Devletinde Göçlere Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Yemek Kültürüne Etkileri, **I.Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)**, Bilecik 2012, 30.
[568]Pedani, 114.
[569]Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet Menüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme, 49.
[570]Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet Menüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme, 49.
[571]Pedani, 131.
[572] Özge Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet Menüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme, 50.
[573] Yazıcı, 409.

30 Nisan 1911 Grubun Öğle Yemeği:[574]

Tablo 4.1. 30 Nisan 1911 menü

● "Terbiyeli Çorba, ● Bezelyeli Kuzu Kızartması, ● Mayonezli Balık, ● Kaymaklı Börek, ● Zeytinyağlı Enginar Dolması,		● Mantarlı Hindi, ● Kaymaklı Baklava, ● Peynirli ve Sade 2 çeşit Pilav ● Dondurma ● Meyve ve Şekerleme"[575]

Tablo 4.2. 7 Mayıs 1911 Tarihli Menüsü

"Beyin Çorbası Muayenesi Balık Sebzeli Kuzu		Kaymaklı Börek Zeytinyağlı Enginar Dolması Hindi Ve Tavuk Galantin"[576]

Tablo 4.3. İlk Mebusan Ziyafeti 29 Aralık 1908[577]

● "Yumurtalı Bouillon ● Peynirli Börek ● Mayonezli Levrek Balığı ● Sebzeli Sığır Filesi ● Soğuk Dana Ciğeri		● Hindi ve Kirli Kebabı ● Beyaz Salçalı Tavuklu Pilav ● Dört Kardeş Tatlısı ● Krema ve Dondurma" :[578]

31 Aralık 1908 tarihli Mebusan ziyafetinde, gerek siyasi yemek tarihi açısından Yıldız daveti Tanzimat Döneminden itibaren süregiden Avrupai tarzdaki saray ziyafetleri nden biridir. Yemeğin menüsü ve programı bakımından bu ziyafet karakteristik farklılıklar göstermektedir. Alaturka alafranga karışımı bir görünüm için ziyafet menüsü, saray mutfağındaki tüketim eğilimleri hakkında fikir vermektedir. Önceleri, yalnızca Batılı konakları öğrenirken başvurularını forum dinlemek ve sunum şeklinde

[574] Yazıcı, 413.
[575] Yazıcı, 413.
[576] Yazıcı, 413.
[577] Yazıcı, 416.
[578] Yazıcı, 416.

sonu çeyrek hazırdı. Sultanların kendi vatandaşlarına verdiği ziyafetlerde ve genel bir eğilim haline geldiği görülmektedir. Butik başarısı açısından bakıldığında ziyafet padişah Kamil paşa ve ittihatçılar arasında gergin siyasi ortamı geçici olarak normalleştirilmesi başarmıştır.[579]XIX. yılda, ünlülerde yemek sırası Fransız geleneğini yansıtmıştır. XIX. yüzyılın elit yemekleri Fransız mutfağına aittir. Menülerde izlenen yemek sırası çorba (potoge) ile başlamakta veya meze(ordövr),[580]ardından balık servis edilir. Ardından iki sıcak veya soğuk iki, üç başlangıç yemeği izlemektedir.(salata kırmızı et tavuk gibi). Ana yemekten önce genellikle sorbe veya graitagibi buzlu hafif tatlı ile yemeğe ara verilebilmektedir. Ana yemek genellikle salata ile ikram edilmektedir. Hamur işi, kremalı yemeklerden sonra meyve ile yemek faslı son bulmaktadır. XIX. yüzyıl ile sunum şekli değişmiştir. Fransız usulü bu yemekler sofraya aynı anda gelirken, Rus servis tekniği ile tek tek servis edilmeye başlanmıştır. Fransız usulü ile hazırlanan yemekler yenirken, Rus servis sistemiyle herkes yemeğe kol mesafesinde uzanabilmiştir. Yemekler daha sıcak servis edilmeye başlanmıştır.[581]

Tablo 4.4. Alafranga Usulde Düzenlenmiş Ziyafet Menüsü

[579] Yazıcı, 416.

[580] TDK

[581] Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet MenüsününGastronomik Dili Üzerine İnceleme, 50.

• "Releves(çorba yerine beyaz et ya da kırmızı etten yapılmış başlangıç) • Entree(başlangıç) • Soupieres (çorbalar) • Horsd'ceuvre (börek) • Poissons (balık) • Röts(ana et yemeği) • Salede(salata) • Legumes(sebzeler) • Entremets(tatlılar) • Dessert(tatlılar) • Entree(başlangıç) • Röts(ana et yemeği)/ Salede (salata)	• Entree(başlangıç) • Röts(ana et yemeği) • Salede(salata) • Legumes(sebzeler) • Entremets(tatlılar) • Dessert(tatlılar) • Entree(başlangıç) • Röts(ana et yemeği) • Legumes(sebzeler) • Entree(başlangıç) • Salede(salata) • Legumes(sebzeler) • Entremets(tatlılar) • Dessert(tatlılar)"[582]

17 Mart 1914 tarihinde Sadrazam Sait Halim Paşa'nın sefirlere vermiş olduğu ziyafette ikram edilen yemekler yukarıda yazılmış olan yemekler ile aynıdır.[583]

17 Mayıs 1914 yılında Dolmabahçe'de verilen Almanya Devleti deniz filosu kumandanı Amiral Souchon için verilen ziyafette ana yemekten önce ananaslı sorbe ikram edilmiştir.[584] Bu ikram ile yemeğe ara verilmiş ve et yemeği için hazırlık yapılmasını sağlanmıştır.

Fransız usulü ile hazırlanmış olan bu menüde pilavında varlığı görülmektedir. Alafranga usulde düzenlenmiş olan bu önemli ziyafetlerde şarap ve içkinin de var olduğu düşünülmektedir. Fakat kesin bir bilginin varlığı söz konusu değildir.[585] Çeviriler göz önüne alındığında kâtiplerin Fransızca kelimeleri yanlış ya da eksik

[582] Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet Menüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme, 50.

[583] Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet Menüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme, 52.

[584] Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet Menüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme, 52.

[585] Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet MenüsününGastronomik Dili Üzerine İnceleme, 52.

yazdığı dolayısıyla harf hataları bulunmaktadır.[586]Hatta menülerdeki yemek isimleri Osmanlı mutfağında bulunan yemeklere benzetilerek açıklanmıştır.

4.1.4. Osmanlı Devletinde Şenlik Ve Yemek

4.1.2.1. Osmanlı Devleti'nde Şenlikler

Osmanlı toplumunun en önemli eğlence vakitleri; düğünler, bayramlar, asker uğurlamaları, sünnetler, Ramazan akşamları, zafer kutlamaları ve bahar başlangıçları olmuştur.[587] Ramazan günleri, iftar yemekleri, toplumun kültürel zenginliğini, ortaya koyan bir unsurdur.[588] Mevsim eğlenceleri, Osmanlı toplumunda baharın gelişinde, hasat zamanlarında farklı eğlenceler yapılırdı. Özellikle Hıdrellezin kutlanması önemliydi. Bu zamanlarda insanlar piknik yerlerine talep etmekte, hatta bazı farklı inanışlar de bulunmaktaydı.[589]Hasta olanlar evden çıkarılır ve üzerlerine para atılırdı. Böylece iyileşeceklerine inanılırdı. Osmanlı'da çeşitli zamanlarda ve yerlerde yapılan eğlenceler de bulunmaktadır. Bunlar ise; güreşler, şapka fırlatma oyunu, mangala, matrak, cirit vb. oyunlar bu eğlencelerin başında yer alır.[590]

4.1.2.2. Osmanlı Devleti'nde Tören ve Yemek

Osmanlı Devleti'nde ziyafetler büyük önem taşımakla beraber sosyal bir eylem olarak da görülmüştür. Ailenin reisi sultan tüm aile fertlerinin ve tüm tebaasının karnını doyurmakla sorumludur. Bu nedenden dolayı saray mutfaklarında her gün yüzlerce kap aş pişirilmekteydi.[591] Saray mutfaklarında pişmekte olan yemekler saray hanesi dışında da lezzetleri ile kendinden söz ettirirdi.[592] Saray eşrafı ve ziyaretçiler ile aynı masada yemek yenilmiş ve içilmiştir. Türk kültüründe tören yemekleri içinde zerde ve aşurenin farklı ve önemli bir yeri bulunmaktadır. Aşurenin ayrıca dini bir yeri bulunmaktadır. Rivayete göre aşure Hz. Nuh ve Tufan olayına ait eski zamanlardan günümüze kadar gelmiş dini bir gelenek halini almıştır. Hz. Nuh'un gemisinde, tufan

---

[586] Samancı, Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Sipariş Arasında Düzenlenen Dört Ziyafet MenüsününGastronomik Dili Üzerine İnceleme, 52.
[587]Topal, 47.
[588]Fadime Aşık, **Osmanlı İstanbul'unda Ramazan Kültürü ve Ramazan Sofraları**, 81.
[589]Topal, 47.
[590]Aşık, 81.
[591]Pedani, 88.
[592]Pedani, 93.

sonunda yiyecekler bitmiş ve her ne kaldıysa toplanıp birleştirilerek pişirilmiştir. Bu olay tufan ın bitişi olduğu için kullanılmıştır.[593] Hz. Adem ve Hz. Havva'nın tövbesi ile ilgili de bir rivayet vardır.[594] Muharrem ayının 10'u[595] ile 20.gününe kadar aşure yapılır ve çevreye dağıtılır. Bu durumun Kerbela hadisesi ile ilgili olduğu da söylenmektedir. Aşure dağıtılması, ülkeye bereket getireceğine inanılmaktadır. Süzme ve taneli olmak üzere iki çeşit şeklinde yapılmaktadır. Zerde de aşure gibi tören tatlıları arasında yer almaktadır. Düğün ve benzeri kutlamalarda pilavın arkasında dağıtılan bir tatlı çeşididir. Zerdenin içinde keyif verici, gevşetici, rahatlatıcı bir madde bulunmaktadır. Sarı rengini za'ferandan almaktadır. Böylece şenlik yada eğlenilen ortamlarda ortaya çıkabilecek olan kavgaların da önüne geçilmiştir..[596] Osmanlı Devleti'nde halk kendi arasında, evinde, bazen de erkekler çalgılı kahvehane ve buna benzer yerlerde eğlenmiştir. Büyüklerin eğlencelerine katılırlardı.[597]

4.1.2.3. Osmanlı Devleti'nde Düğün

Şehzadelerin sünnet düğünleri ve sultanların düğünleri, şehzade veya sultan doğumları vesilesiyle yapılan şenliklerde daha çok halka dönük olmuştur. Bu şenliklere birkaç örnek verirsek Pedani'ye göre

> "LebibSurnamesi'nde; II. Mahmut'un kızı Mihrimah Sultan'ın 1836'da Ferit Mehmet Paşa ile evlendirilmesi sebebiyle yapılan şenlikler ile Abdülmecid ve şehzade Abdülaziz'in 1836 daki sünnet düğünleri. 1847'de Sultan Abdülmecid tarafından şehzadeleri Mehmed, Murad ve Abdülhamid için düzenlenen sünnet düğünü.1858'de düzenlenen Sultan Abdülmecid'in kızları Cemile Sultan ile Mahmud Celâlettin Paşa, Münire Sultan ile İbrahim İlhami Paşa'nın düğünleri" Osmanlı Devleti'ne layık şekilde düzenlenmiştir.

[598]Osmanlı'nın bu şenlikleri oldukça önemli bir yere ve öneme sahiptir.

---

[593] Hüseyin Dedekargınoğlu, Muharrem ve Aşure, **Hünkâr Alevilik Bektaşilik Akademik Araştırmalar Dergisi**, Cilt 1, Sayı 1, 2014, 43.
[594]Dedekargınoğlu, 42.
[595] Bozkuş, Metin, Aşure Günü, Muharrem Matemi/Orucu ve Sivas'ta Aşure Uygulamaları, **Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi**, Cilt 12, Sayı 1, 2008, 36.
[596]Kut, 20.
[597] Topal, 47.
[598] Erhan Afyoncu, **Tanzimat Öncesi Osmanlı Tarihi Araştırma Rehberi**, İstanbul: Yeditepe Yayıncılık, 2019, 151.

4.1.2.4. Düğün Eğlenceleri:

Düğünler, Osmanlı toplumunun bir araya geldiği, eğlenme, salınış ve birlikte olma zamanlarıydı. Böyle şenlikler Osmanlı Devleti'nin yabancı devletlere gücünü göstermesi için bir araç olmaktadır. Düğünlerin vazgeçilmezi ise çengiler ve farklı kıyafet türü giyinerek oynayan tavşanlardır. Çengiler, kadın eğlencelerinde bulunurken, köçekler ise erkek eğlencelerinde bulunmaktadır. Bayram Eğlenceleri, iki dini bayram olmasına rağmen, bazen padişah da bazı günleri bayram olarak ilan etmiş ve kutlamalar yapmıştır. Bayramlarda yeniçeriler sokak sokak gezerek kopuz ve keman çalmıştır. Osmanlılarda bu işin ehilleri Mısırlı fişek ustalarıdır. Bu tür ışıklı şenliklere donanma adı verilmiştir.[599]Bu şenliklerde kuyumculardan, ressamlara kadar hemen hemen her sanat zümresinin dokunuşları, emekleri bulunmaktadır. Donama şenliklerinden ve gece atılan havai fişeklere "şehrayin" denir.[600] Bu şenliklerde ordu ve donanma, binlerce askerle birlikte katılıp harp oyunları gösterilir, halkın heyecanı ikiye katlanır ve törenlerin daha coşkulu olmasına vesile olurdu. Caddelerde, meydanlarda kurumuş olan sofralarda, halk yiyip içmektedir.[601]

Osmanlı törenlerinde padişahların erkek çocukları veya kızları için düzenlenen düğünlerde halka verilmekte olan yemekler, çanak yağması olarak adlandırılmaktadır. Çanak yağmasında genellikle et, pilav, zerde sunulmaktaydı.[602] Osmanlı kayıtlarına bakıldığı zaman yaşanan önemli olaylar büyük şenlikler ile kullanılmaktaydı. Padişah bir taraftan yemek yerken için askerlerle bir araya gelmekten kaçınır, diğer taraftan da halka kendini göstermesini iyi bilirdi. Şenliklerin düzenlenme amacı, bir yandan Osmanlı imparatorluğunun büyüklüğünü göstermek, sadece İslam âleminin değil halkına karşı da sorumlu olduğu ve doyurduğunu göstermek istemesidir.[603]

4.1.2.5. Osmanlı toplumunda Ramazan Eğlenceleri:

Osmanlı'da genelde güneş battıktan sonra insanlar evlerine çekilirdi. Fakat bu durum Ramazan Aylarında değişmiştir. Oruç tutan Müslüman kesim orucunu açtıktan sonra

[599]Topal, 48.
[600]Yılmaz Öztuna, **Osmanlı Devleti Tarihi**, **Cilt 2**, Ankara: Kültür Bakanlığı, 1998, 221.
[601]Öztuna,221
[602] Günay Kut, 20.
[603] Pedani,105.

eğlenmek amacıyla sokağa çıkmıştır. Ramazan eğlenceleri denilince akla ilk olarak Karagöz ve Orta Oyunu gelmektedir.[604]İslam âlemi için önemli olan Ramazan ayında düzenlenmekte olan ziyafetler de bulunmaktaydı. XIX. yüzyıl başlarında padişahlar, ramazanın 15. gününde Hz. Muhammed'in Topkapı Sarayı'nda bulunan hırka-ı şerifi ziyaret eder ve yeniçerilere baklava dağıttırırdı.1826'dan sonra padişahlar orduyu taltife devam ederek özel Ramazan Ayını dağıttılar. Abdülhamit Dönemi'nde Yıldız Sarayı'nda her akşam ayrı bir iftar yemeği ve hediyeler dağıtmıştır. Ramazan karşılıklı ev yemekleri değil düzenlenen halk eğlencesi ile de eğlenilen bir ay olmuştur.[605]Şehzade sünnetleri, prenses düğünleri, ordu savaşa giderken halka açık yapılan kutlamalar yapılmıştır. [606] Şehzadelerin sünnet düğünleri, prenseslerin düğünleri ile birlikte yapılmıştır. [607] Bu kutlamalara sür-i hümayun adı verilmekteydi.[608] XV. yüzyıldan 1857 yılına kadar seksenden fazla, halkın da katılmış olduğu saray kutlamaları düzenlenmiştir. Son halka açık kutlama 1857'de Şehzade Mehmet Reşat (sultan V. Mehmet 1908-1918) için düzenlenen sünnet düğünü olmuştur. [609] Osmanlı'da sünnet düğünlerinin önemli bir anlamı bulunmaktadır. Yapılan bu şenlikle şehzadenin büyüdüğünü, lala eğitimine tabi olacağını gösterilmiştir.[610] Kutlamaların belirli amaçları bulunmaktadır. Bazen de devletin zor durumlarında da şenlikler yapılmaktaydı. Bunun sebebi devletin birlik beraberlik durumunu korumaya çalışması olarak açıklanabilir.[611]Şenliklerin amaçlarından biri de Osmanoğulları'nın devam ettiğini ve gücünü görkemini insanlara bildirmektir.[612]

XVIII. yüzyılda ve Lale Devri'nde İstanbul'un elit kesimi, farklı kültürleri benimsemeye başlamıştır. Devletin önde gelenleri sarayın kurallarına uyarken bir yandan da Avrupa'dan gelen adetleri de dikkate almaya başlamıştır.[613] Buna örnek

[604]Topal, 47.
[605]Quataert, 241
[606] Arslan, 468.
[607]Pedani, **Osmanlının Büyük Mutfağı**, G.Karaca Şahin (çev.), Ankara: Hece Yayınları, 2017, 106.
[608]Işık, 5.
[609]Pedani, 106.
[610]Pedani, 106.
[611] Mehmet Işık, **Siyaset ve Şenlik1836 Sûr-I Hümâyunu (Yüksek Lisans Tezi)**, İstanbul: Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim dalı, 2014.
[612]Pedani, 107.
[613] Günay Kut, Osmanlı Saray Düğünlerinin Ziyafet Sofraları, **Yemek ve Kültür**, Sayı 19, Kış 2010, 74-96.

olarak eğlence hayatına giren bir yenilik olarak, balolar düzenlemiştir. İlk balo XIX. yüzyılın ikinci yarısına doğru II. Mahmut'un emri ile Kaptan-ı Derya Çengeloğlu Tahir Paşa tarafından Osmanlı donanmasının da en büyük gemisi olan Mahmudiye kanyonunda verilen balodur.[614] Yapılan bu baloda kadınlar ve erkekler bir araya gelmiştir. Bu da ilk defa kadın ve erkeğin bir araya gelme meselesini gündeme getirmiştir. Balonlarla birlikte Osmanlı toplumuna dans da gelmiştir. Kadınlarda bu danslara katılmaya başlamıştır. Dans esnasında nasıl bir yakınlık olunacağı ise topluma aktarılmıştır. Fakat kendi kültürüne yabancı bir eğlenme biçimi içine giren Osmanlı erkeği bu geleneği çok kabul etmemiş.[615] Zamanla bu kutlamalar birçok kötü olayın meydana geldiği karnavallara dönüşmeye başlamıştır.[616]

4.1.2.6. Osmanlı toplumunda Helva sohbetleri:

Bu sohbetlerde tatlı turşu ikram edilir, hikâye anlatıcılar, şiir okuyucular, şairler, davet edilerek davetliler eğlendirilmeye çalışılmıştır.[617] Helva sohbetleri, Damat İbrahim Paşa (1730)Dönemi önem kazanmıştır. Nedim gibi ünlü şairlerin Divanlarında, helva sohbetleri ile kasidelere de rastlanmaktadır. Genel olarak tatil gecelerinde yapılan bu sohbetlerde son olarak helva yenilmektedir. İnce saz, mukallit, meddah, komik kişilerde bulunur ve amaçları topluluğu eğlendirmektir. Helvadan sonrada kahve içilir. Ünlü helva çeşitleri de vardır.[618]Bunlardan birkaçı aşağıdaki tabloda belirtilmiştir.

[614]Topal,64.
[615]Topal, 65.
[616]Pedani, 111.
[617]Pedani, *103.*
[618] Kut, 20.

Tablo 4.5. Helva Çeşitleri

● "Helvayı Hakani ● Tepsi helvası	● Helvayı sabuni ● Gaziler helvası	● Helvayı leb-i dilber	● Helvayı asude"[619]

1867'de Sultan Abdülaziz, Londra, Paris ve Viyana'ya yaptığı seyahatlerden sonra saray kurallarında da Batılılaşma olmuştur. Avrupa'dan özellikle Fransa'dan aşçılar getirtilmiştir. Yemek sunan çalışanlar, özel elbiseler giymeye başlamıştır.

Elçilere verilen resmi öğle yemekleri tatlı, şerbet, kahve ve tütünün sunulduğu salon yemeklerine dönüşmüştür. İlk opera oynanmış ve gala yemeği verilmiştir.1869' da III. Napolyon'un eşi Eugenie, Galler prens ve prensesi, sarayın konukları olmuştur. 1975'de Beyoğlu'nu Galata'ya bağlayan Londra'dakinden sonra dünyanın ikinci büyük tünelinin şerefine yemek verilmiş ve çatal bıçağın kullanıldığı bir ziyafet olmuştur. Türkler artık Avrupalılar gibi sandalyede oturup masada yemek yemeye başlamıştır.[620]

Osmanlı Devleti değişimlerin yaşanmakta olduğunu dönem içerisinde temsil ettiği kültürünü Törenler, eğlenceler, şenlikler ziyafetler vasıtasıyla yaşatmaya çalışmıştır. Osmanlı Devleti için ziyafetler, şölenler büyük önem taşımaktaydı verilen ziyafetler sosyal bir eylem olarak da görülmüştür.

[619]Kut, 20.
[620]Pedani, 103.

SONUÇ

Osmanlılar farklı etnik grupları tanımaya başladıkça kendi sınırları içinde yeniliklerin önünü açarak çağa uyum sağlamaya yönelik faaliyetler başlatmıştır. Özellikle Tanzimat döneminde kapsamlı idari hukuki askeri ve iktisadi bir dönüşüm öngörürken bu dönüşümden toplumsal ve gündelik yaşamda önemli derecede etkilenmiştir. Osmanlı Devleti idari, adli sistemini değiştirmiş, bu farklılaşma gündelik hayata yansımıştır. Bu bağlamda modernleşme çabaları olmuştur.

XIX. yüzyıl Osmanlı Devleti modernleşmenin yaşandığı pratikleri temsil etmekte ve içinde geliştiği birçok olguyu gündeme getirmektedir. Gündelik yaşam ve pratiklerinin anlaşılmasının ve toplumun sosyal kültürünün nasıl değiştiği, nasıl etkilediği bu bilgilerin tarihsel bir kaynak olarak kullanılmasının öneminin bilinmesine neden olmuştur. Osmanlı İmparatorluğu dünyanın merkezindeki konumunun ve bu konumun getirmiş olduğu zorunlu etkileşimi yaşamıştır. Tüm medeniyetlerin geliştiği yer olan Mezopotamya sınırlarında yaşamış olan Osmanlı İmparatorluğu, bölgenin kültür ve yaşam tarzından her alanda etkilenmiştir. Buna bağlı olarak, XIX. yüzyılda mutfak yeme içme kültüründe köklü değişimler ve yenilikler meydana gelmiştir. Osmanlı topraklarında bu yenilikler ile birlikte yiyecek, içecek, muhteva, sofra düzeni ve adabında da detaylı değişimler yaşanmıştır. XIX. yüzyıl sonlarına baktığımızda özellikle Fransız mutfağına ait unsurlar Osmanlı yemekleriyle birlikte menülerde yer alarak gündelik hayata girmeye başlamıştır.

Osmanlı mutfağında yüzden fazla aşçı ve aşçı yardımcısı, büyük ev ve konaklarda ise ondan fazla mutfak çalışanı vazifelendirilmiştir. Sanayi Devriminden sonra dünyanın birçok noktasından gelen farklı gıda ürünleri, sürekli olarak yapılmakta olan şölenler, ziyafetler, misafirler ağırlamalarının da etkisi ile farklı yemek türleri Osmanlı saray mutfağının çeşitliliğini ve zenginliğini arttırmıştır.

Birçok etkileşim sonrasında şekillenen Osmanlı mutfağı, farklı unsurlarında özellikleri ile bir araya getirilmiş kozmopolit bir yapıya sahiptir. Bu asırlarda

Yemek çeşitliliği önemli bir güç olarak görülmüştür. Saray mutfağında çalışmakta olan aşçılar kendilerini geliştirip daima en iyi olanı sunmak istemişlerdir.

Bu yüzyılda Avrupai tarzda yapılan yemekler, kullanılan malzemeler, yemek önerileri ve teknikleri, kadının toplumsal ve ev içindeki rolünü yeniden yorumlamaya, değiştirmeye ya da dizginlemeye çalışan kitap ve dergilerde ele alınmıştır.

1844 yılında kaleme alınmış olan Melceü't-Tabbahin (aşçıların sığınağı) adlı eser. Ayşe Fahriye Hanımın yazdığı "Ev Kadını" adlı eseri "Nedim bin Tosun Aşçıbaşı" anonim bir eser olan Yeni Yemek Kitabı, başka anonim bir eser olan Karagöz Mutfaktagibi eserlerde Avrupa tarzı damak tatlarını, kalemleri ile sofralara taşımışlardır. XIX. yüzyılın sonunda "Yeni Yemek Kitabı"nda yeni tariflere yer verilmiştir. Bu eser 1850 ile 1880 yıllarındaki değişimleri kaleme almıştır.

Kitap, gazete ve dergilerde yer alan bu tür öneriler sadece yeme içme kültürünü ya da toplumdaki kadınlık rollerinin genel olarak Osmanlı toplumsal hayatının ve gündelik yaşam pratiklerini dönüşümünün anlaşılması için oldukça zengin ve çok yönlü bir kaynak sunmaktadır. Osmanlı yemek kültürüne ait tariflerinin yer aldığı eserlerde alaturka yemek tariflerinden Eserde Avrupai tarzda hazırlanması gereken tarifler verilmiştir. İstanbul'da elit kesim tarafında moda olan alafranga alışkanlıkları gözler önüne sunmaktadır.

Osmanlı kozmopolit yapısı sebebiyle zaten zengin ve çeşitli bir mutfak kültürüne sahipken, siyasal ilişkiler sonucu özellikle Fransa'nın mutfak kültürü, Osmanlı mutfağıyla harmanlayarak yepyeni bir mutfak oluşturulmuştur. Toplumun aşırı ve geçici beğenisine uygun olan ve yaşamlarına giren bu yenilikler Osmanlı'da köklü bir tarihi değişim yaşatmaya başlamıştır. Osmanlı İmparatorluğu için XIX. yüzyıl ülke mutfaklarını tanındığı bir dönemin başlangıcı olmuştur.
Osmanlı yenileşme döneminde gördüğümüz toplumsal ekonomik ve kültürel değişimlerin bir yansıması olarak Osmanlı mutfak kültürü gerek materyal kültür gerek de gündelik yaşam pratiklerinin dönüşümü açısından söz konusu yenileşmenin boyutlarını anlamak için önemlidir.

KAYNAKÇA

AĞARI, Şerife. (2018). "Gelibolulu Ali'nin Surnâmesinde Osmanlı Yemek Kültürü." İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi 106-123

Afyoncu, E, (2009), *Tanzimat Öncesi Osmanlı Tarihi Araştırma Rehberi*, 9.basım, Bayrak Yayımcılık Yeditepe İstanbul.

Akagündüz, Ü, (2012), 1918-1928 Yılları Arasında Yayımlanan Kısa Ömürlü Osmanlıca Kadın Dergileri Hakkında Bir Değerlendirme Kebikeç, S 34 323-345.

Akbaş, Mehmet. (2020) "Resûlullah (S.)'in Sağlık ve Tedaviye Dair Yönlendirmeleri." 607.

Akman, Mehmet, Mustafa Mete, (1998), *Türk ve Dünya Mutfakları*, 1.basım, Selçuk Üniversitesi Basımevi, Konya.

Selman Bayrakçı, Özcan Ceyhun Can (2018), Osmanlı Mutfağının Yemek, Fiyat, Mekân Ve Ekonomik Bakımdan Değerlendirilmesi: İstanbul Örneği, Journal of TourismandGastronomyStudies, Cilt 6, Sayı 3.

Aksoy, Neslihan Arul. "Abdürreşit İbrahim'in Kızı Fevziye Abdürreşit Ve Asar-I Nisvan Mecmuası." 2019 -135.

Altaş, A, (2017), Türkçeye Tercüme Edilen Gastronomi Kitaplarının Bibliyometrik Analizi Kırklareli Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Aralık 2017 Sayı:1.

Altınöz Vuslat Devrim (2003) "Osmanlı Kadın Hareketi, 1875'ten 1923'e Kadın Matbuatı, Dergileri ve Gazeteleri Miami Üniversitesi.

Anonim, *Karagöz Mutfakta* (2010), Çeviri, Sevinçli, E. İstanbul, Çiya Yayınları.

Anonim, *Yeni Yemek Kitabı Sunuş* (2018), OhanAşçıyan, Aras Yayıncılık, İstanbul,

Araz, N, (2009), *Osmanlı Mutfağı, İçinde Hünkâr Beğendi*, Ankara: Kültür Ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

Arslan, Mehmet (2011), *Saray Düğünleri Ve Şenlikleri*, İstanbul, Çamlıca Basım Yayınevi C.4-5.

Artan, Tülay.(2006), "Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri (Değişken bir yüzyılda temel gıdalar, lüks tatlar ve tadımlıkların izinde II)." Yemek ve Kültür 7 48-95.

Arı, K. (2012), "Osmanlı Devleti'nde göçlerle aktarılan besin kültürü ve bunun Türk yemek kültürüne etkileri. I." Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü) 30.

Artun, Ü. (1995) Osmanlı Mutfağı Sanat D. Yeme İçme Kültürü, Yapı Kredi Yayınları.

Asırlık Tarihlerle Türk Mutfağı(2021), Proje Koordinatörü: Ebru Erke: 2. Bs. Ankara Kültür Ve Turizm Bakanlığı Kültür Eserleri Dizisi 641.

Aşık, Fadime. (2020) *Osmanlı İstanbul'da Ramazan Kültürü Ve Ramazan Sofraları* 1.basım ketebe yayınları İstanbul.

Aydın, H.(2009), Kadın 1908–1909: Selanik'te Yayınlanan İlk Kadın Dergisi Üzerine Bir İnceleme, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 22, s. 147-156.

Babacan, V. (2020), Fransa'nın Nükleer Gücü Ve Uluslararası Politikaya Etkileri (Yüksek Lisans Tezi) İstanbul: Medeniyet Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Uluslararası İlişkiler Anabilim Dalı.

Berkay, F (1990), Mili Kültür Şurası Bildirileri 20.Yüzyılda Sosyal Değişme Ve Milli Kültür Varlığımız, Kültür Bakanlığı Araştırma Planlama Ve Koordinasyon Kurulu Başkanlığı C.1 S.44, Ankara.

Berkes, N (2015), *Türkiye'de Çağdaşlaşma*, 21. Basım, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul. Beşirli, Hayati (2011),Türk kültüründe güç, iktidar, itaat ve sadakatin

yemek sembolizmi esasında değerlendirilmesi. Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi Cilt 18, Sayı 58.

Bilge, H. (2018). Şemsettin Sami'nin Osmanlıca Kadın Ve Çocuk Gazetesi: Aile, Sosyal, Beşeri Ve İdari Bilimler Dergisi, cilt1, sayı 2 55-64.

Bilgin, A. (2010- 2011), Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü, Akademik Araştırmalar Dergisi, Sayı 47- 48, 229-245.

Bilgin, A. (2010), Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü, Akademik Araştırmalar Dergisi, (47-48).

Bozkuş, M. (2008), Aşûre Günü, Muharrem Matemi/Orucu Ve Sivas'ta Aşure Uygulamaları, Cumhuriyet Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, Cilt 12, Sayı 1, 2008, 36., 33-61.

Çakır, S (1994), *Osmanlı Kadın Hareketi*, İstanbul, Metis Yayınları, s.22, 32, 46.

Dedekargınoğlu, Hüseyin. "Muharrem Ve Aşure" Hünkâr Alevilik Bektaşilik Akademik Araştırmalar Dergisi 1,1 (2014): 31-46.

Demirtaş, Çoşkun Birgül (2005) 19.yüzyıl siyasi tarihi cilt 2 sayı 16 185-196.

Demirgül, F (2018), Çadırdan Saraya Türk Mutfağı, Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, Temmuz-2018, Cilt:3, No:1 105-125.

Deringil, S (2019), *Simgeden Millete*, 5.Basım, İstanbul: İletişim Yayınları.

Emre, İ (2017), Tolstoy, Dostoyevski ve Çehov'a Dair, Türk Dili Nisan 2017, Yıl: 67, Sayı 787.

Kılıç, N (2020), Batı Kültürünün Osmanlı Toplumuna Taşınmasında Önemli Bir Unsur Olarak Kadın Dergileri, Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi 20 (3), 707-726.

Erdem, Ç. (2010), Mehmet Sadık Rıfat Paşa Ve 19. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'na Batılılaşma Bağlamında Kameralîzmîn Girişi, Gazi Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi 12/2 s.171 -196.

Eryılmaz, B (2017), Tanzimat Ve Yönetimde Modernleşme, İstanbul, İşaret Yayınları.

Fahriye, A (2018), *Ev Kadını* Haz. Turgut Kut, Çiya Yayınları, İstanbul.

Fahriye, Hadiye (2019), *Tatlıcıbaşı* Çeviri Karakaş, Ertuğrul, İstanbul, Cinius Yayınları.

Güler, S, Türk Mutfak Kültürü Ve Yeme İçme Alışkanlıkları, Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, c.2 sayı 26.

Güldemir, Osman, Osmanlı Yemek Yazması KitabütTabbahin' in Günümüze Uyarlanması Konya: Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çocuk Gelişimi ve Ev Yönetimi Eğitimi Anabilim DalıYüksek Lisans Tezi,, 2010, 2.

Güldemir, Osman. "Orta Asya'dan cumhuriyet dönemine Türk mutfağındaki yemeklerin değişimi: yazılı kaynaklar üzerinden bir değerlendirme." VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi (2014): 04-05.

Hatipoğlu, A, Osman Batman (2014), Osmanlı, Saray Mutfağına Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması, Seyahat Ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ 11 (2), 62-74.

Haydaroğlu, İ (2003), Osmanlı Saray Mutfağından Notlar, Tarih Araştırmaları Dergisi Cilt 22, Sayı 34 ü 1-10.

Işık, E (2021), Erken Cumhuriyet Dönemi Kadın Dergilerinde Kadın İmajı: Ev Kadın Dergisi Örneği, 211-228.

Işık, M, Siyaset Ve Şenlik 1836 Sûr-I Hümâyunu, Sosyal Bilimler Enstitüsü İstanbul 2014

-İbnHaldun,(2008)Mukaddime C.1 Çeviri Yavuz Yıldırım, M. Cüneyt Kaya Klasik Yay.İstanbul.

İhsanoğlu, Ekmeleddin (1994) (Editör) Osmanlı Devleti Medeniyeti Tarihi C.1 İstanbul.

İnce, Ş, Bir Yemek Kitabından Neler Öğrenilir? Leman Cılızoğlunun Yemek Pişirme Temel MetodVe Uygulama Beslenme Yemek Görgü Kuralları Kitabı Üzerinden Bir İnceleme, İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi.40.1 (2020): 365-396.

İnsel, A, İlyasoğlu, D., (1984) Kadın Dergilerinin Evrimi, Türkiye'de Dergiler Ve Ansiklopediler (1849-1984), 163-184.

Kamil, M. (2015)Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı), Haz. Kut, Günay, Kut, Turgut Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, İstanbul.

Karabulut Mustafa,(2008) Batılılaşma Açısından Tanzimat Dönemi Türk Romanı, Fırat Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Ana Bilim Dalı, Doktora Tezi Elazığ.

-Karabulut, M., Osmanlı İmparatorluğu'nda 19. Yüzyılda Değişim Süreci, Sosyal Ve Kültürel Durum Mecmua Sosyal Bilimler Dergisi, Güz 2016 Sayı 2 s.49-65

Kaneva Johnson, Maria. "Ingres'in Türk Lokumu." Sanatta Yemek: Yemek ve Aşçılık üzerine Oxford Sempozyumu Bildiriler Kitabı, 1998-1999.

Kapka, Emine. "Antik Roma'da Bir Akşam Yemeği Menüsü" Prof. Dr. İsmail Özçelik'e Armağan:171

Kılıç, S. M, Vefikuluçay Yılmaz, D (2019), Cumhuriyet Dönemi Kadın Dergileri (1923-1992), Opus Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi 10.17 (2019): 2139-2156.

Kızıldemir, Ö, Öztürk, E, Sarıışık, M (2014), Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler, AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2014, Cilt:14, Yıl:14, Sayı:3, 14: 191-210.

Koca, E (2009), 18. Ve 19. Yüzyıl Osmanlı Erkek Modası, Türk İslam Medeniyeti Akademik Araştırmalar Dergisi, Sayı 7/Kış, Konya.

Koca, Emine; Polat, Gülşah, (2020) II. Meşrutiyet Dönemi Kadınlık Dergisi Moda Sayfalarına Yönelik Bir İçerik Analizi. Ulak bilge Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı 52, Eylül.

Korkmaz, Ramazan (ed.) (2009) *Yeni Türk Edebiyatına Giriş* Grafiker yayınları Ankara

Köseoğlu, Nevzat (1997), *Türk Dünyası Tarihi Ve Türk Medeniyeti Üzerine Düşünceler*, Basım 1 Ankara, Ötüken Yayınları.

Kurnaz, Ş (1991), Cumhuriyet Öncesinde Türk Kadını (1839-1923), TC Başbakanlık Aile Araştırma Kurumu bilim serisi 4, Ankara.

-Kut, Günay (2010), Osmanlı Saray Düğünlerinin Ziyafet Sofraları Yemek Ve Kültür,Kış Sayı:19 74-96

Malkoç, S, Duygu Vefikuluçay Yılmaz, (2019), Osmanlı Dönemi Kadın Dergileri, Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi cilt 12. Sayı 63.

Meriç, C (2004), *Umrandan Uygarlığa*, İletişim Yayınları, İstanbul.

MehriMuammer,(2021) "Yeni Usûl Yemek Kitabı." hazırlayan Kazım Çapacı İzmir

-Okkalı, İ. C, Baytar, İlona, Türk Resminde Yemek Ve Sofra Betimleri İle Osmanlı Mutfağının Dönüşüm Öyküsü(1939-1950) Sanat Tarihi Yıllığı (2020) 63-88.

Olğaç, Merve. Sultan, Osmanlı Saray Mutfağı Lisans Semineri Yakın Çağ Araştırmaları, 2020

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

Ortaylı, İ (1984), 19. Yüzyıl Sonunda Suriye Ve Lübnan Üzerinde Bazı Notlar, Osmanlı Araştırmaları Cilt 4, Sayı 4.

Ortaylı, İ (2004), *Gelenekten Geleceğe,*11.Basım, Ufuk Kitapları, İstanbul.

Ortaylı, İ (2010), *Türkiye'nin Yakın Tarihi,* Optimum Basım, İstanbul.

Ortaylı, İ (2015), *Osmanlıda Değişim Ve Anayasal Rejim Sorunu*, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.

Özbir, Nazmiye, (2017) Van Bölgesinde Geleneksel Mutfak İle Modern Mutfak Tasarım Kriterlerinin İncelenmesi.

Özcan, A (1994), *II. Mahmut'un Yurt İçi Gezileri,* Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara.

Özer, İ, (2005) Avrupa Yolunda Batılaşma Ve Batılılaşma, Truva Yayınları, İstanbul.

Özen, Hatice (2008).Tarihsel Süreç İçinde Türk Kadını Gazete Ve Dergiler (1868-1990) Dijital.

Özgül, M. K, İsmail Arıkoğlu, İ, Demir, R, Yılmaz, O, Köksal, M. F (2019), XIX. Yüzyıl Türk Edebiyatı Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları,12-13.

Özkaya, F. D, Cömert, M (2017), *Türk Mutfağına Yolculuk,* 2.Baskı, Detay Yayınları İstanbul.

Özkiraz, A, Arslanel, M. N (2011), İkinci Meşrutiyet Döneminde Kadın Olmak, Sosyal Ve Beşeri Bilimler Dergisi 3.1 1-10.

Öztuna, Y (1998), *Osmanlı Devleti Tarihi*, Ankara: Kültür Bakanlığı Cilt 2.

Öztürk, Seda (2010) Birinci Dünya Savaşı Sonunda Türk Kadını Ve Türk Kadını Dergisi, 26.

Pedani, Maria. Pia, (2017),*Osmanlının Büyük Mutfağı*, Çeviren G. Karaca Şahin Hece Yayınları, Ankara.

Quataert, Donald,(2016), *Osmanlı İmparatorluğu* 1700-1922, Çeviri Berktay, A, İstanbul, İletişim Yayınları.

Samancı, Özge (2021), Gastronomi Ve Yemek Tarihi, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, Cilt: 32, Sayı 1, 106-109.

Samancı, Ö, (2007), Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: Yemek Ve Kültür dergisi, Çiya Yayınları, No. 8, İstanbul, Sayı 8,c 48- 86.

Samancı, Ö, Bilgin, A (2008), İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul Ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü, Türk Mutfağı, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara 199-217.

Samancı, Ö, Bilgin, A (2010), II. Mahmut Yeniden Yapılanma Döneminde İstanbul ve Saray Mutfağı, İstanbul 324-347.

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

Samancı, Ö. (2010) "19. Yüzyıl Sonlarında İstanbul Sokak Lezzetleri" yemek ve kültür dergisi 211-6.

Samancı, Ö.(2014), "Yemek Kitaplarında Alafranga-Alaturka İkiliği", Yemek Ve Kültür Dergisi, 35, Kış 22-27.

Sarıtaş, D. Yüksel Tufan, (2019), "Periyodik Yasa-Sistem İlişkisi Nasıl Kurulmalıdır? Kimya Öğretimine Bilim Tarihi Ve Felsefesinden Çıkarımlar," Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 34(1), 27-53.

Sarıışık Mehmet (2017),*Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi***3**.Baskı Detay Yayıncılık, Ankara 2017, 94.

Saruhanoğlu, F. (2012), 18.Ve 19. Yüzyıllara Ait Bazı Temel Kaynaklardaki Yemek Tarifleri VeDersaadet Müslüman Elitinin Deniz Ürünleri Tüketimi, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu, Bilecik.

Saydam, Abdullah (2002), Yenileşme Döneminde Osmanlı Toplumu, Genel Türk Tarihi, Yeni Türkiye Yayınları, Ankara. Cilt 7.

Sayılı Aydın, (1990) ‘ Milli Kültür Unsurlarımız Üzerine Görüşler’ ‘Atatürk Kültür merkezi Ankara.

Shaw, Stanford Jay, (2008), *Osmanlı İmparatorluğu Ve Modern Türkiye* Çeviri Harmancı, M. Özener Matbaası İstanbul.

Sürücüoğlu, M. S, Özçelik, A. Ö, (2007) Türk Mutfak Ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Çalışmaları Kongresi 10 15.

Sürücüoğlu, M. S, Nilüfer Acar Tek, (2014), Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı “Melceü't–Tabbâhin”. Gazi Türkiyat Türkoloji Araştırmaları Dergisi 1.14 225-229.

Şahin, Y. (2015). Tarihin tekerini geriye döndürmek: Moda tasarımında geleneği yorumlama sorunsalı. Yedi: Sanat, Tasarım ve Bilim Dergisi, (13), 25-32.

Şahin, Yüksel (1920). "1930 Yılları Arasında Türkiye’de Kadın Siluetinde Moda Anlayışı Ve Değişimler." İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Yayınları.

Şar, S. (2013). Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış. Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi, c. sayı 95-95.

Şavkay, T (2000), *Osmanlı Mutfağı*, Şekerbank Yayınları, İstanbul.

Şavkay Tuğrul. “Türk Mutfağının Büyük Klasiği Fahriye Hanım” Hürriyet Gazetesi 2 Şubat 2003.

Faroqhi, Suraiya. (2002)."Osmanlı Kültürü Ve Gündelik Yaşam." Çeviri, Elif Kılıç Tarih Vakfı.İstanbul.

Tansuğ, Sezer. (1990) "19. Yüzyılda Osmanlı Resim Sanatının Değişim Doğrultuları." Sanat Dünyamız sayı 40 13-17.

Taslaman, Caner (2011*), Küreselleşme Sürecinde Türkiye'de İslam*, İstanbul, İstanbul Yayınevi.

Tatlıcı, Gizem (2018).Görsel Belleğin İzinde Türk Resminde Yemek Kültürü Işık Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Topal, Sümeyra Yarış. (2019).II Meşrutiyet Dönemi Osmanlı Kadınının Moda Ve Güzellik Anlayışının Basın Üzerinden Analizi Marmara Üniversitesi İstanbul.

Tosun, Mehmet. Nedim (2021), *Aşçıbaşı* Haz. Priscilla Mary Işın Yapı Kredi Yayınları İstanbul.

Türkmenoğlu, D (2008), Sanatsal Bir Belge Olarak Surname-İ Hümayun Minyatürleri Ve Toplumsal Anlamları, Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi, 2008 C.7 S.26 98-111.

Uğur, Abdullah (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, 1.Basım İletişim Yayınları Ankara.

Uluğ, N (2014), Leibniz'inMonadlar Teorisinin Tarihsel Önemi, Kilikya Felsefe Dergisi 1/2014.

Uslubaş, T (2013), *İlk Çağlardan Günümüze Dünya Tarihi Geçmişten Günümüze Dünya* 1.Basım Venedik Yayıncılık İstanbul.

Uzun, A, (2003)19. Yüzyıl Osmanlı Tarımına İlişkin Çalışmalar, Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi, Cilt 1, Sayı 1, s. 205-218.

Uzunçarşılı, İsmail Hakkı (1977) Osmanlılar Zamanında Saraylarda Musiki Hayatı, Belleten, 79-128.

Ünal, M (1977), Medenî Kanunun Kabulünden Önce Türk Aile Hukukuna İlişkin Düzenlemeler Ve Özellikle 1917 Tarihli Hukuk İ Aile Kararnamesi, Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi 34.1.

Ünver, Metin "Sömürgecilik Tarihi" İstanbul üniversitesi Açık Ve Uzaktan Eğitim Fakültesi S.32.

Yazıcı, S (2012), II. Meşrutiyet Döneminde Padişah Ve Eşleri Barıştıran Yıldız Ziyafeti, I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), s. 409-421.

Yerasimos, M (2011), *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü*: Yorumlar Ve Sistematik Dizin, İstanbul: Kitap Yayınevi.

Yerasimos, M (2014), *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, Boyut Yayınları, İstanbul.

Faroqhi, Suraiya, (2016) Christoph K. Neumann, eds. S*oframız Nur, Hanemiz Mamur:* Osmanlı maddi kültüründe yemek ve barınak. Yelçe Zeynep (çev,) Alfa yayınları.

Yıldız Cılbıroğlu, (2006) Kitap Besindir Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri sayı 7.

Yıldız, M, (2014): Türk Resmî Ziyafet Kültüründe Zirve: Fransa İmparatoriçesi Eugénie Onuruna Verilen Muhteşem Ziyafetler Milli Folklor Dergisi, Cilt 13, Sayı 102, 2.

Yılmaz, H. (2016) *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* Detay Yayıncılık

Yüzer, F. (2016).Osmanlı Basın Hayatında Mehmet Tahir Bey Ve "Çarşaf Meselesi" Risalesi. Necmettin Erbakan Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, 40-42.

Zürcher, E. J (2015), *Modernleşen Türkiye'nin Tarihi*, İstanbul, İletişim Yayınları.

İnternet kaynakları:

-https://dinimizislam.com/detay.asp?aid=1511 E.T 15.02.2022

-https://www.turkedebiyati.org/fecri_ati_edebiyati.html E.T 18.11.2021

-https://languages.oup.com/google-dictionary-tr/ E.T 8.04.2021

EKLER

Şekil 1. 1Yıldız Sarayı'nda Bir Ziyafet Sofrası
Kaynak Tuğrul Şavkay, Osmanlı Mutfağı, Şekerbank t.a.ş Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü ve Radikal gazetesi, 2000, sayfa 39.

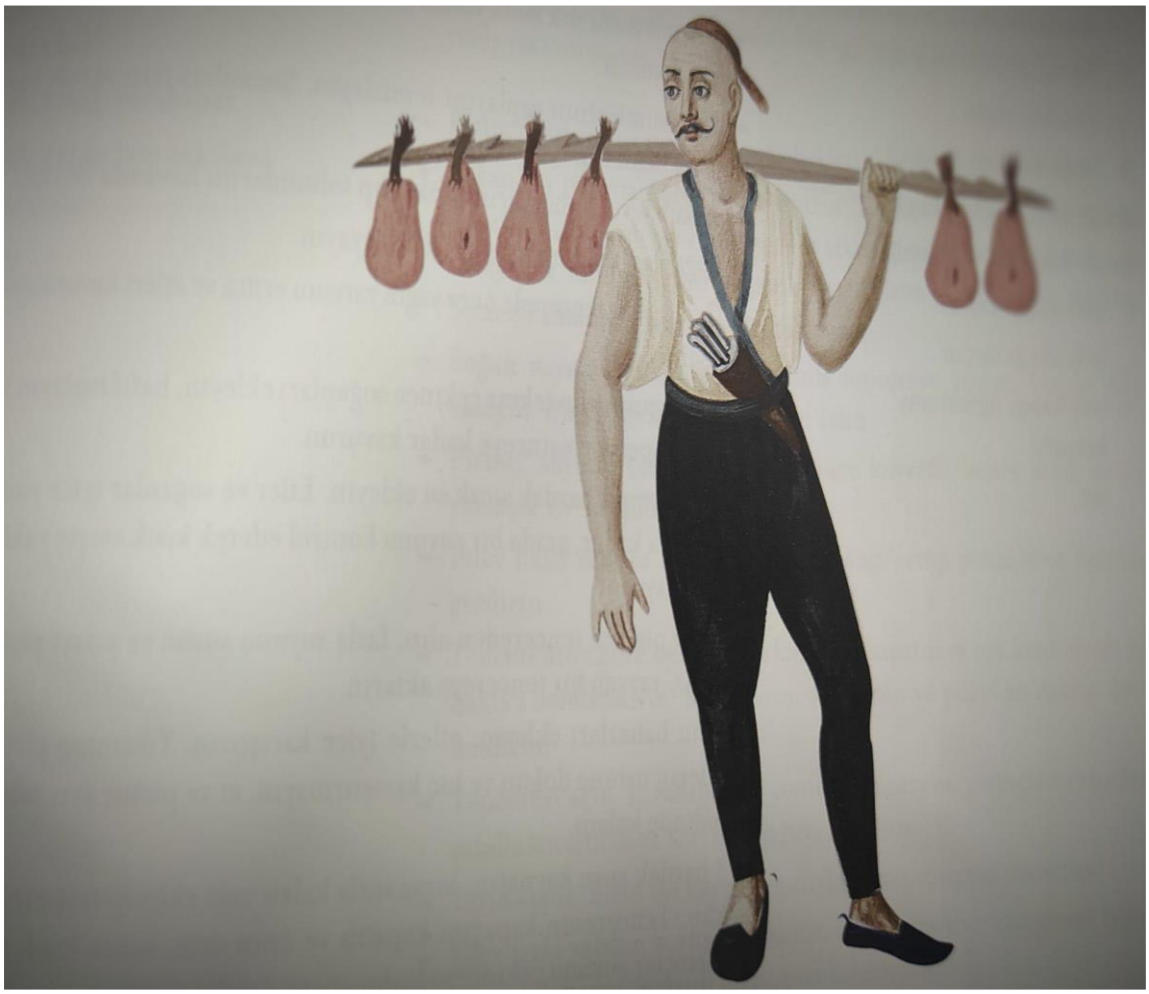
621

Şekil 1. 2XVII. yüzyıl Damat İbrahim Paşanın Ok Meydanı'nda ki Ziyafeti
Kaynak: MariannaYerasimos, **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Boyut Yayınları, 2014, 15.

621

Şekil 1.3. XIX. yüzyılda İstanbul'da Zerzevatçı Anonim

MariannaYerasimos, **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Boyut Yayınları, 2014, bkz



Şekil 1.4. XIX. yüzyılda Arnavut Ciğercisi Anonim Suluboya

MariannaYerasimos, **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Boyut Yayınları, 2014, 133.

Şekil 1.5. Sokak Satıcısı

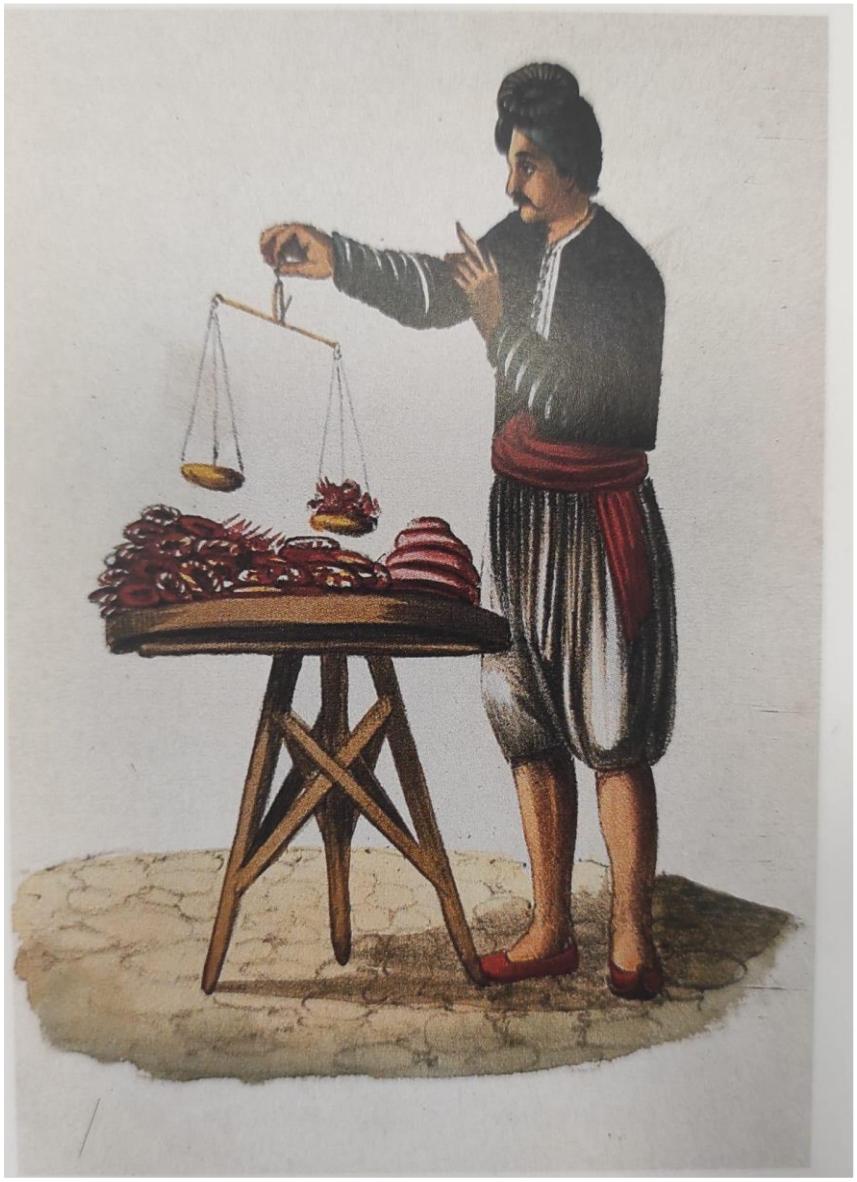
Kaynak: MariannaYerasimos, **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Boyut Yayınları, 2014, 158.

Şekil 1.6. XIX. Yüzyıl Osmanlı Sokak Sarımsak Satıcısı

Kaynak: MariannaYerasimos, **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Boyut Yayınları, 2014, 122.

Şekil 1.7. XIX. yüzyıl İstanbul'da 1850'ler de Bir Dönerci Anonim Taş Baskı

Kaynak: MariannaYerasimos, **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Boyut Yayınları, 2014, 133.



Şekil 1.8. X IX. Yüzyıl Şekerci Anonim Taş Baskı

Kaynak:MariannaYerasimos, **500 Yıllık Osmanlı Mutfağı**, İstanbul: Boyut Yayınları, 2014, 247.

Şekil 1.9. Sapı Süslü Yekpare Bağa Yemek Kaşığı

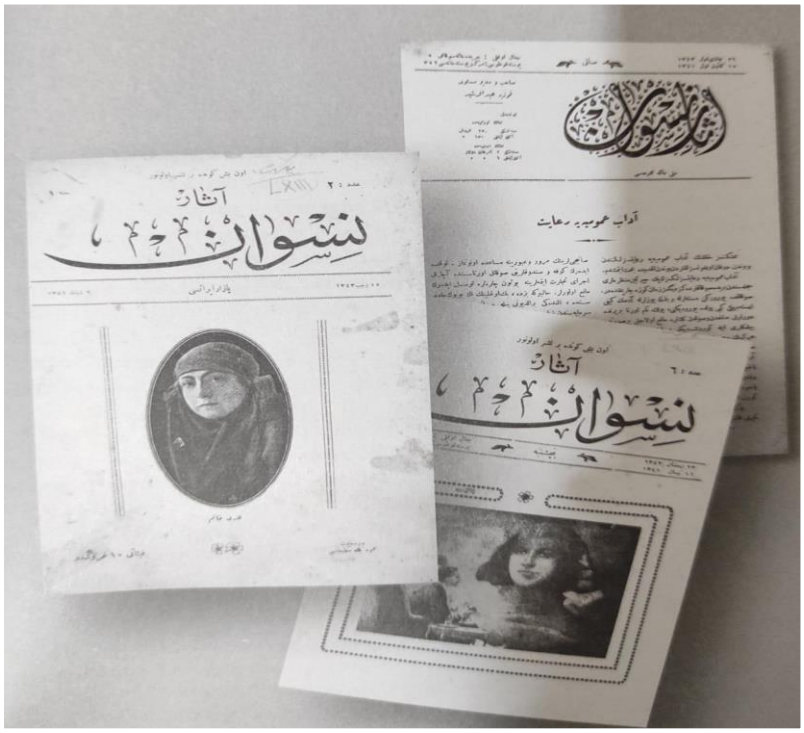
Kaynak Emine Erdoğan, **Asırlık Tarihlerle Türk Mutfağı,** Asırlık Tarihlerle Türk Mutfağı/Proje Koordinatörü: Ebru Erke: 2. Bs. Ankara Kültür Ve Turizm Bakanlığı 2021, Kültür Eserleri Dizisi 641

Şekil 1.10. XIX. Yüzyılda Kapalı Çarşıda Yer Alan Bir Kaymakçı Dükkânı

Kaynak: Tuğrul Şavkay, Osmanlı Mutfağı, Şekerbank Taş Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü ve Radikal gazetesi, 2000, sayfa 43.

Şekil 1.11. Gümüş İftariyelik

Kaynak: Tuğrul Şavkay, Osmanlı Mutfağı, Şekerbank Taş Basın ve Halkla İlişkiler Müdürlüğü ve Radikal gazetesi, 2000, sayfa 39.



Şekil 1.12. Kadın Gazete ve Dergileri

Kaynak: Uğur, A (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, sayfa 189

Şekil 1.13. Kadın Gazete ve Dergileri Kadınlık

Kaynak: Uğur, A (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, sayfa 213.

Şekil 1.14. Kahveci

Kaynak: Mehmet Kamil(2015) Melceüt-Tabbahin Aşçıların Sığınağı Hzr. Günay Kut 1.baskı 160.

Şekil 1. 15 Kadın gazete ve dergileri

Kaynak: Uğur, A (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, bkz

Şekil 1. 16İnci

Şekil 1. 17 Kadın gazete ve dergileri Türk kadını
Kaynak: Uğur, A (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, sayfa 165

Şekil 1.18. Aşçı Usta

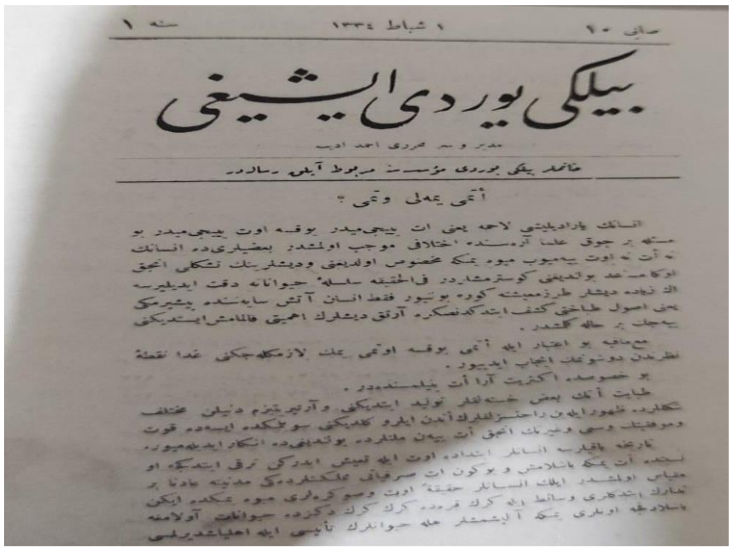
Kaynak: Mehmet Kamil(2015) Melceüt-Tabbahin Aşçıların Sığınağı Hzr. Günay Kut 1.baskı 150.

Aşçı

Şekil 1.19. Aşçı

Kaynak: Mehmet Kamil(2015) Melceüt-Tabbahin Aşçıların Sığınağı Hzr. Günay Kut 1.baskı 64.

Şekil 1.20. Kadın Gazete ve Dergileri Kadınlık
Kaynak: Uğur, A (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, sayfa5 7



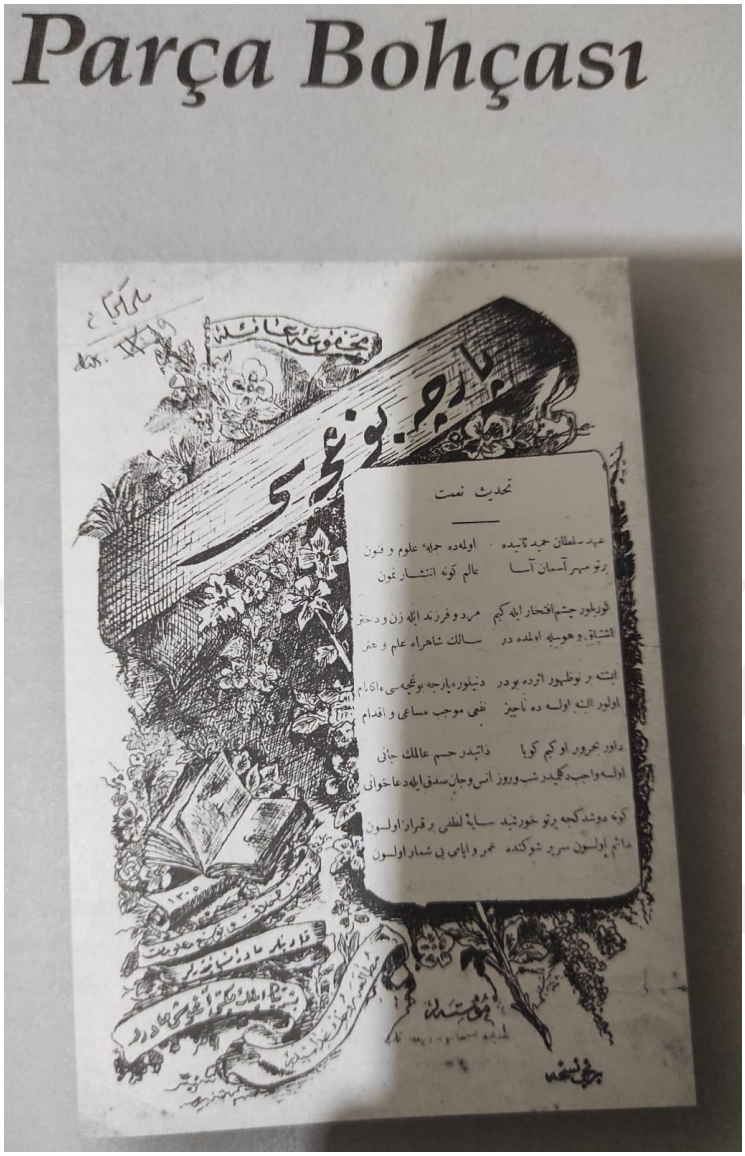
Şekil 1.21. Kadın Gazete ve Dergileri 'Bilgi Yurdu Işığı'
Kaynak: Uğur, A (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, sayfa 133

Şekil 1.22. Kadın Gazete ve Dergileri 'Mehasin'

Kaynak: Uğur, A (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, sayfa 77

Şekil 1.23. Kadın Gazete ve Dergileri 'Aile'

Kaynak: Uğur, A (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, sayfa 29



Şekil 1.24. Kadın Gazete ve Dergileri ‘Paça Bohçası’

Kaynak: Uğur, A (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları” Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, sayfa 49

Şekil 1.25. Kadın Gazete ve Dergileri Çalıkuşu

Kaynak: Uğur, A (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, sayfa 227

Şekil 1.26. Kadın Gazete ve Dergileri 'Türk kadını"

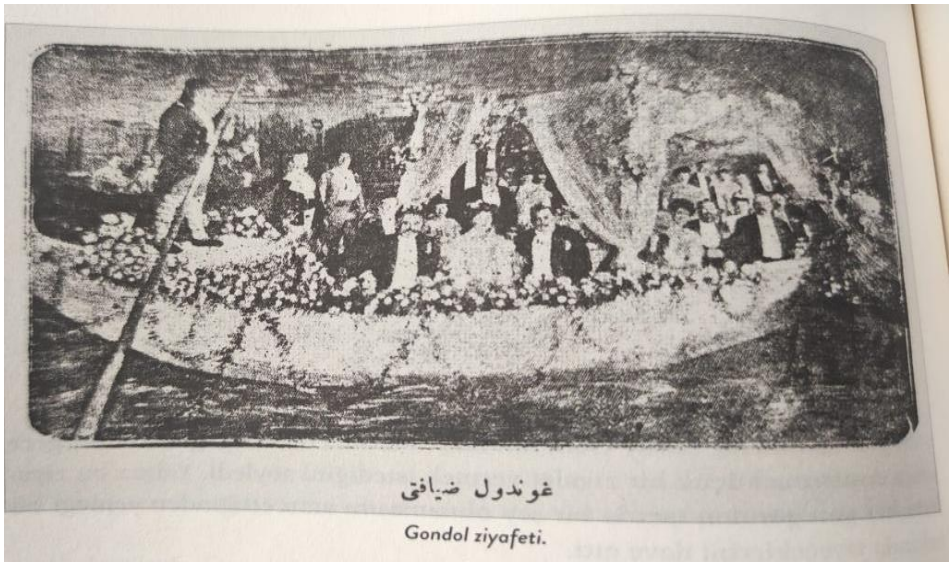
Kaynak: Uğur, A (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, sayfa 139

Şekil 1.27. XIX. Yüzyıl Müslüman Fodulacı (yağlı boya)

Kaynak: Yerasimos, M (2014), 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı, Boyut Yay, İstanbul sayfa 186.

Şekil 1.28. XIX. Yüzyıl Müslüman Fodulacı (yağlı boya)

Kaynak: Yerasimos, M (2014), 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı, Boyut Yay, İstanbul sayfa 184.



Şekil 1.29. Gondol Ziyafeti

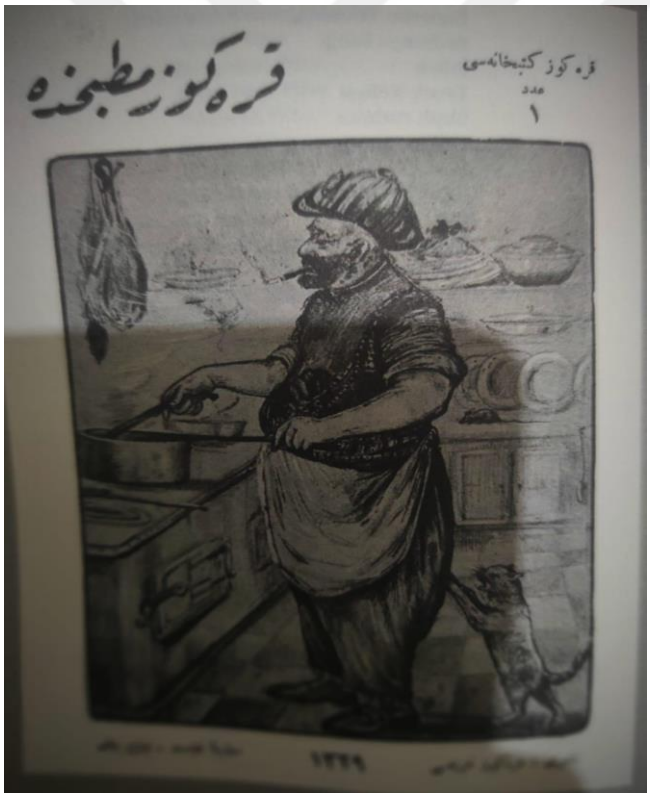
Uğur, A (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, sayfa 136.

Şekil 1.30. Portakal Karamelası

Kaynak: Uğur, A (2019) (Der.), Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek Ve Mutfağa Dair Makaleler, sayfa 195.

Şekil 1.31. İftar Sofrası

Kaynak Aşık, Fadime. (2020) **Osmanlı İstanbul'da Ramazan Kültürü Ve Ramazan Sofraları** 1.basımketebe yayınları İstanbul.81.



Şekil 1.32. Karagöz Mutfakta Kitap

Resim 30 Anonim, Karagöz Mutfakta (2010), (Sevinçli, E (Çev.), İstanbul, Çiya Yayınları: sayfa 14.

Şekil 1.33. Ziyafet Masası Tasvir

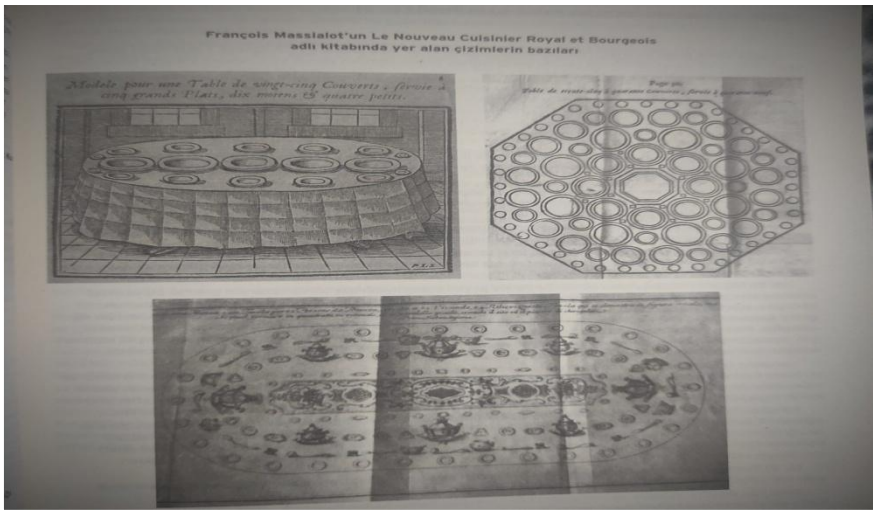
Anonim, Karagöz Mutfakta (2010), (Sevinçli, E (Çev.), İstanbul, Çiya Yayınları sayfa 41-43.

Şekil 1.34. Mutfakta Kullanılan Havan, Cezve, Mangal

Faroqhi, Suraiya. (2002)."Osmanlı Kültürü Ve Gündelik Yaşam." Çev. Elif Kılıç. İstanbul: Tarih Vakfı Sayfa212-215.

Şekil 1.35. Mutfaklarda Kullanılan Kap Kacaklar

Faroqhi, Suraiya. (2002)."Osmanlı Kültürü Ve Gündelik Yaşam." Çev. Elif Kılıç. İstanbul: Tarih Vakfı SAYFA 220-222.



-

Şekil 1.36. Ayşe Fahriye Kitabında Masa Örtü Çizimleri

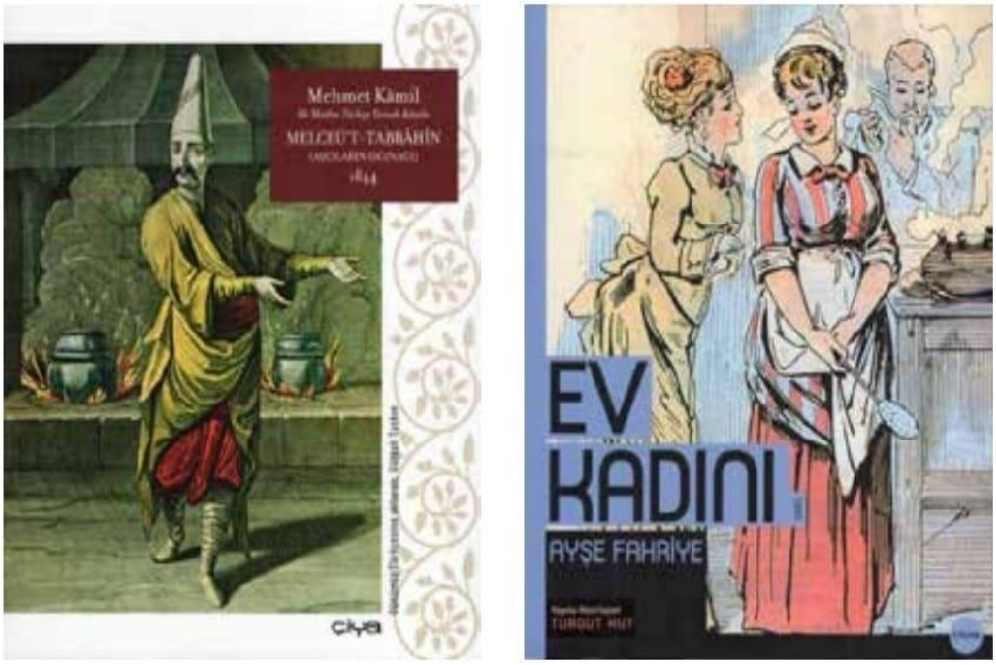
Fahriye, A (2018), Ev Kadını Haz. Turgut Kut, Çiya Yayınları, İstanbul 34.

Şekil 1.37. Türk Kadının Giyim Kuşamı

Kaynak Quataert, D, Osmanlı İmparatorluğu 1700-1922, (Çvr. Berktay, A) (2016) , İstanbul, İletişim Yay. 223

Şekil 1.38. Giyimde Değişim

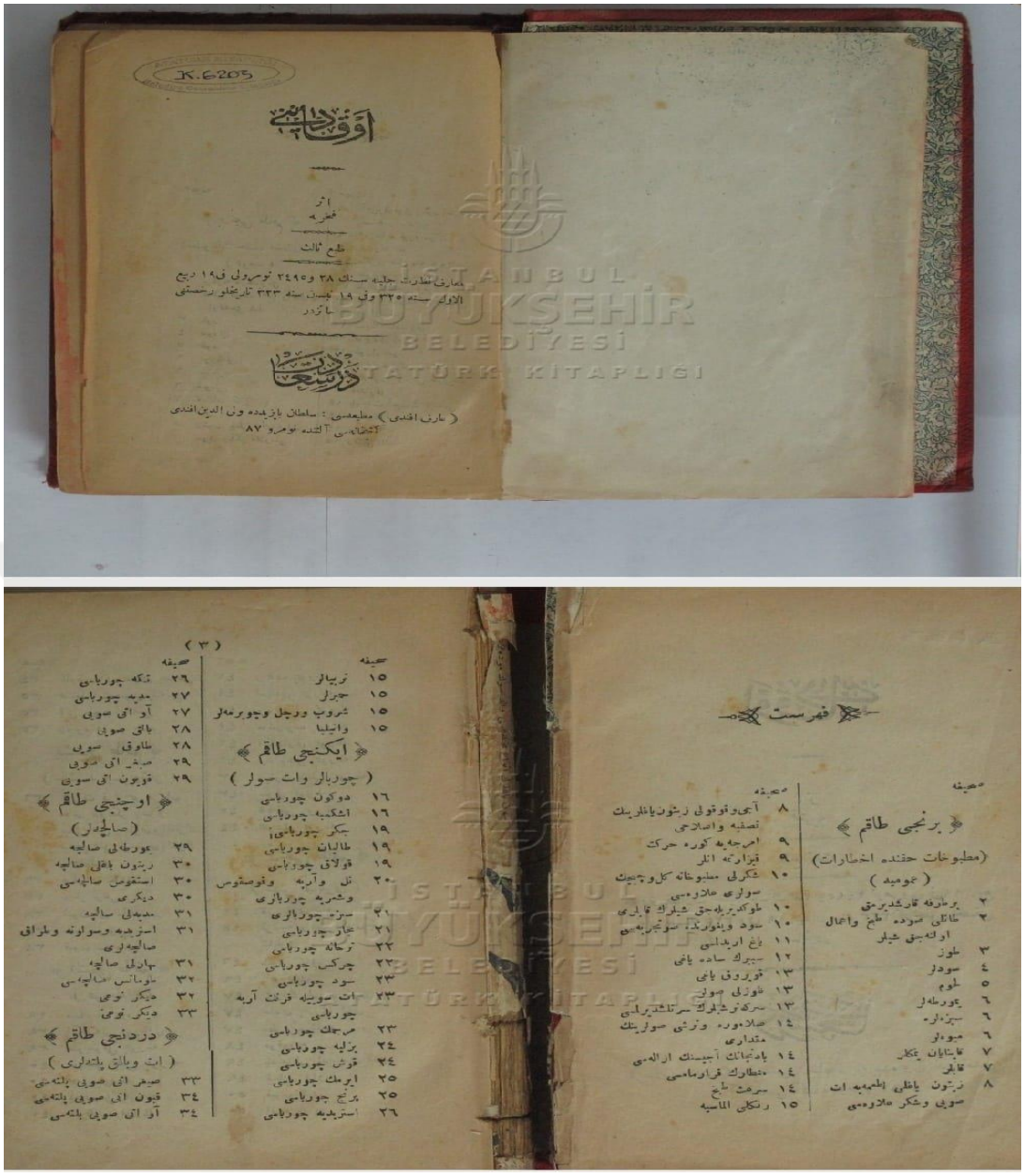
Kaynak Quataert, D, Osmanlı İmparatorluğu 1700-1922, (Çvr. Berktay, A) (2016) , İstanbul, İletişim Yay. 225



Mehmet Kâmil'in 1844, Ayşe Fahriye'nin 1883 tarihli yemek kitaplarının yeni baskıları 2016 ve 2018'de Çiya Yayınları'nca yapıldı.

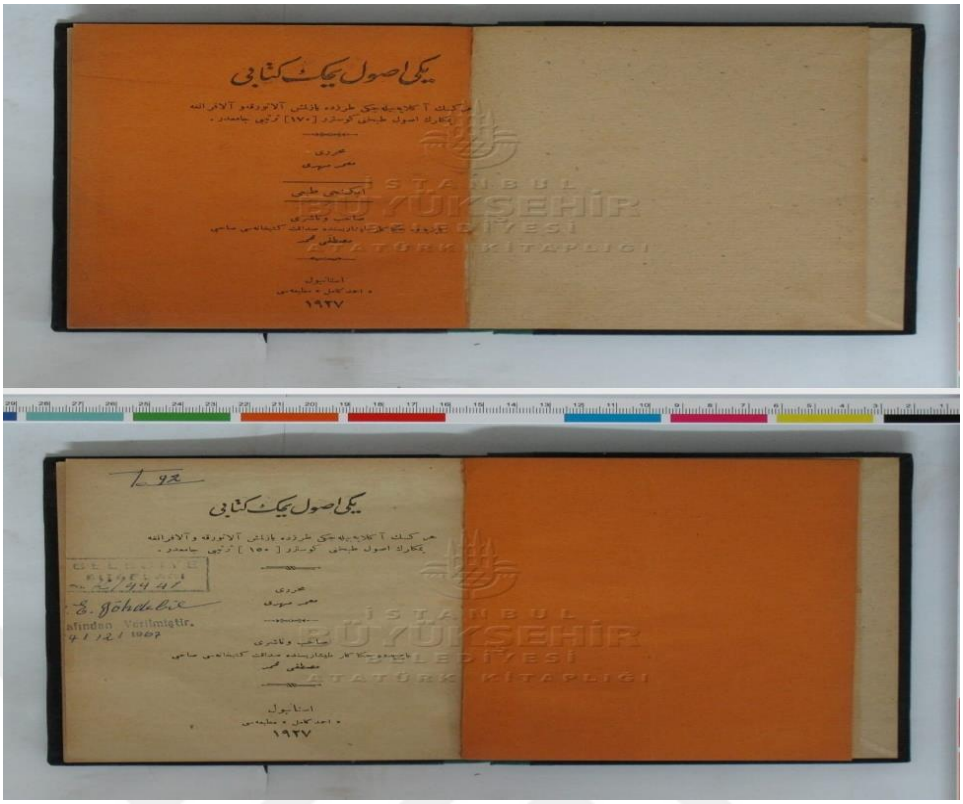
Şekil 1.39. Mehmet Kamil, Ayşe Fahriye Yemek Kitapları (Yeni Baskı)

Şekil 1.40. İstanbul'unda Ramazan Kültürü Ve Ramazan Sofraları
Kaynak: Fadime Âşık, Osmanlı İstanbul'unda Ramazan Kültürü Ve Ramazan Sofraları, 81.

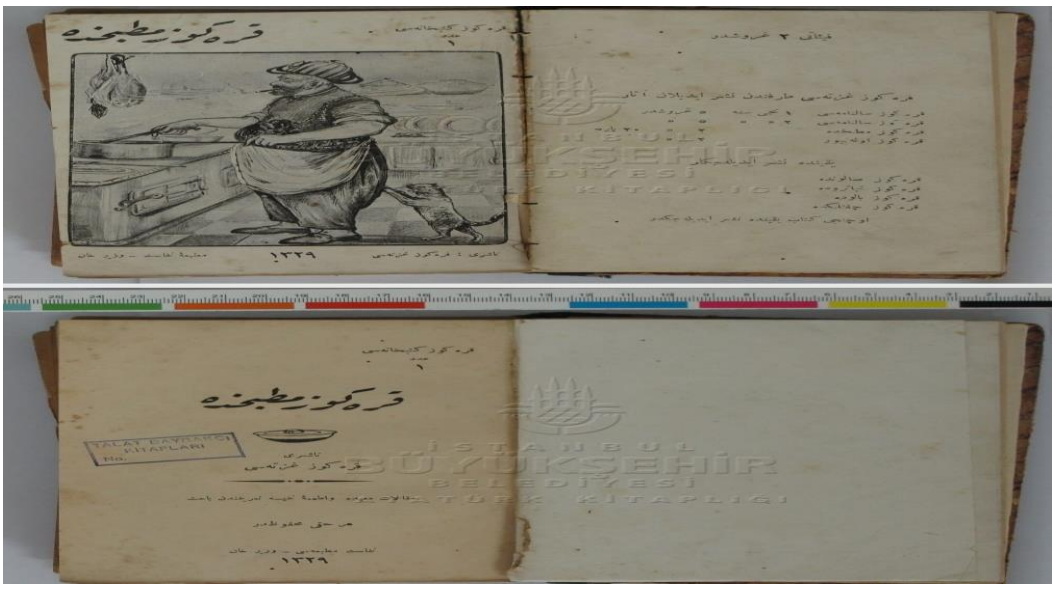


Şekil 1.41. Ev Kadını

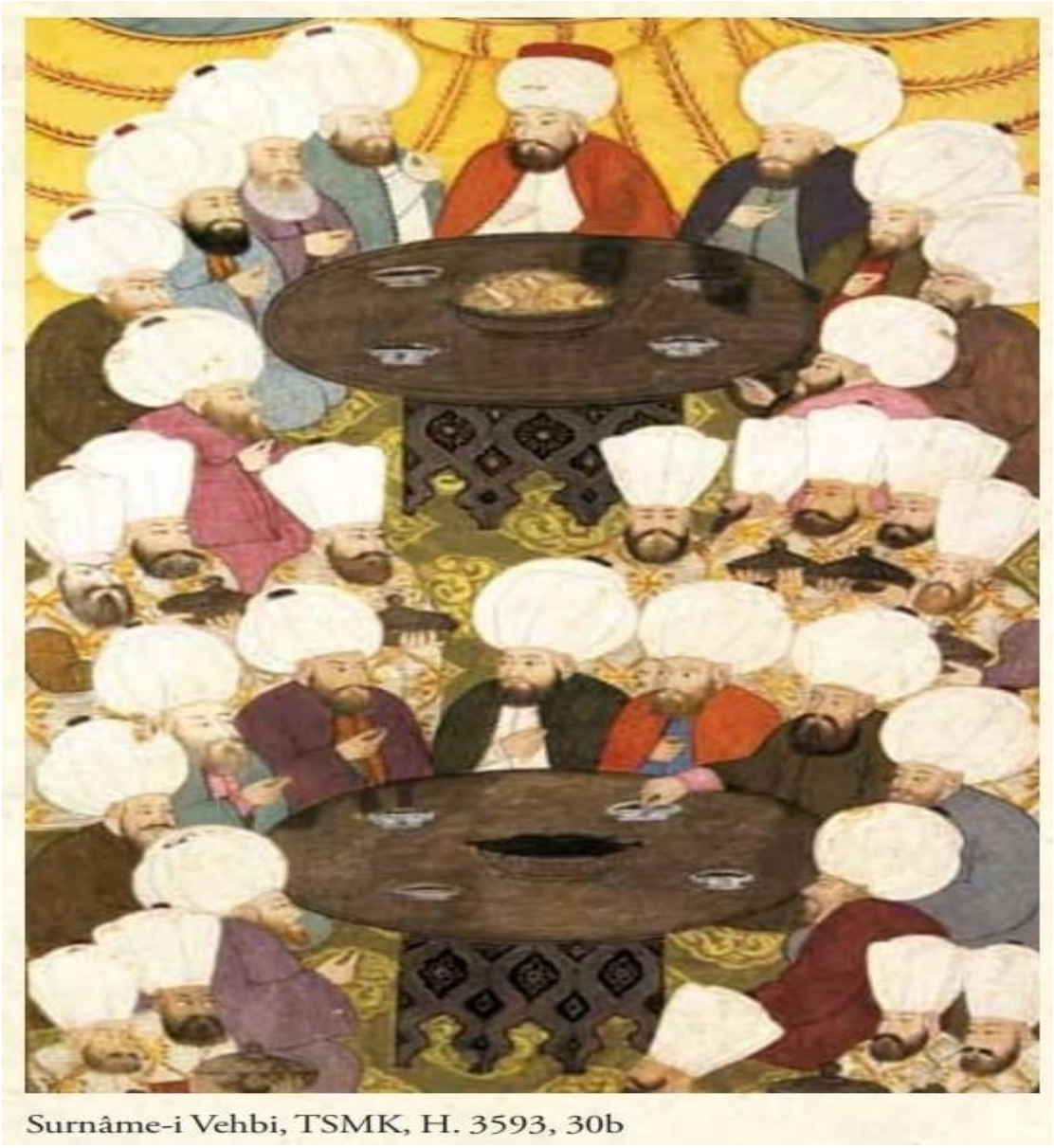
Kaynak:Fahriye, A (2018), Ev Kadını Haz. Turgut Kut, Çiya Yayınları, İstanbul



Şekil 1.42. Yeni Yemek Kitabı
Kaynak: Anonim, Yeni Yemek Kitabı Sunuş(2018), OhanAşçıyan, Aras Yayıncılık, İstanbul



Şekil 1.43. Karagöz Mutfakta
Kaynak: Anonim, Karagöz Mutfakta (2010), Çeviri, Sevinçli, E. İstanbul, Çiya Yayınları


Surnâme-i Vehbi, TSMK, H. 3593, 30b

Şekil 1.44. Sürname-İ Vehbi
Kaynak: Mehmet Kamil(2015) Melceüt-Tabbahin Aşçıların Sığınağı Hzr. Günay Kut 1.baskı 72.

Bakır Tepsi,
Topkapı Sarayı Müzesi

Şekil 1.45. Bakır Tepsi

Kaynak: Mehmet Kamil(2015) Melceüt-Tabbahin Aşçıların Sığınağı Hzr. Günay Kut 1.baskı 134.