

YENİLEŞME VE CUMHURİYET DÖNEMLERİNDE İSTANBUL MUTFAK KÜLTÜRÜ

ÖZGE SAMANCI*

İMPARATORLUĞUN SON DÖNEMİNDE İSTANBUL MUTFAK KÜLTÜRÜ

Osmanlı İmparatorluğu'nda İstanbul mutfak kültürünün yeri ve konumu ayrıcalıklıdır. XV. yüzyıldan XX. yüzyılın başlarına değin Osmanlı sarayının mutfak kültürü etrafında çağlar boyunca değişerek zenginleşen İstanbul mutfağı, günümüz Türk mutfağının temelini oluşturmuştur. İstanbul mutfağının oluşumunda saray mutfak kültüründen başka diğer önemli dinamikler; uzun bir tarihsel geçmişten gelen farklı yemek kültürleri mirası, başkent in ve saray in imparatorluk genelinde sahip olduğu ekonomik ayrıcalıklar ve kent in çok kültürlü nüfus yapısıdır. İstanbul mutfağı Orta Asya Türklerinin mutfak kültürünü, Anadolu Selçuklu mirasını, Orta Çağ Arap-Fars mutfağının izlerini taşır ve Bizans ile olan etkileşimleri yansıtır. XIX. yüzyılda İstanbul mutfak kültürü, klasik dönem Osmanlı mutfağıyla hem birçok ortak yön taşır hem de farklılıklar sergiler. Mutfakta kullanılan malzemeler yüzyıl boyunca farklılaşır, yüzyıl sonunda mutfakta yeni tekniklerin uygulanmaya başlandığı görülür, sofr a adabı ve düzeni değişmeye başlar. İstanbul mutfak kültürünün oluşumunda farklı dine mensup cemaatler ortak bir lezzet mirasını paylaşırken aynı zamanda İslam, Hristiyanlık ve Musevîlik dinlerinin gerektirdiği yasak ve uygulamalarla ortaya çıkan farklı lezzet kalıplarını da meydana getirmişlerdir. XIX. yüzyılda İstanbul, daha önceki yüzyıllarda olduğu gibi imparatorluğun başkenti olup saraya ev sahipliği yaptığı için kendi coğrafyasının sağladığı ürünler haricinde, imparatorluğun uzak eyaletlerinden ve taşradan gelen yiyecek ve gıda ürünlerinin de kullanıldığı bir mutfak olmuş, dolayısıyla kendi coğrafyasının ötesinde farklı coğrafya mutfaklarının da hayat bulduğu bir merkez mutfak hâline gelmiştir.

* Yeditepe Üniversitesi

GIDA MADDELERİ VE İÇECEKLER

Başkent olma ayrıcalığı İstanbul'a imparatorluğun en önemli ticari merkezlerinden biri olma özelliği ile zengin çeşitlilikte ve sürekli gıda akışını sağlamıştır. Bu zengin gıda çeşitliliği en çok da Osmanlı saray ve konak mutfaklarında kullanılmıştır. İstanbul mutfağında, imparatorluğun farklı eyaletlerinden gelen malzemeler kullanılmıştır. İmparatorluğun son döneminde de İstanbul, zengin gıda çeşitliliğinin devam ettiği bir merkezdir ve aynı zamanda Avrupa ile artan ticari ilişkiler sonucu ithal edilen yeni ve işlenmiş gıda ürünleriyle yemek listesini zenginleştirmiştir. Osmanlı İmparatorluğu'nun son döneminde İstanbul'da tüketilen gıda ve içecek maddeleri, döneme ait saray mutfak defterleri, İstanbul piyasasında bulunan gıda maddelerini listeleyen narh defterleri ve İstanbul'da basılan yemek kitapları, bu konularda yeterli bilgiler verir. Koyun ve kuzu eti, sadeyağ (ayranı alınmış tereyağı), buğday unu, piriç ve şeker İstanbul mutfağının temel maddelerini oluşturur. Kelle, paça, ciğer, işkembe ve bumar gibi sakatat hem saray hem de kent genelinde tüketilir, sığır eti ise özellikle pastırma ve sucuk yapımında kullanılırdı. İstanbul piyasasında yerli pastırma ve sucuktan başka Kayseri, Edirne, Silistre ve Kili pastırmaları da bulunurdu. Dana ve sığır eti, sarayda file, sığır filetosu, dana budu ve pirezola olarak 1850'lerden itibaren yabancı misafirlere sunulan alafranga yemeklerin hazırlanmasında kullanılmaktaydı. İstanbul piyasasında koyun ve kuzu etinden başka keçi eti, sığır eti ve Hristiyan cemaat için domuz eti de satılırdı. Sarayda tavuk, piliç ve az miktarda hindi, tüketilen kanatlı hayvan çeşitleri arasında yer alırken ördek, kaz, bıldırcın gibi av etleri özellikle ziyafetler için kullanılırdı.

Osmanlı sarayı mutfak muhasebe kayıtlarına göre, XIX. yüzyılda, önceki dönemlere nazaran, sarayda daha fazla balık, balık yumurtası ve havyar tüketiliyordu. Özellikle lakerda, havyar, balık yumurtası ve çiroz



1- II. Mahmud devri çatal-bıçak-kaşık seti (MSA)

sarayda sıklıkla ve iftariyelik olarak tüketilen lezzetler arasında yer almaktaydı. Sardalya, mersin balığı, torik, kalkan balığı, altıparmak balığı, lüfer, kaya balığı, levrek, pisi balığı, barbunya, mezgıt, uskumru, kırlangıç, kefal, mercan gibi muhtelif balıklar sultanın mutfağı için temin edilirdi. İstanbul mutfağında Boğaz'ın sağladığı sayısız balık çeşidi zengin ve fakir halkın rahatlıkla tüketebileceği yiyeceklerdi. Sadece gayrimüslim cemaatin değil, Müslüman halkın da sık tükettiği yiyecekler arasında bulunan çeşitli balıklar dönemin yemek kitaplarına göre tava, kebab, çorba, pilav, börek, pilaki, turşu ve salata yapımında kullanılırdı. Balık ve deniz ürünleri özellikle Hristiyan cemaatin oruç dönemlerinde sıklıkla tükettikleri gıdalar arasında yer alırdı.

Buğday XIX. yüzyıl İstanbul mutfağında en çok tüketilen tahıl cinsiydi. Buğday unu; özellikle ekmek yapımında, irmik, nişasta, erişte, şehriye, kadayıf çeşitleri üretiminde ve börek, poğaç, simit, baklava gibi hamur işleri yapımında kullanılırdı. Ekmekler (*nân-ı has*, *nân-ı aziz*, *nân-ı francala*, *somun* gibi) kullanılan una göre farklılık gösterirdi. Saray mutfağında bulgur az miktarda tüketiliyordu. Pirinç buğdaydan sonra tüketilen en

önemli tahıl cinsiydi. En başta pilav ve zerde yapımında kullanılıyordu. Nişastayla yapılan güllaç bugün de olduğu gibi özellikle en çok ramazan ayında tüketilirdi. Makarna (*makaronya*) XIX. yüzyıl İstanbul mutfağında bir yenilikti. Mercimek, nohut, kuru bakla, börülce ve kuru fasulye tüketilen baklagillerdi. Amerikan menşeli kuru fasulye XIX. yüzyıl İstanbul mutfağında yer alan yeni bir gıdaydı.

Süt, yoğurt, kaymak ve peynir çeşitleri tüketilen diğer temel yiyecekler arasında yer almaktaydı. Salamura (beyaz peynir), kaşar, kaşkaval ve tulum peynirleri geldikleri yörenin isimleri ile anılırdı: Balkan kaşkavalı, Varna tulum peyniri, Mudurnu peyniri, Edirne kaşar peyniri gibi. Daha önceki yüzyıllarda olduğu gibi yemeklerde en çok kullanılan yağ, ayrılmış tereyağı olan sadeyağıdır. Et yemekleri, sebzeler, börek, pilav ve tatlılar hatta kızartmalar sadeyağ ile hazırlanırdı. İstanbul halkı sadeyağ hazırlarken içine içyağı veya kuyruk yağı da ilave ederdi. Zeytinyağı tüketimi sair hayvansal yağlara göre azdı. Zeytinyağı salatalarda ve bazı kızartma çeşitlerinde kullanılırdı. Zeytinyağı özellikle Hristiyan halk tarafından oruç günlerinde tüketilirdi.

Tatlı ve şekerli yiyecekler Osmanlı saray



2- II. Mahmud'a Rusya'dan hediye gönderilen porselen yemek seti (TSM)

mutfak kültürünün her zaman önemli bir parçasını oluşturmuştur. İstanbul mutfağında şeker ve bal sadece tatlı yapımında değil şerbet, hoşaf gibi içecek yapımında da kullanılmaktaydı. XIX. yüzyıl İstanbul mutfağında Avrupa'dan ithal edilen şeker, önceki dönemlere göre daha fazla kullanılan fakat yine de hâlâ bala göre lüks ve pahalı bir gıda maddesiydi. Bal, pekmez ve kuru meyveler de halk mutfağında tatlı yapımında kullanılan tatlandırıcılardı.

Eflak'tan getirtilen tuz, kaya tuzu, göl tuzu, karabiber, tarçın, karanfil, kakule, sakız, kimyon, safran, kırmızıbiber, yenibahar, sumak, Hindistan cevizi, kekik

saray mutfağında kullanılan ve yemek kitaplarında adı geçen baharat türleridir. Daha önceki yüzyıllarda bilinmeyen Amerika kökenli kırmızıbiber, vanilya ve yenibahar XIX. yüzyıl İstanbul mutfağında yeni malzemelerdi. Bu dönemde İstanbul mutfağında en çok tercih edilen baharatlar, tarçın ve karabiberdi. Mutfakta kullanılan diğer tatlandırıcı ve doğal katkı maddeleri arasında gül suyu, turunc çiçeği suyu, limon suyu, koruk, sirke, jelatin (*balık-ı dutkal*), şekerciboyası ve kırmızı bulunuyordu.

Badem, Şam fıstığı, çam fıstığı, fındık, ceviz, kestane



ve kuru üzüm çeşitleri (*üzüm-i mürg* veya *üzüm-i kuş*, çekirdeksiz üzüm ve razakı), kuru kayısı, erik, incir, armut ve vişne kurusu gibi meyve kuruları ve yemişler XIX. yüzyıl İstanbul mutfağında bol miktarda tüketiliyordu. Hoşaf ve şerbet yapımında hem taze hem de kuru meyve kullanılırken, çam fıstığı, badem gibi kuru yemiş ve meyve kuruları yemeklere lezzet katma amacıyla kullanılırdı. Sarayda tüketilen pek çok çeşit meyve (limon, tatlı limon, portakal, turunç, mandalina, ağaç kavunu, elma, tatlı nar, ekşi nar, armut, ayva, erik, hurma, vişne, zerdali, şeftali, kiraz, kavun, üzüm, karpuz, kızılçık, çilek ve incir

gibi) İstanbul piyasasında da satılırdı. Meyveler geldikleri bölgenin ismiyle veya çeşitleriyle anılırdı: Arnavut elması, Amasya elması, misket elması, Akça armudu, Mustafa bey armudu, Bozdoğan armudu, İnebolu armudu, ekmek ayvası, Rumeli cevizi, Serfice eriği, bardak eriği, mürdüm eriği, razakı üzümü, Frenk üzümü, çavuş üzümü, çekirdeksiz üzüm, Manisa kavunu, Acem kayısı gibi.

Sakız kabağı, asma kabağı, bamya, ıspanak, pathcan, şalgam, yeşil ve kırmızı domates, karnabahar, salatalık, havuç, yeşilbiber, soğan, sarımsak, pırasa, lahana, karalahana, fasulye, marul, enginar gibi mevsime



3- II. Abdülhamid tuğralı çaydanlık ve çay kaşıkları (TSM)



4- II. Abdülhamid armalı fincanlar (Yıldız Sarayı)

göre değişkenlik gösteren sebzeler, İstanbul mutfağında çok kullanılan malzemelerdir. Hindiba, ebegümeçi, müluhiye, kuzukulağı gibi yabancı otlar, marul, maydanoz, nane ve dereotu gibi salata malzemeleri ve dolma yapımında kullanılan asma, ayva ve fındık yaprakları da önemli malzemelerdi. XIX. yüzyıl, İstanbul mutfağında domates, patates, taze biber, fasulye, yer elması, sakız kabağı, bal kabağı ve mısır gibi Amerika'dan gelen yeni sebzelerin yaygın bir şekilde kullanılmaya başlandığı bir dönemdi.

Alkol tüketiminin sınırlı olduğu ve alkollü içeceklerin geleneksel olarak sofrada yemeğe eşlik etmediği İstanbul mutfak kültüründe su ve meyve suyu ile hazırlanan içecekler önemli bir yere sahipti. İstanbul'un farklı bölgelerinden gelen suların lezzetleri, halk arasında bilinir ve ayırt edilirdi. Su ve meyve sularının soğutulmasında çok değerli olan kar ve buz kullanılırdı. Meyve suları üç farklı metot ile hazırlanırdı: hoşaf, şerbet ve şurup. Meyvelerden başka gül, menekşe yaprakları, yasemin gibi çiçekler de hoşaf, şerbet ve şurup yapımında kullanılırdı. XIX. yüzyıl İstanbul'unda, daha önceki dönemlerde olduğu gibi dinen yasak olmasına rağmen rakı ve şarap tüketimi bazı çevrelerde yaygındı. İstanbul meyhanelerinde şarap ve yüzyıl sonlarında özellikle rakı; salata, tarator ve deniz ürünleri gibi mezelere eşlik ederdi. Önceki yüzyıllarda olduğu gibi bu dönemde de İstanbul'da en çok tüketilen sıcak içecek kahveydi. Kahve günün her saatinde tüketilen ve ikram edilen keyif verici bir içecektir. İstanbul'da çay tüketiminin yaygınlaşması ve çayın neredeyse kahvenin yerini alması esas olarak XX. yüzyılda



5- Çay Fincanları (MSA)

gerçekleşmişti. XIX. yüzyılda İstanbul'da tüketilen diğer içecekler sahlep ve bozaydı.

Mutfaklar ve Aşçılar

Osmanlı saray mutfakları, gerek mekânsal örgütlenmesi ve gerekse detaylı personel organizasyon yapısı ile İstanbul'daki konak mutfaklarından ve sıradan hane mutfaklarından büyük bir farklılık gösteriyordu. XIX. yüzyılda Osmanlı hanedanına ev sahipliği yapmış olan Beşiktaş Sahil Sarayı ve Yıldız Sarayı mutfakları Topkapı Sarayı'nın mutfak yapısıyla benzerlik gösteriyordu. Beşiktaş Sarayı'nda mutfak birkaç bölümden oluşur, sultan için hazırlanan yemekler *kuşhane-i hümayun* veya *matbah-ı has* olarak adlandırılan ayrı bir mutfakta hazırlanırdı. Saraylarda ayrıca bir fırın, bir helvahane ve kilerler bulunurdu. Mutfaklar kendi içlerinde *ocak* adı verilen birimlere ayrılır ve her ocak farklı bir birime hizmet verirdi: şehzade ocağı, hazinedar ağa ocağı, kethüda kadın ocağı, ustalar ocağı, seferli kethüdası ocağı gibi. Dolmabahçe Sarayı'ndaki mutfaklar da birkaç bölümden oluşmaktaydı: Hareme ve saraydaki görevlilere hizmet eden mutfaklar (*Matbah-ı Âmire*), harem bölümüne Aş Kapısı ile bağlanan, Beşiktaş yönüne

doğru sarayın son yapısında yer alırdı. Sarayın *birûn* bölümlerini oluşturan Bayıldım Bahçesi tarafında da mutfaklara bağlı üretim yapıları ve kuşhane-i hümayun, şehzadelere ait mutfaklar, fırınlar, kilerler, bir değirmen ve tatlıhane yer alıyordu. Sarayda ana mutfaklardan bağımsız olarak sultana ve valide sultana hizmet eden iki ayrı mutfak *Has Mutfak* adıyla harem ve selamlık bünyesi içinde bulunuyordu. Yıldız Sarayı'nda mutfaklar mabeyn-i hümayun ve harem binalarının gerisinde, ambar ile silahhane arasında yer alıyordu. Saray bünyesi içinde mutfaklara hizmet eden tavukluk, güvercinlik, bağlar, meyve bahçesi, limonluk ve bir de yoğurthane vardı. Sultanın ve harem mutfakları dışında, genel olarak mutfaklar hizmet ettikleri kişilere göre şehzadeler mutfağı, silahşoran ocağı, dağıstan ocağı, *muzıka-i hümayun* mutfağı, kayıkçılar mutfağı diye ayrılıyordu. Mutfaklar kendi içlerinde de büyük ocak, yeni düzen ocağı (*tertib-i cedid* ocağı), börek ocağı, tatlı ocağı, perhiz ocağı gibi uzmanlık alanlarına göre ayrılmıştı. Bu mutfaklara bağlı olarak çalışan çok sayıda görevli bulunuyordu. Örneğin, 1882 yılına ait bir maaş defterine göre Yıldız Sarayı mutfaklarına bağlı çalışanların sayısı 907 kişi idi. Bunların içinde gıda malzemelerinin tedarikini



6- Dolmabahçe Sarayı kileri

ve dağıtımını sağlamakla görevli olanlar, aşçılar ve tablakârlar bulunmaktaydı. Mutfakta çalışan aşçılar, uzmanlık alanlarına göre kebabçı, pilavcı, börekçi, perhizci, hoşafçı, tatlıcı, hamurcu; saray fırınlarında çalışanlar ise hamurcu, pişirici, ekmekçi, fırın hademesi olarak ayrılıyordu. Sultanın mutfağında çalışan aşçılar; aşçıbaşı, ikinci aşçıbaşı, kebabçıbaşı, tatlıcıbaşı, börekçibaşı, balıkçıbaşı, perhizci, refikler ve neferlerinden oluşurdu. Sultan II. Mahmud döneminden beri sarayda bir balık mutfağı ve balık yemeklerinden sorumlu bir aşçının bulunması önceki yüzyıllara göre bir yenilikti. Ayrıca XIX. yüzyılda saray mutfaklarında çalışan aşçıların uzmanlıklarına göre ayrı ocaklarda çalışması da klasik dönem saray mutfak teşkilatına kıyasla bir farklılık oluştururdu. Diğer bir yenilik de XIX. yüzyılın sonlarında, saray mutfaklarında görevli bir tercümanın çalışıyor olmasıydı. Tercümanlar, Osmanlı sarayını ziyarete gelen yabancı devlet erkânı için hazırlanan Fransız usulü ziyafetlerin hazırlanmasında çalışan

yabancı aşçılara tercümanlık yapmak için bulunuyordu. Saray mutfaklarında pişen yemekler *tablakâr* adı verilen hizmetliler tarafından dairelere taşınırdı. Her daireye hizmet eden tablakârlar ayrıydı. 1908 yılına kadar sarayda tablalar üzerinde yemeklerin dağıtımı devam etmiş fakat II. Meşrutiyet'in ilanından sonra saray görevlileri ve kâtipler için yemekhanede yemek verilmeye başlanmıştı.

İstanbul'da ekâbir, ricâl ve kibârın ve devlet ileri gelenlerinin oturduğu konak mutfakları saray mutfaklarının küçük bir modeli şeklindeydi. Mutfaklar, konağın karşısında ayrı bir yerde bulunurdu. Aşçıbaşı, kilercibaşı ve vekilharç yönetiminde hamurcu, kuşhaneci, pilavcı, kebabçı, sebzeçi, bulaşıkçı, ocakçı mutfakta çalışırdı. Tablakâr ya da ayvazlar yemeklerin dağıtımından sorumluydu. Ayrıca harem dairesi içinde de küçük bir mutfak yer alırdı. XIX. yüzyıl sonlarında, Avrupa usulü mutfağın Osmanlı sarayında olduğu gibi İstanbul'un seçkin çevrelerinde de yavaş yavaş tanınmaya başlamasıyla zengin konaklarda ayrıca yabancı Frenk aşçıların da çalışmaya başladığı bilinmektedir. Çoğunlukla bahçe içinde yer alan sıradan İstanbul hanelerinde mutfak zeminde bulunurdu. Bu tip hanelerde yemeklerin hazırlanmasından sorumlu olan kişi evin hanımı ya da geliniydi.

Önceki yüzyıllardaki gibi XIX. yüzyılda da İstanbul'da yemek üretimi ve satışıyla ilgili çok sayıda esnaf bulunuyordu: sütçü, muhallebici, börekçi, güllaççı, bakkal, sebzeçi, helvacı, turşucu, kahveci, manav, kasap, işkembe çorbacısı, yemişçi, şekerci, sucu, kebabçı, tavukçu, yumurtacı, paçacı, lokmacı, fırıncı, simitçi, bozacı, salepçi, ayak kahvecisi gibi. İstanbul'da dışarıda yemek yeme geleneği kebabçı, börekçi gibi esnaf dükkânları dışında imarethanelerde yer alan aşevleri ve lokantalarda yaşamaktaydı.

Yemek Kitapları ve XIX. Yüzyıl Yemekleri

XIX. yüzyıl, seçkin İstanbul mutfağının yazıya döküldüğü bir dönemdir. Bu dönemde yayınlanmış olan eski harfli Türkçe yemek kitapları, İstanbul mutfağının renkli yapısını, geçmiş yüzyılların izlerini taşıyan sayısız geleneksel lezzet ile ortaya dökmektedir. Aynı zamanda XIX. yüzyılda benimsenmeye başlanan yeni lezzetlerin ve farklı cemaat mutfaklarının da izlerini yansıtmaktadır. 1844-1927 yılları arasında Osmanlı Türçesi ile basılmış olan kırkın üzerinde yemek kitabı tespit edilmiştir. 1844 yılında Mekteb-i Tıbbiye hocalarından Mehmed Kâmil tarafından kaleme alınan *Melceü't-tabbâhîn* (Aşçıların Sığınağı) bu dönemde yayınlanmış olan ilk yemek kitabıdır. Kitabın girişinde yazar, İstanbul'un



7- İçecek takımı (MSA)

aşçıları tarafından unutulmuş ve de yanlış uygulanan eski tarifleri yeniden canlandırma girişimiyle bir yemek kitabı yazmaya karar verdiğine değinir. İçerdiği 273 yemek tarifi ile Osmanlı yemek kültürü için hayli zengin, önemli bir kaynak kitap olan *Aşçıların Sığınağı* XIX. yüzyılda basılmış olan diğer yemek kitapları için referans oluşturmuştur. 1880/1881 yılında basılan *Yeni Yemek Kitabı*, 1882/1883 yılında basılan *Ev Kadını* ve 1900'de basılmış olan *Aşçı Başı* adlı yemek kitapları *Aşçıların Sığınağı* ile ortak yönler taşımaktadır. Bu kitap 1864'te Londra'da Türabi Efendi tarafından *A Manual of Turkish Cookery* adıyla İngilizceye de çevrilmiştir. İki eser kıyaslandığı zaman birkaç farklılık dışında içeriklerinin hemen hemen aynı olduğu görülmektedir. *Aşçıların Sığınağı* on üç bölümden oluşmaktadır: çorbalar, kebablar, yahniler, tavalar, hamurdan mamul börekler, hamurdan mamul sıcak tatlılar, soğuk tatlılar, bastılar, zeytinyağlı ve sağ yağlı dolmalar, pilavlar, hoşafklar, kahveden evvel yenecek tatlılar, meşrubat ve kitabın kenarında bulunan salata, tarator, turşu tarifleri. Anonim bir kitap olan *Yeni Yemek Kitabı*'nda yer alan Avrupa

kökenli yeni yemek tarifleri XIX. yüzyılın sonlarında, İstanbul'da, seçkin çevrelerde moda olan yeni alafranga alışkanlıkları sergilemektedir. Kitabın başlığı, içeriği ve yazarının kitabı neden yazdığı ile ilgili verdiği bilgiler İstanbul mutfaklarının 1850'ler ve 1880'ler arası yaşadığı değişimleri belgelendirmektedir. Yazar, bu kitabı otuz yıl öncesine kıyasla artık değişmiş olan yemek pişirme tekniklerini tanıtmak için yazdığını söylemektedir. 1882/1883 yılında İstanbul'da basılan başka bir yemek kitabı olan *Ev Kadını*, XIX. yüzyıl sonlarında Osmanlı mutfak kültüründe Batılılaşmanın seçkin çevrelerde kısmen benimsendiğini gösteren diğer önemli kaynaktır. Yazarı Ayşe Fahriye, giriş kısmında, kitabı hanımlara yemek yapma tekniklerini, mutfak organizasyonunu ve servis usullerini öğretmek amacı ile yazdığını belirtir. Kitapta yemek pişirmenin temel ilkeleri, mutfak ve kilerin düzenlenmesi, gerekli mutfak ve sofraya takımları, servis şekilleri, sofraya adabı ile birlikte 802 tarif verilmektedir. Geleneksel yemek çeşitleri ve teknikleri dışında salçalar (soslar), et ve balık pelteleri, haşlama ve söğüşler, garnitürler, pateler, dondurmalar, konserveler



8- Sarayda kullanılan bir tabak (MSA)

kitapta yer alan yeni yemek teknikleridir. Kitapta XIX. yüzyıl sonlarında İstanbul'a göç eden Kafkas, Rumeli göçmenleriyle gelen peynirli mantı "piruhi", Çerkez tavuğu gibi tarifler de bulunmaktadır. 1900 yılında İstanbul'da yayınlanmış olan *Aşçı Başı* adlı yemek kitabının yazarı Mahmud Nedim bin Tosun, askerlik yaparken yemek pişirmenin önemini fark etmiş olduğunu ve bu yüzden bu kitabı yazdığını belirtmektedir. Kitapta İstanbul mutfağına ait yemeklerden başka Anadolu mutfağına ait tarifler de bulunmaktadır.

Osmanlı Türkçesi ile yazılan yemek kitaplarının dışında XIX. yüzyılın son döneminde İstanbul'da Ermeni harfli Türkçe yemek kitapları da basılmıştır: 1871'de *Yeni Yemek Kitabı ve Hamur İşleri*, 1876'da *Miftâhü't-tabbâhîn* ve 1889'da Ohan Aşçıyan'ın *İlaveli Yeni Yemek Kitabı*.¹ Bu kitaplar içerik yönünden Osmanlı Türkçesiyle yayınlanmış olan diğer yemek kitaplarıyla benzerlik gösterirler. Aslında İstanbul'da yaşayan Müslüman, Hristiyan ve Musevî cemaatlerin yemek kültürleri yüzyıllar boyunca alışveriş hâlinde bulunduğu için bu benzerlik şaşırtıcı olmamalıdır. XIX. yüzyıl İstanbul'u ayrı ayrı cemaat mutfakları yerine ortak paylaşılan mutfak kültürüne sahiptir. Bu mutfağın içinde en önemli farklılıklar, dinî yasakların ve dinle ilgili ritüellerin etkisiyle ortaya çıkan yemekle ilgili alışkanlıklardır. Örneğin Hristiyan cemaatin oruç dönemlerinin etkisi ile geliştirdiği yağsız ve etsiz yemek örnekleri gibi. Yalancı dolma, topik, pilaki, papaz yahnisi, paskalya çöreği bu yemeklere örneklerdir. Bu

¹ Turgut Kut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*, Ankara 1985, s. 84.

farklı yemekler paylaşılan İstanbul mutfak kültürü içinde zamanla erimiştir. Ancak Musevî cemaatine özgü bazı yemek tarifleri patlıcanlı börek, pırasa köftesi, ekşi erik ile pişirilen gelincik balığı gibi yemekler kendi çevreleriyle sınırlı kalmıştır. Ermeni harfli Türkçe yemek kitaplarında burginyon yahnisi, briyoş, beyaz mayonez, şukrutlu domuz sucuğu gibi alafranga lezzetlerin yanı sıra alaturka-alafranga mutfak kültürlerinin sentezini yansıtan Aziziye pudingi, Hünkârî salça, istakoz kıyması fırını, çikolatalı hoşaf gibi yeni lezzetler de bulunmaktadır.

Alaturka ve Alafranga Sofralar

XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı sarayı ve çevresinde benimsenmeye başlanan Avrupaî usulde (*alafranga*), masada çatal ve bıçak eşliğinde yemek yeme şekli ve bunun yanı sıra Avrupa porselen ve sofratakimlerinin tercih edilmeye başlanması, imparatorluğun modernleşme sürecinde kültürel alanlarda da Batı'dan etkilenmeye başladığına işaret eder. Tanzimat'tan itibaren Avrupa ve Osmanlı mimari üsluplarının sentezi şeklinde inşa edilen Dolmabahçe ve Yıldız saraylarında alafranga usulde sofradüzeni uygulanmaya başlanmıştır. "Alafranga" yani Avrupaî usulde yemek yeme, Sultan II. Mahmud (1808-1839) döneminde tanınmış ve geleneksel olarak yerde, sinide ortak bir tabakta servis edilen yemekler bu dönemden itibaren, en başta yabancı konuklar ağırlanırken, masada kişiye özel tabak, çatal, bıçak ve kaşık ile servis edilmeye başlanmıştır. Alafranga sofradüzeni İstanbul'da çok çabuk benimsenmemiş ve öncelikle seçkin çevrelerde uygulanmıştır. Yeni sofradüzeni ve adabının bu çevrelerde benimsenmesi XIX. yüzyıl sonlarında gerçekleşmiş ve hatta XX. yüzyılda da devam etmiştir. XIX. yüzyılda klasik dönemde tercih edilen Çin, Japon ve yerli porselenler yerine Avrupa'dan ithal edilen Sèvres, Meissen porselenleri kullanılmaya başlanmıştır. Avrupa porselenlerine duyulan ihtiyaç, yüzyıl sonunda Yıldız Sarayı'nda Sultan II. Abdülhamid tarafından bir porselen fabrikası kurulmasına yol açmıştır. Yeni sofradüzeniyle birlikte Tanzimat Dönemi'nden itibaren sarayda yüksek rütbeli yabancı konuklar ağırlanırken Fransız tertibi münüler sunulmaya başlanmıştır. Örneğin 1856 yılında Dolmabahçe Sarayı'nın inşasının bitimi ve Kırım Harbi zaferi şerefine Osmanlı paşaları ve yüksek rütbeli yabancı asker ve sefirlere Dolmabahçe Sarayı'nda düzenlenen ziyafetin münüsünde geleneksel Osmanlı yemekleriyle seçkin Fransız mutfağından örnekler sunulmuştur. Yüzyıl sonlarına ait başka saray münülerinde de yine yabancı konuklar şerefine alafranga usulde hazırlanmış ziyafet örnekleri

görülmektedir. Bu ziyafetlerde sunulan yemekler Türkçe ve Fransızca münülerle belirtilmiştir. Fransız mutfağının Osmanlı sarayında yabancı misafirler ağırlandıkça uygulanması Tanzimat Dönemi sonrası Osmanlı modernleşme hareketinin yarattığı bir sonuçtur.

XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren İstanbul'da Pera ve Galata semtleri özellikle Avrupaî hayat biçimini binalarıyla, dükkânlarıyla ve restoranlarıyla yansıtan bölgeler olmuştur. Avrupa ile artan ticari bağlantılar, Avrupa kökenli tüketim maddelerinin de başkente gelişini artırmıştır. Ayrıca Pera ve Galata semtlerinde yabancı ve gayrimüslim yatırımcılar tarafından Avrupaî tarzda kafe, restoran ve pastaneler de açılmaya başlanmıştır. Bu yeni sosyalleşme mekânları İstanbul halkına alafranga sofrada adabını ve lezzetleri tanıtmıştır. En başta moda olarak yapılan ve sunulan Avrupaî yemeklerin İstanbul mutfağına eklenmesi 1870'lerden itibaren kısmen gerçekleşmiştir. Zaman içinde yeni lezzet ve tarifler Osmanlı seçkin mutfağını etkilemeye başlamış ve sentez bir mutfak kültürü doğurmuştur. "Alaturka" ve "alafranga" kültür ikilemini yansıtan bu sentez sonucu 1850'li yılların mutfak anlayışı 1900'lü yıllarda farklı bir yola girmiş ve bu değişim seçkin çevrelerde devam ederek Cumhuriyet döneminde daha da belirgin bir hâl kazanmıştır.

CUMHURİYET DÖNEMİ İSTANBUL MUTFAK KÜLTÜRÜ

Asri Mutfak

Cumhuriyet dönemi İstanbul mutfak kültüründe XIX. yüzyılın sonlarında yaygınlaşmaya başlayan alafranga sofrada düzeni ve adabı benimsenmesi ve bununla birlikte yeni yemek teknik ve malzemelerinin mutfakta kullanımı hız kazanmıştır. XIX. yüzyıl sonlarından itibaren kadınlara yönelik dergi, gazete ve kitaplar aracılığıyla ev idaresi, sofrada düzeni ve alafranga yemek tariflerini modern Osmanlı kadınlara öğretmeyi amaçlayan yaklaşım, Cumhuriyet'le birlikte yemek kitapları ve 1928-1929 yıllarında açılan kız enstitüleri ile taçlandırılmıştır.

1880'lerden itibaren İstanbul'da basılan yemek kitaplarındaki alaturka ve alafranga mutfak ikilemi Cumhuriyet döneminden günümüze kadar basılan yayınlarda gözlemlenmektedir. 1928 Harf Devrimi sonrası Cumhuriyet döneminde Latin alfabesi ile basılan yemek kitapları arasında "best-seller" niteliği taşıyan iki yayın vardır: ilk baskısı 1933 yılında yapılan Fahriye Nedim'in *Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı* ile Ekrem Muhittin Yeğen'in 1944'te basılan *Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı*. Bu kitapların yeni baskıları günümüze kadar devam etmiştir. Her iki yazarın ayrıca alaturka ve



9- Kâseler (MSA)

alafranga tatlı tarifleri içeren kitapları da bulunmaktadır. Fahriye Nedim'in yemek kitabı, Cumhuriyet'in modern kadınına hitap eden, ev idaresi ve ev ekonomisinin ailede kadının görevleri arasında olduğunu simgeleyen bir kitaptır. Cumhuriyet döneminde 1928-1929 yıllarından itibaren açılan kız enstitüleri ise modern ve bilimsel mutfak eğitimi diğer ev içi işler ile öğretmeyi hedeflemiş önemli eğitim kurumlarıdır. Kız enstitüleri Osmanlı İmparatorluğu'nda 1865 yılında açılan Kız Sanayi Mekteplerinin bir devamı niteliğinde olmakla beraber, bu enstitüler modernlik ve millî kimlik vurguları ile Osmanlı kimliğinden kendilerini ayırtırlar.² Kız enstitülerinin amacı Türk kızlarını ulusal değerlerle yetiştirmek ve onları ev işlerinde daha verimli hâle getirmektir. Yemek pişirme, ev ekonomisi ve dikiş nakış, gelecekte ev içi üretimini sağlayacak olan Türk kızları için öngörülen dersler arasındadır. Kız enstitüleri İstanbul, Ankara, İzmir gibi büyük kentlerin yanı sıra Bursa, Manisa, Adana, Trabzon ve Elazığ gibi Anadolu kentlerinde de açılmıştır. Bu enstitülerde bilimsel ve iktisatlı zaman kullanımını öngören, modern, sıhhi yemek pişirme, mutfak organizasyonu ve sofrada tanzim ve adabı dersleri verilmiştir. Hadiye Fahriye, Ekrem Muhittin Yeğen'in kitapları ve sonrasında basılan diğer yemek öğretimi kitapları³ enstitülerde eğitim amacıyla da okutulan ders kitaplarıdır. Bu kitaplarda yer alan yemek tarifleri eski yemek kitaplarında bulunan tariflerden oldukça farklıdır. Tariflerde standart ölçüler kullanılır. Kitaplarda kalori cetvelleri de yer alır. Öğrencilere ileri ve bilimsel

2 Elif Ekin Akşit, *Kızların Sessizliği Kız Enstitülerinin Uzun Tarihi*, İstanbul 2005, s. 17; Yael Navaro-Yaşın, "Evde Taylorizm: Türkiye Cumhuriyeti'nin İlk Yıllarında Evişinin Rasyonelleşmesi (1928-1940)", *Toplum ve Bilim*, 2000, sy. 84, s. 51-74.

3 Örneğin Leman Cızoğlu, *Yemek Pişirme Temel Metod ve Uygulamaları. Beslenme, Yemek Görgü Kuralları*, Ankara 1971.



10- İstanbul'da bir lokanta (İBB Kültür A.Ş.)



11- İstanbul'da açık alanda bir lokanta (İBB Kültür A.Ş.)

yöntemlerle yemek pişirilmesi ve *alafranga* yemeklerin yapımı öğretilir. Alafranga yemek tarifleri böylelikle enstitüler aracılığıyla İstanbul yemek kültüründe yaygınlaşmaya başlar.

Cumhuriyet döneminden itibaren İstanbul'da basılan yemek kitapları yukarıda bahsedilen asri ve modern mutfak öğretisini okuyucuya sunan ve aynı zamanda alaturka- alafranga mutfak ikilemini yansıtan yayınlardır. 1900'lü yıllardan 1950'lere uzanan İstanbul mutfak kültüründeki dönüşüm ve değişimi yansıtan bu kitaplarda bir yandan geleneksel pişirme teknikleri, yemek tarifleri, tatlı ve hamur işi tarifleri öte yandan yeni pişirme teknikleri, alafranga yemek ve tatlı örnekleri yer almaktadır. Bu yemek kitapları, kebaplar, yahniler, tiritler, yumurta yemekleri, musakka, oturtma, bastı, dolma, zeytinyağlı gibi sebze yemekleri, pilav ve börekler, sütlü ve şerbetli tatlılar, şerbet ve turşular gibi geleneksel Osmanlı yemek kültürünün uzantısı olan yemek tariflerini içerirken, bunların yanında, buyyonlar (et suyu), konsomeler, balık ve deniz böcekleri çorbaları, salçalar (soslar), ragular, garnitürler, püreler, kotletpane, galantin,

jigo gibi et yemekleri, alafranga tatlı ve şekerlemeler, kremalar gibi çoğu Fransız kökenli yeni yemek tariflerini de vermektedir. 1960-1980 arası İstanbul'da yayınlanmış olan yemek kitapları hem geleneksel hem de alafranga yemekleri bir arada bulundurmaları dolayısıyla benzerlik gösterirler. Alafranga yemek çeşitleri bu kitaplarda sayıca daha az ve artık İstanbul damak tadına adapte edilmiş şekilde bulunmaktadır.⁴

Yeni sofrada düzeni ve adabını içeren adab-ı muaşeret kitaplarının basımı XIX. yüzyılın sonlarında başlamış ve Cumhuriyet döneminde devam etmiştir. 1894-1927 yılları arasında basılan, çoğunluğu çeviri eser olan bu kitaplarda Avrupa kültüründe yemek yeme adabı, ziyafet sofraları, aile içinde yemek sofraları gibi başlıklar altında Batı kültür normları okuyucuya tanıtılmıştır. Cumhuriyet döneminde modern adab-ı muaşeret ve bunun bir parçası olan sofrada adabı ve yeni sofrada düzeni siyasal elitler tarafından yeniden tanımlanarak meşruiyet kazanmıştır. Cumhuriyet devriminin bir parçası olarak eğitim kurumları, bürokratlar, askerler ve yeni oluşmaya başlayan Türk burjuvazisi aracılığıyla modern adab-ı muaşeret toplumda yaygınlaşmıştır.⁵ Cumhuriyet baloları, otel ve lokantalarda yemek yeme, tren lokantaları gibi kamusal alanlar yine yeni sofrada adabının öğrenildiği ve uygulandığı yerler olmuştur. Osmanlı döneminde günde iki öğün yemek yenirken, Cumhuriyet döneminde kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeğinden oluşan üç öğün düzenine geçilmiştir. Bu değişimin sebebi de yine modernleşme süreci ile ilişkilidir. Çalışma saatlerinin 9.00-17.00 olarak düzenlenmesi, miladi takvime geçiş ve Batı dünyası ile uyumlu olma gayesi sebepler arasında sayılabilir.

Dışarıda Yemek Yeme ve Gıda Sanayinin Gelişimi

Osmanlı dönemi İstanbul'unda dışarıda yemek yeme zaruret hâlinde gerçekleştirilen bir eylem olduğu için dışarıda yemek yenilebilecek yerler sınırlı ve işlevseldi. Kebapçı, muhallebici, ciğerci, başçı, çorbacı, börekçi gibi çarşıda tek tip yemek satan yerler, seyyar yiyecek satıcıları, aşevleri ve imarethaneler ile meyhaneler dışında modern anlamda restoranlar 1850'li yıllara kadar İstanbul'da bilinmiyordu. XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren özellikle İstanbul'un Avrupaî semti Pera'da açılan oteller ve restoranlar, dışarıda yemek yeme kültür ve

4 Örneğin Necdet Dengizer, *Ev Kadının Yemek Kitabı*, İstanbul 1965; İlyas İmer, *Tatlıdan Tuzluya Türk Sofrası Alaturka-Alafranga Yemekler ve Tatlılar*, İstanbul 1976; Türkan Kasapoğlu, *Aile Yemekleri ve Sohbetleri*, İstanbul 1977.

5 Nevin Meriç, *Osmanlı'da Günlük Hayatın Değişimi Adab-ı Muaşeret*, İstanbul 2000, s. 33, 59.

alışkanlığını İstanbul'un seçkin zümresine tanıttı. Bu restoranlar masaları, sandalyeleri, temiz sofraya örtüleri, çatal ve bıçaklarıyla, alaturka ve alafranga zengin yemek listeleri ve içki içme imkânı sunmasıyla Osmanlı'nın geleneksel esnaf lokantaları ve aşçı dükkânlarından çok farklıydı. Özellikle 1890-1920 yılları arası Pera'da açılan Tokatlıyan ve Sümer Palas, Hôtel de France, Hôtel d'Angleterre, Fransız usulü mutfakları ile İstanbul'da tanındı. Pera'daki restoran örneklerine benzeyen Osmanlı geleneksel mutfak çizgisinde konforlu, servisi özenli ve geniş bir mönüye sahip lokantalar ilk olarak Sirkeci-Eminönü bölgesinde XIX. yüzyılın sonlarında açılmaya başlandı. 1879 yılında hizmete giren Konyalı Lokantası, ardından Ali Efendi, Nefaset, Süslü lokantaları ve XX. yüzyılın başında Pandelli Lokantası açıldı. Beyoğlu'nda geleneksel Türk mutfağına ağırlık veren ilk modern lokanta 1888 yılında Abdullah Usta tarafından Victoria adıyla açıldı, daha sonra lokantanın adı Abdullah Efendi'ye dönüştü.⁶ İstanbul'da restoran kültürünün gelişmesinde 1917 Bolşevik Devrimi'nin ardından İstanbul'a sığınan binlerce Rus göçmenin büyük etkisi olmuştur. Beyoğlu'nda açtıkları ve işlettikleri restoranlar aracılığıyla İstanbul yemek kültürü Rus esintili yemekler ve içki kültürü ile tanıştı. Cumhuriyet döneminde Sirkeci'de 1927 yılında açılan Borsa Lokantası gibi İstanbul'da geleneksel mutfağı sunan modern lokantalar açılmaya devam etmiştir. Ayrıca alafranga yemekler sunan Hilton, Park Otel ve Divan Oteli gibi oteller ve Büyük Kulüp gibi kulüp restoranları da dışarıda yemek yeme kültürünü yaygınlaştırdı.

İstanbul'da yeme içme kültürünü etkileyen önemli bir sosyal olgu 1940 sonrası Anadolu'dan başlayan kırsal göç akımı olmuştur. Gayrimüslim nüfusun hızla azaldığı İstanbul'da 1950'ler sonrası, Anadolu'dan göç eden yerli halkın yemek kültürü yaygınlaşmaya başlamış böylece İstanbul mutfağı Güneydoğu Anadolu mutfağından içli köfte, lahmacun, acılı kebab ile tanışmıştır. Et lokantaları ve ocakbaşlarının yanı sıra İstanbul'da çeşitli kebabçılar açılmıştır. İlerleyen yıllarda İstanbul'da Anadolu'nun yerel lezzetlerinin satıldığı irili ufaklı birçok lokanta açılmaya devam edecektir. 1980'lerden itibaren Türkiye'nin dışarıya açılma siyasetiyle beraber küreselleşmenin etkisiyle McDonalds, Pizza Hut gibi fast food zincirleri şubelerini önceleri sadece İstanbul'da açmıştır (Bu firmaların günümüzde İstanbul dışında da şubeleri bulunmaktadır). Hamburger, pizza, patates kızartması, soslu sandviç

gibi yabancı kökenli fast food yiyeceklerin tüketimi yaygınlaşmış; köfte ekmek, balık ekmek, lahmacun, pide gibi geleneksel Türk yemeklerinin bazıları da fast food kültürüne uyarlanmıştır. Öte yandan son otuz yılda İstanbul'da İtalyan, Çin, Japon gibi uluslararası mutfak örneklerini sunan restoranlar da açılmıştır. Küreselleşmeye bir tepki olarak yerel mutfak değerlerinin önem kazanması 1990'lar sonrasına denk gelmiştir. Osmanlı mutfağının inşa edilmesi ve yiyecek içecek dünyasında pazarlanması, öte yandan yerel Anadolu mutfaklarının keşfi, son yirmi yılda İstanbul mutfak kültürü içinde yaşanan değişimler arasındadır.

KAYNAKLAR*

- Bilgin, Arif ve Özge Samancı, *Türk Mutfağı*, Ankara 2008.
- Esemenli, Deniz, *Osmanlı Sarayı ve Dolmabahçe*, İstanbul 2002.
- Fahriye Nedim, *Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı*, İstanbul 1933.
- Kut, Cüneyt (ed.), *Mehmet Kamil (1844) Melceü't Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*, İstanbul 1997.
- Kut, Turgut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*, Ankara 1985.
- Kut, Turgut, "Aşçıların Anahtarı, Miftahü't Tabbâhîn", *Yemek ve Kültür*, 2009, sy. 17, s. 119-127.
- Mahmut Nedim Bin Tosun, *Aşçı Başı*, İstanbul 1318.
- Samancı, Özge, "Sultan II. Abdülhamit'in Sofrasında Balıklar", *Yemek ve Kültür*, 2008, sy. 11, s. 150-154.
- Samancı, Özge, "Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Yılları Arasında Düzenlenen On Dört Ziyafet Mönüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme", *Yemek ve Kültür*, 2007, sy. 8, s. 48-62.
- Samancı, Özge, "La Culture Culinaire d'Istanbul au XIXe Siècle L'alimentation, les Techniques Culinaires et les Manières de Table [19. Yüzyıl İstanbul Mutfak Kültürü: Beslenme, Yemek Pişirme Teknikler ve Sofra Adabı]", doktora tezi, EHES, 2009.
- Samancı, Özge, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Sarayı Mutfak Kültürü", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara 2008, s. 199-217.
- Samancı, Özge, "19. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları", *Soframız Nur Hanemiz Mamur*, ed. S. Faroqi ve C. Neumann, İstanbul 2006 s. 185-208.
- Samancı, Özge, *İstanbul'un Lezzet Tarihi*, İstanbul 2011.
- Vağınad, Pürad, *Mükemmel Yemek Kitabı 1926*, çev. Takuhi Tovmasyan, İstanbul 2010.
- Yeğen, Ekrem, *Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı*, İstanbul 1944.
- Yeni Yemek Kitabı*, İstanbul 1298.
- Yerasimos, Marianna, "Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara 2008, s. 219-229.

⁶ Artun Ünsal, "Geçmişten Günümüze İstanbul'un Lokantaları", *Şehir ve Kültür: İstanbul*, İstanbul 2010.

* Dipnotlarda yer almayan kaynaklar.