



T.C.
EGE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



ON DOKUZUNCU YÜZYILDA OSMANLI MUTFAĞININ
ANATOMİSİ

Yüksek Lisans Tezi

BETÜL ÖZKOYUNCU

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Olcay PULLUKÇUOĞLU YAPUCU

Tarih Anabilim Dalı

İzmir-2022

T.C.
EGE ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

ON DOKUZUNCU YÜZYILDA OSMANLI MUTFAĞININ ANATOMİSİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Betül ÖZKOYUNCU

92180000611

Tez Danışmanı

Doç. Dr. Olcay PULLUKÇUOĞLU YAPUCU

Tarih Anabilim Dalı

2022

İZMİR

ETİK KURALLARA UYGUNLUK BEYANI

Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne sunduğum *On Dokuzuncu Yüzyılda Osmanlı Mutfağının Anatomisi* adlı yüksek lisans tezinin tarafımdan bilimsel, ahlak ve normlara uygun bir şekilde hazırlandığını, tezimde yararlandığım kaynakları bibliyografyada ve dipnotlarda gösterdiğimi onurumla doğrularım.

Betül ÖZKOYUNCU

ÖNSÖZ

Bu çalışmanın çıkış noktası eski Osmanlı evlerini gezerken yapı içindeki hareketliliğe merak duyulup, odalardaki yaşantıların takip edilmesidir. Yaşamın yarısının içinde geçirdiğimiz evdeki en temel arzuları besleyen, evin kalbi mutfağın on dokuzuncu yüzyılda toplum kademesinde ne gibi değişiklikler geçirdiği, mutfaktaki yeniliklere Osmanlı toplumunun ne kadar açık olduğunu ve mutfak kültürlerinin ev yaşamındaki izi sürülmüştür.

Araştırma başlangıçta literatür kaynaklarını araştırıp teze fayda sağlayacak eserleri toplamakla başladı. Tarih dışında arkeoloji, mimarlık, gastronomi, turizm ve otelcilik alanındaki mutfak çalışmaları incelendi. Başlangıçta Saray mutfakları inceleyip ardından toplum mutfaklarındaki örnek işleyişi yerinde görmek adına Malatya'daki Malatya Başkonaklar Etnografya Müzesi, Şanlıurfa'daki Harran Evleri, Gaziantep'te Bey Mahallesi başta olmak üzere eski konak ve hanlar, Ankara'da Ankara Evleri, Eskişehir'deki Odunpazarı Evleri ziyaret edildi. Prof. Dr. Hasan Mert'in düzenlediği 25-26 Ağustos 2019 Kocatepe Zafer Yürüşü etkinliği ile Mustafa Kemal'in Büyük Taarruz öncesi konakladığı Afyon'daki Hacıvelioğlu Konağı ve Doç. Dr. Olcay Pullukçuoğlu Yapucu'nun İzmir ve çevre illerinde düzenlediği çeşitli geziler sayesinde buradaki hem Osmanlı öncesi hem de Osmanlı dönemi inşa edilmiş evler yerinde incelendi. İzmir'de Levantenlerin 19.yüzyılda yaşadığı evler hakkında bilgi edinildi. UNESCO'nun 2015'te Gastronomi şehri ilan ettiği Gaziantep'te Emine Göğüs Mutfak Müzesi ve Oyun ve Oyuncak Müzesinin binası, eski Antep evinde yer aldığı için avlu hayatı, ambar ve mağara galerilerini yerinde görerek görsel kayıtlar tutuldu.

Mutfak konusu çalışılırken temel oluşturması açısından önce Topkapı Sarayı Matbah-ı Amire ardından İstanbul'daki diğer saraylar, köşk, yalı, ziyaret kabul edilen ahşap evler, Osmanlı'dan günümüze kalan İstanbul lokantaları gezildi. Evin bir odasını anlatmak için eski evleri bizzat yerinde görüp aynı zamanda dergi, gazete ve filmlerde ev mutfaklarının ne gibi değişiklikler geçirdiğini gözlemlendi. Karantina döneminde internet ortamında gerçekleşen mimarlık ve yemek kültürü üzerine canlı konuşmalar dinlendi ve yurtdışındaki üniversitelerin açık erişiminden faydalanma fırsatı edinildi. İstanbul'da

Beykoz Cam ve Billur Müzesi ve Eskişehir’de Şişecam Fabrikasından cam üretimi hakkında bilgi toplandı.

Tez üzerine araştırmalar yapılırken çoğunlukla yemek tarifi kitabıyla karşılaşıldı. Çiya Yayınları’nın Yemek ve Kültür Dergisi, Yapı Kredi Yayınlarının Lezzet Kitapları, İletişim Yayınlarının Ruhun Gıdası Kitapları zengin içerikleriyle bilgi kaynağı olmuştur. Osmanlı Mutfağı üzerine yazılmış yazılar ve Türk mutfak kültürü üzerine çalışmalar yapan tarihe başka bir pencereden bakmaya katkı sağlayan Arif Bilgin, Günay Kut, Marianna Yerasimos, Özge Samancı, Priscilla Mary Işın, Suraiya Faroqhi, Stefanos Yerasimos, Vedat Ozan’ın mutfak üzerine yazdıkları, tez başlıklarının oluşmasında ilham kaynağı olmuştur.

Bu çalışma, on dokuzuncu yüzyılda modernleşen mutfağının yalnızca saray ile sınırlı kalmayıp toplumunda da cevap bulduğunu, halkın beslenme tarzının ve mutfak yaşam şeklinin ne gibi değişikliklerden geçtiğini ortaya koymayı amaçlamıştır. Bu dönemde Avrupa ve Osmanlı’da mutfakta çalışan ünlü aşçıların çalışmalarına da yer verilerek araştırmacılara kolaylık sağlanması amaçlanmıştır. Mutfak organizasyonu ve mutfak çalışanlarının, yemeği ortaya çıkarmasındaki etkiler tespit edilmeye çalışılmıştır.

Pandemi önlemlerinin başlaması tezin birçok noktada duraklamasına neden olmuşsa da bu süreçte yardımlarını ve desteklerini esirgemeyen, çalışmamı kolaylaştıran ailem ve kıymetli arkadaşlarıma; çalışmamda kütüphanesini bana açan ve bilgi birikimini esirgemeyen danışmanım Doç. Dr. Olcay Pullukçuoğlu Yapucu’ya çok teşekkür ediyorum. Bu tezin alana ve ilerideki mutfak çalışmalarında faydalı olmasını diliyorum.

Betül ÖZKOYUNCU

İZMİR 2021

ÖZET

On dokuzuncu yüzyılda mutfak tasarımında tüm dünyada yeniliklere gidilmiştir. Osmanlı Devleti, modern yaşamın sembollerini içermesi ve yeni şehircilik disiplini içerisinde bina imarına önem vermiştir. Mutfaktaki gelişim yemeğin hızlı, pratik bir şekilde pişirilmesi ve lezzetli bir tabak hazırlanması çevresinde şekillenmiştir. Bu yüzyılda Avrupa’da mutfakta çalışma şekli yeniden ele alınmıştır. Mutfak eşyaları malzeme ve biçimine göre değişiklik göstermiştir. Osmanlı evlerindeki mutfak çalışanlarının çalışma şekli ve yazılan yemek kitaplarından bahsedilmiştir.

Tezin çalışma konusu Osmanlı toplumunda mutfak kullanımının on dokuzuncu yüzyıldaki değişimini ele almaktadır. Teknolojik gelişimler ve yeni sosyal ortamların oluşmasıyla birlikte gıdaların saklanma, hazırlama ve pişirme yöntemlerinin yanı sıra beslenme ve davranış biçimindeki değişikliklerden de bahsedilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Mutfak kültürü, mutfak eşyaları, kiler, aşçılık, beslenme, davranışlar, sofrası.

ABSTRACT

In the nineteenth century, innovations were made in kitchen design all over the world. The Ottoman Empire gave importance to building construction within the new urbanism discipline. The development in the kitchen has been shaped around the quick and practical cooking of the food and the preparation of a delicious plate. In addition, the working style in the kitchen in Europe has been reconsidered. Kitchenware is diversified according to material and form.

The subject of the thesis is the changing of Ottoman kitchen in the nineteenth century. The working style of kitchen workers in Ottoman houses and the cookbooks written are mentioned. Along with the technological developments and the formation of new public environments, changes in the way of food storage, preparation and cooking, as well as changes in nutrition and behavior are also mentioned.

Key Words: Culinary culture, kitchenware, pantry, cooking, food, etiquette.

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	i
ÖZET.....	iii
ABSTRACT	iv
İÇİNDEKİLER	v
KISALTMALAR	vii
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE MUTFAK

I.1. Mutfak Kullanım Geleneği.....	8
I.2. Mutfak Çalışanları	15
I.3. Mutfakta Kadının Rolü	28

İKİNCİ BÖLÜM

OSMANLI MUTFAĞININ ANATOMİSİ

II.1. Osmanlı Evi	34
II.2. Mutfağın Yapısı	39
II.2.1. Ocak	39
II.2.2. Baca	45
II.2.3. Pencere	46
II.2.4. Tezgâh	47
II.3. Mutfakta Kullanılan Eşyalar.....	47
II.4. Mutfak Gereçlerinde Kullanılan Malzemeler	50
II.4.1. Bakır	51
II.4.2. Pişmiş Toprak Kaplar	52
II.4.3. Porselen	52
II.4.4. Cam	55

II.4.5. Tahta	58
----------------------------	-----------

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MUTFAĞIN KULLANIMI

III.1. Mutfakta Hijyen Uygulamaları	60
III.2. Pişirme Yöntemleri	62
III.3. Saklama Koşulları.....	64

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

MUTFAKTAN SOFRAYA

IV.1. Mutfakta Kıtık ve Müsriflik Olgusu	72
IV.2. Mutfakta Tüketimin Menülere Etkisi	74
IV.3. Yeni Sofra Adâbı	76
IV.3.1. Sofrada Kullanılan Gereçler.....	78
IV.3.1.1. Kaşık.....	79
IV.3.1.2. Bıçak ve Çatal.....	80
IV.3.1.3. Peşkir.....	81
SONUÇ.....	83
KAYNAKÇA	86
EKLER.....	99
ÖZGEÇMİŞ.....	106

KISALTMALAR

Bkz: Bakınız

BOA: Başbakanlık Osmanlı Arşivi

C: Cilt

Çev: Çeviren

Der: Derleyen

Ed: Editör

ed: Edition

Haz: Hazırlayan

p: Page

pp: Page range

S: Sayı

s: Sayfa

ss: Sayfa aralığı

TDK: Türk Dil Kurumu

TDVY: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları

TTK: Türk Tarih Kurumu

TVY: Tarih Vakfı Yurt Yayınları

Vol: Volume

YKY: Yapı Kredi Kùltür Yayınları

GİRİŞ

Beslenme ve barınma ihtiyacı tüm insanların binlerce yıldır hayatta kalması için vazgeçilemez bir gerekliliktir. Doğanın sunduklarından faydalanılarak inşa edilen yeni uygarlıklarda ateş yakmanın maliyetleri ve tehlikeleri göz önüne alındığında mutfağın her evin içinde bulunan bir yardımcı mekân olması için mimari gelişmelere ve zamana ihtiyaç duyulmuştur. Dünyadaki ticari ağlar genişleyerek uzak coğrafyaların yakınlaşmasıyla birlikte yeni gıda ürünlerini ve eşyaları tüketmek bir statü sembolü ve aidiyet hissi haline almıştır. Seyahat, göç ve sürgün gibi sebeplerle insanlar yer değiştirerek mutfak kültürlerini ve damak tatlarını yanlarında taşımışlardır. 19.yüzyıla kadar saraylarda görülebilen lüks tüketim maddelerinin artık *sıradan* evlere de taşındığı görülür. Egzotik tatları yeme dürtüsü, sanayi devrimi ile seri üretime geçilmesi, yeni pazar arayışları ve *modern* eşya kullanma arzularının beslenmesi için devletler hem büyük fabrikaların kurulmasında önderlik etmiş hem de ithalat ile bu iç pazar ihtiyacını karşılamıştır.

Tezin birinci bölümünde, dönemin ev mutfağı kullanımının aydınlatılması için kültürel alışverişin önemine değinerek, Osmanlı öncesi mutfakta yaşanan değişimin varlığı incelenmiştir. Ev mutfağının kadim kültürler ile ilişkisi, değişim unsurları, mimari mekân ilişkisi, mutfaktaki hizmetlilerden ve toplumun mutfak üzerinden kadına olan yargılarından bahsedilmiştir. 19.yüzyıl modern mutfak anlayışına katkıda bulunan şeflerin çalışmalarının modern mutfak düzenine olan etkisi incelenmiştir.

Tezin ikinci bölümünde Osmanlı evi mutfağının bir görüntüsü verilmiş, Osmanlı belediyeciliğinde mutfağın ne denli etkileyici bir faktör olduğu açıklanmıştır. Mutfağın demirbaş öğelerinin ne amaçla kullanıldığı ve uğradığı değişimlere yer verilerek mutfak levazımları hakkında bilgiler verilmiştir. Bu eşyaların kullanımdaki tercih nedenleri ve üretildiği malzemelerinin Osmanlı ekonomisi içerisindeki önemine değinilmiştir.

Üçüncü bölümde bir mutfak üçgeni çizilerek hem hane sorumlusunun hem de mutfak çalışanlarının sorumlulukları açıklanmıştır. Mutfağın ev içindeki yeri, hazırlama, pişirme ve saklama koşullarından bahsedilerek bu alandaki gerekli eşyaların bir cetveli oluşturulmuştur.

Son bölümde mutfağın farklı inançlarla bağları, kıtlık ve müsriflik kelimelerinin mutfakta ve sofrada nasıl karşılık bulduğu anlatılmıştır. Mutfağın geçirdiği evrelerin sofrada da devam ettiği, menü ve sofrada adabında hem Avrupa hem de Osmanlı'daki uygulamasından bahsedilmiştir. Yemek sofrasındaki eşya kullanımı, bir prestij ve aidiyet hissini ortaya çıkarmıştır. Bu yüzyılda eşya kullanımının yanında beslenme alışkanlıkları ve sofrada davranış şekillerinin de değişmeye başlamasının üzerinde durulmuştur.

Bu çalışma, saray yaşantısının dışında kalan ancak yine de başlangıçta sarayı örnek alan toplumun kilerden mutfağa, mutfaktan sofraya uzanan araç ve gereçlerini, davranışların nasıl etkilendiği ve nasıl uygulamaya koyulduğunu ele alınmıştır. Çağdaş teknolojiler takip edilerek mutfak araç ve gereçlerinde yerli üretime neden ihtiyaç duyulduğu ve sofrada araçlarının sayı artışına gidilmesinden, yemek sunumu ve gıda tüketimine uzanan bu süreçte toplumun nasıl etkilendiği, örnek aldığı Batı'daki değişimlerle birlikte incelenmiştir.

Mutfak çalışmalarının başlangıcı saraya giren gıda ürünlerinin iktisadi tarafıyla ilgilenen Ömer Lütfi Barkan'ın "*Saray Mutfağının 894-895 (1489-1490) yılına ait Muhasebe Bilânçosu*" makalesi saray mutfağının gıda temini üzerinde durmuş ve yiyecek maddelerinin fiyatları üzerinden çalışmış, çalışma tarzı ve mutfak uygulamalarından bahsetmemiştir. Süheyl Ünver'in Fatih Devri Yemekleri adlı kitabı mutfağın milletin zevk ve seviyesini göstermesi açısından Türk mutfağının temellerini Fatih dönemi saray arşivi ile açıklamıştır. Mehmed Kâmil'in kaleme aldığı basılı ilk yemek kitabı Melceüt'ü-Tabbâhîn adlı eseri ve Mehmed Reşad'ın kız mekteplerinde okutulan Fenn-i Tabâhat'ı mutfak çalışma şeklinde yönlendirici olan başlıca yemek kitapları olmuştur. Bu dönemin mutfak düzeni ve mutfak çalışanları hakkında Hanımlara Mahsus Gazete, Âsâr-ı Nisvân, Aile, Fahriye, Süs ve Kadın Yolu gibi dergi ve gazetelerinde ev hanımlarına mutfak hizmetlerine yönelik önerilerde bulunulmuş ve yeni mutfak eşyaları yine bu yayınlar aracılığıyla duyurulmuştur.

Birincil kaynak olarak ünlü gezgin İbn Battûta ve Evliya Çelebi'nin seyahatnamelerinde mutfak ve sofrada kültürü; Osmanlı'ya seyahat eden ve gördüklerini kaleme alan Lady Montagu, Grace Ellison, Agnes D. Ramsey ve Francis Marion-

Crawford'un anlatılarından ev içi gözlemleri; dönemin toplumsal konuları işleyen Hüseyin Rahmi Gürpınar, Yakup Kadri Karaosmanoğlu, Samipaşazâde Sezai, Safveti Ziya'nın edebiyat alanında çizdiği ev içi görüntüler ele alınmıştır. Önemli bir başvuru kaynağı olan Priscilla M. Işın'ın "*Osmanlı Mutfak Sözlüğü*", yemek ve mutfak kültürü hakkında Suraiya Faroqhi ve Christoph K. Neumann'ın editörlüğündeki "*Soframız Nur Hanemiz Mamur*" kitabı, Arif Bilgin ve Özge Samancı'nın editörlüğündeki "*Türk Mutfağı*", Zeki Tez'in "*Lezzetin Tarihi*" adlı kitabı Osmanlı mutfağı hakkında genel bilgiler içeren ve temel olarak alınabilecek çalışmalardır. Güncel yayınlarda sofrada adabıyla ilgili Norbert Elias'ın "*Uygarlık Süreci*", Nevin Meriç'in Osmanlı'daki âdâb-ı muâşeret kitaplarından ziyafet, kutlama, yemek sunumu ve sofrada görgüleri hakkında kapsamlı bilgiler verdiği "*Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi Âdâb-ı Muâşeret*" adlı kitabı ve Fatma Tunç Yaşar'ın "*Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Hane Tanzimi ve Sofra Âdabı*" adlı makalesi dönemin değişen ve toplumun adapte olduğu yeni tarz hakkında bilgiler içermektedir. Bu tez yazımı yiyeceklerin mutfağa ardından sofraya taşınmasındaki sürecin bir bütün olarak ele alınması ve 19.yüzyıl Osmanlı toplumundaki mutfak anatomisinin genel çerçevede içerisinde ifade edilmesinin gerekliliği olmuştur.

BİRİNCİ BÖLÜM

GEÇMİŞTEN GÜNÜMÜZE MUTFAK

Gündelik yaşamın içerisinde beslenme ihtiyacının karşılanması için ev içerisinde veya dışarısında yer alan bir oda olan mutfak, tarih boyunca birçok farklılık geçirmişse bile temelde saklama, hazırlama ve pişirme üçgeninden oluşur. Bu nedenle ev içi konumu çeşitli nedenlerle değişmiş ve yetersiz kaldığı durumlarda mutfaktaki saklama ve pişirme ayrı noktalara taşınmıştır. Dünyada ortak ve ideal bir mutfak tipi bulunmasa da kolaylaştırıcı araçların ve moda uygun eşyaların sıklıkla kullanıldığı görülebilir. Evin tüketim biçimine ve boyutuna göre mutfaklarda değişiklikler yapılmıştır. Önceleri yalnızca ateşin olduğu yer olan mutfak, zamanla evin bir yardımcı mekânı olmuş, kimi zaman yapı olarak ayrılmış kimi zaman ise yaşam alanının içine girmiştir.

Antik dönemlerden on dokuzuncu yüzyıla uzanan süreçte yemek malzemeleri çeşitlenmiş, yeni pişirme yöntemleri denenmiş, besinleri daha uzun saklamak için çeşitli yöntemler uygulanmış ve insanın farklı tatları arzulamasıyla farklı yemek kültürleri oluşmuştur. Dolayısıyla ortaya çıkan mutfak kelimesi bir milletin beslenme tarzını ortaya koyduğu gibi kültürünü de yansıması açısından değerlidir. Her millet tarih boyunca savaş, göç ve ticaret gibi nedenlerle ilişki kurarak birbirleriyle kültür alışverişi içerisinde olmuştur. Yeni bir eşyayı kullanmak ve ona sahip olmak tarihin her noktasında istenilmiştir. Sosyal statü gereği lüks ve ender bulunan eşyalara sahip olmak özellikle hükümdarların kudretlerini göstermesi açısından sık sık tercih edilmiştir.

Tarih boyunca mutfak kültürü yalnızca açlıkla ilişkilendirilmemiş, tedavi amaçlı ilaçlarında üretildiği yer de olmuştur. Bu yüzden yemek tarifleri ve ilaç reçetelerinin sonraki nesle aktarılması önemlidir. Bu listelerden elde edilen bilgilerle mutfak uygarlığı hakkında bilgiler edinilebilir. Coğrafyayı iyi tanımak toplumlara çeşitli avantajlar sunmuştur. Montesquieu, sıcak ve soğuk iklimde yaşayan toplumların siyasi kapasitelerini açısından incelemiştir. Sıcak memleketlerde yaşayanların zayıf ve duygularına yoğun kapıldıklarını; soğuk memleketlerde insanların kuvvetli ve zinde olduğunu, bu iki grup dışında kalanları da orta kuşak olarak değerlendirmiştir. Bunun yanında din, gelenek, nüfus ve ticari hayatlarını da gözlemiştir. Gerçekten de kuzey-güney ve doğu-batı toplumları yaşayış ve beslenme bakımından birbirlerinden farklıdır.

Beslenme alışkanlıkları coğrafyanın insana ne sunduğu ile yakından ilişkilidir. Yol uzaklığı besinlerin bozulmasına neden olduğundan yiyecekler farklı formlarda taşınmıştır. Suya yakın noktalarda balıkçılık yaygınken, iç bölgelerde tarım ve hayvancılıkla yiyecekler temin edilmiştir. Uzak yerlerin birbirine daha hızlı kavuştuğu liman kentleri ve diğer ticaret yolu rotasında olan yerler şanslıdır çünkü farklı yerlerde yetişen ürünler buradaki pazarlara ve dolayısıyla mutfaklara da uğramıştır. Tüccarlar hem kârlı olması hem de mesafelerin kısılmasıyla hep yeni pazar arayışında olmuşlardır. Tarihin seyrini değiştirmesi bakımından Amerika kıtasının keşfi büyük gelişmelerin habercisi olmuştur. Bunun yanında Süveyş Yolu'nun açılmasıyla zengin baharatları olan Hindistan ve büyük nüfusu ile tartışılmaz en büyük pazar olan Çin'in daha da yakınlaşması sağlanmıştır. Sanayi Devrimi ile insan gücünden makine gücüne geçilmiştir. Bu noktadan sonra devletlerarası çıkarlar yükselmiştir. Yol güvenliğinin artmasıyla devlet görevlilerinin dışında siviller de seyahatler etmiştir.

Günlük ev yaşantısı içerisinde mutfak, kimi zaman oda içerisinde ateşin yanabileceği alana kurularak yemek yapılan bir yer, kimi zaman yaşam alanı dışında



Görsel 1. Antik Roma Villa Mutfakı.

yemeğin pişirildiği, kimi zaman ise ayrı bir binada yer alan bir mekân olarak görülmüştür.

Evlerin dışında kervansaraylar, imarethaneler, aşevleri, lokantalar, restoranlar ve kahvehanelerde de mutfak yapısından söz edilebilir. Konut mimarlığı ilerledikçe ev mutfağı ayrı bir oda olmuş ve hazırlama, pişirme ve sunum için büyütülmüştür. Depolama için ise ince kiler ve kaba kiler olarak ikiye ayrılan yardımcı mekân olarak kilerler ortaya çıkmıştır.¹

17-18. yüzyıla gelindiğinde mevcut dünyanın hükümdarları veya onun yönetici kadrosu dışında var olan, ticaret ile zenginleşmiş burjuva adında bir grubun artık kendini ötekilerden ayırmak için başvurduğu *lüks* ile kendini ayırıştırma çalışması başlar. Sınıflar arası geçişin keskin bir şekilde belirlendiği alanlarda, kentlerde yoğunlaşan ve ticaretle elde ettiği serveti kullanarak üst tabakadakilerin kullandığı nesnelere erişebilmesiyle günlük hayattaki moda yön vermeye başlamışlardır. Elbette ki, bu değişimi sağlayanlar, dönemin varlıklı kimselerinin katkı sağladığı bir durum olmuştur. Artık bir mutfağa sahip olmanın yanında iyi bir mutfak, iyi bir aşçı, lezzetli ve Avrupalı yemeklerin ve tercihen Fransız mutfağının parlatılarak öne çıktığı sofraların kurulması ve misafirlerin doğrudan gözlemleyebileceği sofraya envanterleri ile bir hanenin varlığı ölçmenin yanında sosyal bir statüye erişebilmenin de önü açılmıştır. Bu durum yalnızca Osmanlı toplumu için değil dönemin yıpratıcı savaşları sonucu sarayın, büyükelçi veya yabancı seyyahlara karşı bir güç gösterisi olarak yine mutfak ve sayısız yemekleri servis ettiği büyük sofralarda eşlik etmiştir. Yabancı seyyahlar aldıkları notlarda en çok konuk oldukları sofraları ve yedikleri yemekleri anlatmıştır. Yemek sofrası lüksün en kolay gösterme yolu olmasının yanında ev halkının da yaşam tarzını, ekonomik durumunu gizleyemediği bir yerdir.

Osmanlı toplumunda bu mutfak modasına yönelik ilginin artmasıyla ithal mutfak eşyalarına yönelme olmuş ayrıca Fransız yemeklerinin tariflerini mutfağa uyarlamaya başlanmıştır. Osmanlı evinde mutfakta genellikle kadınlar olmuştur. Konak yaşamındaki evin hanımı, aşçıya tavsiyelerde bulunup uzaktan ilgilenmişse de yemek pişirmeyi bilmesi gerekliliği dönemin dergilerinde sıklıkla vurgulanmıştır. Evin genç kızı yemek yapmayı annesinden, evlendiğinde ise kayınvalidesinden öğrenmeye devam etmiştir.

¹ Haşim Karpuz & Emine Karpuz, "Anadolu Türk Evinde Mutfak", **Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat**, Haz. M. Sabri Koz, 2. Baskı, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2013, s.388.

İdeal mutfak görüntüsü tasvir edilemese de sofralarda yer alan Avrupai reçetelere uygun olarak hazırlanmış yemekler için modern mutfağa ihtiyaç duyulmuştur. Misafire sunulan tabaklar ve bardaklar dönemin modasına göre materyal, renklendirme ve biçim bakımından değişiklik göstermiştir. Osmanlı toplumunda diğer önemli bir değişiklik ise sofraya yerleşmesi ve kişiye düşen tabak sayılarının artışıdır. Yeni mutfak ve sofraya usulleri eskileri yok etmemiştir. Tek tabaktan yemeklerin yenildiği ve yerde sini etrafında toplanan aileler olduğu gibi yemek masası etrafında toplanan aileler de olmuştur. Bu geçiş kimi evde hızlı kimi evde yavaş gerçekleşmiştir. Yemek, hazırlığından tüketimine kadar toplumsal yaşamın vazgeçilmez bir unsurudur.

Osmanlı mutfağı, imparatorluğunun bir getirisi olan kozmopolit topluluğa sahip olması, zengin bir mutfak kültürü sağlamıştır. Yayılmacı politika dışında ülkeye sığınan milletler biri olan Yahudiler, İspanya Kralı II. Fernando'nun İspanya'nın yeniden fethi anlamına gelen *reconquista* hareketi sonucu Osmanlı topraklarına göç etmişlerdir. Yayınlanan bir fermanla Hıristiyan inancına geçmeyen Yahudiler göçe zorlanmıştır. Osmanlı Sultanı II. Bayezid, bu baskılar sonucu göçe zorlanan Yahudileri ülkeye sığınmasıyla ilgili bir ferman yayınlamıştır.² II. Bayezid, Yahudileri İstanbul'daki en eski Musevi yerleşim yeri olan Hasköy'e yerleştirmiştir.³ İbranicede İspanya anlamına gelen *Sefarad* ile kendilerini tanımlayan Yahudiler, yerleştikleri yerlere kültürlerini taşımış ve mutfak dahil olmak üzere birçok konuda komşularından etkilenmişlerdir. Judeo-Espanyol, Ladino, Djudezmo, Espanyol ve Yahudice konuştukları dillerden bazılarıdır.⁴ Sefarad mutfağı adı verilen bu mutfak hem Yahudi hem de Osmanlı kültürlerinin bir sentezi olmuştur. Dini kurallar gereği et ve süt ürünlerini birbirleriyle kullanmamışlardır. İspanya ekmeği anlamına gelen *pandispanyayı* da muhtemelen Türk mutfağına tıpkı *boyoz* gibi Sefaradlar kazandırmıştır.⁵ On dokuzuncu yüzyılın son çeyreği mutfakların da millileştiği bir dönemdir.

² Tufan Turan, **Osmanlı Devleti-İspanya İlişkileri (1174-1876)**, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya, 2013, s.17.

³ Süleyman Faruk Göncüoğlu, "*Hasköy*", **İslam Ansiklopedisi**, C.16, İstanbul, 1997, s.389.

⁴ Karen Gerson Şarhon, "*Judeo-Espanyol/Ladino: Türkiye Yahudilerinin Dili*", **Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi**, C.7, 2015, s.122.

⁵ Karen Gerson Şarhon, "*Osmanlı'dan Günümüze İstanbul'da Yahudilerin Dini Hayatı*", **Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi**, C.5, 2015, s.190.

I.1. Mutfak Kullanım Geleneği

On dokuzuncu yüzyıl Osmanlı mutfağından bahsetmeden önce bu coğrafyada yer almış diğer toplumların mutfak kullanımına bakılarak, aslında mutfağın fonksiyonun değişmediği görülebilir. Mutfakta pişen yemeklerin nesilden nesile aktarılmasıyla bugün dahi söz konusu yemekler pişirilebilir fakat günümüz koşullarında benzer lezzete erişmek zordur. Bu sebeple Stefanos Yeramisos ve Marianna Yerasimos, Osmanlı mutfağındaki tarifleri günümüz koşullarında yenilebilir kılmak için yemek reğetelerinde değişikliklere gitmiştir.⁶ Yemek, tadını yalnızca piştiği yerden değil, yapılan malzemelerden, malzemelerin saklanma koşullarından da alır ve ayrıca aşının yemeği pişirme hızından dahi etkilenebilir. En sonundaki edinilen lezzet yemeğin tabaktaki sunumu, kokusu ve tadının oluşturduğu bütündür. Dolayısıyla yemeğin ortaya çıkışına kadar biręok etmen vardır.

Mutfak kelimesi Türk Dil Kurumuna göre “yemek pişirilen yer, aç damı” anlamına gelir. Arapça kökenli *tabh* kelimesinden türetilen *matbah* yemek pişirilen mahal, aç evi ve aşılık anlamına gelir.⁷ *Tabbah* ise yine bu kökten gelir ki, yemek pişiren adam, aşçı anlamına gelir.⁸ Yemek esasında su, tezgâh ve ateş üçgeninden oluşur. Yiyecekler su ile temizlenir ve ayklanır. Tezgâh denilen kısım bel hizasına denk gelen yüksekçe bir masa olabildiği gibi yere yakın minik bir masa da olabilirdi. Böylece yemeği hazırlayanın daha az yorulması sağlanırdı. Ateş ise yemeğin pişirildiği ve tüm elementlerin birleştirildiği yerdir. Buradan sonra yemek, ısısını koruyarak sunuma hazırlanmıştır.

Eski evlerin mimarisine bakıldığında net bir şekilde mutfak varlığından bahsetmek güç idi. Yemek oturma alanının içindeki mangal ile pişirilir ve bu oda içerisinde hemen tüketimi sağlanırdı. Bu yalnızca yemeğin hızlıca sofraya getirilmesi değil, aynı zamanda ev içi ortamında ısıtılması bakımından kârlı bir durumdur. Tarih boyunca zengin insanlar için onların talep ettikleri doğrultusunda evde yemek pişirenler

⁶ N. Defne Karaosmanoğlu, **Yemekle Devriâlem Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji**, 1.Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2017, s.133.

⁷ şemseddin Sami, **Kâmûs-ı Türkî**, Haz. Raşit Gündoğdu- Niyazi Adıgüzel- Ebul Faruk Önal, 6. Baskı, İdeal Kültür Yayıncılık, İstanbul, 2018, s.1053.

⁸ şemseddin Sami, s.681.

olmuştur. Mutfak hizmetliler tarafından kullandığı için pratik olması ev sahibi için önemli değildir. Dışarıda yemek yiyenler çoğunlukla bekâr erkekler, çalışan işçiler ve yabancılarıdır. On dokuzuncu yüzyılda kentteki kafeterya ve restoranlara gitmek moda olana kadar da bu şekilde devam etmiştir. Roma döneminde zenginler şenliklerle halk yararına yemek davetleri düzenlemişlerdir. Bu düzen ramazan ayında Osmanlı Devleti'nde de görülür. Bu bir çeşit itibar göstergesi olduğu gibi yoksulların karnının doyurulmasını sevap sayan Müslümanlar için dini bir hizmet boyutu da vardır.

Bizans'taki kent yaşamındaki evler maddiyata göre değişiyordu. Kentin çekiciliği sayesinde nüfus artışı fazla olduğundan barınma ihtiyacı için işçilere odalar tahsis edilmiştir. Yoksul ve gecekonduda yaşayan fakir grup beslenme ihtiyacını yemek satan yerlerden karşılamıştır. Zengin grupların evleri iki katlı olup, avlusunda ahır, kümes, kiler, hamam, şapel ve su ihtiyacı için bir ayazma vardır.⁹ Zengin evler çoğunlukla ahşap ve tuğla temelli olsa da bazılarında taş ve mermer de kullanılmıştır. Romalılar su ve mermere ayrı bir önem atfetmiştir. Öyle ki, evlerin kanalizasyonları ve atık suları dışarı atılırdı. Şehir nüfusunun fazla oluşu ve olası kuşatmalar için kentlilerin üç yıl yetecek kiler erzağı bulundurma zorunluluğu bulunurdu. Mühendislere de su stoğu için kuyu ve sarnıç yaptırılırdı ki, bunların çoğu günümüze ulaşmıştır.¹⁰ Zengin Romalıların evlerinin altında *hypocaust* adı verilen yeraltı ısıtma sistemi kurulmuştur. Kiremitler sütun şeklinde birbirlerine kısa mesafelerle sıralanır. Ardından fırın yardımıyla elde edilen ısı bu boşluklar arasından evin tabanına ve duvarlarının ısınmasını sağlanırdı. Yine de en sık kullanılan ısı yöntemi mangal kullanımındır. Mutfaklarda odun ateşinin çıkması için bacası olan alçak fırınlar vardır.¹¹

Ortaçağda en belirgin görüntü büyük surlar ardına saklanmış kalelerdir. Kale yaşamında yiyecek temini ve kuşatmalara karşı stok yapmak önemlidir. Yalnızca savaşlar değil, bulaşıcı hastalıklarında yaygın olduğu karanlık bir dönem olduğundan insanlar arası güven çok düşüktür. Yakın çevrede yetiştirilen yiyecekler haricinde hububat, meyve ve sebze alışverişi güçtür. Üstelik tek tanrılı dinlerin bu dönem beslenme ve günlük yaşam

⁹ Tamara Talbot Rice, **Bizans'ta Günlük Yaşam Konstantinopolis Bizans'ın Mücevherleri**, Çev. Bilgi Altınok, 1. Baskı, Göçebe Yayınları, İstanbul, 1998, s.176.

¹⁰ Rice, s.189.

¹¹ Rice, s.177.

üzerinde kuralları da vardır. Bu dönem *Kara Ölüm* olarak adlandırılan veba, bulaşıcı hastalıklar arasında en hızlı yayılan ve tahribi en çok olan hastalıktır. Kara kelimesi vücutta çıkan siyah lekelerden veya hastalığın yalnız bıraktığı, insanların uzaklaşmasının psikolojide yarattığı buhran ve vücuda acı vermesinden dolayı bu adı aldığı rivayet edilir. Bir diğer görüşte ise Latince *pestis atra*'nın hatalı çevirisinden kaynaklanmaktadır.¹² Yaklaşık yedi yüzyıldır devam eden nüfus artışı yoğun ölümlerle durur. Avrupa'nın eski nüfusunu bulması yüz elli yıldan fazla zaman almıştır.¹³ Hastalığa karşı en önemli korunma yöntemi temizliktir. Temiz bir ev ve yemekler bulaşmayı azaltmıştır. Özellikle kale yaşantısında bir veba hastası olduğunda dışarı çıkışlar kapanır, kale halkı kaderine terk edilirdi.

Orta çağda hiyerarşik düzende dikey hareketlilik mümkün değildi. Kuraklık ve hastalıklar insanların yoksulluğuna kötü bir kader gibi çizilmiştir. 11.yüzyılda insanları uzak coğrafyalara taşımak paralı askerlerle mümkündü ancak yemekle de insanlar yönlendirilebiliyordu. 1094 tarihinde sel, salgın, kuraklık ve açlığın üst üste yaşanmasıyla birlikte Papa II. Urbanus Clermont Konsili'ndeki konuşmasıyla halk üzerinde çekici bir hayal uyandırmıştır:

*“Bu memleket artık halkını doyurmaktan âcizdir; onun için mülkü tahrip ediyor ve bitmez tükenmez şekilde birbirinizle savaşıyorsunuz.”*¹⁴

Kudüs topraklarının sokaklarından süt ve bal aktığı yazılı olan İncil ve Papanın konuşmasındaki açlığı bitirecek şeyin gerçekleşecek bu sefer olduğunun vurgulanması, Haçlı Seferlerinin başlamasını sağlamıştır. Sefalet ve açlıkla fitili ateşlenen bu nutuk, sekiz savaşı da beraberinde getirmiştir. Silah kullanmayı bilmeyen coşkun kalabalığın bilinmezliğe gittiği bu yolculukta ilk kılıçtan geçirilenler de bu bolluk hayaline kapılanlar olmuştur.¹⁵

¹² Irwin W. Sherman, **Dünyamızı Değiştiren On İki Hastalık**, 2. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, Ekim 2017, s.104.

¹³ Sherman, s.94.

¹⁴ Işın Demirkant, **Haçlı Seferleri**, 1. Baskı, Dünya Yayıncılık, İstanbul, Ağustos 1997, s.8.

¹⁵ Georg Ostrogorsky, **Bizans Devleti Tarihi**, Çev. Fikret Işıltan, 8.Baskı, TTK Yayınları, Ankara, 2015, s.335.

Ortaçağda yaşamış ve en ünlü gezginlerinden İbn Battuta, gittiği yerlerde yediklerinden bahsettiği gibi sofradaki uygulamalardan ve önemli günler hakkında bilgiler verir.¹⁶ Gittiği yerde misafir olarak sık sık sofralara otururmuştur. “*Türkler ekmek ve katı yiyecekler yemezler; dûki(bulgur) adını verdikleri, bizim anlıye benzeyen bir yemek yaparlar.*”¹⁷ İbn Battuta Ramazan ayında bulunduğu bu sofrada pilavın etle piştiğini ve üzerine yoğurt döküldüğünü, yemek sonunda *kımız* içildiğinden bahseder. “*O gece arkadaşlarımla yaptıkları tatlıdan bir tabak sundum sultana. Sultan sadece parmağıyla dokunup tatmakla yetindi, bir daha elini sürmedi!*”¹⁸ Türklerin tatlıya karşı mesafeli olduğunu ve bunun ayıp karşılandığından bahsetmiştir.

Mutfak kültürü dünyanın iktisadi tarihi açısından da önemli bir kaynaktır. Bu yüzden verilen ziyafetlerin tasviri ve yazılan yemek kitapları önemlidir. Babil yemek tableti dört bin yıllık bir tarif içermesi açısından en eski yemek tarifidir. Yale Üniversitesi’ndeki araştırmacılar bu yemeği günümüz koşullarında pişirmeyi denemiştir.¹⁹ M.Ö. 1700’lü yıllarda Mezopotamya’da yemek tarifi içeren üç Akad tableti bulunmuştur. Avrupa’da Romalı bir aşçı tarafından yazıldığı düşünülen Latince yazılmış *De re coquinaria* (Yemek Bahsi Hakkında) adlı eserin yazarı bilinmemektedir. İçerisinde on bölüm bulunur. Aşçıya tavsiyelerle başlayan ilk bölümden sonra et parçalamadan hububata, baklagillerden kümes ve dört ayaklı hayvanlarına kadar çeşitli konuları ele almıştır.²⁰ Bilinen en eski yemek kitaplarından biri Yunan Gastronom Athenaios’un M.Ö. 2.yüzyılda yazılan *Deipnosophistai* (Gastronomlar) adlı kitabıdır. Kendinden önceki gastronomlardan da bahsederek ilk olmadığını vurgular. Eserde iki kişi arasında sohbetten yaprak sarma ve peynirli kek çeşitleri gibi tariflerden de bahsedilir.

Antik çağın ünlü zevk düşkünü ve obur Marcus Gavius Apicius, Romalı imparator Augustus ve Tiberius döneminde yaşamış ünlü bir gurmedir. Lüks düşkünü Apicius, sevdiği karideslerin daha büyüğü olduğunu duyunca kötü hava koşullarına rağmen

¹⁶ A. Said Aykut, “*İbn Battûta*”, **İslam Ansiklopedisi**, C.19, TDVY., İstanbul, 1999, s.364.

¹⁷ Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî, **İbn Battutû Seyahatnamesi**, C.1, Çev. A. Sait Aykut, YKY, İstanbul, Nisan 2004, (C.1), s.466.

¹⁸ İbn Battûta, C.1, s.467.

¹⁹ “*Babylonian Cooking*”, <https://babylonian-collection.yale.edu/babylonian-cooking> (Erişim Tarihi 28.10.2021).

²⁰ https://en.wikipedia.org/wiki/Apicius#De_re_coquinaria (Erişim Tarihi: 28.10.2021).

Libya'ya yelken açacak kadar iştahlı biridir. Milyonlarca para harcamasından sonra yalnızca on milyon *sertertii* kaldığını ve bununla kendisine az yemek kaldığını fark edince intihar etmiştir.²¹ Milattan önce 5.yüzyılın sonlarında yaşayan bir Sicilyalı aşçı Mithaecus yazdığı yemek kitabı Yunanca'da bilinen ilk yemek kitabı kabul edilir.²² Archestratus 4.yüzyılda yaşayan Sicilyalı şair, *The Life of Luxury* kitabı yemek kitabından ziyade lüks ziyafetler hakkında yazılmış bir kitaptır.²³

Ortaçağ İslam mutfağı hakkında bilgiler vermesi açısından bazı kitaplardan söz edilecek olunursa: bilinen en eski Arapça yemek kitabı olan *Kitâbü't-Tabih* İbn Seyyâr el-Verrâk tarafından 8-9.yüzyıl halifeleri ve saray mensuplarının tarifleri için kaleme alınmıştır. Aslında yemek kitapları çoğunlukla moda olan yemekleri tarif eder ancak yemek pişirme usulleri hakkında bilgiler vermesi açısından kıymetlidir.²⁴ 15.yüzyılda *Kitab al-tibakha* (Aşçılık Kitabı) İbn Mihrad'ın daha gündelik yemekleri konu edindiği kitaptır. Bergamalı Galen'in (131-201) Arapçaya çevrilen *Kitab al-aghdiye* (Gıdalar Kitabı) ve Ebu Bekir el-Râzî'nin (865-925) *Kitâb Menâfi 'u'l-agziye ve def'u madârrihâ* (Gıdaların Faydaları ve Zararlı Etkilerinin Tedavileri Kitabı) adlı eseri mutfakta aşçılığın yanı sıra sağlıklı beslenmenin kurallarının gıda güvenliğiyle ilişkilendirildiğini gösterir.²⁵

Ünlü Rönesans şefi Bartolomeo Scappi, 1570 yılında yayınladığı *Opera dell'arte del cucinare* adlı yemek kitabında bilinen ilk çatal resmini kullanmış, hem eskizlerle hem de yazılı olarak çırağına öğütlerde bulunmuştur. Aşçıların ustası olunması için bulunduğu tavsiyelerde yalnızca kâhyanın alacağı maaşı değil, mutfağının düzenini, mutfağın nasıl donatılması gerektiğini, hangi mevsimde hangi besinleri saklamak ve tüketilmesi gerektiğini ve hatta yemek sunumunun nasıl yapılması gerektiğini anlatmıştır.²⁶

²¹ Andrew Dalby, **Food in the Ancient World from A to Z**, Routledge Publisher, New York, 2003, (Food), s.16.

²² Dalby, Food, s.220.

²³ Dalby, Food, s.24.

²⁴ Lilia Zaouali, **Ortaçağ'da İslam Mutfağı Kısa Bir Tarih Eşliğinde 174 Yemek Tarifi**, Çev. Barış Baysal, 1. Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2021, s.16.

²⁵ Zaouali, s.27.

²⁶ Bartolomeo Scappi, "Sör Bartolomeo'nun Çırağı Giovanni ile Konuşmaları", Çev. Aslı Kutay Yoviç, **Yemek ve Kültür**, S.33, Yaz 2013, s.9.; Google Books bünyesinde internet erişime açık olan orijinal eser için bkz. **Opera di Bartolomeo Scappi(1570): M dell'arte del cucinare.**; Latince'den İngilizce'ye çevirisi için bkz. Terence Scully, **The Opera of Bartolomeo Scappi (1570) L'arte et prudenza d'un maestro Cuoco**, University of Toronto Press, Canada, January 2011.

On dördüncü yüzyıl başlarında yazıldığı düşünülen *Le Viandier* ise bilinen en erken yazılmış yemek tarifi kitabıdır. V.Charles'ın mutfağında çalışan Guillaume Tirel, yemeklerde ve sunumunda *yüksek mutfak* fikrini ortaya çıkarmış bilinen ilk profesyonel aşçı olarak kabul edilir. Kitabı üç bölümde ele alır: yemeğin sunuluşu, baharatın kullanımı ve sosların etlerden ayırmanın gerekliliğini anlatmıştır.²⁷ *Le Ménagier de Paris* adlı Fransız rehberi ise 1393 yılında yazılmıştır. Kadının evlilik ve ev tertibi hakkında yaşlı eşinden



genç karısına tavsiyelerinde bulunduğu kitaptır. Ancak kitapta tarifte ölçüler verilmediği gibi ısı miktarı ve pişirme sürelerinin bilgisi de verilmemiştir. Bu yüzden yemek tarifi içerse de rehber olarak ele almak daha doğru olacaktır.²⁸ Bilinen ilk Almanca yemek tarifi kitabı *Das Buch von guter Speise*'de benzer şekilde ölçü ve pişirme bilgilerini vermez. Yaklaşık olarak 14.yüzyıl ortalarında kaleme alınmıştır.²⁹

Yükselen orta sınıfların iyi yemek hazırlama ilgisinin artması ve matbaanın da yarattığı kitap basma kolaylığı ile birlikte yemek kitaplarının baskısı artmıştır. Hannah Woolley, ev hanımlarına ev tertibi ve yemek tariflerini anlattığı kitapları yazan bu alanda bilinen ilk kadın yazardır. *The Ladies Directory* (1661), *The Cook Guide* (1664) ve *The Queen-Like Closet* (1670) adlı kitapları kaleme almıştır. Son kitap çok okunduğundan İngilizce beş, Almanca iki kez baskıya girmiştir.³⁰ Yine İngiliz yemek kitabı *The Forme of Cury* ve *Utilis Coquinario* 14.yüzyılda kaleme alınmıştır.³¹ Alexis Benoît Soyer, Viktorya Dönemi İngiltere'sinde ünlü bir Fransız aşçıdır. Kırım Savaşı'nda İngiliz askerlerine destek için gittiği gibi endüstriyel mutfakların atası *Soyer Stove* adı verilen sobanın icadını da bu dönem yapmıştır. Çeşitli yemek tarifi kitapları yazmıştır. *A Shilling Cookery for the People* adında yoksul insanlar için bir yemek kitabı kaleme alır. Soyer'in

²⁷ https://en.wikipedia.org/wiki/Guillaume_Tirel (Erişim Tarihi 28.10.2021).

²⁸ https://en.wikipedia.org/wiki/Le_M%C3%A9nagier_de_Paris (Erişim Tarihi:28.10.2021).

²⁹ "Das Buch von guter Speise", https://de.wikipedia.org/wiki/Das_Buch_von_guter_Speise (Erişim Tarihi:28.10.2021).

³⁰ https://en.wikipedia.org/wiki/The_Queen-Like_Closet (Erişim Tarihi: 28.10.2021).

³¹ https://en.wikipedia.org/wiki/The_Forme_of_Cury (Erişim Tarihi: 28.10.2021).

Büyük İrlanda Kıtlığı döneminde *The Poor Men's Rejuvenator* adlı kitabından her kopyası için elde ettiği gelirin bir kısmını kıtlık adına yardımda bulunacağını taahhüt etmesi yardımsever kişiliğini göstermiştir. Ancak İrlandalılar bunu bir iyilik olarak değil, İngilizlerin yıllardır kendilerini istememesinden ötürü düşmanca bir hareket olarak yorumlamıştır. Yoksul İrlandalılar için patates çok değerli bir besin kaynağı olmuştur. 1798-1845 yılları arasında İrlanda'da yirmi hasat çürürken, İngiltere'de üç hasat çürümüştür. 1845 yılında çöken sis ardından tarlalardaki patateslerin çürümesi ve gerçek bir kıtlığın yaşanması sonucu Soyer, Dublin'de İngiliz hükümetinin finanse ettiği bir aşevi açmıştır. Soyer burada aç insanlara İrlandalıların baharatlı su diye ifade ettiği çorbalar pişirmiştir. Bu durum İrlandalıların isyan etmesine neden olmuştur. Çünkü çorba özellikle aç insanların direncini düşürüp hastalığa yatkın hale getirdiği için İrlandalılar, dönemin politik kavgalarını da göz önüne alarak hükümete nefret ile yaklaşmıştır. Bu kıtlık yüzünden bir milyondan fazla İrlandalı hastalık ve yetersiz beslenmeden ölürken,

Görsel 2. Alexis Benoît Soyer'in patentini aldığı 'Magic Stove'.

iki milyondan fazla İrlandalı göç etmek zorunda kalmıştır.³² Soyer, Kırım Savaşı'nda askerlere yemek yapmak için Edirne'de

mutfak kurmuş ve Dolmabahçe Sarayı'nın mutfağına da bir ziyarette bulunmuştur.

Selçuklu mutfağı Orta Asya'dan gelen kültürün İslam kurallarıyla harmanlanmıştır. Mutluluk veren bilgi anlamına gelen *Kutadgu Bilig* adlı eserde aşçıbaşının nasıl olması gerektiği ve temizliğin yemek için önemi anlatılmıştır. 11.yüzyıla kadar olan Türk kültüründeki mutfak gereçlerini içeren *Divanü Lügati't Türk*'te mutfağın dildeki yansımaları vardır. Benzer mutfak eşya isimleri Osmanlılar döneminde de yerini almıştır.³³ Mutfakta yasaklar olduğu gibi devletin coğrafyada yayılcı bir politika izlemesiyle mutfak bilgisi, diğer kültürlerin etkisiyle genişler. Ardından Osmanlı Devleti altı yüz yılı aşkın imparatorluk sürecinde üç farklı kıtada olması sonucu büyük bir mutfağı ortaya çıkarmıştır. Stratejik bir konumda olması sayesinde ticaret yollarında hâkimiyet üstünlüğü ile öncelikle başkent İstanbul'a her türlü yiyeceğin temin edilmesi sağlanmıştır.

³² Sherman, s.38.

³³ Emine Gürsoy Naskali, **Mutfak Gereçleri Kitabı**, 1. Baskı, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2017, s. 5-6.

Zenginleşen mutfağının bitmeyen tüketimiyle de İstanbul, Robert Mantran'ın deyimiyle *mide kentine* dönüşmüştür.

I.2. Mutfak Çalışanları

Mutfakta bir menü ortaya çıkarmak aslında ekip işidir ve bu ortamda bir hiyerarşi hâkimdir. Osmanlı toplumunun büyük bir bölümünün aşçısı yoktu çünkü onlar yemeğe lezzetten ziyade karın doyurma işi olarak görmüşlerdir. Bunun ekonomik sebepleri olduğu gibi evde mutfak gibi bir alana ihtiyaç duyulmaması veya mutfağa ayıracak bir odanın olmaması da neden olmuştur. 16.yüzyılda İstanbul'daki evlerin yalnızca %6'sının evinde mutfak vardır.³⁴ Bu orandaki haneler elbette varlıklı evlerdir. Roma döneminde bahsederken üstünde durulan konu, yoksulların evlerinde mutfak olmadığından dışarıdan beslenmeleri idi. Bu yüzyılda halen bu durum devam etmekteydi. On dokuzuncu yüzyılda üst tabaka olmanın göstergelerinden biri olan mutfakta aşçı çalıştırma, Osmanlıda yaşayan varlıklı aileler için önemli bir hizmetti. Öncelikle Osmanlı saray mutfağındaki aşçılar yalnızca hanedana değil yüzlerce çalışana yemek çıkarmakla mükellefti. Yabancı elçilerin sofrasında ise mutlaka devletin ve hanenin görkemini mutfakta da yansıtmak için çeşit çeşit tabaklar çıkarılmıştır. Osmanlı padişahı öteki hükümdarlardan farklı olarak tek başına yemek yemesi, protokol ve sofr gösterisi tarafını göstermesine engel olmuştur.³⁵ Abdülmecid'in bir ziyafetle tüm Osmanoğlu ailesini bir arada yemek için toplayana kadar, kadın ve erkeklerin olduğu bir sofr ziyafeti de mümkün olmamıştır.³⁶

Yemek pişiren kişiye tabbâh, tâbih, aşpez veya aşçı denilmiştir. Yemeğin miktarı arttıkça yemeğin tadını da ayarlamak zorlaştığı için aşçılar kıymetli olmuştur. Özellikle aşçıların okuma yazma becerilerinin azlığı göz önüne alındığında bu meslekte çırak, kalfa ve usta olmanın zorluğu ve iyi yetiştirilmiş, çok yemek bilen aşçıya sahip olmak fazlasıyla değerli olmuştur. Her meslekte olduğu gibi Osmanlı'da çırak-usta ilişkisi aşçılıkta da vardır. Topkapı Sarayında ilkin Mengenli bir aşçı mutfağın başına getirilmiştir. İş fırsatı için Mengenlilerin saray mutfağına gelip çalışmasıyla bu aşçıların ünü başlamıştır. Eğinli

³⁴ Stefanos Yerasimos, **Sultan Sofraları- 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı**, 1. Baskı, YKY, İstanbul, 2002, s.18.

³⁵ Yerasimos, s.21.

³⁶ İlber Ortaylı, **Osmanlı Toplumunda Aile**, 9. Baskı, Pan Yayıncılık, İstanbul, 2009, s.39.

ve Nevşehirli aşçılar saray mutfağında çalışmaya başlayana kadar bu durum sürmüştür.³⁷ Nevşehirli aşçılar, Yeniçeri Ocağı'nın ortadan kaldırılmasıyla güvencelerini kaybederler. Silahdar Ağa mutfak idaresindeki hileleri fark edince mutfağı yeniden eli lezzetli Mengenli aşçılara teslim etmiştir.³⁸ Günümüzde Osmanlı'dan miras kalan, Aşçılar Diyarı olarak bilinen Bolu'nun Mengen ilçesinde hala dünyaca ünlü aşçılar yetişmektedir.

On altıncı yüzyıl ortalarında Fransız bir heyet ile İstanbul'u ziyaret eden Nicolas de Nicolay, Osmanlı sarayında çalışan aşçılar hakkında bilgi vermiştir. Aşçıların usta ve beceriklisinin Has Mutfakta çalıştığını, bunun dışında saray içi beslenme için başka genel bir mutfaktan bahseder. Mutfakta çalışan 150 aşçıyı başlıca dört gruba ayırır: *harcıbaşı*, *mutfak emini*, *kâhya*, *mutfak ağası*. Mutfaktaki hizmetlilerin görev dağılımını, maaşlarını, hal ve hareketlerini denetleyen bu kişilere her yıl yeni bir üniforma verildiğini ve bu kişilerin özel seçildiğini kaleme almıştır.³⁹ Topkapı Sarayında Matbah-ı Âmire, yapının en dış kısmında yer alır. Fatih Sultan Mehmed döneminde dört kubbeli inşa edilmiş, Kanuni döneminde bilinen ilk tadilatına girmişse de 1574 yangınında harap olduğundan mutfak ihtiyaca göre yeniden inşa edilmiştir.⁴⁰

Osmanlı esnafının kontrol ve yardımlaşma adına teşkilatlı bir yapısı vardır. Lonca teşkilatı ve gedik usulü, her istenilen mahallede her dükkânın açılmasında önemli bir set kurmuştur. Tekelciliğin yaygın olduğu sistemde her şey kurallara bağlanmıştır. Gıda maddeleri hariç tekeli yapı III. Selim dönemi lağvedilmiştir. Hammade üretiminde, denetleme ve temini konusunda gözetim devam etmiştir.⁴¹ Öyle ki, 1640 tarihli narh defterinde İstanbul aşçılarına yemek narhı verilmiştir. Yemeklerin birimine, ağırlığına ve âdetine göre fiyatlandırmalar verilmesi, aşçıların yemeklerini ne eksik ne de fazla

Görsel 3. Topkapı Sarayı mutfakları plan ve kesit çizimleri.

³⁷ Deniz Gürsoy, **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, 3. Baskı, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2013, s.92.

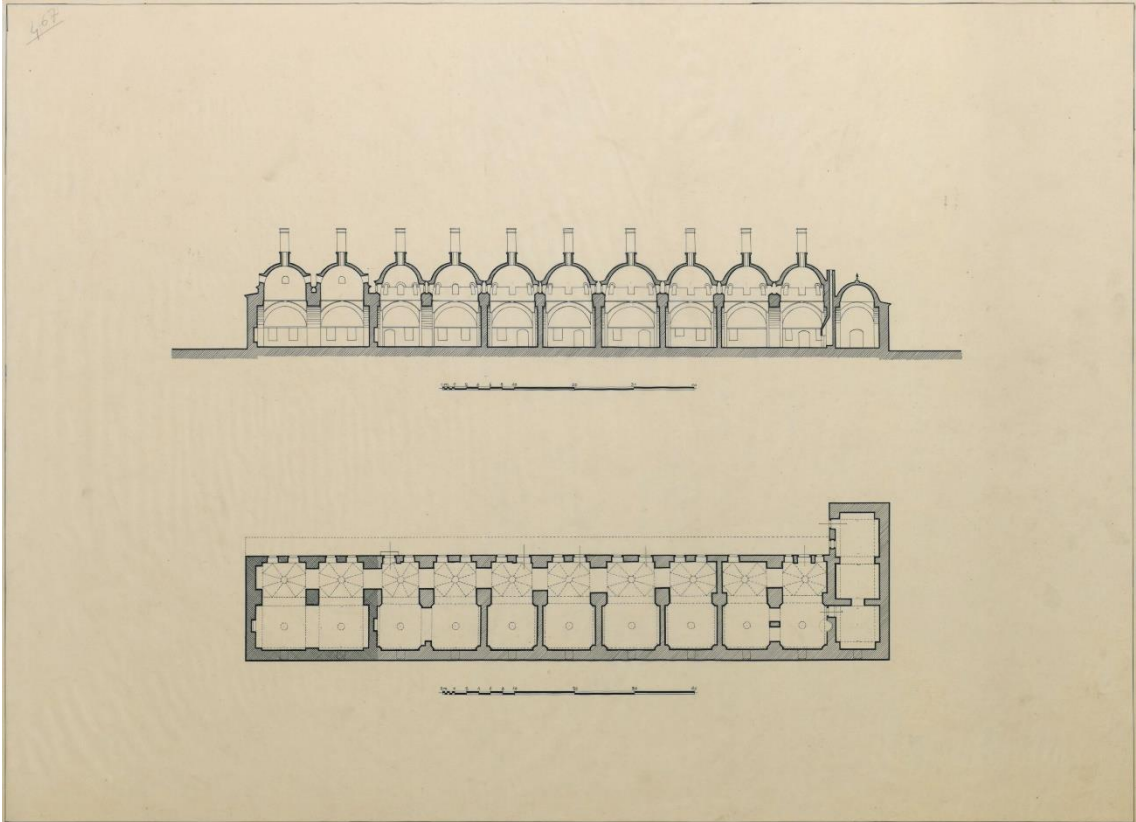
³⁸ Reşad Ekrem Koçu, **İstanbul Ansiklopedisi**, C.2, Nurgök Matbaa, İstanbul, 1959, s.1135.

³⁹ Nicolas de Nicolay, **Muhteşem Süleyman'ın İmparatorluğunda**, Çev. Şirin Tekeli & Menekşe Tokyay, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2014, s.218.

⁴⁰ Arif Bilgin, "*Matbah-ı Âmire*", **İslam Ansiklopedisi**, C.28, TDVY, Ankara, 2003, s.115.; Fatih Devri mutfak organizasyonu hakkında bkz. Süheyl Ünver, **Fatih Devri Yemekleri**, Kemal Matbaası, İstanbul, 1952.

⁴¹ Ahmet Kal'a, "*Esnaf*", **İslam Ansiklopedisi**, C.11, TDVY, İstanbul, 1995, s.428.

vermesine neden olmuştur.⁴² Aşçılar yemekleri bu yüzden tartı veya adetle satmıştır. 1680 tarihli kanunnamede yer alan narh defterinde yemek fiyatlarının yanında aşçılara yönelik kurallar da vardır.⁴³ Aşçılar hakkında hükümlerden bazıları şöyledir: çığ ve tuzlu yemek satmaması, tabakların temiz, bakır kazanların içinin kalaylı olmalıdır. Aşçıların pişirdiği



yemekler göz önüne alındığında ocaklarında devamlı ateş yanmalıdır. Ocak başında ve yemek yapımında önlüklerin kirli olması olasıdır. Bu yüzden aşçı ve çırakların önlüklerinin temiz olması gerekirdi. Ayrıca mutfaktaki yağlı suları gidermek için kireçli sular kullanılmıştır. Etin kesildiği kesme tahtaları sineklerin gelmemesi için kullanım sonrası tahtalar bıçakla kazınmıştır. Temizlik, kireç ve kül kullanılarak bol suyla durulamaktan geçmekteydi. Ocak ateşinin yarattığı isli görüntü sık sık badana yapılarak temizlenmiştir. “Herkes kunduralarıyla helalara fenalığı matbahlara götürmemek üzere...” Tuvalete giden hizmetlinin ayağındaki pisliği mutfığa taşımaması için

⁴² Mübühâ S. Kütükoğlu, “1600 Tarihli Narh Defterlerine Göre İstanbul’da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiyatları”, *Tarih Enstitüsü Dergisi*, S.9, İstanbul, 1978, s.22-30; Yaşar Yücel, **1640 Tarihli Es’âr Defteri**, DTCFB, Ankara, 1982.

⁴³ Artun Ünsal, “Geçmişten Günümüze İstanbul’un Lokantaları”, **Şehir ve Kültür: İstanbul**, İstanbul, 2010, s.391.

tuvaletlerde terlik bulundurulmuştur.⁴⁴ “*Gerek saray-ı hümayun-ı mülükhanelerindeki ve gerek Dolmabahçede bulunan matbah-ı müstahdeminde ayrı ayrı memur bulunan doktorlar vasıtasıyla bir kere daha muayenelerinin icrası nazif...*” Sarayda hastalık taşıma ihtimaline karşı mutfak hizmetlileri muayeneden dahi geçirilmiştir.⁴⁵ Yemekten hastalık bulaşmasını önlemek için alınan bu önlem tırnakların kısa, yüzük takmanın ise yasak sayılmasıyla desteklenmiştir.⁴⁶ Ayrıca aşçıların altında çalışan çırakların gayrimüslim olmamasına dikkat edilmesi istenmiştir. Bu esasen Müslüman ve ehli kitapların yemeklerindeki farklılıktan kaynaklanmış olmalıdır. Konak sahiplerinin çalışanlarına her ay maaş haricinde aynı tayinatlar da vermiştir. Sultan Abdülmecid’in kızı Refia Sultan’ın sarayında görevlilere verdiği ürünler arasında bolca sabun başta olmak üzere kıyafet, süpürge, mum, kahve ve şeker yer almıştır.⁴⁷

Evliya Çelebi İstanbul’da sabahın ilk ışıklarında fakirleri ve akşamdan kalan sarhoşların ayılmak için geldiği işkembeci esnafından bahseder.⁴⁸ Dükkân dışında çevrede ev satın alan aşçılar, çevredeki komşular tarafından Divan-ı Hümayuna şikâyet edilmiştir. Ebniye Nizamnamesi ile yapılar denetim altına alınmak istense de bazı yangınlar önlenememiştir. Kâgir bir bina olmasına rağmen bir gazinonun mutfağında çıkan yangın, söndürülene kadar alevler, çevredeki iki yüz ev ve elli dükkâna da zarar vermiştir. “...kargir gazinosunun matbahından ateş zuhur ederek derhal asakir-i şahane ve memurini saire tutuşup su ve gayret olunmuş ise de rüzgarın şiddetinden etrafına sirayetiyle yalnız iki yüz bab hane ile elli bab dükkân muhterik olduğu halde bastırılmış ve esbab-ı zuhuru derdest-i tahkik bulunmuş idiği.”⁴⁹ Osmanlı evleri çoğunlukla ahşap evlerden oluştuğundan ateşe karşı direnci zayıf olmuştur. Olası yaygınları önlemek için İstanbul kadısı sokaklarda yemek pişirilmemesi için sıkı denetimler yapmıştır.

II. Abdülhamid döneminde bekâr odalarının yoğun bulunduğu Tavukpazarı, Tahtakale ve Yeniceami çevresinde aşçı dükkânları yer almıştır. Bu dükkân içinde

⁴⁴ BOA, Y. PRK. SGE. 6/20 Fi 29 Nisan 1310 – 11 Nisan 1894 M.

⁴⁵ BOA. Y.PRK. BŞK. 65/66 Fi 19 Safer 1319 H – 7 Haziran 1901 M.

⁴⁶ Abdülaziz Bey, **Osmanlı Âdet, Merasim Ve Tabirleri**, TVY., İstanbul, 1995, s.187.

⁴⁷ Ali Akyıldız, **Mümin ve Müsrif Bir Padişah Kızı Refia Sultan**, 3. Baskı, TVY., İstanbul, 1998, s.117.; Abdülaziz Bey, s.188.

⁴⁸ Marianna Yerasimos, **Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü**, 1. Baskı, YKY, İstanbul, 2019, (Evliya), s.109.

⁴⁹ BOA. Y. PRK. AZJ. 6/112 Fi 24 Zilkade 1300 H – 16 Eylül 1883 M.

yemekler sergilenmiştir. Aşçı, başındaki fesin üzerinde sarılı yemeniden ince sarığı ve üstünde muhtemelen yemek lekesi olan önlüğü ile ocağın başında durmuştur.⁵⁰ Çarşıda yemek yiyenler bekârlar, ameleler, kimsesiz, seyyahlar ve evinde mutfak olmayanlardır.

Osmanlı Devleti'nde sultan sofrasını hazırlamak ve sultanın olası bir tehlikeden kurtarmak için yemeğin tadına bakana *çaşnigir*, sultanın ekmeğinden sorumlusuna *peşkircibaşı*, sultanın suyunu saklayan *mumbaşı*, yemek sonrası ellerin temizliği için hazırda bekleyen *ibrikçibaşı*, kahvesini getirene *silah tarağa*, şerbetini getirene *çuhadarağa* denmiştir.⁵¹ Bu örgütlenme ve iş bölümünün yalnızca padişaha özel olması, sarayın geri kalan yerlerindeki beslenmeden sorumlu hizmetlilerin nüfusunun ne derece kalabalık olduğu tahmin edilebilir. Neredeyse her çöpü kayıt tutan Osmanlı Devleti, Topkapı Sarayı mutfağına 15. yüzyıl sonlarında 16.356 koyun, 410 ton un ve yaklaşık 200 ton pirinç alırken, 1573 tarihli muhasebe kaydında saraya 34.887 koyun, 1074 ton un ve 730 ton pirinç alındığı kayıt etmiştir.⁵² Bir yüzyıldan daha kısa sürede saray mutfağında bu denli gıda masrafı artışı, sarayda yaşayan nüfusun arttığının kanıtıdır.

“...bazen yemeği kavas pişirirdi. Çünkü hemen bütün Türkler az ya da çok yemeğin nasıl pişirileceğini bilir.” ve *“Yiyeceklerinizi hemen pişirmek için çarşıdaki bir lokantaya gönderebilirsiniz ya da isterseniz kendiniz pişirebilirsiniz.”*⁵³

19. Yüzyıl sonlarında Osmanlı topraklarını eşiyle birlikte gezen yabancı seyyah Ramsay, gözlemlerinde Türklerin el lezzetinden bahseder. Görülüyor ki, evde yemek pişirmek için ocağı uygun olmayan ya da yetersiz olanlar için çarşıda bu işi gören lokantalar mevcuttur. 17. yüzyılda vezir ve ayanlara şerbetler taşınması, 19. yüzyılda I.Abdülhamid'in kızı Esma Sultan'ın konağına çeşitli böreklerin sipariş edilmesi bunu kanıtlar.⁵⁴ On dokuzuncu yüzyılda restoran ve kafe gibi yiyecek satmaya yönelik işletmelerin çoğalmasıyla insanlar yalnızca evlerinde değil dışarıda da vakit

⁵⁰ Koçu, s.1135.

⁵¹ Esnur Karataş, **Geleneksellikten Değişime Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü**, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Kırıkkale, 2018, s.18.

⁵² S. Yerasimos, s.19.

⁵³ Agnes Dick Ramsay, **19. Yüzyıl Sonlarında Türkiye’de Günlük Yaşam**, 1. Baskı, Say Yayınları, İstanbul, 2015, s.20, s.23.

⁵⁴ Mustafa Altıntaş, **Osmanlı İstanbul’unda Ta’âm Bişirüb Satanlar Aşçılar, Başçılar, Büryancılar, Börekçiler, Taticılar (1500-1800)**, 1. Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2020, s.33.

geçirebilmişlerdir. Zamanla yalnızca bekâr erkeklerin uğradığı dükkânlardan kadın erkek gözetmeksizin sosyalleşme alanı olarak restoranlar ortaya çıkmıştır. İstanbul'daki işletmelerin nitelikli aşçıya ihtiyaç duymalarıyla birlikte bu meslekte profesyonelliğin önemli olduğunda ortaya çıkmıştır.

İstanbul'daki aşçıların kıymetleri 19.yüzyılda Fransız mutfaklarına olan yetkinlikleriyle parlamıştır. Şipsevdi romanında Fransız yemeği düşkün Meftun Bey'in aşçılarına bu doğrultuda talimatlar vermesi⁵⁵, dönemin Türk ev yaşantısının bir tasviridir. Batılılaşmanın her alanında olduğu gibi mutfakta da Fransa örnek alınmıştır. 1866 yılında Abdülaziz döneminde mutfak şefi Rum Marko, Fransız aşçı ve tatlıcılarını davet etmek için Paris'e gönderilmiş ve sarayda servis yapacak şef ve garsonlara Avrupai uniformalar diktirilmiştir.⁵⁶ Fransa'nın mutfaktaki parlaklığı diğer Avrupa ülkelerinin de dikkatini çekmiştir. Asil aileler aşçıları Fransa'ya göndermiş, onların ücretlerini karşılamıştır.⁵⁷ Bundan önce yemek pişiren aşçı sayılabılırken, yemekleri uygun ve yabancı tarifleri yerel damak tadına uygun pişirme becerisi gerekmiştir. Kısacası daha disiplinli daha profesyonellik gerektiren bir meslek olmuştur.

Osmanlı'da yemek satılan çarşı dükkânlarında yemekler tezgâhta sergilenmiş, müşteri yemeğini alıp ya duvar kenarında masada ya da çevredeki iskemlelere oturarak yemeğini yemiştir. Gayrimüslimlerin yoğunlukta yaşadığı, alafranga hayranlığı olan Müslümanların ve yabancı seyyahların uğrak yeri Pera ve Galata'da bile temiz sofrâ örtüleri bulunan masalarda zengin menülerin olduğu, çatal ve bıçakların hazır bulunduğu modern sofralar ancak 19.yüzyıl ortalarından sonra ortaya çıkmıştır.⁵⁸ Beyoğlu'nda aşçı Abdullah Usta 1888 yılında açtığı Avrupai lokantasının adı Önce *Victoria* ardından da *Abdullah Efendi* olmuştur. İşletme ruhsatı II. Abdülhamid tarafından verilmiştir. Bu isim tercihinde önce yabancı bir isim kullanması muhtemelen bu lokantalara en çok

⁵⁵ Hüseyin Rahmi Gürpınar, **Şipsevdi**, Ankara, 2021, s.92.

⁵⁶ Sula Bozis, **İstanbul Lezzeti İstanbullu Rumlardan Mutfak Kültürü**, TVY, İstanbul, Ekim 2000, (Lezzeti), s.57.

⁵⁷ Mustafa Aksoy- Nurhayat İflazoğlu- Cihan Canbolat, "*Avrupa Aşçılık Tarihi: Antik Yunan'dan Sanayi Devrimi'ne*", **Journal of Recreation and Tourism Research**, 2016, 3(1), s.59.

⁵⁸ Ünsal, s.396.

uğrayanların yabancı uyruklu misafirler olmasındandır. Bu işletme yer değiştirse de bugün İstanbul İstiklâl Caddesi'nde devam etmektedir.

Aşçılar ve mutfakta yemek pişirenler için çeşitli yemek tarifleri içeren kitaplar basılmıştır. Tarifleri doğru uygulayabilmek, gıdaların telef olmaması için doğru alışveriş yapmak ve doğru şekilde pişirmek gerekiyordu. Bazı yemekler için farklı ekipmanlara ihtiyaç duyulabiliyordu. 19.yüzyılda yemek kitaplarının temel amacı alafrağa lezzetlerin evlerde pişirilmesinin sağlaması ve mutfakta tecrübesiz kimselerin bu konuda bilgilendirilmesidir. Osmanlı döneminde bilinen ilk yemek yazması, 13. yüzyılda Bağdadi'nin kaleme aldığı ancak 15. yüzyılda Osmanlı hekimi Muhammed b. Mahmûd Şirvânî'nin yetmiş yedi tarifile ek ilave yaparak Arapçadan çevirdiği *Kitabü't-Tabih*'dir. Yazarları bilinmeyen 18.yüzyıla ait bir yemek risalesi ve *Ağdiye Risalesi* olarak bilinen yazma bir eser daha bulunmuştur. Bu kitaplar klasik Osmanlı mutfağını göstermesi açısından önemlidir. *Et-Terkibât Fi Tabhi'l Hulviyyât* adlı tatlı kitabı ve *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi* bugün Türkçeye kazandırılmış ve yayınlanmıştır. 1844 tarihinde Mekteb-i Tıbbiye hocası Mehmet Kamil tarafından *Melceü't-Tabbahin*(Aşçıların Sığınağı) yayınlanmış ilk yemek kitabıdır. 1864'te Londra'da Türi Efendi tarafından *A Manual of Turkish Cookery* adıyla çevrilmiştir.⁵⁹ Tanzimattan beş yıl sonra yayınlanan bu yemek kitabı sekiz baskı yapmış ve 13 fasıldan oluşmuştur: çorbalar, kebablar, yahniler, tavalalar, hamurdan mamul börekler, hamurdan mamul tatlılar, soğuk tatlılar, bastılar, dolmalar, pilavlar, hoşafklar, tatlılar ve hoşafklar. Son baskısı 1888 tarihinde *Ev Hanımı* adıyla baskıya girmiştir. Fasil sayısı on dokuza çıkarılmış, hatalar düzeltilerek toplam 286 yemek tarifi içermiştir. Şirvani ve Mehmet Kamil'in ortak noktası ikisi de tıp ile yakından ilgilidir. Doktorlar iyi yemeğin sağlıkla doğrudan ilişkisi olduğunu söylerken, mutfak çalışma koşulları hakkında tavsiyeler veren kitaplarda temiz, lezzetli ve yeni usul tariflerin başlangıçta hekimler tarafından yazılması şaşırtıcı değildir.⁶⁰

1880'de *Yeni Yemek Kitabı* 1924'e kadar yedi baskı; Ayşe Fahriye'nin, mutfak tavsiyeleri yanında 887 tarifli *Ev Kadını* 1882-1907 arasında 802 tarifile dört baskı;

⁵⁹ Özge Samancı, "Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları", **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, C.31, S.2, 2020, (Yemek), s.206.

⁶⁰ Mehmed Kâmil, **Melceü't-Tabbâhin**, 1. Baskı, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, İstanbul, 2015, s.26.

Mahmut Nedim b. Tosun'un *Aşçı Başı* 1900-1927 arasında üç baskı yapmıştır. Bu yemek kitapları Melceü't-Tabbahin'i esas alsa da yeni alafranga yemekleri de içinde bulundurması, harmanlaması bakımından önemlidir. Ev Kadını, mutfak ve kilerin doğru tanzimi, sofrada adab-ı muaşeretini hakkında bilgi vermiştir. II. Meşrutiyet döneminde açılan okulların da benzer amaçları vardı. 1915 yılında Darülmuallimin Darülmuallimât Nizamnamesi'nde verilecek dersler arasında idâre-i beytiyye, ma'lûmât-ı ahlâkiyye ve yemek pişirme yer alır.⁶¹ Aşçıbaşı, yazarı piyade mülazımı olarak görev yaparken arkadaşlarını yemek pişirme konusunda bilgilendirmek için yazmıştır. Ayrıca hizmette bulunduğu yerlerdeki yöresel yemekleri de kitaba dâhil etmiştir. Ermeni alfabesiyle yazılmış olan *Yeni Yemek Kitabı ve Hamur İşleri* 1871'de; *Miftahü't-Tabbahin* 1876'da; *İlaveli Yeni Yemek Kitabı* Ohan Aşçıyan tarafından 1889'da; *Aşçının Kitabı* Bogos Piranyan tarafından 1914'te; *Mükemmel Yemek Kitabı* 1926'da basılmıştır.⁶²

“Ev idaresi deruhte edecek olan kızlarımızın hayatta her gün birkaç saat meşgul olacakları mutfak işleri sıhhate naf'i ve zevk-i millimize muvafık bir surette tertip ve ihzar etmeyi ve en acemi bir hanıma gayet basit ve sade bir surette yemek pişirmeyi öğretir mükemmel yemek kitabıdır.”

Mehmed Reşad'ın *Fenn-i Tabâhat* (Aşçılık Bilimi) 1921'de birinci cildinin başlık sayfasındaki bu sözlerle yayınlanmıştır. İsminden de anlaşılacağı üzere yemek pişirme işini ciddiye almış, tariflerde ipucu ve uyarılar da bulunmuştur. Dört cilt halinde 524 Osmanlı mutfağı, 266 Fransız mutfağına ait tarifler bulunur. Osmanlı döneminde yayınlanan son yemek kitabıdır. Kadınları evin mutluluğundan sorumlu tutarak, yemek pişirmenin en keyifli ev işi olduğunu, aşçısı olan ev hanımlarının bile yemeğin pişirilmesini gözetmesini savunulmuştur.⁶³ Mutfak eşyaları, sofrada malzemeleri ve etin hangi bölümünün nerede kullanıldığını gösteren görsellerde kullanılmıştır.

Kadınlara yönelik dergilerde Batılı aşçılardan bahsedilmiştir. Bunlardan en ünlüsü Madam Roza Lewis, kadın olması ve kadın aşçı yetiştirmesi, saray ve ünlü lokantalarda yemekler pişirmesi takdir edilerek, Osmanlı kadınlarına örnek olması için makalelerde

⁶¹ Cemil Öztürk, “*Dârülmallimât*”, *İslam Ansiklopedisi*, C.8, TDVY., 1993, s.550.

⁶² Samancı, *Yemek*, s.206-207.

⁶³ Mehmed Reşad, *Fenn-i Tabâhat 1340-1341*, Haz. Priscilla Mary Işın, 1. Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2018, s.5,8,30.

bahsedilmiştir.⁶⁴ Konak yaşamındaki aşçıların, alışveriş konusunda evin efendisi veya hanımefendisi tarafından gözetilmesi dergilerde vurgulanmıştır. Müsriflik yapılmaması ve yiyeceklerin doğru şekilde kullanılmasını kontrol edilmesine dikkat çekilmiştir. Osmanlı sarayının yanı sıra konak ve malikâneelerde, günlük yiyecek içecek ve öteki ihtiyaçlarını karşılayan, bunların muhasebesini tutan kişilere *vekilharç* adı verilirdi. Konaktaki aileler, varlıklarını bu kişiye emanet eder, masraflı konaklarda bazen yardımcı olarak yaverlerde yer almıştır. Mutfakta kullanılan odun ve kömürün tedarik edilmesinin yanında mutfak eşyaları ve bunların tamirine kadar birçok kalem içeren muhasebeler yapıldı. Tüm bu masraflar *masârifat pusulaları* olarak kayıt altına alınmıştır.⁶⁵ 1640 Tarihli Es'ar Defterine bakıldığında bu tarihlerde bile satılan yiyeceklerin çeşitliliği, Osmanlı mutfağının zenginliğini göstermektedir.

*“Ramazanlarda davetli davetsiz iftara gelenler için büyüklerin konaklarında elli-altmış sofraya kurulduğu olurdu. Fukara ve aceze için de ayrıca sofralar tertip olunurdu.”*⁶⁶

Osmanlı devlet ricalinin evleri özellikle düğün, cenaze ve bayramlarda davetsiz misafirlerle, fakir ve kimsesizlerle dolup taşardı. Büyük davetlerde masalara yemek tabaklarını taşıyan, toplayan ve mutfak işlerine gerektiğinde yardım eden *tablakârlar* olmuştur. Tabakları temizler, parlatır ve kandilleri yakılması için hazırlarlardı.⁶⁷ Zenginler aç insanları doyurduğu gibi mahallelere de çeşmeler yaptırarak hayır sahibi olurlardı. Çiftlik, konak ve yalılarda bazen bina içinde bazen de sonradan ilave edilen *müştemilât*, hizmetçi odası, mutfak, ahır gibi evin yardımcı bir mekânı olmuştur.⁶⁸ İzmir Bornova'da bulunan Dramalar Köşkü'nde müştemilat ve mutfak binası ana binadan ayrı inşa edilmiştir. Gaziantep'te Bey Mahallesi'ndeki büyük ailelerin yaşadığı evlerde de mutfak ana binanın dışarısında bir binada yer almıştır.

Büyük sofralar için büyük mutfaklara ihtiyaç duyulmuştur. Aşçıların da bunun için mutfakta bir ekibi vardır. Aşçı tek başına olsa dâhi aşçıbaşı diye hitap edilirdi.

⁶⁴ Osman Tefik, “*Hizmetçilerin İlgası*”, *Mütalaa*, S.85, 18 Mart 1314, s.3; Uğur, s.85-96.

⁶⁵ Mehmet Canatar, “*Vekilharç*”, *İslam Ansiklopedisi*, C.43, TDVY., İstanbul, 2013, s.10.

⁶⁶ Salih Münir Paşa, *Geçmiş Zamanlar II. Abdülhamid Devri Osmanlı Diplomasisi, İstanbul ve Paris Hatıraları*, Haz. Ali Birinci & Selma Günaydın, TTK Yayınları, Ankara, 2015, s.551.

⁶⁷ Abdülaziz Bey, s.188.

⁶⁸ <http://www.lugatim.com/s/m%C3%BC%C5%9Ftemilat> (Erişim Tarihi 28.10.2021).

Matbah hademesi, kebabçı, hamurcu, tatlıcı, kuşhaneci, pilavcı, ocakçı, çırak, bulaşıkçı olarak görevlerine göre ayrılmışlardır.⁶⁹ Konak ihtiyaçlarına göre çalışanların sayısı artmıştır. Kahvecibaşı Ağası, hane sahibin ve misafirlerinin kahvelerinden; Tütüncübaşı Ağası, ev sahibi ve misafirlerine çubuk ikramından; Kilercibaşı Ağa, konakların erzaklarının ve tabaklarının bulunduğu odanın sorumlusudur.⁷⁰ Kıymetli eşyalarında yer aldığı kilerlerin anahtarı bu kişide olurdu. Kâhya, kadın ve erkek olabilirdi ancak hareme girecekleri için güvenilir ve sır taşımayan kişilerden seçilmişlerdir. Ev sahibinin istediklerini yaparlar, çalışanları gözlerlerdi. Bahçevanbaşı, evin bahçesindeki çiçek ve yetiştirilen sebzelerden sorumludur.⁷¹ Mutfak evin bir odası olsa da aşçılar, aşçıların yamakları ve diğer hizmetçiler için de buluşma yeri olmuştur.

“Hiç ücret almadıkları doğrudur. Fakat onlara her yıl, bizim hizmetçilerimizin aylığından daha pahalıya gelen giysiler verilmektedir.”⁷²

Osmanlı Devleti’nde varlıklı kişiler esir pazarlarından ev işlerini görmesi için köleler almıştır. Köleler satın alındığı için düzenli bir maaş ödemesi olmasa da Osmanlı’da yapmış oldukları hizmet için azat edilebilir veya mirasından pay bırakılabiliirdi. 1847’de kölelik İstanbul’da yasaklanmış fakat bu köle ticareti kaçak yollardan devam etmiştir.⁷³ Belirli bir zaman sonra bu karaborsadan köle bulmak bile zorlaşınca bu emek boşluğu besleme ve evlatlık adı altında doldurulmuştur.⁷⁴ Batıdaki ismi ise hizmetçilik kurumu idi. Avrupalı bir yaşam tarzı dileyenlerin artık itibar için evde hizmetçi çalıştırması 19.yüzyıl ortalarından itibaren daha sık görülür olmuştur. Konak yaşamındaki hizmetçilik, dönemin romanlarına da konu olmuştur. Hüseyin Rahmi, *Mürebbiye* adlı eserinde Anjel isimli hizmetçinin konaktaki erkekleri baştan çıkarmasını konu edinmiştir. Orta halli ve daha yoksul evlerde mutfakta bulaşık yıkayan, sofrayı hazırlayan ve yemekleri pişiren kişiler evin kızı, gelini ve evin hanımı yani anne olmuştur.

⁶⁹ Abdülaziz Bey, s.187.

⁷⁰ Abdülaziz Bey, s.182.

⁷¹ Abdülaziz Bey, s.179-182.

⁷² Lady Montagu, **Doğu Mektupları**, 2. Baskı, Özgü Yayınları, İstanbul, 2014, s.96.

⁷³ M. Akif Aydın – Muhammed Hamidullah, “*Köle*”, **İslam Ansiklopedisi**, C.26, TDVY., Ankara, 2002, s.248.

⁷⁴ Yavuz S. Karakışla, **Osmanlı Hanımları ve Hizmetçi Kadınlar (1869-1927)**, Akıl Fikir Yayınları, İstanbul, Aralık 2014, s.13.

Hizmetçi ihtiyacı için artık evde evin hanımı ve hizmetçi arasındaki usta-çırak ilişkisi daha profesyonelleştirilerek, Osman Nuri Bey tarafından eğitilmiş hizmetçiler için Umûm Hizmetkârân İdârehânesi 21 Mart 1911’de kurulmuştur.⁷⁵ Bu kuruluş sayesinde çalışanların kontrol altında tutulması amaçlanmıştır. Osman Nuri Bey, güvenilir ve çalışkan hizmetçi azlığından yakındığından bu işe girişmiştir. On dört maddeden oluşan talimatnameyle, Müslüman kadınlar haricindeki çalışanların fotoğraflarıyla birlikte bilgilerinin bulunduğu dosyalardan olası şikâyetlerde veya suçlarda bu bilgilerin kullanılmasını sağlamıştır. Görevlerine göre maaş farklılıkları olan hizmetçiler, oturdukları mahalle imam ve muhtarlarından iffetli ve namuslu olduklarına dair birer belge almaları istenmiştir.⁷⁶ Bütün bu hizmet anlayışı Batılılaşan Osmanlıların alafranga zevklerinin arz talep ilişkisinden doğmuştur. Yemek yapmak için aşçı, çocuk terbiyesi için mürebbiye ve ev işleri için uşak ve hizmetçi çalıştırmak orta halli Osmanlılar için sıradan olmaya başlamıştır. Güvenilir ve çalışkan hizmetçilerin güç bulunması, hizmetçilerin işverenlerle olan ilişkileri ve apartman yaşantısı açısından Burhan Cahit’in Hizmetçi Buhranı romanı hizmetçiliğe eleştirel bir şekilde yer vermiştir.

Hizmetçilik İstanbul’da orta ve üst sınıf evlerinde önemli bir iş koludur. Osmanlı’da çocukların ev içi hizmetlerde yer aldığı da olmuştur. Bu çocuk işçilerin dövülerek terbiye edilmesi normal karşılanırsa da kadın dergilerinde hizmetçilere kötü davranışın olumsuz sonuçları da anlatılmıştır. Bu şiddetin sonucu olarak çocuklar çoğunlukla evden kaçmış, darba dayanamayanlar hayatını kaybettiği gibi intihar vakaları da gerçekleşmiştir.⁷⁷

Osmanlı Devleti’nde padişaktan sonra gelen Avrupa’daki gibi bir soylu grubu bulunmamaktaydı. Avrupa’nın seçkin grubunun mutfak çalışanları da oldukça fazlaydı. Avrupa’da mutfaktaki malzemenin tedarikinden mutfak çalışanları sorumluydu. Bu yüzden soylular alışveriş yapmamıştır. Jean Jacques Rousseau anılarında bir beyefendi olduğu için fırına gidemeyeceğinden yakınmıştır. Ardından da vaktiyle bir prensesin başka doyurucu hamurlu yemek bilmediğinden olsa gerek, bir köylüye “Ekmek yoksa

⁷⁵ Karakışla, s.61.

⁷⁶ Karakışla, s.56.

⁷⁷ Yahya Araz, **Osmanlı İstanbul’unda Çocuk Emeği Ev İçi Hizmetlerde İstihdam Edilen Çocuklar (1750-1920)**, 1.Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, Eylül 2020, s.222,232.

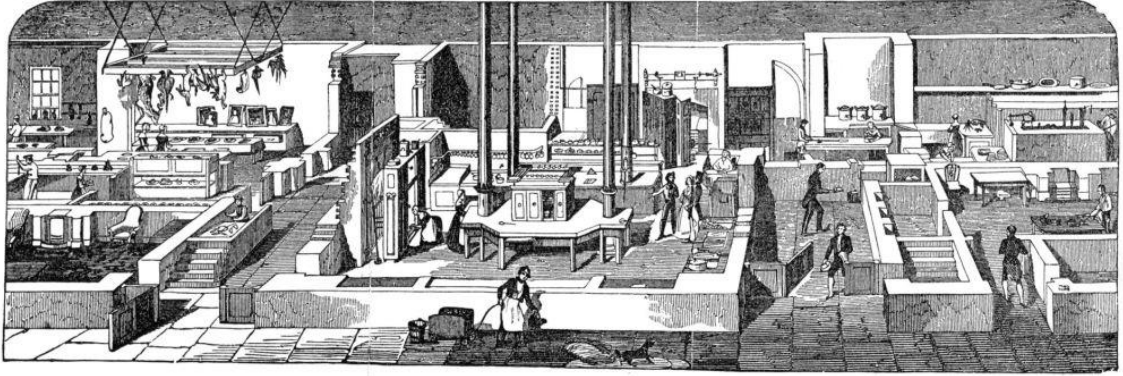
pasta yesinler”⁷⁸ dediğinden bahsetmiştir. İngilizce “Then let them eat pastry!” ve Fransızcasında “Qu’ils mangent de la brioche” olarak geçen bu ünlü sözü aslında Marie Antoinette ile özdeşleştirilse de o söylememiş, aksine o, ülkedeki ekmek kıtlığına karşı köylünün mükâfatlandırılmasını gerektiğini söylemiştir. Fransız Devriminin ortaya çıkışında halkın fakirlik içindeyken sarayın yüksek standartlarda yaşaması tetikleyici bir unsur olmuştur. Yukarıdaki söz, o dönem soylu-köylü arasındaki uçurumu nitelemesi ve nefreti arttırması bakımından sıkça tekrarlanmıştır. 1789’da Fransız İhtilâli ile monarşi kaldırılırken saraydaki çalışanlar da işsiz kalmıştır. 1856 yılında Alexis Soyer bu işsiz kalan aşçılardandır. İngiltere’ye göç ederek orada 1841 yılında açılacak olan *The Reform Club*⁷⁹ için mutfak tasarlar. Bu kulüp günümüzde hala aktiftir. Bu mutfağı, çalışanların kolay çalışabilmesi için teknolojiyi de kullanarak o günün dünyasının en gelişmiş mutfağını planlamıştır. Sıcaklığı ayarlanabilen fırınlar, buzla soğutulmuş çekmece, çalışanların rahatça yemek hazırlayabileceği tezgâh ve depolama alanları tasarlamıştır. Tasarladığı *magic stove*’un patenti ile ünü her yere yayılmıştır. Kırım Savaşı’nda askerlere pişirilen etlerin suyunun dökülmeyip yemeklerde kullanmasıyla et suyu günlük mutfaklara girmiştir. Dolmabahçe Sarayı’nın mutfağını arkadaşı Mösyö Roco Vido sayesinde ziyaret ederek yüzlerce aşçının nasıl yemek pişirdiğini görünce yemeklerin odun ateşinde yavaşça pişirilmesinin yemekleri daha lezzetli yaptığını, bunun Avrupa’dan daha üstün bir pişirme tekniği olduğunu belirtmiştir. Her gün bakırların kalaylandığını, mutfağın yirmi büyük bacası olduğunu, aşçıların daima temiz kıyafetler

⁷⁸ Jean Jacques Rousseau, **İtirafırlarım**, Çev. Reşat Nuri Güntekin, İstanbul, 1991, s.414.

⁷⁹ <https://www.reformclub.com/Home> (Erişim Tarihi: 28.10.2021).

giydiğini söylemiştir. Ancak kullanılmayan kap ve kacakların yerde dağınık bırakılmasını da eleştirmiştir.⁸⁰

Fransa'nın ilk ünlü pastacısı Marie-Antoine Carême, Fransız mutfağının gelişmesine katkıda bulunmuş dünyaca ünlü şeftir. 19.yüzyıl başlarında yemeklerde abartıdan çok lezzete odaklanmış ve daha küçük servisler hazırlayarak *yüksek mutfak* ekolünü bir üst seviyeye taşımıştır. Aşçıların Kralı ve Kralların Aşçısı diye anılmıştır. Aşçılık, sofraya ve servis düzeni üzerine kitaplar yazmıştır.⁸¹ Mutfağın bölümlere göre ayırmıştır. Aşçı olmasa da gastronomi üzerine kafa yormuş bir isim de Jean Anthelme Brillat-Savarin'dir. Hukuk ve ekonomi alanında uzman olsa da yemek pişirmeyi seven Savarin'in ölmeden iki ay önce yayınladığı *The Physiology of Taste*(1825) adlı eseri gastronominin teorik temellerini oluşturmuştur. En ünlü sözü, "Bana ne yediğini söyle,



Görsel 4. Alexis Soyer tarafından *The Reform Club Mutfağının Tasarımı*.

sana ne olduğunu söyleyeyim.””dir.⁸² Kitabında üzerine en çok durduğu konulardan biri de yemek sindirimi olmuştur. Aşırı yeme ve içmenin karşısında durup lezzetli yiyecekleri tatmadan ölenleri yaşamın zevkine varamadıkları için üzüldüğünü yazmıştır.

Fransız şef Georges Auguste Escoffier, Şeflerin Kralı olarak tanımlanmıştır. Carême'in tekniklerinden yola çıkarak yemekleri beş ana sos etrafında şekillendirmiş, servis ve mutfak organizasyonu ile Fransız mutfağını ilerletmiştir. Mutfakta modern görünümü inşa ettiği gibi mutfak personellerinin görev dağılımını yapmıştır. Aşçılığın

⁸⁰ Friedrich Unger, *Şark Şekerciliği*, Çev. ve Haz. Priscilla Mary Işın & Merete Çakmak, 1. Baskı, YKY, İstanbul, 2020, s.48.

⁸¹ https://en.wikipedia.org/wiki/Marie-Antoine_Car%C3%A0me (Erişim Tarihi 28.10.2021).

⁸² Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*, Çev. Heval Bucak, 3. Baskı, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2020, s.15.

saygın bir meslek olmasını sağlamıştır. Yemek ve mutfak üzerine çeşitli kitapları olsa da *Le Guide Culinaire*(1903) popülerliğini korumaktadır. Bugün doğduğu ev bir mutfak müzesi haline getirilmiştir.⁸³ Batıda yemek kitapları kadınlar tarafından da yazılmıştır. Elizabeth Raffald'ın *The Experienced English Housekeeper*(1769) ve Isabella Beeton'ın içerisinde renkli görselleri de olan *Mrs Beeton's Book of Household Management*(1861) bunlara örnek verilebilir. Mutfak çalışanlarının yaptığı iş tüm dünyada zamanla amelelikten uzmanlık isteyen ve eğitim gerektiren bir meslek grubunun oluşmasını sağlamıştır. Dünya, bugün olduğu gibi Fransız mutfağını takip etmiştir.

I.3. Mutfakta Kadının Rolü

Modernleşme çabaları en çok dergiler ve romanlar üzerinden halka geçmiştir. Osmanlı kadınları kamusal alanda da yer almışlardır. Kadının cumbalı evlerde oturup yalnızca ev hapsinde olduğu düşünülmesi olayın romantik ve oryantalist bir bakış açısı olmuştur. Kadın tarlada çalışır, ev işleriyle ilgilenir, evde yemek yapar, çocuklarına bakar, pazar ve hamama gider veya misafir olarak davetlere giderdi. 19.yüzyılda daha büyük bir kırılma olmuştur. Tanzimat döneminden başlayarak toplum içinde daha görünür olan kadınlar, sokakta görünür olmaya başlar ve evin dışında daha fazla vakit geçirmişlerdir. Patriarkal düzen, bu üniversiteye giden kadınların meslek hayatına resmen atılmalarıyla ev işlerinin aksayacağı ve *aile düzeninin* zedeleneceği korkusunu taşımıştır. Bu yüzden mesire alanlarında aynı gün kadın ve erkeklerin bir arada gezmesi şeyhülislam tarafından yasaklanmış, ardından yeni bir genelge ile bu karar geçersiz kılınmıştır.⁸⁴ Toplum din temelli yönetilmeye ve düzenlenmeye çalışılsa da, batılılaşma uğruna yapılan ıslahatlar ile toplum, kendisini yeniden şekillendirmiştir. Dergilerde ev hanımlarına doğrudan hitap edilerek ev tertibi ve evin mutfağı hakkında tavsiyeler de bulunulmuştur. Kadın, mutfakla ilişkilendirilmiştir. Dergi yazılarında evin saadetini kadının ev işleriyle ne derece ilgili olduğuna bağlanması, kadının ev idaresinde gözetim açısından mutlaka yer alması önerilmiştir.

⁸³ https://en.wikipedia.org/wiki/Auguste_Escoffier (Erişim Tarihi 28.10.2021).

⁸⁴ Grace Ellison, **İstanbul'da Bir Konak ve Yeni Kadınlar**, 2. Baskı, Dergâh Yayınları, İstanbul, 2017, s.55.

Ev, kadının içinde yaşadığı ve bir yerde ona bağımlı olduğu yer olarak normalleştirilmiştir. Ev işleri, hizmetçilerin görevleri ve çocuk eğitimi kadına bu bağımlı olduğu yerde hâkimiyet yetkisi vermiştir.⁸⁵ Konak yaşamına bakıldığında, ev içinde var olan hizmetliler göze çarpar. 19.yüzyılda ev işlerinde evin hanımı değil, aileyle kan bağı bulunmayan yeni bireylerden yer almıştır. Bunlar Çerkez cariye, Arap dadı, Fransız mürebbiye veya Avrupalı yemekler pişirebilen aşçı olabilirdi. Orta halli Osmanlı evinde kadın aşçılar sıklıkla yer almıştır. Arap kadın aşçılar ve Ege adalarının Rum kadın aşçıları meşhurdur.⁸⁶ Evin hanımı eğer çocuk doğuramıyorsa evdeki köleler yoluyla evlat sahibi olabiliyordu. Osmanlı Devleti'ndeki kölelik, Batı Avrupa'daki sert kölelik sistemi gibi olmadığı öne sürülmüştür.

“Türklerin esirlere karşı gösterdikleri insanlığı nasıl alkışlanmamalı? Onlara hiçbir zaman kötü davranılmamaktadır. Benim gözümde, bunların tutsaklığı dünyanın geri kalan köleliği değer.”⁸⁷

Kölelerin efendisiyle bir anlaşma yapması anlamındaki fıkıh terimi *mükâtebe*, belirli sınırlamalar ile kölenin borcunu ödediğinde hürriyetine kavuşmasına yardımcı olmuştur.⁸⁸ Osmanlıda ölümü ardında geride bıraktığı köleye miras bırakabildiği gibi köleler evlendirilebilir, hediyeler verilebilir ve tekrar başka bir eve satılabilirdi. İbn Battuta seyahatnamesinde Maldiv kadınlarının giyimlerinin açıklığından yakınırken, ücret karşılığı ev hizmetçiliği yaptıklarından bahsetmiştir. Bir zengin evinde on ile yirmi hizmetli kadın çalışabildiğini, mutfakta kırdığı eşyaların ücretlerinden düşürüldüğü hatta başka bir eve çalışmaya giderse yeni zengin ev sahibinin bu ücreti ödemek koşuluyla hizmetçiyi aldığını anlatır.⁸⁹ Görülüyor ki, kölelikte veya ücretli hizmette, tarih boyunca belirli kıstasları hep *efendiler* belirlenmiştir. Köleciliğin yasaklanmasıyla birlikte bu çalışanlar, ücret karşılığı yine büyük evlerde hizmetçi adı altında işlerine devam etmiştir. Bu defa çalışanlar, maaş alamayınca başka bir evde hizmetçi olmak için evden

⁸⁵ Michelle Perrot, **Odaların Tarihi**, Çev. Şilan Evirgen, 1. Baskı, YKY, İstanbul, 2013, s.126.

⁸⁶ Priscilla Mary Işın, **Osmanlı Mutfak İmparatorluğu**, , 1.Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, Kasım 2014, (İmparatorluk) s.53.

⁸⁷ Lady Montagu, s.111.

⁸⁸ Fahrettin Atar, *“Mükâtebe”*, **İslam Ansiklopedisi**, C.31, TDVY, İstanbul, 2006, s.532.

⁸⁹ Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî, **İbn Battûta Seyahatnamesi**, C.2, İstanbul, 2004, s.824.

ayrılabilirdi.⁹⁰ Levantenlerin köşklerinde sıklıkla Rum hizmetçiler yer aldığını söyleyen Sokrati Prokopiu, onların akıllı, becerikli ve zamanla kibarlaştıklarını ve tecrübelerinin daha iyi olduğunu aktarmıştır.⁹¹

On dokuzuncu yüzyıl Osmanlı kadınlarının okuryazarlığı çok azdır. Bu oran Müslüman kadınlarda gayrimüslim kadınlara oranlar biraz daha fazla olmuştur. Osmanlı kadın dergilerinde ev yaşamına yönelik ifadeler sıklıkla yer alır. Buradaki hedef okur Müslüman kadınlar olmuştur. Okuryazar ve üst tabakaya hitap edilen yazılar da bu doğrultuda şekillenmiştir.⁹² Toplumsal cinsiyetli görev dağılımında kadının payına ev ve mutfak düşer. Kadınlara yönelik yayınlanan bazı kadın dergileri ismi şöyledir: Aile Dergisi, Âsâr-ı Nisvân, Bilgi Yurdu Işığı, Çalığı, Demet, Hanımlar Âlemi, Hanımlara Mahsus Gazete, İnci, Kadın Yolu, Kadın, Kadınlar Dünyası, Kadınlık, Kalben, Mehâsin, Parça Bohçası, Süs, Şükûfezâr, Terakki-i Muhadderat, Türk Kadını.⁹³

Kadın, mutfak işleriyle doğrudan ilişkili sayıldığı için mutfak konusunda üzerinde durulan birinci mesele, evin hanımının mutfakta yer almasıdır. Öyle ki, kadının birinci vazifesi ilan edilen yemek yapmak, olur da çalışanların elinde gözetimsiz kalırsa ev ahalisinin saadetinin bozulacağı ve bu yüzden erkeğin başka yere gitmesinin sorumlusu yine kadın sayılmıştır.⁹⁴ Yemek yapmak, çamaşır yıkamak ve çocuk yetiştirmek gibi sorumluluklar kadınların görevi sayılmıştır. Bu yüzden çalışanları işsiz bırakılmamalı ve gerektiğinde onlar ev hanımı tarafından cezalandırılmalıydı. Neredeyse tüm makalelerde bu duruş bozulmadan kadın eleştirilmiş ve oluşabilecek sorunlara karşı uyarılmıştır. Dergi ve romanlarda kötü kadın figürü daima dışarıda mesire, tiyatro, balo gibi gezmelere süslenerek giderken çizilmiştir. İdeal ev hanımı görüntüsü ise ev idaresiyle ilgilenen, hane

⁹⁰ İrfan Orga, **Bir Türk Ailesinin Öyküsü**, Çev. Arın Bayraktaroğlu, 1. Baskı, Ana Yayıncılık, İstanbul, 1994, s.108.

⁹¹ Hümevra Birol Akkurt, **Kent, Toplum, Mekân İlişkileri Çerçevesinde Paterson Köşkü**, 1. Baskı, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı Yayınları, İzmir, Kasım 2017, s.92.

⁹² Karakışla, s.25.

⁹³ Hatice Özen, **Tarihsel Süreç İçinde Türk Kadın Gazete ve Dergileri (1868-1990)**, İstanbul, 1990, s.15-29.

⁹⁴ Arzu Şeyda, **Hanımlara Mahsûs Gazete (101-200) (tahlili fihrist/inceleme/seçilmiş metinler)**, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Orta Öğretim Sosyal Alanlar Eğitimi Ana Bilim Dalı, Erzurum, 2003, s.17-21, 140-143.

üyelerinin karnını tok, gönlünü şen kılmakla şekillendirilmiştir. Kadınlara ataerkil toplumun yüklediği bu sorumluluklar, romanlarda sıklıkla işlenmiştir.

Orta halli Osmanlı ailesinin hikâyesinin anlatıldığı Yakup Kadri'nin Kiralık Konak romanında Seniha karakteri Avrupa özentisi, bencil ve şımarık biri olarak yer almıştır. İngiliz âdeti olan *beş çayı* davetini çay günü olarak kendi evinde düzenler.⁹⁵ Bu karakter yanlış modernleşme örneği olarak incelenmiştir. İntibah romanında Mahpeyker ve Dilaşub karakterleri iyi bir eş olarak karşılaştırılır. Birincisi aşçı, hizmetli ve uşak gibi çalışanlara sahip olsa da onları denetlemez. Mahpeyker, Ali Bey'i içki ve kumara yönlendiren kötü bir karakterdir. Oysa Dilaşub kocasının başarısı için ev tertibini yaparak eşinin daha başarılı olmasını sağlamıştır. Onunla evliyken Ali Bey'in memuriyeti ve sosyal hayatı düzen içerisinde olmuştur.⁹⁶ Hüseyin Rahmi'nin Mürebbiye romanında da konaktaki erkekleri baştan çıkaran kötü niyetli hizmetli, mürebbiye Anjel vardır.

Aile Dergisi 3 Haziran 1880 tarihli sayısında evin tertip ve tanzimi konusunda ev hanımlarını bilgilendirmiştir. Yemeği namus olarak nitelendirerek, matbahın başlangıçta bir görüntüsünü çizmiştir. Yemek yapının aşçıların kontrolüne bırakılmaması gerektiğini, yemeği pişirmese bile yemeğin nasıl pişirilmesi gerektiğini bilmemesini ayıp bulmuştur. Mutfak muhasebesi vekilharç ve uşaklara bırakılamaz, kontrolü evin hanımında olmalıydı. Her gün yemeğin farklı olması tavsiye edilmiştir. Zenginliği etin sofradaki bolluğu ile ilişkilendiren makale, zengin bir sofrada çok sebze yemeğindense çok et görmek gerektiğini vurgulanmıştır.⁹⁷ Mehasin Dergisi 1908 yılında yayınladığı sayılardaki makalelerde de ev hanımının görevleri aktarılmıştır. Bir kadının dikişten sonra bilmesi gereken şeyin yemek pişirmek olduğu vurgulanmıştır. Evin hanımı mutfak çalışanlarının harcamalarını ve hizmetlilerin programa uyup uymadığını denetlemesi gerektiği yazılmıştır. Avrupa'daki yemek kültürü hakkında bilgiler verilerek, aşçıların ne kadar maaş aldığı ve Avrupa'daki sebze beslenmelerinin gerekçeleri belirtilmiştir. Sofra sunumunun önemli olduğu gibi tabaktaki yemeğin görüntüsünün de süslenmesi gerektiği, eğer evin hanımı bunları aşçısına yaptıramaz ve görmezden gelirse yine *eksik* kadın

⁹⁵ Berna Moran, **Türk Romanına Eleştirel Bir Bakış I: Ahmet Mithat'tan A.H. Tanpınar'a**, 10. Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2001, s.182.

⁹⁶ Melin Has-Er, **Tanzimat Devri Türk Romanında Kadın Kahramanlar**, Ankara, 2000, s.22.

⁹⁷ Uğur, s.31-47.

sayılmıştır.⁹⁸ Ss Dergisinde her evin bir açısı olamayacağı için kadınlık görevi olarak mutfak ilerini kadınların gördüğü yazılmıştır. Yemek tarifleri ile desteklenen yazılarda insan vücudunu yanan bir lambaya benzeterek sürekli çalışan bir vücut için devamlı yemek takviyesi alınması gerektiğini, ancak besin gruplarının dengeli olmazsa rahatsızlıkların artacağı not dlmtr.⁹⁹ Kadın Yolu Dergisinde Mezdan Said, Ev Kadınının Vazifeleri adlı makalesinde ideal mutfak tipini çizer. Matbahın daima temiz ve düzenli olması gerektiğini yazmıştır. Ona göre, temiz mutfak, yemek pişirme iştahını arttırmaktadır. Ev hanımının mutfakta rahatça bulunabilmesi için mutfağın bir köşesinde koltuk ya da sandalye bulunması gerektiğinden bahseder. Bu alanın hanımın dikiş ilerine devam etmesi ve mutfağı gzetebilmesi için her evde yaratılabilmesini önemle tavsiye eder. Kısacası evin hanımı hizmetlileri hizmet için kullanmalı, boş kalmalarına izin vermeden onları gzlemeliydi. Ev ilerini yapmak zorunda değildi, çünkü ailenin gelir seviyesi yüksekse hizmetli istihdam ettirebilirdi. Çalışanları yönetebilmek için ev ileriyle alakadar olmalıydı.

Kadın Dergisinde Mehmed Nureddin'in hizmetçiler hakkında yazısında ülkedeki hizmetlileri eğitimsiz ve i bilmez olarak görmüştür. Evin hizmetçilerinin gönül ileri yüzünden ilerini yapmadıklarından yakınmıtır.¹⁰⁰ Kadınlar Dünyası'nda F. Smiha, hizmetçilerin yanında dedikodu yapılmaması gerektiği, bir sonraki çalıştığı evde evin sırrını vermemesi için hizmetçilerle sohbet seviyesinin korunması gerektiğinden bahseder.¹⁰¹ Mahremiyetin ancak evin kapısından itibaren başlamasıyla hane içi sırlar içeride kalabilirdi. Komuların ev içi huzursuzluğu fark etmesi demek ev dışı ilişkilerde aleyhte kullanılabilir bir durum olabilirdi. Evdeki tehlike kadındı ve bu tehlikeyi ancak ve ancak yine kadın nleyebilirdi.

⁹⁸ Uğur, s.79-104.

⁹⁹ Uğur, s.179.

¹⁰⁰ Karakıla, s.41.

¹⁰¹ Karakıla, s.43.

İKİNCİ BÖLÜM

OSMANLI MUTFAĞININ ANATOMİSİ

Osmanlı evi haremlik ve selamlık adı verilen iki farklı alanla ayrılmıştır. Aileden olmayan biri geldiğinde misafir, selamlık kısmında ağırlanmıştır. Yine Osmanlı evi denilince birkaç odası olan bir yapı akla gelse de, Levantenlerin ve zengin Osmanlı vatandaşlarının evi dışında görünmeyen bir durumdur. Stefan Yerasimos'un 16.yüzyılda İstanbul evlerinin yüzde altısının evinde mutfak olduğunu söylemiştir. On dokuzuncu yüzyıla kadar bütün evlerde mutfak olması zaman almıştır. İstanbul'un dışında Balkan ve Anadolu coğrafyasında daha mütevazı evler yer almıştır. Kurtuluş Savaşı sırasında Anadolu halkının saraydan uzaktaki yalnızlığı ve yoksulluğu dönemin roman ve hikâyelerinden de takip edilebilir. Yoksul ailelerin ateş yakıp pişirmesi her dönem yakacak maliyetinden ötürü dışarıdan yenilen yemekten daha pahalıya gelmiştir. İmarethaneler bu maksatla kurularak durumu olmayan insanların yardım aldığı ve yemek yediği yerler olmuştur. İstanbul'un gözünde Anadolu sıkıcı, geri kalmış bunun yanında gece ve gündüz kamusallığının sınırlı yaşanıdığı bir yerdir. Romanlarda karakterler Anadolu'ya ya sürgün cezası alarak gelmiş ya da sosyal sorumluluk bilinci ile gelen aydın insanlar olup Anadolu'daki durum eleştirilmiştir.¹⁰²

Evler coğrafyanın sundukları ile inşa edilmiştir. Karadeniz gibi dağlık bölgelerde evler birbirine uzak, Akdeniz bölgesinde geniş araziler yakın evler inşa edilmesine olanak sağlamıştır. Gaziantep ve Şanlıurfa gibi şehirlerde taştan evler görülebilirken, Bursa, Ankara ve Eskişehir'de ahşap evler daha fazla, İzmir ve Aydın gibi şehirlerde ise kâgir yapılar yer almıştır. İstanbul'da da ahşap yerine kâgir yapıların yapılması tavsiye edilmiştir. Apartmanlar ve sıralı evler inşa edilerek, planlarında Avrupa evleri örnek alınmıştır. Boğazdaki gelişen deniz ulaşımı ile deniz konaklarının da sayısı artmıştır.¹⁰³ İklim ve toprağın sundukları yemeklerde farklılıklar oluşturduğu gibi mutfağın evdeki planını da etkilemiştir.

¹⁰² Fırat Karagülle, **Cumhuriyet Dönemi Türk Romanında Anadolu'nun Sosyal ve Siyasi Hayatı (1923-1940)**, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2012, s.60.

¹⁰³ Alidost Ertuğrul, "*XIX. Yüzyılda Osmanlı'da Ortaya Çıkan Farklı Yapı Tipleri*", **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**, C.7, S.13, 2009, s.302.

II.1. Osmanlı Evi

Osmanlı toplum yapısı farklı din ve mezhepleri içerisinde barındırmıştır. Bu grupların ortaya koyduğu toplumsal sınırlar, zamanla ve kendiliğinden sosyal ilişkiler aracılığıyla birbiriyle kaynaşmıştır. Ev yaşantısında da benzerlik ve farklılıklar vardır. Osmanlı ev düzeni iki kısımdan oluşmuştur: haremlik ve selamlık. Bu iki bölüm saraylarda da görülmüştür. Harem, ailenin gündelik hayatının döndüğü, yatak odalarının bulunduğu, ailenin bir arada vakit geçirdiği yerdir. Batılı seyyahlar kendilerine izin verildiği kadarını gördükleri Osmanlı ev yaşamını, kendi hayal güçleriyle birleştirerek harem hakkında birtakım varsayımlarda bulunmuşlardır.

Tanzimat Fermanı'nın ilanı sonrası Osmanlı mahallelerinde farklı dine mensup kişilerin de olduğu, kaynaşmış mahallelere dönüşüm başlamıştır. Evlerin tek farkı, zengin ve yoksul evlerdir. Yoksullar çoğunlukla tek veya iki odalı evlerde yaşarken, zenginler görkemli ve dikkat çekici konak ve yalıda yaşamıştır. İspanyol denizci Federico Gravina, 18.yüzyılın son çeyreğinde İstanbul'a geldiğinde Türklerin akşamları önemli bir durum olmadığı müddetçe evlerinden çıkmadıklarını yazmıştır.¹⁰⁴ Osmanlıda gece kamusalığı çok yaygın olmadığından insanlar akşam vaktini evlerinde geçirmişlerdir.¹⁰⁵ Osmanlı evlerinin fiyatı, evin sokağın içindeki konumu ve oda sayılarına göre belirlenmiştir. Ceride-i Havadis'te İstanbul'daki satılık ve kiraya verilen ev reklamlarında oda sayıları, mutfak, avlu, kuyu, ahır bilgileri de yer almaktaydı.¹⁰⁶ Bunun yanında mahallede yapılan ev satışlarında öncelik komşunun haberdar edilmesi ve satışta öncelik tanınmasına *şuf'a hakkı* denilmiştir.¹⁰⁷ 1867 yılına kadar Osmanlı Devleti'nde yaşayan yabancıların arazi ve mülk sahibi olma engeli varken, çıkarılan ferman ve iradelerle bu durum bozulmuştur.¹⁰⁸ Mutfak alışverişine çıkılsa da mahallede sokak satıcıları da olmuştur.

¹⁰⁴ Federico Gravina, **İstanbul'un Anlatımı**, Çev. Yıldız Ersoy Canpolat, 1. Baskı, YKY, İstanbul, Ocak 2008, s.123.

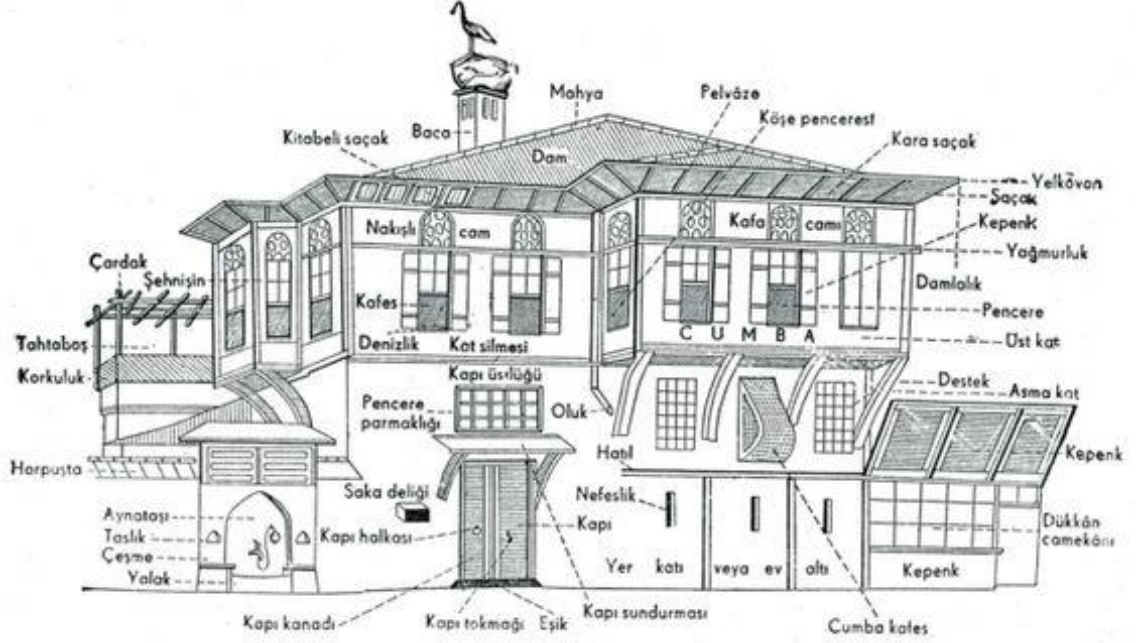
¹⁰⁵ Didem Havlioğlu, "Erken-modern Osmanlı Şiiri, Mekân ve Toplumsal Cinsiyet", **Osmanlı'dan Günümüze Cinsiyet, Mahremiyet ve Mekân Çalıştay Tebliğ ve Müzakereleri**, Ed. Bedriye Yılmaz, 1.Baskı, TDVY, Ankara, Mayıs 2015, s.45.

¹⁰⁶ Fatma Tunç Yaşar, "Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Hane Tanzimi ve Salon Âdâbı", **Journal of Turkish Studies**, Volume 7/4, Ankara, Fall 2012, p.2926.

¹⁰⁷ İsmail Kıvrım, "Osmanlı Mahallesinde Gündelik Hayat (17. Yüzyılda Gaziantep Örneği)", **Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 8(1), 2009, s.239.

¹⁰⁸ Mehmet Ali Demirbaş, **Rees köşkü Levanten Malikanesinden Eğitim Fakültesine**, 1.Baskı, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, İzmir, Aralık 2010, s.34.

Evin su ihtiyacı kuyular, sarnıçlar, mahalledeki çeşmeler ve *sakalar* sayesinde giderilmiştir.



Görsel 5. Türk Evi.

Osmanlı evleri coğrafya ve zemine göre malzeme farklılığı göstermiştir. Türk evleri genelde kâgır veya ahşaptan yapılmıştır. Sedad Hakkı Eldem, Türk evlerini sofasız, dış sofalı, iç sofalı ve orta sofalı olarak dört bölümde incelemiştir. 19.yüzyıl evlerinde belirgin bir değişiklik olarak mobilyalar alafrangalaşmış ve karyolar ortaya çıkmıştır. Yemek odaları ve oturma alanları birbirinden ayrılmıştır. Öyle ki, Kandilli Kont Ostrorog Yalısı'nın üst katındaki ana salonda muhtemelen konsollar için yüklükler kaldırılmış, orta motiflerle süslenmiştir.¹⁰⁹ Eldem, bunu mobilyaların alafrangalaşmasının ilk işareti olarak almıştır. 19.yüzyılın sonlarında İstanbul'da bulunan Fransız dekoratörü Pretextat Lecomte, Sanayi Devriminin geleneksel üretimi zayıflattığını ancak Osmanlı sanatçılarının yaptıkları mobilyaların bir ruhu olduğuna inanarak, desteklenmesi durumunda mobilya üretiminde başarının yakalanabileceğinden bahsetmiştir.¹¹⁰ Bunun

¹⁰⁹ Sedad Hakkı Eldem, **Türk Evi Osmanlı Dönemi**, C.1, Güzel Sanatlar Matbaası, 1984, s.266.

¹¹⁰ Önder Küçükerman, "'Mobilya' Kavramında Yaşanan Değişimler ve 'Sanayi-i Nefise Mektebi': Osmanlı İmparatorluğu'nda 'Mobilya'", **Tombak**, S.22, İstanbul, 1998, s.3.

yanında ev eşyaları reklamlarında soba, mutfak eşyası, duvar kâğıtları, mobilya ve ev gereçleri gazetelerde reklamlarla tüketicinin bilgisine sunulmuştur.¹¹¹

Türk evinde giriş katlar, avlu ve bahçenin evin içindeki devamı gibi olmuş ve hayatlı evin şekillenmesinde iklim önemli bir rol oynamıştır.¹¹² 19.yüzyılda Art Nouveau akımına duyulan sempati yeni yapılan evlerin süslü saçaklarında ve cephelerinde kendini göstermiştir.¹¹³ Osmanlı klasik yerel yönetimin en tepesinde kadılar yer almış, lonca, vakıf ve mahallelilerin de yardımcı olarak yer almıştır. Şehremini, şehir naibi, ayan, köy kethüdası, çöp subaşı gibi memurluklar hükümetle halk arasında köprü görevi görmüşlerdir. Yeniçerilerin kaldırılması sonrası 1827’de İhtisab Nazırlığı kurularak beledi işler ve vergi tahsili bu kurumun görevi yapılmıştır. Ancak gelişen ve çoğalan iş yükü ile yetersiz kalan bu nazırlığa ek olarak yeni bir teşkilat getirilmiştir: Belediye idaresi. Kalabalık nüfusu, Avrupai zevklere hitap edenlerin çekirdeği ve yabancıların ilk uğrak yeri olan Galata Beyoğlu, ilk belediye hizmetinin öncüsü ve diğer belediyelere de örnek olacak semt olmuştur.¹¹⁴ Zenginleşen bu semtte Paris örneği takip edilerek 1857 yılında Altıncı Dâire-i Belediye kurulmuştur. İstanbul ve adalarda on dört belediyenin daha kurulması öngörülse de personel tayin edilmediğinden etkin kalamamıştır. Mahalle, çarşı ve dükkânların denetimi, sokakların genişletilmesi, yeni inşalar için izinlerin verilmesi ve gıda kontrolü gibi yükümlülükleri vardır. Yapı işleri ve imar kontrolü mimarbaşı ve şehremininden alınarak, 1868 yılında Ebniye-yi Hassa Müdüriyeti’ne verilmiştir. Müdüriyetin başına da Abdülhalim Efendi tayin edilmiştir.¹¹⁵ Kendi içinde yapı işleri ve imarda özerk olsa da Altıncı Daire, 1863’teki Turuk ve Ebniye Nizamnamesi’ni uygulamıştır.¹¹⁶ Söz konusu nizamnamede sokakların genişletilmesi, sokak istikametleri, yangına yatkın mahallerin tespiti ve onarımı, binanın sokak yüzündeki saçakların sınırlamaları, bina yüksekliği, sokak ve meydanları levha ve

¹¹¹ Mehmet E. Yardımcı, Sema Yılmaz Genç, Duygu Süloğlu, “Osmanlı Devleti’nde Reklamın Tarihsel Gelişimi ve Ekonomiye İlk Yansımaları”, **Sosyal Bilimler Metinleri**, S.1, Haziran 2017, s.100.

¹¹² Doğan Kuban, **Türk Ahşap Konut Mimarisi 17-19. Yüzyıllar**, 3.Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, Kasım 2018, (Ahşap) s.44-45.

¹¹³ Kuban, Ahşap, s.98-102.

¹¹⁴ Musa Çadircı, **Tanzimat Döneminde Anadolu Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Yapısı**, 3.Baskı, TTK, Ankara, 2013, s.274.

¹¹⁵ Osman Nuri, **Mecelle-i Umur-i Belediye**, C1, Matbaa-i Osmaniyye, İstanbul, 1922, (C.1), s.927-929.

¹¹⁶ İlber Ortaylı, **Tanzimat Devrinde Osmanlı Mahalli İdareleri (1840-1880)**, TTK, 3.Baskı, Ankara, 2018, (Mahalli), s.152.

numaralandırması, ruhsat verme gibi meseleler hakkında cezalarıyla birlikte yaklaşık elli madde hazırlanmıştır.¹¹⁷

İstanbul'un imarının gerekliliğinin temel iki sebebi vardır: birincisi Avrupa ziyareti dönüşü devlet adamlarının İstanbul'daki eksiklikleri giderme çabaları ikincisi, ahşap yapıların çokluğundan dolayı yangınların çıkması ve büyük zararların meydana gelmesidir.¹¹⁸ Üst sınıf insanların kendini göstermesi için sokaklarda arabalarla dolaşmıştır. Bu arabaların geçişi için sokakların genişletilip yolların düzeltilmesi gerektirmiştir. Ayrıca yangınların yan evlere sıçraması ile mahalleler küle dönüşebiliyor, birden fazla evin yandığı mahallelerde 1882'deki yasayla yeniden parsellenmesini yoluna gidiliyordu.¹¹⁹ 18 Eylül 1865 tarihinde İstanbul'da *harik-i kebir* adıyla bilenen tarihinin en büyük yangınının yaşanması, asırlardır devam eden yangın felaketleri için ciddi önlemlerin alınmasının kaçınılmaz olduğunu ortaya koymuştur.¹²⁰ Ebniye Nizamnamesi özellikle evlerin inşaatında ve tamiratında yer alacak kuralları belirlemesi açısından önemlidir. Evlerin kâgir yaptırılması ve bunu kolaylaştırmak için muafiyet ve kredilerin tanınması, ahşap eşya ve döşemeler dışında evde ahşap kullanılmaması, bacaların yangına dayanıklı yapılması, ateş kullanılan ve bez satılan dükkânların kâgir olup, saç ya da demir kepenkleriyle kaplanması yangına karşı alınan tedbirler arasındadır.¹²¹ “...*Osmanlı sigorta kumpanyasına iki yüz elli liraya sigortalı bulunan ahşaphaneden bu gece saat biri çeyrek geçe harik zuhur eylediği memureyn-i zabıtaca istihbar edilmesi üzerine derhal mahalli harikiyye yetişilerek icraa kılınan tedabiraniyye sayesinde harikin tevessühüne ve hiçbir güne zayıat vuk'una meydan verilmeksizin itfaa edildiği ve esbab-ı harikinde matbah ocağından zeytinyağı kızdırmakta bulunan hizmetçinin elindeki tavanın parlayarak bacanın kurumlarının istimalinden menbas ve ibaret bulunduğu...*” Jandarma Yüzbaşı Nedim Bey'in iki yüz elli liraya sigortalattığı ahşap evindeki mutfakta zeytinyağının parlamasıyla ahşap evde yangın çıkmıştır. Yangın, çevreye sıçramadan

¹¹⁷ Osman Nuri, **Mecelle-i Umur-i Belediye**, C.4, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, İstanbul, 1995, (C.4), s.1673-1685.

¹¹⁸ Mehmet Güneş, **Osmanlı Şehrinde Çevre Temizliği ve Nizamı**, 1.Baskı, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2020, s.70.

¹¹⁹ Suraiya Faroqhi, **Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla**, Çev. Elif Kılıç, 6.Baskı, TVY, İstanbul, Şubat 2010, s.302-303.

¹²⁰ Zeynep Çelik, **19. Yüzyılda Osmanlı Başkenti Değişen İstanbul**, 2. Baskı, TVY, İstanbul, Eylül 1998, s.47.

¹²¹ Güneş, s.71-77.

hızlıca söndürülmüştür.¹²² Nizamnamede sokaklarda satıcıların mesken edilmesi ve yemek pişirmesi de yangını tetikleyebileceğinden yasaklanmıştır. “...*hanelerin kömürlük ve odunluk ve sair mahallerinde hali arsalarda mevcut olan süprüntülerle lağımın ziyadesiyle taaffün etmekte olacağından ve mazarratından bahisle tathiri istidasına bazı ifadeye dair...*” Kumkapı Musalla caddesinde hanelerdeki kömürlük ve odunlukların süprüntülerinin lağımı tıkadığı ve çürük kokuların rahatsızlık verdiğiine dair bir şikâyet yer almıştır.¹²³ Evlerden dışarı çıkan suların sokağı ıslatıp pisletmemesi için bu gider boruların mümkün merteye yere yakın yapılmasının yanında evsel atıkların sokağa atılmaması da yasakların arasındadır. Yerleşim yerlerine kuyu ve lağım yapıtırılıp kötü kokunun önüne geçilmeye çalışılmıştır. Yeterli ışık almayan hanelerinde sağlığa zararlı olduğuna dair tabela asılmasına karar verilmiştir.¹²⁴ Şehir içi ulaşımın gelişmesi ile Galata ve Üsküdar, Eyüp ve Pera bölgeleri kültürel olarak birbirlerine yakınlaşmaya başlamıştır.¹²⁵ Artan nüfusun barınma ihtiyacı için 19.yüzyılda yeni kent mekânı olarak apartmanlar ortaya çıkarmıştır. Abdülaziz dönemi yaptırılan Akaretler bunu ilk örneğidir. Buralarda yaşayanlar çoğunluk gayrimüslimler ve Avrupalı gibi yaşamaya heves edenler olmuştur.¹²⁶ Her katta mutfak ve tuvaletin yer aldığı bu evlerde orta sınıf halk kiralayarak kalmıştır. Yeni yapı malzemeleri ve teknikleri ile inşa edilmiş apartmanların birçok odasında baca bulundurması, ortak çamaşırhaneye gibi konforlu mekân olmuştur.¹²⁷

Safveti Ziya, Servet-i Fünun edebiyatında yayınladığı *Salon Köşelerinde* adlı kitabı, Türk ve yabancıların gündelik hayattaki yaşantı farkına değinmesi açısından değerli bir romandır. Romanda ev eşyalarının tasviri, garsonun menüyü okuması, sofranın kurallarının farklılığı, alafrağı ve alaturka adetlerinin kıyaslanması yer alır. Örneğin Şekip Bey’in çay kadehinin dudağı götürülmesi gerekirken çay kadehine eğilen Miss

¹²² BOA. DH. EUM. KADL. 3/20 Fi 30 Kanunievvel 1326 R– 12 Ocak 1911 M.

¹²³ BOA. DH. MKT. 1976/114 Fi 11 Temmuz 1318 R – 24 Temmuz 1902 M.

¹²⁴ Güneş, s.94-97.

¹²⁵ Ekrem Işın, **İstanbul’da Gündelik Hayat İnsan, Kültür ve Mekân İlişkileri Üzerine Toplumsal Tarih Denemeleri**, 1. Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 1995, s.91.

¹²⁶ Doğan Kuban, **Osmanlı Mimarisi**, 1.Baskı, YEM Yayınları, İstanbul, Mayıs 2007, (YEM), s.654.

¹²⁷ Ayşe Derin Öncel, **Apartment Galata’da Yeni Bir Konut Tipi**, 2. Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, Ekim 2014, s.149.

Lydia'yı tuhaf bulması fakat başka bir yemek masasında kendisinin akşam yemeği saatinin alaturka zamanı tercih etmesinin ötürü eleştirildiği olaylara yer verilmiştir.¹²⁸

II.2. Mutfağın Yapısı

Osmanlı Saray Mutfağı çalışma alanı en büyük mutfaktır. Başlangıçta dört kubbeli inşa edilen mutfak bölümü, saray nüfusunun ihtiyaçlarının artmasıyla Kanuni zamanı altı kubbe daha eklenerek büyütülmüştür. 1574 tarihli İstanbul yangını sonrası yıkılan mutfak Mimar Sinan tarafından 14x8 boyutlarında on kubbeli olarak inşa edilmiştir. Mutfağın Kiler-i Âmire Kapısı, Helvahane Kapısı ve Has Mutfak Kapısı olarak üç girişi bulunur. Matbah-ı Âmire toplam 5250 m² ile sarayın dörtte birini kaplamaktadır.¹²⁹

Osmanlı toplumunda mutfak evin alt katında veya ana bina dışında inşa edilmiş müştemilatın içerisinde yer almıştır. Evlerin büyüklüğüne göre mutfakların sayısı artmıştır. Ana mutfak yakınında mahzen, sarnıç ve yangın olduğunda eşya kaçırmak için *taş odaları* adı verilen yerler vardır.¹³⁰

II.2.1. Ocak

Ocak, yemek hazırlığında ateş yakılan, pişirme, ısıtma, kaynatma gibi işlerin yapıldığı yerdir. Evin kalbi mutfaksa, mutfağın kalbi de ocak olmuştur. Mutfak bir oda



Görsel 6. Pompeii'de bulunan bir ekmek.

olarak ortaya çıkmadan önce ateşin olduğu yatay düzlem ocak sayılmış, ardından mutfağa taşınmıştır. Yemek hazırlığında demirbaş olarak yer alan ocak, aynı zamanda malzemelerin toplandığı son yerdir. Eski zamanlarda ocaklar toprak, taş ve tuğladan yapılmıştır. Dikdörtgen veya daire şeklinde açılan çukurlara koyulan odun parçalarıyla ateş yakılır ve ihtiyaca göre ateş harlanmıştır. Kaba bir ısıtma

¹²⁸ Safveti Ziya, **Salon Köşelerinde**, 2.Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, Ocak 2020, s.49, 73.

¹²⁹ Gürsoy, s.91.

¹³⁰ Salih Münir Paşa, s.568.

şekli olan bu yöntem zamanla değişikliğe uğramıştır. Ateşin kontrollü bir şekilde kullanılması için çeşitli ocak ve fırın türleri yapılmıştır.¹³¹

Antik mutfak tipini yansıtmaması açısından Pompeii kenti kazılarında ortaya çıkan mutfak görüntüleri önemlidir. 79 yılında Vezüv Yanardağı'nın patlamasıyla gündelik hayatın seyri aniden durmuş ve tüm yaşam izleri küller altında kalmıştır. Araştırmalar sonucu Pompeii kentinde yer alan mutfak eşyaları, Antik Roma mutfak uygulamaları hakkında bilgilendirici olmuş ve yapılan kazılarla ortaya çıkan bir *fast food* dükkânı mekân organizasyonu dışında o dönem tercih edilen damak zevklerini de ortaya koymuştur. Fast food olarak nitelendirilmesindeki temel sebebi yiyeceklerin sıcak tutulması için bir mekanizma geliştirmiş olmalarıdır. *Thermopolium*, Latince sıcak yemek pişirilen ve satılan yer anlamına gelmektedir. Evde yemek pişirecek yeri olmayan orta ve alt kesimin sıklıkla kullandığı, yaklaşık 89 thermopolium kazılar sonucu açığa çıkarılmıştır. Yiyecekler *dolia* adı verilen gömülü kavanozlarda muhafaza edilmiştir.¹³² Zamanın aniden durduğu Pompeii kentinde fosilleşmiş yemek kalıntıları yalnızca beslenmelerine değil, antik çağdaki yemek uygulamalarına da ışık tutmaktadır. İçerisinde farklı yemeklerin olduğu birden fazla ocağın yan yana olup altında devamlı yanan ateş ile yemeklerin sıcak tutulması amaçlanmıştır.



Görsel 7. Pompeii'de bir yemek dükkânının canlandırılmış hali.

¹³¹ Ahmet Uhri, **Ateşin Kültür Tarihi**, 1. Baskı, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2003, s.27.

¹³² <http://pompeii.org/en/press-releases/from-the-12th-august-the-thermopolium-of-regio-v-is-opening-to-the-public/> (Erişim Tarihi: 04.10.2021).

Ocak ısınma ve pişirme gibi amaçlarla kullanılan yer anlamına gelir. Kâmûs-i Türkî'ye göre dokuz anlamı vardır: ateş yanan yer, baca, maden eritilen yer, maden çıkarılan yer, su yolu, bahçede yetiştirilen sebzelerin öbekteştiği yer, büyük aile ve asker sınıfı.¹³³ İngilizcede *stove*, *hearth*, *seedbed*, *seed plot* kelimelerinin ortak anlamı ocak kelimesidir. Burada dikkat çeken şey, kalp anlamına gelen *heart* kelimesi ile ocağın çevresindeki döşeme ve ocak anlamına gelen *hearth* kelimesinin yazılış ve okunuşunun çok yakın olmasıdır. Benzer bir ifade Almancada da vardır: *herd* kelimesi hem ocak hem de aile ocağı, merkez anlamına gelmektedir. Mutfaktaki ocak, insan anatomisindeki kalp ile eş görülmüştür. Fransızca *cheminée* kelimesi de bugün Türkçeye şömine olarak geçmiştir.

Çeşitli gıdaları ve farklı baharatların bir araya getirilip yeni ve sıcak bir yemek elde edilen ocak, aile, hane ve soy gibi manalara da gelmektedir. Aile de anne, baba ve çocuk gibi farklı üyeleri olan ama bir araya geldiğinde bir bütün olan oluşumdur. Bu yüzden atasözleri ve deyimlerde ocakla ilgili sözler ya bir dağılma ve kopma ya da birliktelik anlamı taşımıştır. Ocaktan mahrum olma yuvanın da yıkılması gibi anlam taşınması, ocağa atfedilen anlamın değerini göstermektedir. Soy, boy ve kökler ocakla özdeşleştirilmiştir.¹³⁴

”Ocağına incir ağacı dikmek.”

“Ocağı kör kalmak.”

“Ocağına düşmek.”

Ateş, önemli bir buluştur. Eski Türkçede *od* kelimesiyle eşir. Ocak kelimesinin bu *od* kelimesinden türetildiği rivayet edilir. Ateş yeri geldiğinde silah, yıldırım, yangın ve volkan patlaması gibi felaketleri çağrıştırabilir. Ateşin kontrol edilişi medeniyetlerin inşasında yardımcı olmuştur. Tehlikeyi savmasının yanında aydınlatma, ısınma ve cevherleri eritmede de kullanılmıştır.¹³⁵

“Ocağı tütme.”

¹³³ Sami, s.153.

¹³⁴ Haşim Şahin, “*Ocak*”, **İslam Ansiklopedisi**, C.33, TDVY, İstanbul, 2007, s.316.

¹³⁵ Britannica, T. Editors of Encyclopaedia, “*Fire*”, **Encyclopedia Britannica**, November 4, 2019.

“Ocağını yeşertmek.”

“Komşu komşunun külüne muhtaçtır.”

Ateşin tıpkı zehir gibi dozu ayarlandığında yararlı bir tarafı da vardır. Muhtemelen eti pişirme fikrinin çıkış noktası daha lezzetli olmasındandır.¹³⁶ Etlere farklı tatlar sağlama nedeni hayvanların tükettiği besinlerden kaynaklanmıştır. Birçok dinde ateş tek başına kutsal sayılmış, kimi dinlerde yasaklı olmuştur. Yahudilikte cuma akşamından cumartesi gün batımına kadar geçen zamana sebt adı verilmiştir. Diğer günler Dünya yaratılırken, bu iki gün arasında Âdem’in yaratıldığı rivayet edildiğinden önemli bir gün sayılmıştır. İbrânîce’deki karşılığı şabat olan sebt, ara vermek, kesmek, dinlenme gibi anlamlara gelir. Bu yüzden sebt günü birçok eylem yapılmamıştır. Yasakların arasında ateş yakmak, avlanmamak ve pişirme de vardır.¹³⁷

Mutfakta ocak tipleri her dönem farklı olduğundan ocağı yakma, harlama ve söndürme için kullanılan ekipmanlar da değişiklik göstermiştir. Ateş yakılmadan önce ateşin külü temizlenir sonra soba üstündeki delikler tamamen kapatılırdı.¹³⁸ Bu küller kullanmak için saklanır ya da dışarı atılırdı. Eski Türk evlerinin oda kullanımına bakıldığında salon, yemek odası ve bazen yatak odası olarak kullanılan bir büyük oda olmuştur. Bu odanın ısıtılması için küçük pencereler, duvarlara halılar asma veya odanın altına hayvanların kaldığı ahır üstüne denk getirecek şekilde tasarlanmıştır. Zengin evlerde ısınma için şömineler yer alır. Osmanlı evlerinde şömineler birer süs gibi kalmış, asıl amacından ziyade alafranga sembolü olarak evde kullanılmıştır. Bunun yanında mangal veya maltız adı verilen taşınabilir ocaktan da faydalanılmıştır. Mangal ve maltız, yerden belirli bir yüksekliğe sahip olup üzerinde ateş yakarak yemek yapılabilen ve taşınabilen pratik bir ocak tipidir. Bakır, toprak, pirinçten de yapılan bu ocak içinde *mangal tablası* üzerinde yer almıştır. Bakır madeni piyasada çokça bulunan ve çabuk şekil verilebilen bir element olduğundan bakır mangallar orta halli Osmanlıların oda ve mutfaklarında sıkça kullanılmıştır.¹³⁹ Isınma aracı olarak kullanılan mangal, çevresine

¹³⁶ <https://www.theguardian.com/science/2021/mar/07/how-early-humans-quest-for-food-stoked-the-flames-of-evolution> (Erişim Tarihi 28.10.2021).

¹³⁷ Salime Leyla Gürkan, “Sebt”, **İslam Ansiklopedisi**, C.36, TDVY, İstanbul, 2009, s.256.

¹³⁸ Mehmed Reşad, s.69.

¹³⁹ Mübühâ S. Kütükoğlu, **Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisâdî Yapısı**, TTK Yayınları, Ankara, 2018, (Osmanlı), s.191.

oturanların üstlerine bir örtü örterek ısının örtü altında korunmasını sağlamıştır. Japonya’da *kotatsu*, İran’da *korsi*, Hollanda ve Kuzey Almanya’da *foot stove*, ayak sobası adı altında bu şekilde ısınma yöntemleri kullanılmıştır ve kullanılmaya devam etmektedir.

Mangallar içinde yakılan ateşle yemek pişerken elbette yangın riskleri de artmıştır. Ucuz toprak mangallar yangına davetiye çıkarmıştır. Mangalların üstüne ateş sıçramasını önlemek için sac çember ve kapak kullanılmıştır. Genelde aileler masaya oturduğunda masa örtüsünü üstlerine çekerek hem ısınır hem de yemeğini yiyebilirdi. Ancak ateş hızlı ilerleyebildiği için ufak kazalar sonucunda yangınlar da çıkabilirdi. Bu sebeple zamanla mutfak yaşam alanından uzaklaşmıştır. İstanbul’da yalılar arasında kâgir bir duvar örülerek ahşap konaklardan çıkan ateşin komşu konaklara sıçraması önlenmeye çalışılmıştır.¹⁴⁰ Bu duvarlardan bazıları günümüze ulaşsa da teknoloji ve itfaiye hizmetlerinin gelişmesiyle yangınlara daha hızlı müdahale edilebildiğinden çoğu yıkılmıştır.



Görsel 8. Mutfaktaki yerleşik ocak alanı.

¹⁴⁰ Renate Schiele & Wolfgang Müller-Wiener, **19. Yüzyılda İstanbul Hayatı**, Roche Yayınları, İstanbul, 1988, s.11.

Yerleşik ocak düzeni on dokuzuncu yüzyıl konaklarında ev planında göze çarpar. Mutfağın bir duvarında yer alan ocak düzeneğinde ateşliğin ısı ayarının yapılması için bir delik bulunur. Dumanın mutfaktan çıkması içinse baca, tam ocağın üzerinde yer alır. Ateşi harlamak için hava üflenir veya ateşi kısmak için delik kapatılırdı. Ateş tamamen söndüğünde ise küller yine bu delikten diğer işlerde kullanılmak üzere dışarı alınırdı. Yerli yani sabit ocaklar birden fazla gözü olurdu. Her göz üzerinde tencere ve tavaların durabileceği ızgara yer almıştır. Pişirme işini yapan kişinin üstüne ateş sıçramaması için ön yüzünde hava ayarının yapıldığı bir sürmeli delikler yer almıştır.

Ocak bölümünün daha kullanışlı olması için ocaklıkta *ocak zinciri* olabilirdi. Yalnızca mutfakta değil oda içerisindeki şöminelerde de yemek pişirmek için zincirin takılabileceği çengel olurdu. Ocak üstünde bir raf olan *ocak yaşmağı* ve yanlarında da maşa, gelberi ve kürekten oluşan *ocak takımı* olmuştur. Ocaktaki ateş yanmadığında görüntüyü izole etmek için bez perde veya metal kapak kullanılırdı.¹⁴¹

Mutfak mimarisi geliştikçe ocak takımları da değişmiştir. Kebap, tatlı, pasta yapımları için farklı tipte ocak ve fırınlar kullanılmıştır. On dokuzuncu yüzyılda Avrupa'da modern görüntülü dökme demirden yapılan *kuzineler* mutfakta yer almaya başlamıştır. Bu fırınlar birden fazla işe hizmet edebilecek şekilde büyük veya küçük



Görsel 9. Misafir peteği.

tasarlanmıştır. Yüzyıl ortalarından itibaren Osmanlı konaklarında da görülmeye başlanır. Bu ocağın özelliği alt bölümünde yakılan ateş hem yanındaki fırını ısıtır hem de üstündeki ocakları ısıtırdı. Birden fazla gözü olabildiği gibi taşınabilir küçük modellerine *ayaklı fırın* denirdi.¹⁴² Avrupa'dan gelen bir eşya olduğu için *Frenk ocağı* olarak da anılmıştır. Bu dökme ocağın en olumlu tarafı bir ateşle altta ve üstte yemek aynı anda pişirilebilirdi. Yemeğin sıcak

¹⁴¹ Priscilla Mary Işın, **Osmanlı Mutfak Sözlüğü**, 2. Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, Haziran 2017, (Sözlük), s.290.

¹⁴² M. Işın, Sözlük, s.235.

kalması için fırın ve ayrıca bulunan su hazinesi kısmı kullanışlıdır. Bunun yanı sıra tek ateşle aynı anda birden fazla pişirme yapılabildiği için yakıt açısından da kârlı bulunmuştur. Farklı renkler ve boyutlarda kuzineler olabilirdi. Kışın tabaklar sofraya koyulmadan önce fırında ısıtılırdı. Salonlarda da *misafir peteği* adı verilen kaloriferlerde tabak koymak için boşluklar olurdu. Bugün Trabzon Atatürk Evi'nde de bulunan bu petek, 19.yüzyılda büyük evlerinde de kullanılmıştır. Kuzineler ise bugün sobalı evlerde halen görülebilir. Ocakların kirli dumanının çıkması için boru veya ocak üstüne baca yapılmıştır. Teknolojinin gelişmesiyle pişirmede ateşe olan ihtiyaç, gaz ve elektrik ile elde edilmeye başlanmıştır.

II.2.2. Baca

Baca, ocaktan çıkan dumanın evin içerisinden güvenli bir şekilde çıkmasını sağlayan uzun bir deliktir. Ev içerisinde çatı arasına ışık vermek için açılan katmanlı pencerelere *dam bacası*, binanın iç kısımlarına ışık vermek için yukarıdan aşağıya bırakılan boşluklara *aydınlık bacası*, lağımaları temizlemek için üst katlarda açılan deliklere ise *lağım bacası* adı verilmiştir.¹⁴³ Baca künkleri on iki parmak çapında yapılmıştır. Bacaların tepesine süs olarak külaha *baca tepeliği* veya *baca şapkası* adı verilir. Böylece rüzgâr ve yağışın baca deliğine girmesi önlenmiştir. Sıcaklığından ötürü göçebe kuşların yuva yapması için potansiyel taşısa da baca üstünün kapatılması durumunda yangın tehlikesi oluşturabilirdi, bu kapalı bacaların adı *kör baca* olarak adlandırılmıştır. Baca feneri veya aydınlık feneri olarak adlandırılan çokgen planlı bir baca ya da küçük kuledir.¹⁴⁴ İç mekânlarda aydınlatmanın daha ekonomik olması için üretilmiş bu fenerler, yapının ortasında yer almıştır. Genelde han, zaviye, medrese ve az da olsa camilerde yer alan aydınlık feneri, bazen evlerde de kullanılmıştır. Zamanla kasnak pencere ve fil gözü ışıklıklar tercih edilmiştir. *Baca kulağı* adı verilen bölüm ocağın iki tarafına bacaya yapışık yanmaz taştan raftır. *Baca kaşı* veya *baca başı* olarak adlandırılan kısım ocağın üst kısmında, bacaya yapışık tek parça şekilde yer alır.¹⁴⁵ Bacayı yüz suretine benzetildiği adlandırmalardan biri de *baca ağzı* olup bacanın ilk giriş

¹⁴³Celâl Esad Arseven, *Osmanlı Dönemi Mimarlık Sözlüğü İstılâhât-ı Mi'mâriyye*, Çev. Şeyda Alpay, 1. Baskı, Kaknüs Yayınları, İstanbul, 2017, s.39-41.

¹⁴⁴ Selçuk Mülâyim, "*Aydınlık Feneri*", *İslam Ansiklopedisi*, C.4, TDVY, İstanbul, 1991, s.237.

¹⁴⁵ <http://www.lugatim.com/s/baca> (Erişim Tarihi 28.10.2021).

yeri olan deliğin adıdır. Bu raflara genellikle ocak için hazır bulunması gereken malzemeler koyulmuştur.

Ocak gibi baca da aile yaşamıyla ilişkilendirilmiştir. Türk Dil Kurumunun sözlüğündeki “bacası tütme”, “bacası tütmez olmak”, “baca eğri de olsa duman doğru çıkar” sözleri bu durumu doğrular. Akbaba Dergisinde bir köşe yazısında bir evdeki dört bacanın varlığını Türklerin dört eşli oluşuna bağlanmıştır.¹⁴⁶

İngiltere tarihinde vergilendirme usullerinde evdeki her ocaktan alınan baca vergisi yer almıştır. Her evdeki bacadan alınan bu vergi, düzenlenerek yoksullar vergiden muaf tutulmuştur. Ocakların tespiti bacalardan yapılmıştır. Devletin ekonomiyi rahatlatma çabalarından olan bu ocak vergilendirmesi halk tarafından büyük tepkilerle karşılaşmıştır. Görevliler linç edilmiş, bacalar saklanmıştır.¹⁴⁷ Osmanlı evlerinde bacalar genellikle basit ve düz tercih edilmiştir. Yangına karşı önlem olarak tuğla baca ve sıva yapılırken, bazı ocaklarda baca yerine dışarı açılan *buhari* adlı deliklerle de benzer işlevin görülmüştür.¹⁴⁸ Yöreden yöreye baca tipleri değişebilmekteydi.

II.2.3. Pencere

Evin duvarları haricinde dışarıdaki ışığın ve havanın içerisini girmesini sağlayan mimarı bir öğedir. Pencereler kafes, kanat veya perdelerle tasarımlarında farklılık göstermiştir. 19.yüzyıla kadar iki katlı yapılan pencerelerin alt katı sabit kalıp, üst katı açılabilirdi.¹⁴⁹ Pencere açılış şekilleri değişim geçirerek *sürmeli pencere* tipi, başta köşlerde ardından diğer evlerde de yaygınlaşmıştır. Bazı Rumeli evlerinde bu sürmeli pencerelerin duvar içerisinde tamamen kaybolduğu uygulamalar da olmuştur.¹⁵⁰ Pencere kapakları içe açılarak rüzgâr ve ışığın girmesini engellemiştir. Kanatlı pencerelerin açılıp kapanması için *ispanyolet* adı verilen kulplu sürme takımları kullanılmıştır.¹⁵¹ Pencerelere yazın patiska, kışın basma perdeler asılmıştır.¹⁵²

¹⁴⁶ Akbaba, 10 Kânunusani 1340 (10 Ocak 1924), Sene 2, Sayı 115, İstanbul, s.3.

¹⁴⁷ Lydia M. Marshall, “The Levying of the Hearth Tax, 1662-1688”, **The English Historical Review**, Oxford University Press, Vol.51, No.204, October 1936, p.628-646.

¹⁴⁸ Kuban, Ahşap, s.127.

¹⁴⁹ Sedat Hakkı Eldem, **Türk Evi Osmanlı Dönemi**, C.3, Güzel Sanatlar Matbaası, 1984, (C.3) s.87.

¹⁵⁰ Eldem, C.3, s.89.

¹⁵¹ Arseven, s.25.

¹⁵² Kütükoğlu, Osmanlı, s.193.

Osmanlı evlerinin pencerelerinin konumu da oldukça önemlidir. Pencerelerin mahremiyetle olan doğrusal bir ilişkisi vardır. Yabancı gözlerden korunmak için pencereler, yükseklik veya eş bir pencereyle hizası olmayacak şekilde tasarlanmıştır. Evi izlemeye kalkmanın hukuki boyutu da olmuştur. Birinin evini izlemenin cezası kırk akçedir.¹⁵³ Evlerde mahremiyeti koruyarak evi aydınlatmanın yolu üstlük pencerelerdir. Başlarda bu camların boyutu pencerelerle eş olsa da 19.yüzyılda asgari ölçüye girmiştir. Pencere tiplerinden biri de Farsça pencere anlamına gelen *revzen*, büyük boyuna da *revzene* adı verilir. Renkli camların alçı çerçevelerle birleştirildiği revzenler, ev içinde kullanıldığında içlik ve yapı dışında kullanıldığında dışlık olarak sınıflandırılmıştır. Yapı içinde kullanılan revzenler renkli camlardan, bitkisel motifler, çiçekler ve geometrik motiflerden oluşmaktaydı.¹⁵⁴ Binanın penceresi olmayan cephesine *sağır kaplama*, duvarda pencere gibi bırakılan istenildiği zaman açılabilen yalancı pencereye de *sağır pencere* adı verilmiştir.¹⁵⁵ Bunun yanında nefeslik adı verilen delikler de kullanılmıştır. Yüksekte bulunan genelde abdesthane, çatı arasında bulunan ve zincir yardımıyla öne doğru açılan *vasistas* pencere tipi vardır.¹⁵⁶

II.2.4. Tezgâh

Mutfakta yemek hazırlığının yapıldığı tezgâhlar, ocak yanlarında ve karşılarında yer almıştır. Farsça *dest(el)* ve *gâh(yer)* kelimelerinin birleşimi olan ve mutfakta el işlerinin burada dönmesinden ötürü bu ismi almıştır. Zamanla musluğun mutfakta kullanılması ile bulaşıkların da yıkandığı yer olan tezgâhın duvara bitişik olduğu gibi oda ortasında da yer aldığı görülebilir. Duvara yapışık olan tezgâhların alt kısmı dolap gibi kullanılmış, bazen perde bazen de kapakla kapatılan gözleri vardır. Yemek üçgeni içerisinde pişirme, hazırlama ve depolama yer alır. Tezgâhta bu üçgendeki hazırlama tipine dâhildir.

II.3. Mutfakta Kullanılan Eşyalar

¹⁵³ Fikret Yılmaz, “XVI. Yüzyıl Osmanlı Toplumunda Mahremiyetin Sınırlarına Dair”, **Toplum ve Bilim**, S.83, Kış 1999-2000, s.102.

¹⁵⁴ Milli Saraylar Başkanlığı Yayınları, **Beykoz Cam ve Billur Müzesi**, İstanbul, 2021, s.49.

¹⁵⁵ Arseven, s.103.

¹⁵⁶ Arseven, s.183.

Mutfakta daha hızlı ve pratik yemek yapabilmek için çeşitli aletlere ve araçlara ihtiyaç duyulur. Yemek hazırlığı, pişirme, hazırlama, serviste ve temizlik için çok çeşitli eşyalar yer almıştır. Hazırlamada su küpü, ibrik, maşraba, kazan, tencere, torba, kavanoz, şişe, havan ve eli; pişirmede kazanlar, tencereler, tavalar, leğenler; serviste kepçe, lenger,



Görsel 10. Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin görüntüsü.

sahan, sini, kâse, maşraba, bardak, kadeh kullanılmıştır.¹⁵⁷ Malzemelerine ve bezemelerine göre farklılıklar göstermişlerdir. Geometrik motifler ve bitkisel bezemeleri yaygın olsa da yazılı, figürlü ve nesneli bezemeler de mutfak eşyalarında süsleme olarak yer almıştır. Avrupa porselenlerinde eşyaları özelleştirmek için kullanılan bu süslemelerde aileye özel semboller, insan ve ev motifleri sıklıkla yer almıştır. Dolmabahçe Sarayı Müzesinde bugün sergilenen padişahın tuğralı bardaklar, kahve fincanlar ve zarfları da bu süslemelere örnek gösterilebilir. Rönesans şefi Scappi, mutfakta iyi bir aşçı olunması için gerekli ekipmanları sıralamıştır. Et, balık, ot ve hatta

¹⁵⁷ Karpuz ve diğerleri, s.402.

hazırlık için birden fazla tahta masanın olması gerektiğini söyler. Kitabında mutfaktaki gerekli aletlerin görsellerine de yer vermiştir.

Osmanlı mutfağında duvara monte edilmiş ahşap tereklerde eşyalar özenle sıralanmıştır. Tel dolapta mutfakta ihtiyaç duyulan kaplar ve gıdalar yer almıştır. Tavalar duvar kenarlarında ya da ocağa yakın yerlere asılı dururdu. Ev sahibinin ekonomisine göre görünüşü değişen kürün adı verilen su tekneleri vardır. Su, yemek yapımında önemli bir ihtiyaçtır. Tasarruflu su kullanımı için musluklu teneke dışında sebze ve bulaşık yıkamaya birer tekne gereklidir. Temizlik için bez, süpürge ve sabunluk mutlaka mutfakta yer almalıydı. 49 Numaralı Ayntâb Şer'îye siciline göre mutfakta kullanılan eşyalar şu şekildedir: bardak olarak kullanılan tas, cam tas, bakır tas, saplı tas, kebir tas, sagîr tas, kapaklı tas, kadeh; pişirme gereci olan sahan, lengeri sahan, sefer sahanı, ayaklı sahan, evâni sahan, kebir tencere, sagîr tencere, kızıl tencere, kulplu kazan, tabe(tava); servis için cam tepsi ve kahve tepsisi; kartemiz (vazo), bakraç(kova) ve kevgir(delikli kepe), saç, ibrik.¹⁵⁸

Pişirme işlemler için kullanılan eşyaların sayısı çok olmalıydı. Tencere, saplı tencere, uzun tencere, tava, saplı tava, kazan, tepsi, kebab şişler, tava şişleri ve ıskaranın bunları kullanmak için de âdi ocak, frenk ocağı, fırın veya tepsi ocağı gerekmiştir. Ocak ekipmanı olarak korluk, sacayak ve ateş küreğinin yanı sıra yakıt olarak odun, kömür ve çıra gibi yanıcı malzemelere ihtiyaç duyulmuştur.

Sultan Abdülaziz döneminde mutfakta uyulması gerekenler hususlar arasında mutfak eşyalarının daima temiz olunması gerektiği yer almıştır. Temizlikle dahi yiyeceklerin lezzetinin iyi olacağı belirtilmiştir. "...*muntazamca tertib olunarak hor kullanılmayıp güzelce istimal ile daima intizam üzere tutulması. İhtisa ettikçe çarşıda kalaylamak veyahut kalay nişadür gibi iştirasıyla matbahta kalaylatma süretlerinden teneffüsü ucuz ve tâbanklı olur...*" Ayrıca mutfakta kırık eşya veya kalaysız kapların bulundurulmaması tembih edilip eğer kalaylanmanın masrafı çok olursa nişadır(amonyak tuzu) kullanılması önerilmiştir.¹⁵⁹ Ayşe Fahriye'nin Ev Hanımı'nda mutfak cetveli adı

¹⁵⁸ Betül Çiftçi, "Osmanlı'da Ev ve Ev Eşyaları (17. Yüzyılda 'Ayntâb Örneği')", **Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, C.14, S.2, Ekim 2017, s.468-469.

¹⁵⁹ BOA. Y.PRK. SGE. 1/14. Tarihlenmemiştir.

altında mutfak levazım sınıfı verilmiştir. Bunun yanında 19.yüzyıl sonlarına doğru mutfak cetvellerine yeni eşyalar katılmıştır. Bunlardan bazıları şöyledir: balık kâğıdı, şekerlemeci kâğıdı, dondurma kâğıdı, çay ibriği, çikolata ibriği, elmasiye kalıbı, francala kalıbı, limon rendesi, bakır kaseroller, şeker kaserolası, omlet tavası, vidalı kapaklı fırın kalıbı.¹⁶⁰

II.4. Mutfak Gereçlerinde Kullanılan Malzemeler

Dayanıklılık, ısınma veya kolay şekil alabilen maddeler gündelik eşyalarda gerekliliğine göre kullanılmıştır. Soylu ve krallar tarih boyunca ihtişamlarını göstermek için zor bulunan ve bu yüzden de değerli olan madenler tercih etmiştir. Doğru malzemeyi kullanmak önemlidir. Roma İmparatorluğu'nda şarapların muhafaza edildiği kaplar, şarabın tatlandırması için kurşun potaları ve kurşun kaplarında saklanırken, sofralarında da kurşun sırlı tabakları tercih etmişlerdir. O dönem kurşun zehirlenmesinin etkileri bilinmediğinden kullanımı devam etmiştir.¹⁶¹

Dekoratif bir unsur olarak kullanılan bazı nesnelere ihtiyaç halinde eritilerek maddi eksiklikler için de kullanılabilirdi. Hem XIV.Louis hem de XV. Louis, gümüş eşyaların eritilmesini ve tükenmiş devlet hazinesini canlandırmak istemişlerdir.¹⁶² Benzer bir durum III. Selim döneminde mali bunalım aşılma için önce ekonomik reform arayışına girmiştir. Dış borçlanmadan önce 1788 yılında devletin bütün altın ve gümüş eşyalarını darphanede eritilmesine girişilirken, saraydaki eşyalar dışında halkın kadın ziyneti ve silahlar dışındaki değerli madenler içeren eşyalarını istemek için de altın ve gümüş eşyaların haram olduğu fetvası verilmiştir.¹⁶³ Maddi destek avantajının dışında dönemin modasına uygun olarak biçimlendirilmiş eşyalar, modası geçtiğinde zanaatkarların ellerinde yeniden ele alınmıştır.

¹⁶⁰ Özge Samancı, “19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler”, **Türk Mutfağı**, Der. Arif Bilgin & Özge Samancı, 1.Baskı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008, s. 314.

¹⁶¹ Zeki Tez, **Lezzetin Tarihi**, 5. Baskı, Hayygrup Yayıncılık, İstanbul, 2021, s.30.

¹⁶² Linda Civitello, **Cuisine and Culture: A History of Food and People**, John Wiley&Sons, New Jersey, 2008, s.188.

¹⁶³ Necdet Aysal, “Kırım Savaşı'ndan Lozan Barış Antlaşması'na Osmanlı Dış Borçlarının Tarihsel Gelişim Süreci (1854-1923)”, **Ankara Üniversitesi Türk İnkılâp Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi**, S.53, Lozan Antlaşması Özel Sayısı, 2013, s.4.

Mutfak eşyaları ihtiyaca göre şekillenmiştir. Örneğin sıcak bir içecek olan kahvenin fincanının zarf içine koyulması bu nedendir. Taşıma kolaylığı açısından kulp ve saplı araçlar tercih edilirken, hızlı veya geç soğuması için dar veya geniş ağızlı tasarımlar yapılmıştır.¹⁶⁴

II.4.1. Bakır



Görsel 11. Bakır mutfak eşyaları.

Mutfak eşyası, kap kakak ve aksesuar olarak bakır sıklıkla tercih edilmiştir. Mutfaktaki tencere, tava ve kazanların bakır tercih edilme nedeni diğer metallerle alaşım yapabilmesi, kolay işlenmesi, dayanıklılığı ve ısıyı hızla dağıtmasıdır. Osmanlı'da başlıca esnaflarından biri de bakırcılardır. Neredeyse tüm Osmanlı ev ve konaklarında mutlaka bakır mutfak malzemeleri bulunurdu. Cezve, sahan, tencere, kazan, tepsi, sini, mangal, leğen vb. gibi mutfakta sıkça kullanılan malzemeler hemen hemen bakırdandır. Isıya maruz kaldığında bakır maddesi, zehirli birleşenler ortaya çıkardığından düzenli kullanılan bakırın belirli aralıklarla kalaylanması gerekir. Kalaylandığında parlaması onu yeni gibi göstermiştir. On dokuzuncu yüzyılda bakırcıların dükkânı en fazla Beyazıt ve Süleymaniye mahallelerinde olup, çoğunlukla Trabzonlu usta, kalfa ve çırak çalıştırılmıştır.¹⁶⁵ Osmanlı Devleti'nin bazı bölgelerinde sadece bakırcıların olduğu bakırcılar çarşıları vardır. Bugün Gaziantep ve Tokat'ta hala

¹⁶⁴ Semih Özkan, "Mutfak ve Sofra Eşyalarında Temel Tasarım Ölçütleri", *Yemek ve Kültür Dergisi*, S.31, Kış 2013, s.62.

¹⁶⁵ Salih Münir Paşa, s.615.

bakır imalatçılarının bir arada bulunduğu Bakırcılar Çarşısı mevcuttur. Gaziantep bakır işçiliğinde ürünler tek parça halinde, birleştirme yapılmadan bazen aylarca süren işlemeyle ortaya çıkarmaktadır.¹⁶⁶

II.4.2. Pişmiş Toprak Kaplar

Eşya üretiminde en çok kullanılan malzemelerin başında killi topraktan elde edilen çömlekler yer alır. Pişirme araçlarının en eski maddesi topraktır. Diğer metal ürünlere göre hassastır, kırıldıktan sonra kullanılamaz veya tamir edilmesi gerekir. Sırlı toprak kaplar daha uzun ömürlü olmuştur. Basit tasarımların yanında zengin evlerde süslemeli ve renkli modelleri de mevcuttur. Çömlek, çanak, güveç ve testi genellikle bu malzemelerden üretilmiştir. Antik dönemlerde şarap, yağ veya tahıl gibi ürünleri saklamak ve taşımak için kullanılan *amforalar*, geniş gövdesi ve sivri tabanı ile sıklıkla kullanılmıştır. Eskiçağlardan beri bu saklama yönteminden dolayı şarap tüketimi sulandırılarak devam etmiştir. Doğru saklanmayan şaraplar ya sirke olarak kullanılır ya da bozulurdu.



Görsel 12. Amfora

II.4.3. Porselen

Killi topraktan yapılmasından ötürü seramik grubunda olan porselenler, saydam olup, yüksek sıcaklıklarla elde edildiğinden de daha sert ve dayanıklıdır. Latince istiridye

¹⁶⁶ Cemil Yavuz- Dilek Akbulut- Aydın Şık, “*Türk Mutfağında Bakırın Yeri ve Bakır Zanaatının Geleceği*”, *Online Journal of Art and Design*, C.7, S.3, Temmuz 2019, s.161.

anlamına gelen *pocella*, beyaz, parlak ve yarı saydam olmasından ötürü porselenle ilişkilendirilmiştir. Ünlü seyyah Marco Polo, *pocellena* kelimesini ilk kez Çin'deki çömlekleri tanımlarken kullanmıştır. Muhtemelen yanında götürdüğü porselenler, Avrupa'nın gördüğü ilk porselenler olmuştur.¹⁶⁷ Bu sebeptendir ki, Çin porselenleri ünlüdür ve uzak mesafelerden getirilmesinden dolayı da pahalıdır. Sanayi devrimiyle birlikte seri üretime geçilmesi sonucu Avrupa porselenleri revaçta olmaya başlamış ve porselen bu dönem ucuzlayarak mutfakta daha çok yer edinmiştir.

On yedinci yüzyılda İstanbul'da elçilik vazifesi için bulunan Antoine Galland, Türklerin kullandığı sofraya eşyaları hakkında bilgi vermiştir. Sofrada Hindistan'dan getirilen ve içerisinde zehir koyulduğunda kırılan *merdesani* denilen porselenlerden bahsetmiştir. Bu ürünün özellikle önemli kişilerin sahip olduğunu ve hatta padişahın bu porselenden yapılmış bir sofraya takımı bulunduğunu anlatmıştır.¹⁶⁸ 18.yüzyılda Avrupa'daki burjuvalar kahveyi soğuması için fincan tabağına dökerek içmeyi tercih etmiştir. Dolayısıyla bu dönem fincan tabakları daha derin tasarlanmıştır. Fincan tabaklarının bir tepsi maiyetinde kullanılması ile 19.yüzyılda bu tabaklar derinliğini kaybetmeye başlamıştır.¹⁶⁹ Osmanlı'daki kahve fincanlarının sıcaklığından ötürü fincanlar zarf içerisinde sunulmuştur. Kahve fincanı kullanımı, kaşığın fincanı ağza götürüp tekrar tabağına geri koymaya kadar hareket tarzı kendince bir toplumsal ve kültürel bir kimlik işareti haline gelmiştir.¹⁷⁰ Başparmak ve işaret parmağı fincanı tutarken serçe parmağı havada ve hafif kıvrık durarak estetik bir görsel oluşturur. Osmanlı'da binalarda süsleme için de İznik çini ve seramikleri tercih edilmiştir. Eskiden beri seramik üretimi yapılan İznik'te merkeze yakınlığı, ticaret yolları üzerinde yer alışı, fırınlarda kullanılan yakacak odunun çevredeki ormanlardan temin edilebilir olması ve hammaddenin civarındaki toprakta bolca bulunması sayesinde daha uygun yapmıştır.

¹⁶⁷ Fatih Damlıbağ, **Osmanlı Devleti'nde Porselen ve Çini Fabrikaları**, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2011, (Tez), s.18.

¹⁶⁸ M. Bülent Varlık, "*Üç Seyyahın kaleminden İstanbul ve Anadolu Mutfağı Üzerine Notlar*", **Yemek ve Kültür Dergisi**, S.33, Yaz 2013, s.130.

¹⁶⁹ Wolfgang Schivelbusch, **Keyif Verici Maddelerin Tarihi Cennet, Tat, Mantık**, Çev. Zehra Aksu Yılmaz, 2.Baskı, Kırmızı Kedi Yayınevi, İstanbul, Şubat 2020, s.180.

¹⁷⁰ Schivelbusch, s.181.

Bunun yanında Mimar Sinan'ın yapılarında İznik çinisini tercih etmesi de büyük bir destek sağlamıştır.¹⁷¹

Porselen üretiminde yüksek sıcaklıklar ve kalıplar gerektiğinden pahalı bir uğraştır. Artan porselen ihtiyacı Avrupalıları harekete geçirmiş ve Avrupa'nın ilk porselenlerini İtalya'da Medici ailesinin desteği ile üretilmiştir.¹⁷² 19.yüzyılda popüler porselen markaları Meissen ve Sérvés porselenleri idi. Osmanlıda en çok kahve için porselen fincanlar ithal edilmiştir. II. Abdülhamid'in mobilya yapımına karşı ilgisi porselenlere de yansımış olacak ki, Yıldız Porselen ve Çini Fabrikası onun desteği ile kurulmuştur. Fabrikanın kuruluş amacı Avrupa'dakinden farksızdı. Pazar payında karşılığı olan porselen, mutfaklarda da çokça kullanılıyordu. Üstelik dayanıklıydı. İleri gelen yabancı yöneticilere ve elçilere diplomatik hediye olarak da sunuluyordu. 1892 yılında açılan Yıldız Porselen ve Çini Fabrikası ilk ürününü iki yıl sonra vermiştir. Hammadde ve teknolojiye Fransa örnek alınmıştır. Porselen hamurunun hazırlığı, kalıplarla fırınlanması ve sonunda süslenmesine kadar iş yönetimi önemli olduğundan deneyimli çalışanlara ihtiyaç duyulmuştur. Fabrika başlangıçta II. Abdülhamid'in desteğini almış ancak tahttan indirilmesinden sonra desteğin kalkmasından ötürü üretimde tatile gidilmiştir. İngiliz porselenlerinin uzun soluklu olmasının temel nedenlerinden biri de kraliyetten maddi destek almasıdır.¹⁷³ II. Meşrutiyet sonrası Yıldız Porselen ve Çini Fabrikası yeniden açılrsa da içinde bulunulan yoğun savaş döneminden dolayı yeniden sekteye uğramıştır. Birinci Cihan Harbi sırasında hammadde ihtiyaçlarının güçlülükle temin edilmesi yüzünden ülke içinde haberleşmenin kopmaması için porselen fabrikasında telgraf haberleşmesi için gereken izolatörler yapılmıştır.¹⁷⁴ Başlangıçta Avrupa porselen modası takip edilmişse de zamanla Osmanlı zevkini yansıtan porselenler üretilmiştir.

¹⁷¹ Damlıbağ, Tez, s.29.

¹⁷² Meryem Çiçek, **XIX-XX. Yüzyıl Osmanlı Dönemi Porselen İlaç Kapları**, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, 2009, s.53.

¹⁷³ Çiçek, s.62.

¹⁷⁴ Fatih Damlıbağ, "*Yıldız Porselen ve Çini Fabrikası*", **Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi**, C.6, 2015, s.251.

II.4.4. Cam

Yüksek sıcaklıkla şekil verilen ve soğuduktan sonra sert ve saydam, yarısaydam ve opak olarak üretilen cisim olan cam, kırılmaya meyilli olmasına karşın hem mimaride hem ev içi dekorasyonlarda süs eşyası olarak hem de sanat dalı olarak kullanılmıştır. Camın diğer malzemelerden farkı geri dönüştürülebilir, eğritme ve soğutma ile yeniden şekil verilebilir olmasıdır. Cam üretiminde yüksek ısılarla ulaşılması için fırınlar, büyük, yuvarlak ve kerpiçten yapılmıştır.

Üretimi yüksek dikkat isteyen bir malzeme olduğundan küçük bir fabrika gibi özel üretim yeri gerektirmiştir. Ömer Lütfi Barkan, Süleymaniye Camisi ve Külliyesinin muhasebe bilançosu ve inşaat defterinde yer alan emir ve fermanları yayınlamıştır. Osmanlı Cam ustaları burada ilk kez camgeran olarak söz edilerek tarihlendirilmiş olur. 1582 yılında Surname-i Hümayun adlı yazılı eserde yer alan minyatürler camla uğraşan esnafların geçişlerine görsel olarak yer vermiştir.¹⁷⁵ İstanbul'da camcıları farklı zamanlarda toplandığı bölgeler Bakırköy, Sultanahmet, Tekfur Sarayı, Sirkeci ve en ünlüsü Beykoz olmuştur.

Evliya Çelebi on yedinci yüzyılın ünlü seyyahı olarak farklı coğrafyaları dolaşmış ve gördüklerini not etmiştir. Yediği yemeklerin yanında sofrada kullanılan kap kacaklardan da bahsetmiştir. Cam üretimi hakkında detay vermese de cam çeşitleri hakkında bilgiler vermiştir. Dönemin birinci sınıf cam üreticisi Venedik malı Murani şişe ve kadehler ve az da olsa nefes taşı, billur ve kristal gibi değerli malzemelerden yapılan kap kacaklardan da bahsetmiştir.¹⁷⁶ Seyahatnamede bulunan Esnaf-ı Camcıyan 71 dükkân, 400 işçi; Esnaf-ı Ayneciyan 90 dükkân, 105 işçi; Esnaf-ı Tâcirân-ı Şîşeciyan 200 dükkân, 300 işçi; Esnaf-ı Şîşeciyan 3 dükkân, 105 işçi bilgisi toplumda ihtiyaç duyulan cam tüketimine ışık tutmuştur. Bunun yanında Yaşar Yücel'in 1640 tarihli Es'âr Defteri adlı kitabında Osmanlı'da dönemin satılan cam ürünleri çeşit ve piyasa fiyatlarının yer alması bu dönemde kullanılan cam eşyalarının çokluğuna kanıtlar niteliktedir.

¹⁷⁵ Ülzifat Canav Özgümiş, **Çağlar Boyu Cam Tasarımı**, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2013, (Çağlar), s.63

¹⁷⁶ M. Yerasimos, Evliya, s.47.



Görsel 13. Baccarat set.

On dokuzuncu yüzyıllara gelindiğinde dünyadaki camcılık rekabeti artmışsa da ‘Kralların Kristali’ olarak adlandırılan Cristalleries de Baccarat firması, üretimleri ile özellikle Osmanlı padişahlarınca da takdir edilmiş ve kullanılmıştır. Fransız camları 17-18.yüzyılda düşük kalitede olduğundan ülkede kaliteli camlar ithal edilerek elde edilmiştir. Kurşun camının bulunmasıyla birlikte 1760’lı yıllarda cam

endüstrisinin çökme nedenleri tespit edilmesi için bir yarışma düzenlenir akabinde Fransa Kralı XV. Louis 1764’te emriyle kurulan cam fabrikası, 1816 yılında cam üretime başlanır ve yüksek kaliteli cam denilince Baccarat markası akla gelmeye başlamıştır.¹⁷⁷ Osmanlı tarihinde ilk defa savaş haricinde Müslüman olmayan topraklara gideceği için ayakkabısına toprak serpiştirilen I. Abdülaziz, 1867 yılında yaptığı Paris ziyaretinde bu Baccarat Fabrikası’ndan eserler satın almıştır.¹⁷⁸ Baccarat, sektördeki bilgi birikimi ve üretimdeki çeşit ve kalite ile dünyadaki diğer cam üreticilerinden sıyrılmış ve özellikle 19.yüzyıl sonları parfüm endüstrisinin yükselişiyle de parfüm şişesi üreten ilk fabrika olmuştur. Artık Baccarat’a sahip olmak bir statü haline gelmiştir. Altın ve gümüş kapağında II. Abdülhamid tuğrası bulunan Baccarat parfüm şişesi saray koleksiyonu içinde yer almaktadır.¹⁷⁹ İsveç’te Kungsholm, Avusturya’da Bohemya Avrupa’da diğer önemli cam üreticileridir. Bugün Dolmabahçe Sarayı Müzesinde bu lüks cam markalarından yapılmış cam eşyalar ve hediye cam ürünleri sergilenmektedir.

Osmanlı Devleti batının kendisinden daha ileride olduğu her alanda faydalanmak için birçok girişimde bulunmuştur. Osmanlı bu sanayi çağına ayak uydurmak için bu

¹⁷⁷ Özgümüş, Çağlar, s.54.

¹⁷⁸ Sunay Akın, **Bir Çift Ayakkabı**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2011, s.16.

¹⁷⁹ Milli Saraylar Başkanlığı Yayınları, s.76.

dönem çeşitli fabrikaların kurulmasına destek vermiştir. Yüksek ısılar kullanılarak meydana gelen cam, üretimi tehlikeli olduğu ve yangınlara davet çıkarma riskinden dolayı öncelerden beri yaşam alanlarından daima uzakta tutulmuştur. Takvim-i Vekâyi Gazetesinde Hicri 21 Muharrem 1263 tarihinde Beykoz'da bir billur fabrikasının kurulduğu ve devlet ileri gelenlerine hediyeler gönderildiğinden bahsedilmiştir.¹⁸⁰ 19.yüzyılda Avrupa'daki sanayi atılımları ile birlikte üretimdeki hız artmıştır. Bunun yanında opal cam tekniğini Batı'da öğrenerek uygulayan Türk ve Batılı ustalar tarafından cam modası takip edilmiştir.¹⁸¹ Beykoz ise cam üretimi ve özel cam biçimleri ile dikkat çeken bir bölge olmuş ve kalitesiyle “Beykoz işi” olarak dikkat çekmiştir.¹⁸² Camcılıkla uğraşanlara Âmeden-i Câmciyân olarak isimlendirilmiştir. Cam üretimi hem mimari hem de gündelik hayatta kullanılan obje yapımları için iki kısma ayrılmıştır. Bunun yanında gündelik hayatta kullanılanlar da birçok gruba ayrılmıştır: şişe, tabak, kâse, sürahi, şekerlik, vazo, karlık, kandil, ibrik, lâledan, gülabdan, maşraba, leğen, kavanoz, kupa, bozalık, daldırma, fincan, parfüm şişesi vb.

Renksiz camlar, genelde maydanoz motifi çok kullanıldığından *Maydanozlu* olarak ünlenmiştir. Renkli camlar arasında yalnızca kırmızı renk üretiminin elde etmenin maliyetli, zor ve riskli oluşundan dolayı üretim sonrası camı dıştan boyanması yolu tercih edilmiştir.¹⁸³ Bunun yanında opal camlar da üretilmiştir. Mutfakta kullanılan tabak, bardak ve sunum tabaklarında farklı geometrik, meyve ve bitki motiflerinin işlendiği cam ürünler kullanılmıştır. Cam henüz sıcakken üzerinde bazen şerit bazen renklendirici oksitler kullanılarak biçim ve şekil değişikliğine gidilmiştir.

Kaliteli camlar henüz üretemeyen ancak ödeme yapacak gücü olan Doğu pazarı, Avrupalı cam üreticileri için bulunmaz bir pazardır. Tıpkı Yirmisekiz Mehmed Çelebi'nin Paris seyahatiyle Fransa'da daha da kabaran Turquerie akımı gibi camda da “Alla Turchesca” ve “A la Turque” modası doğmuştur. Osmanlı önemli bir pazar olduğundan Doğu pazarının estetik anlayışına yönelik tasarımlar üretilmiştir Osmanlı 19.yüzyıldaki çok yönlü ıslahat çabası içerisinde gündelik hayatta çokça yer alan cam da

¹⁸⁰ Milli Saraylar Başkanlığı Yayınları, s.59.

¹⁸¹ İzlifat Özgümüş, “Cam”, **İslam Ansiklopedisi**, C.7, TDVY, İstanbul, 1993, s.40.

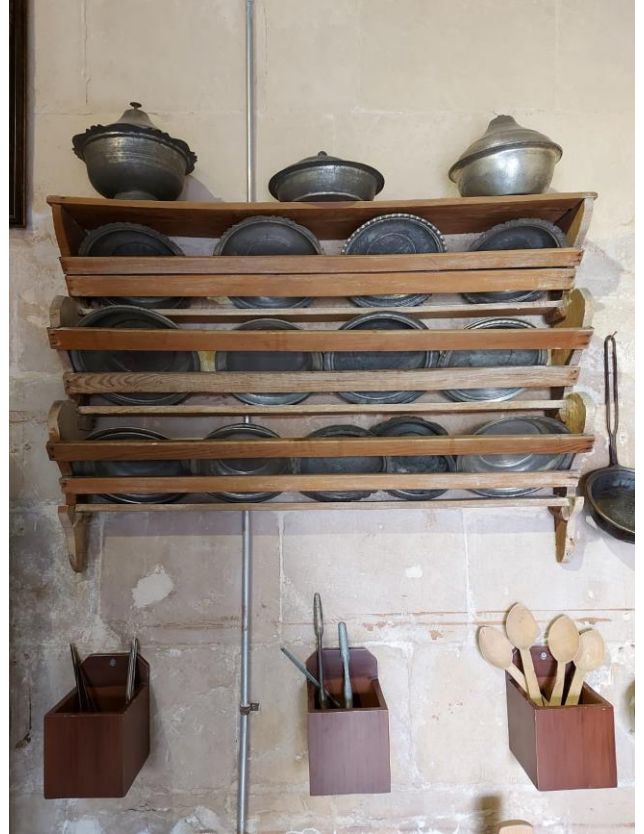
¹⁸² Milli Saraylar Başkanlığı Yayınları, s.56.

¹⁸³ Milli Saraylar Başkanlığı Yayınları, s.63.

yer almış ve her alanda kullanılabilen bir malzemenin yerli üretimle de daha çok desteklenmesi gerektiğinin farkına varılmıştır. Osmanlıda cam üretimi hep olmuştur ancak pazarın dünyaya açılması için daha büyük girişimler gerekliydi. Bunun için küçük esnaflar çok büyük fabrikalar lazımdı. Fabrikalar devlet eliyle kurulduktan sonra kazançlı durum gelene kadar sürekli finansal olarak desteklenmesi, fabrikadaki aletlerin bakımlarının devamlılığının gerekliliği ve kalifiyeli çalışanlara ihtiyaç duyulması bu sanayi üretiminde aksaklıklara yol açmıştır. Hızlıca büyüyen sanayi kapitalizmiyle yoğunlaşmış fabrikalar karşısında geleneksel üretimle devam eden atölye ve manifaktürler, tamamen üretim sahasından çekilmeye başlamıştır. Ucuz ve çeşit çeşit üretilen camlar ise her mutfağa ve sofraya girmiştir.

II.4.5. Tahta

Ağaç parçalarından elde edilen tahtaya şekil verilerek mutfakta çeşitli araçların malzemesi oluşturulmuştur. Osmanlı Devleti ormanları Güneydoğu Anadolu kıyıları, Karadeniz sahili ve Büyük Suriye gibi belirli ve sınırlı bir alan içerisinde yer almasından dolayı kereste üretiminin yetersiz olup stratejik bir ürün olmasından dolayı memnu meta içerisinde yer almıştır. Osmanlı Devleti'nin en büyük tahıl üreticisi Mısır'da ahşap ürünlerin sahip olunan en pahalı eşyalar olması, Mısır'daki ormansızlığının temel nedenlerindendir.¹⁸⁴



Görsel 14. Terek.

¹⁸⁴ Alan Mikhail, **Osman'ın Ağacı Altında Osmanlı İmparatorluğu, Mısır ve Çevre Tarihi**, 1. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2019, s.195.

Gıdaların saklanması için özellikle kaba kilerde kullanılan küp, sandık, testi ve kutularda tahta kullanılmıştır. Mutfakta ise *terek* adı verilen raf sistemi kullanılarak kap kacaklar burada yer almıştır. Sofrada daha sonra sıklıkla metal ürünler kullanılsa da tahta kaşık, Osmanlı evlerinde en eski sofraya aracı olarak yer almıştır. Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı kitabında da mutfak cetvelinde çokça tahta ürünler yer alır: tuz kabı, tahta kaşık, kıyma tahtası.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

MUTFAĞIN KULLANIMI

On dokuzuncu yüzyılda evin odaları zamanla tek bir işleve hizmet etmeye başlamıştır. Odalar kullanım fonksiyonlarına göre isimlendirilmiş ve ihtiyaca yönelik eşyalarla donatılmıştır. Mutfak başlangıçta ev içinde değildir. Yemek pişirmek için evin içinde portatif bir mangal kurularak ocak ateşi taşınmıştır. Ardından mutfak yardımcı bir mekân olarak konut mimarisinde yer almaya başlamıştır.

Ev Tipi	Toplam ev	Mutfaklı ev	Mutfak Oranı
Konak	168	125	74%
Yalı	32	22	68%
Ev	177	116	65%
Toplam	377	263	69%

Tablo 1 1936-1840'da Satılık Evlerdeki Mutfak Sayıları¹⁸⁵

Stefan Yerasimos, 16.yüzyılda İstanbul'undaki evlerin yalnızca %6'sında mutfak bulunduğunu söylerken Ceride-i Havadis Gazetesindeki ev ilanları ile bu oranın 19.yüzyılda arttığı gözlemlenebilir.

III.1. Mutfakta Hijyen Uygulamaları

İnsan ömrü ve sağlığı yediğin besinlerle doğrudan ilişkilidir. Temizlik birçok hastalığın ve bulaşmanın önüne geçebilir. Mutfak, yemek pişirilen yer olduğu için buranın temizliği oldukça önemlidir. Mutfak çalışanları saçlarını topladıkları fileler yerine kartonla güçlendirilmiş ve kumaşla kaplı aşçı şapkalarını takması Şef Caréme'in mutfakta aldığı hijyen yöntemlerinden biridir.¹⁸⁶ Mehmed Reşad, 1921-1923 yılları arasında mutfakta basit yemek pişirme usullerini anlattığı Fenn-i Tabâhat eserini yayınlamıştır. Bu kitap ev idaresi derslerinde okutulması için eğitim bakanlığından onay almıştır. Kitapta mutfak temizliği için duvarların cilalı tuğla veya çini ile döşenmesini

¹⁸⁵ Kütükoğlu, Osmanlı, s.202.

¹⁸⁶ Vedat Ozan, **Kokular Kitabı –IV Lezzetler**, 1. Baskı, Everest Yayınları, İstanbul, Haziran 2019, s.524.

tavsiye etmiştir. Bunun mümkün olmadığı durumda duvarların badanalı olması gerektiğini, yemek piştikçe sobanın üzerine soğan sürülüp temiz bir bezle silinmesi gerektiğini söylemiştir.¹⁸⁷



Görsel 15. Tuz ruhu.

Onuncu yüzyılda İbn Seyyâr el-Verrâk bilinen yazar en eski Arapça yemek kitabı olan *Kitâbü't-Tabih*'te ocak ve ocağa koyulan tencerenin temizliğinin yemek için ne derece önemli olduğunu bir hikâye ile anlatır. Buna göre sultanın aşçılarından biri yemek yapmak için tencereyi kül ve kereviz ile yemek kokusu gidene kadar temizlenmesini emreder. Ardından yemeği pişirdiğinde yemeğin lezzetinin farklı olduğu anlaşılır. Aşçı bunun temiz malzeme ve temiz tencere sayesinde olduğunu açıklamıştır.¹⁸⁸ On altıncı yüzyıl ortasındaysa Osmanlı başkenti İstanbul'u Fransız bir heyet ile ziyaret eden Nicolas de Nicolay, sokak yemeklerinden bahsederken mangala pişen yiyeceğin

sağlıksız ve lezzetsiz olduğunu vurgulayarak Avrupa'dan farklı olduğunu kaleme almıştır.¹⁸⁹ Oysa on dokuzuncu yüzyıl sonlarında İstanbul'u ziyaret eden İtalyan seyyah Crawford, seyyar satıcılarının temizliğe aşırı dikkat ettiğinden bahsetmiştir.¹⁹⁰

Temizliğin olduğu yerde hastalık olmasa da bazen gürültüler çıkabilirdi. Hoşafın yağı kesildi deyimi Osmanlı'nın son dönemlerinde Yeniçerilerin isyankâr ruhunun neticesi buna örnek gösterilebilir. TDK'ye göre bu deyim söylenecek bir söz ve yapılacak bir şey bulamayacak duruma düşmek anlamına gelmektedir.¹⁹¹ Yeniçerilere yapılan yemekler hep bir kazan içerisinde pişirilmiştir. Yapılan yemeğin yağı tencerede kalır ve sonraki yemeğin tadına karışmıştır. Bu yüzden hoşafın üzerinde daima bir yağ tabakası olmuştur. Günlerden bir gün mutfağa yeni bir aşçı gelmiş, pilavdan sonra kazanı yıkamış ardından da hoşafı pişirmiştir. İsyân etmek için bir açık kapı arayan Yeniçeriler, bu defa

¹⁸⁷ Mehmed Reşad, s.68.

¹⁸⁸ Zaouali, s.23.

¹⁸⁹ Tülay Reyhanlı Gandjei, "Nicolas de Nicolay'ın Türkiye Seyahatnamesi ve Desenleri", **Erdem**, C.5, S.14, 1989, s.600.

¹⁹⁰ Francis Marion-Crawford, **1890'larda İstanbul**, Çev. Şeniz Türkömer, 6. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2019, s.49.

¹⁹¹ <https://sozluk.gov.tr/?kelime=ho%C5%9Faf%C4%B1n%2Bya%C4%9F%C4%B1+kesilmek> (Erişim Tarihi:21.10.2021).

haklarının yendiğini, malzemededen tasarruf edildiğini söyleyip “Hoşafın yağını kestiler!” diye isyana kalkışmışlardır.

İstanbul’u ziyaret eden kadın gazeteci Ellison, ziyarette bulunduğu evin bodrum katında yaşayan kedilerin, ev sahibesi tarafından beslendiğinden bahsetmiştir.¹⁹² Bu kedilerin bodrumda bulunma sebepleri muhtemelen saklanan gıdalara gelebilecek tehditleri savunmak için olmalıdır. Etini tüketmedikleri hayvanları kesmeyen Osmanlılar, sokakta hayvanların yaşamına da izin vermektedir. Mahalle güvenliğini sağlayan İstanbul köpekleri ve kilerlerin güvenliğini sağlayan ev kedileri vardır. Osmanlılar, bayram öncesi mutlaka bir ev temizliğin girişirdi: Ramazan Bayramları ve Paskalya Yortusu.

Gündelik bir ihtiyaç olan buz, yiyecekleri soğuk tutma ve ferahlama için kullanıldığından mutfak için değerli bir tüketim maddesidir. Sanayileşmeyle birlikte Dersaadet Buz Fabrikası kurulmuş, fakat karcı esnafı görevine devam etmiştir. Kar kuyularının içerisine bir şey girmemesi, temiz kalması için üzeri kapalı tutulması gerekirdi. 1889 yılında Saray Kimyageri Charles Bonkowski, yaptığı kar ve buz analizlerinde kar kuyularını mikropolu, fabrikadaki buzları ise temiz bulmuştur.¹⁹³ Lonca düzeninin bozulması ve sanayileşmenin karşısında dirençli duran karcı esnafı, belediyenin gerekli gördüğü şartları yerine getirerek ayakta kalmayı çabalamıştır.

III.2. Pişirme Yöntemleri

Mutfak üçgeni temelde çiğ ürün, pişmiş ürün ve çürük üründen oluşur. Çiğ ürün kültürel bir değişim yaşayarak pişmiş ürüne, çiğ veya pişmiş ürüne doğal bir değişim yaşayarak çürük ürüne dönüşür. Açılıksa bu ürünün doğal mı yoksa kültürel bir değişim yaşamasındaki belirleyici rolü üstlenmiştir.¹⁹⁴

Her yemeğin pişme süresi ve gerekli pişirme ısısı birbirinden farklı olmuştur. Pişirmenin farklı çeşitleri vardır: haşlama, kızartma, ızgara, yüksek veya kısık ateşte pişirme. Ocak ve fırın ısı ayarlı olduğundan temel pişirme araçlarından biridir. Ev içinde

¹⁹² Ellison, s.53.

¹⁹³ Burcu Kurt, “*Kar ve Buz Temininde Modernleşme ve XIX. Yüzyıl İstanbul’unda Karcı Esnafı*”, **Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi**, C.5, S.9, Ocak 2015, s. 159.

¹⁹⁴ Stephen Mennell, **All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from th Middle Ages to the Present**, Oxford: Basil Blackwell, 2nd ed., 1996, s.8-9.

veya dışında kullanılan pişirme yöntemleri vardır. Örneğin ekmek yapımında kullanılan *tandır* hem içerideki ateşin ısısı hem de duvardaki ısı ile fırından farklı pişirme tekniğidir. Gömülü bir şekilde olduğundan evin dışarısında yer alır. Benzer yoldan devam eden bir teknik olan *pileki*, ısıtılmış taşın içerisindeki ekmeğin üstündeki sacın köz ile kapatılarak pişirilmesidir. Tandıra göre yeri değiştirmesi kolaydır.¹⁹⁵ Yine basit bir ateş ile üzerinde *sac* koyularak yapılan ekmekler de vardır. Yeni enerji kaynaklarının ortaya çıkışı ve teknolojik gelişmeler pişirme tekniklerini değil pişirme zamanlamasında fayda sağlamıştır.

Yiyeceğin kapalı bir ortamda piştiği ve ısının ayarlanabildiği fırınlar, Osmanlıdaki her evde bulunmamıştır. Ateş yakmanın pahalılığı ve tehlikesi bir yana, pişirilecek ürün



Görsel 16. Mutfakta ocak görüntüsü.

¹⁹⁵ Aylin Doğan, “Anadolu Mutfak Kültüründe Geleneksel Ekmek Pişirme Teknikleri”, **Yemek ve Kültür Dergisi**, S.33, Yaz 2013, s.29-33.

için fırının aralıklı ısıtılması ekonomik değildir. Bu yüzden mahalle fırınları sıklıkla tercih edilmiştir. Mahallelerde dükkânlar gibi mahzenler ve fırınlar da kiralanmıştır.¹⁹⁶ Başlangıçta ocak, mangal ve sobalar hem pişirme hem de ısınma olarak iş görmüştür.

On dokuzuncu yüzyılın ortalarına kadar mutfakta yoğun duman oluşturması ve yangın tehlikesinden ötürü ocak kullanımını kısıtlı kalmıştır. 1682 yılında Denis Papin, buhar gücünden yararlanarak daha hızlı pişirmek için buharlı tencere icat edilmiştir. Yapılan reklam ile satışlar başlasa da açık ateşte patlamalar meydana getirdiği için terk edilmiştir.¹⁹⁷

III.3. Saklama Koşulları

Mutfakta kullanılan yiyecek ve içeceklerin saklanması, tazeliğini koruması için muhafaza edildiği oda, mahzen veya ambarlar kullanılmıştır. Bu yerin sorumluluğu *kilercibaşı* veya *kilercidedir*. Saklama süresine göre farklı saklama koşulları bulunmuştur. Avlulardaki kuyular ve bodrum katları mutfak malzemelerinin bozulmaması ve çürümemesi için uygun yerlerdendir. Osmanlı evlerinin kilerleri iki türdür: Kaba veya büyük kiler ve ince kiler. Rum evlerinde alt katta şarap mahzeni, buğday ve odun deposu, evin içinde de *kelari* adında bir küçük oda depo olarak kullanılmıştır.¹⁹⁸

Kaba kiler, daha çok ham ve az işlenmiş ürünlerin muhafaza edildiği yerdir. Burada pirinç, bulgur, bakla, mercimek, yağ, şeker, pekmez, turşu gibi yiyecekler bulunurdu. Kaba kilerdeki ürünler serin ve kuru kalması için pencereleri ve pencere kapakları vardır. Rüzgârlı ve güneşli havalarda kapaklar kapanır, soğuk havalarda içerisindeki ürünler bozulmaması için ateş yakılırdı. Yerden yüksek olan kilerin havalandırılması için bacası bulunurdu. Bu kilerdeki gıdaların farelerden korumak için eşyalar askılarla asılır ve evin kedisinin girebileceği açıklıklar yapılırdı. Temizliği ihmal edilmediği sürece örümcekler de yerleşmezdi. Karıncalar için çare ise karınca yuvasına

¹⁹⁶ Rahmi Tekin, **Osmanlı Devleti'nde Gayrimüslimlerin Gündelik Yaşamları (1520-1670 İstanbul Örneği)**, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum, 2008, s.240.

¹⁹⁷ Kudret Emiroğlu, **Gündelik Hayatımızın Tarihi**, 8. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, Ocak 2019, s.125.

¹⁹⁸ Sula Bozis, **İstanbul'dan Anadolu'ya Rumların Yemek Kültürü**, 1. Baskı, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul, 2020, (Anadolu), s.196.

veya kapların çevresine kül serpiştirilmiştir.¹⁹⁹ Osmanlı tahıl ambarının somut bir örneğini Antalya'nın Kaş ilçesindeki Bezirgân Köyü tahıl ambarlarında görülebilir. Sert ve dayanıklı sedir ağacından yapılan bu ambarlar, böcek ve fare gibi canlıları kendinden uzak tutması için çiviyle değil geçme tekniği ile inşa edilmiştir.²⁰⁰ Karadeniz bölgesinde *serender* adı verilen yerden ayaklarla yükseltilmiş tahıl ambarları da kara kilere örnek olarak verilebilir. Ev sıcaklığı değişebilirken serenderlerin daima serin olması ve altının boş olması saklamada büyük kolaylık sağlamıştır. İçerisine merdivenle çıkılan serenderlere, yapı ayaklarının başına tekerler koyularak farelerin tırmanması engellenmiştir. Teker kullanımı direklerin üzerindeki ağırlığın eşit dağılmasına imkân verdiği için daha uzun süre ayakta kalmasına katkı sağlamıştır.²⁰¹

Eşya	Kullanım Amacı
Bezler	Temizlik için gereklidir. Başka amaçlar içinde yedekli bulunabilir.
Çuval	Erzakların muhafaza edildiği büyük torbalardır.
Dakik Ambarı	Toz haline getirilmiş, inceltilmiş maddelerin depolandığı araçtır.
Desti	Sırlı ve sırsız olabilen, geniş gövdeli dar boğazlı toprak kap. İhtiyaç kadar kilerde bulunmalıdır.
Fıçı	Salamura ve sirke gibi yiyeceklerin saklandığı kapaklı ve musluğu bulunan saklama aracıdır.
Gözlü Ambar	Pirinç, fasulye, bakla, mercimek ve diğer rutubete dayanıksız zahirelerin saklandığı, zeminden biraz yüksek, ayaklı ambardır. Gıdalar doğrudan bu bölüme dökülür.
Huni	Ağzı dar kaplara eşya aktarılırken kullanılan araçtır.
Kantar	Altı kefeli, tavana zincirle asılı tartı.

¹⁹⁹ Fahriye, **Ev Kadını**, Arif Efendi Matbaası, İstanbul, 1323 R. (1907 M.), s.208.

²⁰⁰ <https://bayaiyi.com/tarihi-tahil-ambarlari-bezirgan/> (Erişim Tarihi: 28.10.2021).

²⁰¹ Zübeyde Yeşilyurt Tunç, **Trabzon'da Serender Yapılarının İncelenmesi ve Yeniden İşlevlendirme Önerileri**, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), T.C. Maltepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, Ocak 2019, s. 58.

Kumluk	Kış üzümü ve meyve saklamak için, üç parmak kenarlı, altında ufak delikleri olan, köşelerinden iplerle tavana asılı aracıdır.
Küp	Yağ, şeker, bal ve turşuların muhafaza edildiği içi ve dışı sırlı, ağız kısmı bez örtü, teneke veya kasnak kapakla kapatılan saklama aracıdır.
Saplı Süpürge	Kileri süpürmek ve tavanda oluşabilecek örümcek ağlarını def etmek için kilerde bulunması lazım gelen araçtır.
Sehpa	Tavana asılacak eşyalar için merdiven vazifesi görebileceği gibi eşyaları üstüne de koyabilecek dört ayaklı eşyadır.
Sırık Askı	Soğan, sarımsak, meyve, kurutulmuş sebze asmak için tavandan biraz aşağıda duvardan duvara uzanan sırık.
Şişe	Genellikle camdan olan büyüklü küçüklü şişelerin ağız kısmı mantarla kapatılır.
Tahta Askıları	Çeşitli amaçlar için kullanılan askılar iplerle tavana asılır.
Torba	Her türlü eşyayı içine alabilen bez bohçalar, kilerin duvarındaki çivilere asılır.

Tablo 2: Kaba Kiler Cetveli²⁰²

Nicolas Appert 1809 yılında pişen gıdaların sızmadığı sürece bozulmadığını gözlemlemiş ve bugünkü konservenin ilk geliştirici olmuştur. Zamanla bu teknik geliştirilmiş ve 19.yüzyılda orta sınıf haneler için kullanılması statü simgesi haline gelen ürün olmuştur.²⁰³ Konserve kelimesi Fransızca tutucu anlamına gelen *conservative* kelimesinden ortaya çıkmıştır. Domates ve biber sanıldığı kadar yüzyıllardır Osmanlı mutfağında değildir. Yeni kıtanın keşfiyle mutfağa adapte olan en hızlı yiyecek domatestir. Yaz mevsiminde domates ve biber salçaları mutlaka kışın kullanılması için hazırlanırdı. Domatesler temizlenir, ezilir, az miktar tuz eklenerek, suyunu kaybedip macun kıvamına gelene kadar güneşte kurutulurdu.²⁰⁴ Benzeri biber içinde yapılırdı hatta sarayda daha çok tercih edilmiştir. Domatese göre aroması daha yoğun olan biberin tek

²⁰² Fahriye, s.209-210.

²⁰³ <https://en.wikipedia.org/wiki/Canning> (Erişim Tarihi: 28.10.2021).

²⁰⁴ Bozis, s.313.

farklı tohumları ayıklanarak kurutulmasıdır. Salça gün içerisinde tahta kaşıkla sıklıkla tersyüz edilmiştir. Mutfaktaki siniler ince kenarlarıyla salçanın hızlı kurumasını sağlayan en kullanışlı eşyadır. Kış hazırlıkları adı altında erişteler, tarhanalar, zeytinler, reçeller hazırlanmıştır. Bamya, biber ve patlıcanlar sonrasında yemek için kurutularak kaba kilere kaldırılmıştır.



Görsel 17. Gümüş Karlık

Osmanlı mutfaklarında buz hem yiyecek-
içecek hem de ferahlama maddesi olarak
kullanılmıştır. Karlık adı verilen kap, iki bölmeli
olup içinde kar doldurulabilecek haznesi vardır.
Gündelik hayattaki önemli bir tüketim maddesi
olma nedeni zor elde edilmesinden kaynaklanır.
Bu yüzden seçkin sofralarda yer almıştır. Ancak
19.yüzyıl sanayi devrimi ile her alanda olduğu
gibi teknolojik gelişmeler sayesinde geleneksel
yöntemler terk edilmeye başlanmıştır. Osmanlıda
karcı esnafı, dağ tepelerinden aldıklarını buz
parçalarını kar kuyularında muhafaza ederek
satmışlardır. Meşakkatli bir iş olan buz toplama işinin temizlik açısından önemli bir tarafı
da vardır: çamur olmayıp beyaz renkte olmasıdır. Avrupa'dan ithal edilen buz makineleri
ile suni buzlar daha kolay üretilebiliyordu. İlk buz fabrikası 1886'da Mabeyn-i Hümayun
Bekçiler Müdürü Salim Ağa tarafından kurulmuştur.²⁰⁵

Eşya	Kullanım Amacı
Askı ipi	Bezleri asmak için kullanılır.
Bez	Her türlü ihtiyaç için çeşitli ebatlarda bulunmalıdır.
Bıçak	Yemek hazırlığında kullanılmak için çokça bulunması gereken kesici alettir.
Camlı Dolap	Kilerin güvenliği için cam kapaklı, ihtiyaca göre büyüklüğü değişen dolap.

²⁰⁵ Kurt, s.149-150.

Çerezler için tahta	Dikdörtgen ve kare şekillerinde, çerezlerin üzerinde doğranması için kullanılan düz tahtadır.
Destgah*	Ocak kenarında ve mutfağın belli köşelerinde bulunan yüksekçe tezgahtır. *Tezgâh
Havan	Mermer ve tunçtan, yiyeceklerin ezildiği ağırca bir araçtır.
Musluklu	Ocağın kenarında bulunan musluktur.
Ocak	Yemek, kahve, tatlı pişirmek için gerekli mutfak demirbaşdır.
Rende	Yiyecekleri ince veya kalın kesici çıkıntıları bulunan mutfak aracıdır.
Sabunluk	Musluk yanında sabun koymak için bölmedir.
Sünger	Tezgâh silmek veya kap kacak yıkamak için lazım gereçtir.
Süzgeç	Küçük ve büyük, delikleri olan saplı gereçtir.
Tatlı tenceresi	Büyük, orta ve küçük boyutlarda bulunan içi çukur kaptır.
Tel Dolap	Sıcak şeylerin açık olduğu halde soğutulması veya kilitli kalması gereken yiyecekler için bulunan, havadar dolaptır.
Terazi	Yiyecekleri tartmak için kullanılan büyük ve küçük tartıdır.

Tablo 3: İnce Kiler Cetveli²⁰⁶

İnce kilerdeki eşyalar kaba kilere göre daha sık kullanılan ve muhafazası daha kolay olan yiyecek ve kap kacaklar cam kapaklı dolapta yer alırdı. Reçel, şurup, kuruyemiş turşu, zeytin gibi yiyeceklerin ihtiyaç kadarı kaba kilerden alınıp buraya getirilirdi. Burada da yiyecek bulunduğu özelliikle fareler için kapan kullanılır ve caydırıcı bir güç olarak da kedi beslenirdi.²⁰⁷

İnce kiler denilen dolapta sofrada misafirlere çıkarılacak kavanoz, tatlı kâseleri, kapaklı şişeler, salata tabakları, gazoz şişesi, çay takımı, şerbet kupaları, şarap kadehleri, ufak kadehler, su bardakları, bardaklar, sürahiler, yemek tabakları, tatlı tabakları, meze

²⁰⁶ Fahriye, s.212-215.

²⁰⁷ Fahriye, s.211.



Görsel 18. Tel Dolap.

tabakları, kahvaltı tabakları, hoşaf kâseleri, çorba kâseleri, tuzluk ve yağdanlık, kürdanlık, çiçeklik, tatlı takımı, çatal, kaşık, bıçak, mantar burgusu, tepsiler, dondurma takımı, dondurma tenekeleri, dondurma kutuları ve türlü işler için kutular bulunurdu. Ayşe

Fahriye'nin Ev Kadını kitabında Osmanlı hanımları için önerdiği ince kiler cetvelinde yukarıdaki liste ve bazen de daha fazlası yer almıştır. Yemek sofrasında bulunacak tüm ürünler bu dolapta mevcuttur. Ayrıca masa boyutunda alaturka ve alafranga sofra örtüleri ve bolca yemek havluları ve peçeteler bulunmalıdır.

“Evde bana ait olan ufak bir dolabın içinde yemişler dururdu. Burada bazen şekerle dolu, şu bildiğimiz şekerçi bardaklarından bulunurdu.”²⁰⁸

Muallim Naci çocukluk anılarından bahsederken ince kilerde bulunan pasta ve şekerleme bölümü hakkında ipucu verir.

Burada ona ait, istediğinde alabileceği şekerlemelerin bir bardak içinde yer aldığını



Görsel 19. Mutfakta tel dolap.

²⁰⁸ Muallim Naci, **Ömer'in Çocukluğu**, 2. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, Nisan 2019, s.16.

aktarmıştır. Ayrıca kitapta babasının komşuların dikkatini çekmemesi için toptan aldığı pirinç, yağ gibi gıdaları akşam eve getirdiğini anlatmıştır. Misafirlere ikram edilecek ikramlıklar bu ince kiler adı verilen yerde dolaplar içinde yer almıştır. Osmanlı mutfağında tel dolap ve camlı dolaplar bu işlevlerle kullanmıştır. Ayrıca ev hanımlarına verilen övgülerden biri de kilerlerin her gün ziyaret edilmesi ve kiler anahtarının evin hanımında olması gerekliliğidir.²⁰⁹

²⁰⁹ Uğur, s.44.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

MUTFAKTAN SOFRAYA

İnsanlar tarih boyunca savaş, göç ve seyahat gibi sebeplerle yer değiştirirken yanlarında daima taşıdıkları bir şey vardır: damak tatları. Gittikleri her yerde kendi lezzet anlayışına göre olan yemekleri tercih eder, öğrenir ve tekrar tatmak için buraya gelirlerdi. İmparatorluklardan bahsedilirken üzerinde daima durulan konu kültürel çeşitlilik olmuştur. Doğadan koparak kendini şehir hayatına adapte eden insan, yeni sosyal ortamlarla birlikte yeni kurallar ortaya atmıştır. Sofra kültürü milletten millete değişiklik gösterebildiği gibi yasaklı yiyeceklerde farklılıklar göstermiştir. Yahudiliğe göre yenilmesinde sakınca bulunmayan yiyecekler *koşer* veya *kaşer*, İslamiyet'te ise *helal* olarak sınıflandırılmıştır. Brillat-Savarin'e göre insanı hayvandan ayıran şey yemek zevkidir. Hayvan acıktığında yemek yer ve bunu beslenme dürtüsü ile sıradan bir şekilde gerçekleştirir. Oysa İnsan yalnızca karnını değil göz ve bilincini de doyurması için sofraya zevkine ihtiyaç duyar. Yemek zevki açlığın bastırılmasındaki iştah hissidir ve açlık ihtiyacı giderildiğinde kaybolur. Sofra zevkinde yemeğe eşlik eden kişiler, nesnelere ve olaylar vardır. Bunun içinde yer seçimi, davetlilerin bir araya gelmesi, yemeklerin yapılması, müzikleri çekiciliği eklenir ve kişi farklı bir boyuta geçer.²¹⁰ Maslow'un ihtiyaçlar piramidine bakıldığında en temelde fizyolojik bir ihtiyaç olan beslenmenin gerçekleşmediğinde veya kötü beslenildiğinde kişi eksik bırakıldığı için diğer durumlara karşı da savunmasız kalır. İnsan karnını doyurduğu müddetçe üretebilmiştir. Virginia Woolf, "İyi yemek yemeyen; iyi düşünemez, iyi sevemez, iyi uyuyamaz." diyerek beden ve zihnin berraklığı için midenin tok olması gerektiğini vurgulamıştır.²¹¹

19.yüzyılda yemek odası kavramı doğmuştur. Artık misafirleri uygun bir şekilde ağırlamak için ihtiyaç duyulan bu odadaki masanın süslenmesi ev sahibinin zevkine kalmıştır. Mobilyalardan önce erken zamanlarda yaşanan yerin girinti ve yükseltileri kullanılmıştır. Her geçen zamanda zenginlerin evleri kıymetli mobilyalarla dekore edilmiştir. Özellikle Batı ticaretinde artan mobilya ithalatı ile Levantenler ve alafranga

²¹⁰ Brillat-Savarin, s.155.

²¹¹ Virginia Woolf, **Kendine Ait Bir Oda**, , 1.Baskı, Remzi Kitapevi, İstanbul, Mayıs 2014, s.24.

zevklerle evini donatanlar tarafından tercih edilmiştir. Eşyaların nasıl yerleştirileceğinin üzerine yazılar kaleme alınmıştır.

IV.1. Mutfakta Kıtlık ve Müsriflik Olgusu

Eski mit ve hikâyelerde insanlığın bir olay karşısında mükâfatlandırılması veya cezalandırılması için kıtlık ve bolluktan sıkça bahsedilmiştir. Bu tüm dinlerde de mevcuttur. Böylesine çok kullanılan kıtlık olgusu aslında insanın karşısında çaresiz kaldığı vurucu bir durum olmasından kaynaklıdır. Bir yiyeceğin azlığı o şeyi kıymetli kılar. Bir yiyeceğin nadir bulunması ise onu pahalı yapmıştır. Az bulunan bir yiyecekten elde edilen yemekler de eşsiz sayılmıştır. Tıpkı şekerin pahalılığından ötürü yüksek tabakanın yemeklerinde şekeri kullanmasının bir gelişmişlik ve zenginlik göstergesi sayılması bu duruma örnek gösterilebilir.

Âdem ve Havva hikâyelerinde Tanrı, cennette yasak sayılan meyvenin yenmesi üzerine onları dünyaya göndererek cezalandırmıştır. Yasak meyvenin yenmesinin sebebi şeytanın kandırmasıdır. Birçok kutsal kitap, bu olaydan ötürü insanların cezalandırıldığını, bu yüzden de nefsi köreltmenin en doğru yaklaşım olduğu öğütlemiştir. Çeşitli perhizlerin ve karnı aç insanların dünyevi değerlerden kendini mahrum bırakmasının mutlaka Tanrı tarafından mükâfatlandırılacağı söylenmiştir. Bu yüzden oburluk ve iştah hoş karşılanmamıştır.

Oburluk ve israf, tüm kültürlerde değişmeyen bir olumsuz davranıştır. Ortaçağ Avrupası'na bakıldığında bazı bölgelerde ifrata kaçmamanın önemsenmediği, aksine hayvani bir şekilde ve aşırı yemek yemenin özellikle Germen ve Kelt kültüründe bir üstünlük göstergesi olarak yer almış, kişilere yırtıcı ve vahşi hayvanların isimleri özdeşleştirmişlerdir.²¹² Savaşçılar, iştahlı yemek yiyerek ayakuçlarında kemik yığınları oluşturarak ne kadar 'güçlü' olduklarını ifade etmiştir.²¹³

Toplumlarda oburluk hiçbir cinste hoş karşılanmamıştır. Brillat-Savarin insanların pembe tenli ve yuvarlak hatlı insanları çekici bulmasını eleştirmiştir. Çünkü

²¹² Massimo Montanari, **Kıtlık ve Bolluk Avrupa'da Yemeğin Tarihi**, Çev. Mesut Önen - Biranda Hinginar Çoban, 1.Baskı, Nika Yayınevi, Ankara, Ağustos 2018, (Kıtlık), s.38.

²¹³ Massimo Montanari, **Çileklerin İsyanı Ortaçağ ve Rönesans'tan Sofra Anlatıları**, Çev. Gül Batuş, 2.Baskı, Can Yayınları, İstanbul, Şubat 2019, (Sofra), s.22.

insan şeker, yağ ve un ağırlıklı beslenmeye başladığında obezliğin habercisi olan kırmızı yüz rengi ve vücut şekli dışarıdan kendini hemen göstermeye başladılar. Aşırı tüketimin yalnızca hastalık çağrısı değil, yiyeceklerin de gereksizce yenildiğinden isyan etmiştir.²¹⁴ Yeni rahatsızlıklara davetiye veren obezliğin kadınlarda engelleyici bir faktör olarak korseyi önermiştir. Şişmanlık ve zayıflık tarihin hiçbir döneminde iyi karşılanmamıştır. Ortaçağ ve saray erkânında şişmanlık, zenginliğin göstergesi olmuştur. Kadınlardaki güzellik algısındaki kilo, doğurganlık ve iş gücü olarak bir avantaj sayılmıştır. Kadın, dolgun hatlara sahipliği güzel, şişmanlığı ise çirkin bulunmuştur. “Bir dirhem et bin ayıp örter” sözü değerini yirminci yüzyıl Osmanlısında terk etmeye başlamıştır. Kadın giyimindeki değişimle feraceler terk edilerek vücut hatlarını gösteren daha dar kıyafetler moda olmaya başlayınca şişman kadınlar çareyi diyetle bulmuştur. Dönemin kadın dergilerinde de şişmanlığa çare olarak spor, hamamda terleme ve diyet tavsiye edilmiştir. Uykuda enerji harcanmadığı için sabah uyanıp kahvaltıya gerek olmadığı ileri sürecek kadar gözler kararmıştır.²¹⁵

Osmanlı toplumunda zenginlerin ziyafetlerinde bolca yemek pişirilmiştir. Artan yemekler ihtiyaç sahipleri veya sokak hayvanlarıyla paylaştırılmıştır. Zenginleşen haneler varlıklarını en çok sofrada hissettirmiştir. Hıristiyanların aşırı tüketimi 1846 yılında kiliselerde okunan bir genelge ile kınanmıştır. Kilise düğün, nişan ve vaftiz törenleri dışında misafirlere yemek yerine yalnızca kahve sunulmasını söylemiştir.²¹⁶ Müslüman evlerde ise özellikle Ramazan ayında davetsiz misafirlere kapı daima açık bırakılmıştır.

Tarih boyunca bereket ile ilişkilendirilen pek çok tanrı ve tanrıça olmuştur. Antik Yunan’da aile, ocak ve sunak anlamına gelen *Hestia* Tanrıçası sonsuz ateşin ve yemeklerin koruyucu olarak yer almıştır. Onun Roma’daki temsili *Vesta* Tanrıçasıdır. Zaman geçse de toplumlar bereket inancını taze tutmuştur. Bunlardan biri bugün Fatma Ana’nın Eli sembolü olarak tanınır. Yemeğe başlarken, çoğalması ve lezzetli olması için

²¹⁴ Brillat-Savarin, s.202-203.

²¹⁵ Zafer Toprak, **Türkiye’de Yeni Hayat İnkılap ve Travma 1908-1928**, 1. Baskı, Doğan Egmont Yayıncılık, İstanbul, 2017, s.247.

²¹⁶ Bozis, Anadolu, s.314.

"El benim elim değil, Ayşe Fatma Anamızın eli" denilerek işe başlanmıştır.²¹⁷ Türk mitolojisinde İslamiyet'ten önce *Umay* adıyla anılan bu söylem, Yahudilikte beş anlamına gelen *Hamsa*, Hindu kültüründe *Humsa Eli* adıyla beş parmak ve ortasında bir göz bulunan bu sembol kültürel alışverişle Hz. Muhammed'in kızı Fatma'nın adını alarak devam etmiştir. Görülüyor ki, tüm kültürler mutfakta yiyeceklerini koruması ve çoğaltması için çeşitli inanışlara sahip olmuştur. Ortak semboller farklı dinlerde benzer sebeplerle kullanılmıştır. Semavi dinlerde yemek eksikliğinden korunmak için sofrada duaları edilmiş ve yemek bolluğu için yaratıcıya şükürler sunulmuştur.

IV.2. Mutfakta Tüketimin Menülere Etkisi

Günümüzde mutfakta kullandığımız gıdalar sanki yüzlerce yıldır mutfakta kullanılıyor gibi gelse de birçoğu yeni kıtanın keşfi ve ulaşımın gelişmesiyle yaygınlaşmıştır. İnsanlar daima egzotik tatların ve evlerde bulunmayan eşyaların peşine düşmüştür. Özellikle baharat taşımasının risksiz olması, tıp ve mutfakta bolca kullanılmasından çokça tercih edilmiş, zenginliğin sembolü olmuştur.²¹⁸ Yeni kıtanın keşfi ile daha farklı lezzetler mutfağa taşınmıştır. Kırmızı ve yeşilbiber 16.yüzyılda dünyaya yayılsa da 18.yüzyılda Osmanlı mutfağında yer almaya başlamıştır. Domates, patates, fasulye, yenibahar, mısır gibi sebzeler mutfaklarda hep varmış gibi hissedilse de Amerika kıtasının keşfi ile mutfaklara girmiştir. Domates, Osmanlı sarayında başlangıçta yeşil olarak tüketilmiş, 19.yüzyılda kırmızı ve yeşil domates birlikte tüketilmeye başlanmıştır. Bu yeni gıdalar özellikle yabancı konuklara verilen yemeklerde kullanılmıştır.²¹⁹

On dokuzuncu yüzyıl Osmanlı toplumunda Avrupalılaşıma isteği yemek tariflerine, sofrada eşyalarına, sofrada adabına, servis usullerine de etki etmiştir. Avrupalı yemekler dışında onu yeme şekli ve sırası da çok önemliydi. 1848 yılında İngiliz ressam ve şair Edward Lear, oturduğu yemek sofrasında tüm tatların aynı anda masaya gelmesini

²¹⁷ Caner Işık, "Türk Kültür Mirasında Bir Kült Olarak Hz. Fatıma", *Süfi Araştırmaları*, C.8, S.16, Yaz 2017, s.21.

²¹⁸ Andrew Dalby, *Tehlikeli Tatlar: Tarih Boyunca Baharatlar*, 1. Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2004, s.10.

²¹⁹ Özge Samancı, "İstanbul Mutfağında Yeni Dünya Lezzetleri: Domates, Biber, Patates", *Meltem İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi*, No.5, Yaz 2019, s.89.

bir *kargaşa yemeği* olarak adlandırmıştır.²²⁰ Fransız mutfağı yalnızca Osmanlı'yı değil, tüm Avrupa'yı etkisi altına almıştır. Dolayısıyla seçkinlerin menüsünde Fransız yemekleri görmek olasıdır. Hatta bazı menüler Fransızca-Osmanlıca olarak yazılmıştır.

*“Konukları ağırlamak, aynı çatı altında olduğumuz tüm süreçte onların mutlu olmalarını sağlamak demektir.”*²²¹

Menüler davetin yeri, tarihi ve zamanının yer aldığı süslemeli küçük broşürlerdir. Özellikle Avrupa menülerindeki ihtişam göze çarpmıştır. Yemek ziyafetleri farklı nedenlerle düzenlenebildiği için doğum günü, düğün yemeği, kutlama yemeği, bir kişinin onuruna verilen bir yemek olabilir. Önceki yüzyıl yemek sofralarında pişirilen yemekler sofraya tamamı getirilirken bu durum sadeleştirilerek, az sunumla tüm lezzetlerin yakalanması amaçlanmıştır. Yemekler menüdeki servis sırasına göre sofraya getirilmesi, misafirin az sonra ne yiyeceğini bilmesi önemlidir. Bazı menülerde program detayları da belirtilmiştir. Fransızca menu kelimesi doğrudan dile geçerek menü diye ifade edilmiştir. Yemek listesi anlamına gelen menü özellikle lokantaların yemek fiyatlarını verdiği katalog olarak kullanımı yaygınlaşmıştır.

Menülerden dönemin damak zevkini ve ziyafet sahibinin davet gerekçesi öğrenilebilir. Bunun yanında değişen Osmanlı sofralarındaki yemek sıralaması ve sunulan yemek adlarının öğrenilmesi ve menülere bakarak revaçtaki yemeklerin tespit edilmesi açısından değerli belgelerdir. Şeflerin özel yemekleri onların adıyla anılmıştır. Pişirme usulü, eşlik eden soslar ya da ithaf edilen kişilerin adı yemeklerin isimleri olarak menülerde yer almıştır.²²² Yemek ismi modasına değişik bir örnek olarak 12 Nisan 1914 tarihli Bahriye Nazırı Cemal Paşa'nın ziyafet menüsünde *sadrımakyan* adlı yemeğe rastlanır. Arapça tavukgöğsü veya kanadı anlamına gelen *sadr* ile Farsça tavuk anlamına gelen *makyan* kelimesinin birleşiminden oluşturulmuştur.²²³

²²⁰ Priscilla Mary Işın, **Gülbeşeker – Türk Tatlıları Tarihi**, 3. Baskı, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul, 2019, s.18.

²²¹ Sumru Toydemir, **Osmanlı ve Avrupa Sofralarından Menüler**, 1. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, Kasım 2015, s.17.

²²² Toydemir, s.121.

²²³ Toydemir, s.33.

Yemek tüketiminde hem damak hem de göz zevkine hitap edebilmek önemli olmuştur. 13.yüzyılda Floransalı bir yazarın anlatısında, Mısır'da Fabrat adında Müslüman bir aşçının yemek pişirirken fakir bir adamın ekmeğini tencere üstündeki buharda ıslatıp yemesi üzerine öfkelenip yemeğin ücretini istemiştir. Fakir adam yalnızca yemeğin kokusu aldığını, aşçı ise bu kokunun onun sayesinde yemekten çıktığı üzerine kavgaya tutuşmuştur. Dönemin bilge kişileri bu olayı şu şekilde çözmüştür: aşçı yaptığı yemeğin karşılığını almalıdır ancak yemeğin kokusu en zor ve en ince anlaşılacak yanı olduğu için aşçı, paranın yalnızca şingirtisini hak etmiştir.²²⁴ Montanari, yemek özünün gerçek besleyici değerini yalnızca tadıyla bütünleştiği anda etkili olduğunu aktarmıştır.²²⁵ 19.yüzyıl dergilerinde yoğun baharat, et, tereyağı, iç yağı, şekerli gıdalar ve peynir tüketiminin kadınların yüz rengini bozacağını söyleyen kısa yazıların yanında Louis Philippe'in sarayında bir baron zevcesinin seksen yaşındayken yirmili yaşlarında göstermesinin gün içerisinde bolca portakal suyu tüketmesine bağlanarak kadınlara taam tavsiyelerinde bulunulmuştur.²²⁶ Kısacası yemekler besleyici, lezzetli, iştah açıcı kokuya sahip olup göze hitap edici bir şekilde sunulmalıydı.

IV.3. Yeni Sofra Adâbı

İnsanların birlikte yemek yemesi aitlik ve birliktelik duygusunu güçlendirmesinden dolayı anlamlı olmuştur. Modern bir sofraya görüntüsü şu şekildedir: Dört ayaklı yüksek bir masa etrafında sandalyeler bulunur. Temiz bir örtü serili masada misafirlerin kendine ait sofraya takımlarının yer aldığı servisler ve lezzetli atıştırmalıklar vardır. Görüntüde bunlara sahip olunsu bile kişilerin sofrada uyması gereken bazı kurallar vardır. Gazete ve dergiler, toplumun önemli bir yönlendirici olarak, kamusal alanlarda hitap, davranış ve yemek yeme adabının topluma hızla kazandırılmasını sağlamıştır. Aslında 19.yüzyılda sofradaki çatal bıçak kullanımını bir yenilik değildir. Baron de Tott 1760'larda bulunduğu bir yemek davetinde sofranın kuralına uygun dizildiğini ancak eşyaların kullanım kurallarının bilinmediğini söylemiştir. Misafir bir kadının zeytini eliyle alıp çatala batırmasından bahsederek, misafirlerin Fransız tarzı yemek yemeğe

²²⁴ Montanari, Sofra, s.83-84.

²²⁵ Montanari, Sofra, s.85.

²²⁶ Emin Nedret İşli, *Âdâb-ı Taâm Osmanlıca Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Sofra ve Yemek*, 1. Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2020, s.37-38.

çalıştığını yazmıştır.²²⁷ Ahmet Midhat Efendi, 1894 yılında *Avrupa Âdab-ı Muâşeret-i yahud Alafranga* isimli kitabı ile toplumun izleyebileceği Avrupai çizgideki davranış biçimleri kurallarını yazmıştır. Alafranga kelimesinin sürekli farklı tanımlanmasından şikâyet ederek, gerçek anlamının çok az kişi tarafından bilindiğini belirtmiştir. Ev ile ilgili ziyafet, davet, takdim, umumi sofralar ve çay davetleri, salon adabı, sofraya oturma düzeni, kahve adabı, tokalaşma gibi konular Antakyalı Çençenzâde Hakkı'nın 1890'da *Zerafet*'iyle ve Resulzâde Hüseyin Hüsnü'nün 1889'da *Nezakat ve Usûl-i Muâşeret: Kavâ'id-i Âdâb*'ında bahsedilmiştir.²²⁸ Amasyalı İbrahim Edhem'in *Rehber-i Müsafirin ve Âdâb-ı Muâşeret* (1898) ve Mehmed Emin'in *Âdâb-ı Muâşeret Nasıl Hâsil Olur* (1904) batı sosyetesine karşın geleneksel ahlak ve terbiyeyi açıklarken, Ahmed Cevad'ın Fransızcadan çevirdiği *Rehber-i Muâşeret: Avrupa Âdâb-ı Muâşeret-i* (1911) ve Hasan Bahri'nin *Centilmen: Âdâb-ı Muâşeret*'i (1911) alafranga usule göre ev hayatına dair detaylı anlatımlarda bulunmuşlardır.²²⁹

Sağ elle yemek yenilmesi, yemeğe ilkin büyüklerin başlaması ve sofrada duaların okunması gibi kurallar Osmanlı evinde yazılmamış kurallardandır. Âdab-ı taam adı verilen Avrupai yemek görgü kurallarını içeren kurallar, 19.yüzyılda Osmanlı toplumunda yaygınlaşmaya başlamıştır. Avrupa'da bu sofraya kuralları esasen utanma ve mahcubiyetten ortaya çıkan davranışlar bütünüdür. Sofrada sümürme, gaz çıkarma, tükürme, burun silme, ağız silme ya da etin sofrada parçalanmasının itici bulunması ve kişilerin ayıplanması ile zamanla bir görgü sınırı oluşturulmuştur.²³⁰ Endüstri toplum düzeninde zümre duvarları yıkılsa da, üst tabakanın alt tabaka ile ayrımının yapıldığı bir yer de yemek sofrası olmuştur. Çünkü sofrada uyulacak kuralları bilecek kişinin boş vakte ihtiyacı vardır, oysa alt tabakanın bu kurallara duyarlı olmasına gerektirecek bir durum söz konusu değildir. Sınıfsal aidiyetin belirleyici bir nitelik kazandığı 19.yüzyılda makbul vatandaşın tanımlanması bir de sofraya ve yemek görgüsüyle değerlendirilmiştir.²³¹

²²⁷ Bozis, Anadolu, s.84.

²²⁸ Yaşar, p.2923.

²²⁹ Yaşar, p.2920-2923.

²³⁰ Norbert Elias, *Uygarlık Süreci*, C.2, Çev. Erol Özbek, 2.Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2004, (C.2), s.376-387.

²³¹ İşli, s.13,23,109-111.

Avrupa'dan alınan bir diğer yenilik ise yemek kurallarının ve yemek saatlerinin belirlenmesidir.²³² Geleneksel Osmanlı sofrası sabah ve güneş batmadan önceki zaman diliminde olmak üzere iki öğünden oluşmaktadır. Muhtemelen gece vakti aydınlatma maliyetli olduğundan ikinci zamanı tercih edilmiştir. Kandil, mum ve elektriğin aydınlatmada kullanılması ve yaygınlaşmasıyla karanlık zaman dilimlerinde de akşam yemekleri yenilmiştir. Aralıklar fazla olduğundan yemekler bolca yenmekteydi. Fransa'daki yemek zamanları sabah, öğle ve akşam olarak üçe ayrılıyordu. Üstelik yemeklerin sunumunda belirli bir sıra olup çorbayla başlanmıyordu.

Fransız tarzında servis şekli 19.yüzyılda servis modasıdır. Sofraya getirilen tabakların içerisinde tüm yiyecekler bulunurdu. Yavaş servis olması ve her yemeğin aynı anda sunulduğu tabak ve hizmetli gerektirmesi nedeniyle pahalıdır. Öyle ki, fazla yapılan yemekler ertesi günkü davetlerde ısıtılıp yeniden servis edilmiştir.²³³ Üstelik bu usulde misafir ulaşamadığı tabaktan tadım yapamamaktaydı. Rus usulü serviste ise tabaklar sofraya sırayla getirilir. Resmi yemeklerde yaygın olarak kullanılmıştır. Tabakların uşak ile aynı anda servis edilmesi usulüdür. Her misafirin kendine ait bir servis tabağı ve servisi olmuştur. Hızlı, ucuz ve az personelle de yürütüldüğünden Fransız servisinin zıttır. Porsiyonlar misafirin önüne hazır bir şekilde koyulduğu için zaman tasarrufu edilir ve davetlilerin yemekleri sıcak yemesine olanak sağlardı. Menü sırasına göre yapılan servis, misafirin her yemekten tadabilmesini sağlamıştır.²³⁴ Escoffier mutfakta her çalışana görev tanımı yaparak mutfakta bir devrim yapmıştır. Değişen sofraya servis usulleriyle birlikte mutfak tugayı adını verdiği bir düzen kurmuştur. Menüden seçim yapılması ve her yiyeceğin eş sürede masaya getirilmesi için bu görev dağılımına gidilmiştir.²³⁵ Servis tarzları zamanla değişse de sofrada oturtulmaya çalışılan uygarlık standardını oluşturması bakımından önemlidir.

IV.3.1. Sofrada Kullanılan Gereçler

²³² Nevin Meriç, **Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi, Âdâb-ı Muâşeret 1894-1927**, 1. Baskı, Kaknüs Yayınları, İstanbul, Mart 2000, s.342.

²³³ https://en.wikipedia.org/wiki/Service_%C3%A0_la_fran%C3%A7aise (Erişim Tarihi 28.10.2021).

²³⁴ Fatma Sağlam, "*Yemek Servis Yöntemleri*", **Beslenme ve Diyet Dergisi**, C.26, S.2, 1997, s.52.

²³⁵ Ozan, s.533.

Yenilikler yüzyılı 19.yüzyılında yemek odası adı verilen yeni bir oda meydana gelmiştir. Geleneksel Osmanlı sofralarında masa örtüsü yerine peşkir, çatal ve bıçak yerine çoğunlukla sıvı ve katı yiyecekler fark etmeksizin kaşık kullanılmıştır. Batıyla etkileşimler artınca Avrupa tarzı servis takımları kullanılmaya başlanarak yeni bir stil kazanılmıştır. Sofradaki eşyaların gerekliliği zamanla ortaya çıkarak, ihtiyaç halini almıştır. Sarayda Avrupa tarzı servis takımları olmadığından başlangıçta kiralanmıştır. II. Abdülhamid dönemi 120 kişilik, içerisinde istiridye çataları da olan altın kaplama bir servis takımı sipariş edilmiştir.²³⁶

IV.3.1.1. Kaşık

19.yüzyılda Osmanlı topraklarını gezen seyyah masada çokça kaşık bulunduğunu ve bunun nedeninin aynı kaşığı iki defa kullanılmasının etik olmadığını söylemiştir.²³⁷ Bu yüzden kaşık sayısında artışa gidilmiştir. Kaşık hem sulu hem katı yemeklerde kullanıldığı için pratik bir araçtır. Yeni yemek adabında çorbalar, çorba kaşımın ucu ile değil kenarı ile sessiz bir şekilde tüketilmeliydi.²³⁸ Kirlenen kaşık tekrar kullanılmamıştır.

Kaşıklar kullanıma göre büyük veya küçük olmuştur. Rumlar, *kaşık tathısı* adı altında verdikleri tatlı sunumunu bir tepside farklı tatlıları, beş küçük kupada gelen misafire ikram etmişlerdir.²³⁹ Bu sunumda eşyalar gümüş tercih edilmiştir. Gümüş değerli bir madde olduğunda sofrada eşyalarında zenginlik göstergesi olarak kullanılmıştır. “Ağzında gümüş kaşıkla doğmak” tüm dünyada bilinen, kişinin varlıklı bir ailede yer aldığını simgeleyen bir deyimdir.

Kaşıklar çeşitli madenlerden ve ağaç cinslerinden üretilmiştir: sandal ağacı, abanoz, hindistancevizi, şimşir, sakız ablağı, bakır, gümüş, tahta. Refik Halid Karay’ın 3212 parçadan oluşan bir kaşık koleksiyonu vardır. Bu koleksiyondaki kaşık cinslerinde deniz hayvanı olan mühre ve bağa kaşıkları da yer almıştır. Yiyeceğin rengi kaşık

²³⁶ Bozis, Lezzeti, s.57.; İzmir Hükümet Konağına alınan ithal sofrada gereçleri örneği için bkz. Mehmet Başaran, “1893 yılına Ait Belgelerle İzmir Limanına Alınan Sofra Malzemeleri”, **Tarih ve Toplum Dergisi**, C.30, S.176, İletişim Yayınları, Ağustos 1998, s.50-54.

²³⁷ Charles Boileau Elliott, **Travels in the three great empires of Austria, Russia and Turkey**, V.1, London, 1838, s.150.

²³⁸ Meriç, s.354.

²³⁹ Bozis, Anadolu, s.314.

tercihlerinde seçici olunmasını sağlamıştır. Üzüm ve erik hoşafında açık renk bağa kaşığı, koyu renkli hoşafalarda koyu renkli kaşıklar kullanılmıştır.²⁴⁰

Özel kaşık türü olarak Fransız sos kaşığı örneği verilebilir. Bir kenarında çentik bulunan kaşık, sosun servis edilirken yağının akmasını ve sos tabağının devrilmemesini sağlamıştır.²⁴¹ Bunun yanında ilaç kullanımı için de ölçülü kaşıklar kullanılmıştır.

IV.3.1.2. Bıçak ve Çatal

Çatal bıçak kullanımı sofrada adab-ı muaşeretini gösteriminde en önemli ayrımdır. Genelde bu ikiliyi kullanamayanlar sofrada ayıplanmıştır. Ahmet Cevdet, Avrupalı gibi yemek yenmesini görgü derecesini ifade ettiğinden başta yurt dışında görevli devlet memurları olmak üzere herkese yemek kurallarının bilinmesi gerekliliğinden bahsetmiştir.²⁴² Osmanlı evlerinde çatal-bıçak kullanımı önceden de vardır ancak 19.yüzyılda sofrada birden fazla çatal ve bıçak yer almaya başlamıştır: balık çatalı, et çatalı, tatlı çatalı, ordövr çatalı, büyük veya küçük çatallar gibi çeşitlendirilmiştir. Her serviste kirli çatal ve bıçakların değiştirilmesine özen gösterilmiştir.²⁴³ Bıçak ve çatalların süslemeleriyle de evdeki eşya çeşitliliği artmıştır.

Bizantolog F. Kukules, çatalın Batı'da tanınmasının Bizanslı Prenses Teodora Dukas'ın çeyizinde götürdüğü çatallar olduğunu söylemiştir.²⁴⁴ Osmanlı gazetelerinde de çatalın kullanımı hakkında bilgi verilmiştir. Rum ve Yunanlıların eski zamanda çorba için kaşık, etleri kesmek için bıçak kullandığı ve kesilen parçayı elleriyle yediklerinden, çatalın kişisel kullanımda olmadığından bahsedilir. Ayrıca Osmanlıda çatal II. Mahmud'un döneminde kullanıldığı da anlatılmıştır.²⁴⁵ Hüsrev Paşa, II.Mahmud'a süslü çatal-bıçak takımı hediye etmesi, padişahın bu eşyaları kullandığının bir kanıtıdır.²⁴⁶ Çatal başlangıçta iki daha sonra üç ve dört sivri uçları bulunan sofrada kullanılan ve en çok alafrangalıkla yakıştırılan madeni alettir. Çatal, sıvı yiyeceklerde kullanılmıyordu

²⁴⁰ Kütükoğlu, Osmanlı, s.195.

²⁴¹ https://en.wikipedia.org/wiki/French_sauce_spoon (Erişim Tarihi 21.10.2021).

²⁴² Meriç, s.342.

²⁴³ Norbert Elias, **Uygurlık Süreci**, Cilt 1, Çev. Ender Ateşman, 3.Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2004, (C.1), s.200.

²⁴⁴ Bozis, Anadolu, s.84.

²⁴⁵ Ebüzziya Tefik, "Çatal", **Mecmua-i Ebüzziya**, C.2, S.24, 1 Ramazan 1299, s.764-765.

²⁴⁶ Emiroğlu, s.101.

ayrıca kesici özelliği zayıftı. Bu aracın yaptığı işi pekâlâ yapacak araçlar varken çatalın kullanılması, yemeği tabakta sabit tutması ve bunu ağıza götürmenin en kibar görüntüsünü sunduğu için alafrangalıkla ilişkilendirilmiştir. Çatalın sofrada kullanılması parmakların kirletilmesini önlemektir. Parmakların kirli olması, misafirleri rahatsız ederdi ve aynı kaptan yiyecek yenildiği için parmakların kullanımı hastalık riskini de doğurmaktaydı. Bu yüzden ortak kaptan yemek alınsa da kişinin kendi servis tabağında da çatal kullanmasına dikkat edilmiştir. Sağlığın yanı sıra ortaya çıkan görüntüde sofradaki çatal bıçak kullanımını etkilemiş ve standartlaştırmıştır.²⁴⁷

IV.3.1.3. Peşkir

Farsça peş(ön) ve gir(tutan) anlamına gelen peşgir, Türkçeye peşkir olarak geçmiştir. Yemek yerken dizler üzerine serilen uzunca bez parçası olan peşkir, hem el yüz yıkamasında hem de sofrada elleri silmek için kullanılmıştır.²⁴⁸ Makrama, peçete, yemek havlusu ve küçük peşkir olarak da isimlendirilmiştir. Peşkirlerin uzunluğu 4-10 metre, genişlikleri 60-70cm arasında değişirken 17.yüzyıl ortalarında İstanbul piyasasında en iyi peşkirler, Tire ve Rumeli’de genelde mavi ve kırmızı işlemler olmuştur.²⁴⁹ Evlenecek genç kızların çeyizi ve ev hanımlarının meşgalesi olan dikiş nakış işleri arasında peşkir işlemleri, aynı zamanda bir geçim kaynağı unsurudur. 16.yüzyılda İstanbul’a gelen Hans Dernschwam, ziyafet sofralarında misafirlerin dizler üzerine yayılan peşkiri kullandığını gözlemlemiştir. Masa örtüsü yerine peşkir kullanıldığı vurgulanmıştır.²⁵⁰ Dönemin sofrta tasvirlerinde peşkirlerde yer almıştır. Lady Montagu bulunduğu bir ziyafetteki lüks sofrada sapları elmadan altın bıçakların bulunduğunu ve çiçek motifli işleme dantel örtü ve narin peçeteleri istemeyerek kullanıldığından bahseder.²⁵¹

Osmanlı geleneksel sofrta kurumunda ayaklı bir tahta üzerine bir örtü ve üstüne sini yerleştirilmiştir. Bu örtü yere yemek bulaşığı veya kırıntısının düşmemesine karşın

²⁴⁷ Elias, C.1, s.227.

²⁴⁸ Sami, s.280.

²⁴⁹ Kütükoğlu, Osmanlı, s.193.

²⁵⁰ M. Bülent Varlık, “Dernschwam’ın Osmanlı Mutfağı üstüne gözlemleri”, **Yemek ve Kültür Dergisi**, S.28, İlkbahar 2012, s.19.

²⁵¹ Lady Montagu, s.94.

alınan bir önlemdir. 19.yüzyılda Osmanlı hanelerinde yer sofraları terk edilerek masa ve sandalyelere geçilmişse de peşkirler önemini yitirmemiştir. Sarayda peşkirlerden sorumlu *Peşkircibaşı* adında sofrta hizmetlisi vardır. 19.yüzyıl saray yaşamını anlatan Leyla Hanım, tabak altlarında bulunan, ağız silmek için kenarları renkli ipeklerle işlenmiş, tülbentten şerbet yağlıkları ve ıslak peçete kullanıldığını anlatır.²⁵² Yağlı elleri ve dudakları silmek için sofrada herkesin önüne koyulan elbezine *yağlık* denilmiştir.²⁵³

²⁵² Leyla (Saz) Hanım, **Anılar 19.Yüzyılda Saray Haremi**, 3. Baskı, Cumhuriyet Kitapları, İstanbul, 2010, s.48-49.

²⁵³ Sami, s.1185.

SONUÇ

Osmanlı mutfağın ev içindeki konumu tarihin çeşitli dönemlerinde coğrafi, sosyal ve ekonomik sebeplerle uğradığı değişikliklere değinilmiştir. Güzel yemek yeme arzusu, yalnızca hükümdarların değil, seçkin tabakanın da ilgisini çekmiştir. Varlıklı insanlar, evlerinde yemek hazırlığı ve ev işlerini kolaylaştırması için hizmetliler çalıştırmıştır. 19.yüzyılda kölelik anlayışı yerini ücret üzerinden hizmet veren çalışanlara bırakmıştır. Bu ihtiyacın tıpkı Avrupa'daki gibi kuralına uygun olması için çeşitli adımlar atılmıştır. Aşçının görevleri diğer mutfak çalışanlarına bölüştürerek daha nitelikli yemekler ortaya çıkarılması amaçlanmıştır. Aşçıların kılık kıyafeti ve mutfakta kullanılan yeni araç ve gereçler diğer ülke mutfaklarında da karşılık bulmuştur.

Tarihin çeşitli dönemlerinde evinde yemek pişiremeyen evsiz, bekâr ve fakir insanlar, beslenme ihtiyacını aşevlerinde veya yiyecek satan dükkânlarda gidermiştir. Modernleşme ibaresi olan ve sosyal hayatın arttığı 19.yüzyılda ise faaliyet gösteren lokanta, restoran ve kafeler toplumun her kesiminden müşteri edinmeye başlamıştır. Bu işletmeler belediye tarafından da denetlenmiştir. Osmanlı belediyeciliğinde bina ve dükkân yapılarında mutfağın oluşturduğu tehditler için önlemler alınmıştır. Belediyecilik faaliyetleri Avrupa'daki koşulların ülkede uygulanmasının yanında modernleşmenin de bir ifadesi olduğu için hem yemek satışı yapan yerler denetlenmiş hem mutfaktaki ateşin oluşturduğu yangın tehlikesine karşı önlemler alınmış hem de evlerin mutfak atıklarına dönük faaliyetler yer almıştır. Mutfak bazen evin dışında bazen de evin içerisinde yardımcı bir mekân olarak yer almıştır. Evin içindeki yeri değişerek yaşam alanı içerisinden başka bir odaya, ayrı binadan bir apartman dairesine veya evin giriş katında yer almıştır. Saklama alanı olan kiler, ihtiyaca yönelik olarak mutfağa yaklaşmıştır.

Önceki dönemlerde yazılan yemek kitapları önemli ve seçkin sınıfa hitap ettiği için içerikte de bu grubun tükettiği yemeklerden oluşmuştur. Ancak bu yüzyılda evlerde çalışan aşçılar ve ev hanımları için tarifler detaylandırılarak ölçü, pişirme süresi ve pişirme şekillerinden de bahsedilmiş ve toplumun diğer gruplarının da mutfakta modernleşmesi sağlanmıştır. Bu tariflerde mutfak araç ve gereçlerin kullanımları detaylandırılmıştır. Dönemin teknolojik gelişmeleri yakından takip edilmiş, toplumun

tüketim ihtiyaçları hem meslek gruplarına hem ticarete hem de ülke içi yatırımlara yön vermiştir.

On dokuzuncu yüzyılda aşçılık, disiplin içerisinde yürütülmesi gereken profesyonel bir meslek halini almıştır. Fransız İhtilali sonrası işsiz kalan aşçılar farklı ülkelerde çalışmıştır. Böylece mutfakta gelenekselliği terk ederek ortak bir mutfak çalışma şekli geliştirmişlerdir. Avrupalı aşçılar, yemek pişirilmesinde zamanın değerli olmasından dolayı mutfak yapısında ve çalışma düzeninde yeniliğe gitmiştir. Ünlü aşçılar birbirlerinin birikimleri üzerinden yemeklerin daha lezzetli, doyurucu ve pratik şekilde yapılabilmesi için çalışmalar yürütmüştür. Bazı ünlü şeflerin yaptıkları özel yemekler onların bilinirliklerini sağladığı gibi ev sahipleri için bu yemekleri tüketmek de bir itibar kaynağı olmuştur. Saray mutfağında baş sorumlu aşçıbaşı, ev mutfak düzeninden evin hanımı sorumlu tutulmuştur. Yemek kitaplarının baskı sayısındaki artışlar da toplumda bu tariflere talep olduğunu göstermiştir. Esnaf mutfağının denetimi belediye aracılığıyla, evdeki mutfak kontrolü ise yine evin hanımı tarafından yapılmıştır. İmparatorluk mutfak kültürünün zenginleşmesine de katkı sağlamıştır. 19.yüzyılda Fransız mutfağının mutfakta örnek alınıp takip edilmesi ile Fransız tarifleri evlerde sıklıkla uygulanmaya başlamış, yemek kitaplarının dışında dergi ve gazete yazılarında mutfağa yönelik ifadeler, yeni milli mutfak anlayışı çerçevesinde ele alınmıştır.

Yemeğin hazırlığı kadar tüketim şeklide önemli olmuştur. Dönemin estetik zevkini yansıtan sofralar kişilerin sosyal ve ekonomik taraflarını sergilemesi açısından önemlidir. Sofrada kullanılan araç ve gereçlerin amacı değişmese de biçim ve gösteriş bakımından değişiklikler göstermiştir. Yemek masasında uygulanan âdab-ı muaşeret kuralları ise başta devlet memurları olmak üzere toplumun üst tabakasını yakından ilgilendirmiştir. İnsanların birlikte yemek yemesi aitlik ve birliktelik duygusunu güçlendirmesinden dolayı anlamlı olmuştur. Bu yüzden yemek masasındaki davranışlar modernlik ve Avrupalılık seviyesiyle değerlendirilmiştir.

Osmanlı toplumu 19.yüzyılda modernleşme çabası içerisinde birçok alanda yenilik çalışması yapmıştır. Seçkinlere hitap eden mutfak modasını artık Fransa yönlendirmeye başlamıştır. Osmanlı toplumu bu uygulamaları gazete ve dergiler aracılığıyla yaygınlaştırılması amaçlanmıştır. Alafranga ve alaturka olarak adlandırılan

davranış biçimleri zamanla kaynaşarak ortak bir tavır oluşturmuştur. Yer sofralarından masalara geçilmiş, sofrada çatal-bıçak kullanımının yanında kişiye düşen tabak, bardak, çatal, kaşık gibi araçların sayısı da artmıştır. Farklı inançlar, toplulukların maruz bırakıldığı göçler, yazılı olmayan kurallar ve modern olanın peşine düşme dürtüsü mutfaktaki hareketliliği şekillendirmiştir. Yeni yemekler mutfağa doğrudan alınabildiği gibi kişinin kendi yorumlamasıyla da sofralara taşınmıştır.

Bu çalışmada Osmanlı mutfağının mekân olarak görüntüsü verilmeye çalışılmıştır. Osmanlı evinde mutfağın da göz ardı edilmemesi gerektiği düşünülerek, 19.yüzyılda mutfakta teknolojik imkânlar ile saklama koşullarındaki iyileşmenin toplumda nasıl karşılık bulduğu, Avrupa'daki ünlü şeflerin zamanın yemek hazırlığındaki etkisini gözeterek mutfak çalışma düzenini yeniden ele alması ve yeni sofrada içerisinde sofradaki davranışların modernleştiği bu dönemin incelenmesi yapılmıştır.

KAYNAKÇA

BAŞBAKANLIK OSMANLI ARŞİV BELGELERİ

BOA, Y. PRK. SGE. 6/20.

BOA. DH. EUM. KADL. 3/20.

BOA. DH. MKT. 1976/114.

BOA. Y. PRK. AZJ. 6/112.

BOA. Y. PRK. BŞK. 65/66.

BOA. Y. PRK. SGE. 1/14.

BOA. Y. PRK. 28/27.

BOA Y. EE. d. 326.

FTG. f. 1123.

TEZLER

Çiçek, Meryem, **XIX-XX. Yüzyıl Osmanlı Dönemi Porselen İlaç Kapları**, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara, 2009.

Damlıbağ, Fatih, **Osmanlı Devleti'nde Porselen ve Çini Fabrikaları**, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2011.

Karagülle, Fırat, **Cumhuriyet Dönemi Türk Romanında Anadolu'nun Sosyal ve Siyasi Hayatı (1923-1940)**, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul 2012.

Karataş, Esnur, **Geleneksellikten Değişime Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü**, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kırıkkale, 2018.

Şeyda, Arzu, **Hanımlara Mahsûs Gazete (101-200) (tahlili fihrist/inceleme/seçilmiş metinler)**, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum, 2003.

Tekin, Rahmi, **Osmanlı Devleti'nde Gayrimüslimlerin Gündelik Yaşamları (1520-1670 İstanbul Örneği)**, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Erzurum, 2008.

Tunç, Zübeyde Yeşilyurt, **Trabzon’da Serender Yapılarının İncelenmesi ve Yeniden İşlevlendirme Önerileri**, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi), T.C. Maltepe Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, Ocak 2019.

Turan, Tufan, **Osmanlı Devleti-İspanya İlişkileri (1174-1876)**, (Yayınlanmamış Doktora Tezi), Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya, Ocak 2013.

KİTAP, MAKALE VE DERGİLER

Abdülaziz Bey, **Osmanlı Âdet, Merasim Ve Tabirleri**, TVY, İstanbul, Haziran 1995.

Akbaba, 10 Kânunusani 1340 (10 Ocak 1924), Sene 2, Sayı 115, İstanbul.

Akın, Sunay, **Bir Çift Ayakkabı**, İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2011.

Akkurt, Hümeyra Birol, **Kent, Toplum, Mekân İlişkileri Çerçevesinde Paterson Köşkü**, 1. Baskı, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı Yayınları, İzmir, Kasım 2017.

Aksoy, Mustafa -Nurhayat İflazoğlu-Cihan Canbolat, “*Avrupa Aşçılık Tarihi: Antik Yunan’dan Sanayi Devrimi’ne*”, **Journal of Recreation and Tourism Research**, 2016, 3(1), ss.54-62.

Akyıldız, Ali, **Mümin ve Müsrif Bir Padişah Kızı Refia Sultan**, 3. Baskı, TVY, İstanbul, 1998.

Altıntaş, Mustafa, **Osmanlı İstanbul’unda Ta’âm Bişirüb Satanlar Aşçılar, Başçılar, Büryancılar, Börekçiler, Tatlıcılar (1500-1800)**, 1.Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, Şubat 2020.

Araz, Yahya, **Osmanlı İstanbul’unda Çocuk Emegi Ev İçi Hizmetlerde İstihdam Edilen Çocuklar (1750-1920)**, 1.Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, Eylül 2020.

Arseven, Celâl Esad, **Osmanlı Dönemi Mimarlık Sözlüğü Istılâhât-ı Mi’mâriyye**, Çev. Şeyda Alpay, 1.Baskı, Kaknüs Yayınları, İstanbul, 2017.

Atar, Fahrettin, “*Mükâtebe*”, **İslam Ansiklopedisi**, C.31, TDVY, İstanbul, 2006, ss.531-533.

Aydın, M. Akif, Muhammed Hamidullah, “*Köle*”, **İslam Ansiklopedisi**, C.26, TDVY, Ankara, 2002, s.246-248.

- Ayktut, A. Said, "İbn Battûta", **İslam Ansiklopedisi**, C.19, TDVY, İstanbul, 1999, ss.361-368.
- Aysal, Necdet, "Kırım Savaşı'ndan Lozan Barış Antlaşması'na Osmanlı Dış Borçlarının Tarihsel Gelişim Süreci (1854-1923)", **Ankara Üniversitesi Türk İnkılâp Tarihi Enstitüsü Atatürk Yolu Dergisi**, S.53, Lozan Antlaşması Özel Sayısı, 2013, ss.1-28.
- Başaran, Mehmet, "1893 yılına Ait Belgelerle İzmir Limanına Alınan Sofra Malzemeleri", **Tarih ve Toplum Dergisi**, C.30, S.176, İletişim Yayınları, Ağustos 1998, ss.50-54.
- Bilgin, Arif, "Matbah-ı Âmire", **İslam Ansiklopedisi**, C.28, TDVY, Ankara, 2003, ss.115-119.
- Bozis, Sula, **İstanbul Lezzeti İstanbullu Rumlarm Mutfak Kültürü**, TVY, İstanbul, Ekim 2000.
- Bozis, Sula, **İstanbul'dan Anadolu'ya Rumlarm Yemek Kültürü**, 1.Baskı, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul, Mart 2020.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme, **Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler**, Çev. Heval Bucak, 3.Baskı, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2020.
- Britannica, T. Editors of Encyclopedia, "Fire", **Encyclopedia Britannica**, November 4, 2019. <https://www.britannica.com/science/fire-combustion> (Erişim Tarihi: 21.10.2021).
- Canatar, Mehmet, "Vekilharç", **İslam Ansiklopedisi**, C.43, TDVY, İstanbul, 2013, ss.10-11.
- Civitello, Linda, **Cuisine and Culture: A History of Food and People**, John Wiley&Sons, New Jersey, 2008.
- Çadircı, Musa, **Tanzimat Döneminde Anadolu Kentlerinin Sosyal ve Ekonomik Yapısı**, 3.Baskı, TTK Yayınları, Ankara, 2013.
- Çelik, Zeynep, **19. Yüzyılda Osmanlı Başkenti Değişen İstanbul**, 2.Baskı, TVY, İstanbul, Eylül 1998.
- Çiftçi, Betül, "Osmanlı'da Ev ve Ev Eşyaları (17. Yüzyılda 'Ayntâb Örneği)", **Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, C.14, S.2, Ekim 2017, ss.461-476.
- Dalby, Andrew, **Food in the Ancient World from A to Z**, Routledge Publisher, New York, 2003.

- Dalby, Andrew, **Tehlikeli Tatlar: Tarih Boyunca Baharatlar**, 1.Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, Ekim 2004.
- Damlıbağ, Fatih, “*Yıldız Porselen ve Çini Fabrikası*”, **Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi**, C.6, 2015, ss.251-255.
- Demirbaş, Mehmet Ali, **Rees köşkü Levanten Malikanesinden Eğitim Fakültesine**, 1.Baskı, İzmir Büyükşehir Belediyesi Kent Kitaplığı, İzmir, Aralık 2010.
- Demirkant, Işın, **Haçlı Seferleri**, 1. Baskı, Dünya Yayıncılık, İstanbul, Ağustos 1997.
- Doğan, Aylin, “*Anadolu Mutfak Kültüründe Geleneksel Ekmek Pişirme Teknikleri*”, **Yemek ve Kültür Dergisi**, S.33, Yaz 2013, ss.24-37.
- Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî, **İbn Battûta Seyahatnamesi**, C.2, Çev. A. Sait Aykut, YKY, İstanbul, Nisan 2004.
- Ebû Abdullah Muhammed İbn Battûta Tancî, **İbn Battûta Seyahatnamesi**, C.1, Çev. A. Sait Aykut, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, Nisan 2004.
- Ebüzzıya Tefvik, “Çatal”, **Mecmua-i Ebüzzıya**, C.2, S.24, 1 Ramazan 1299, ss.764-765.
- Eldem, Sedad Hakkı, **Türk Evi Osmanlı Dönemi**, C.1, Güzel Sanatlar Matbaası, 1984.
- Eldem, Sedad Hakkı, **Türk Evi Osmanlı Dönemi**, C.3, Güzel Sanatlar Matbaası, 1984.
- Elias, Norbert, **Uygarlık Süreci**, Cilt 1, Çev. Ender Ateşman, 3.Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2004.
- Elias, Norbert, **Uygarlık Süreci**, Cilt 2, Çev. Erol Özbek, 2.Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2004.
- Elliott, Charles Boileau, **Travels in the three great empires of Austria, Russia and Turkey**, V.1, London, 1838.
- Ellison, Grace, **İstanbul’da Bir Konak ve Yeni Kadınlar**, 2. Baskı, Dergâh Yayınları, İstanbul, Ekim 2017.
- Emiroğlu, Kudret, **Gündelik Hayatımızın Tarihi**, 8.Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, Ocak 2019.
- Ertuğrul, Alidost, “*XIX. Yüzyılda Osmanlı’da Ortaya Çıkan Farklı Yapı Tipleri*”, **Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi**, C.7, S.13, 2009, ss.293-312.
- Fahriye, **Ev Kadını**, Arif Efendi Matbaası, İstanbul, 1323 R. (1907 M.).
- Faroqhi, Suraiya, **Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla**, Çev. Elif Kılıç, 6.Baskı, TVY, İstanbul, Şubat 2010.

- Gandjei Reyhanlı, Tülay, “*Nicolas de Nicolay’ın Türkiye Seyahatnamesi ve Desenleri*”, **Erdem**, C.5, S.14, 1989, ss.571-617.
- Göncüoğlu, Süleyman Faruk, “*Hasköy*”, **İslam Ansiklopedisi**, C.16, TDVY, İstanbul, 1997, ss.388-390.
- Gravina, Federico, **İstanbul’un Anlatımı**, Çev. Yıldız Ersoy Canpolat, 1. Baskı, YKY, İstanbul, Ocak 2008.
- Güneş, Mehmet, **Osmanlı Şehrinde Çevre Temizliği ve Nizamı**, 1.Baskı, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2020.
- Gürkan, Salime Leyla, “*Sebt*”, **İslam Ansiklopedisi**, , C.36, TDVY, İstanbul, 2009, ss.256-258.
- Gürpınar, Hüseyin Rahmi, **Şipsevdi**, TDK Yayınları, Ankara, 2021.
- Gürsoy, Deniz, **Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz**, 3. Baskı, Oğlak Yayıncılık, İstanbul, 2013.
- Has-Er, Melin, **Tanzimat Devri Türk Romanında Kadın Kahramanlar**, Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, Ankara, 2000.
- Havlioğlu, Didem, “*Erken-modern Osmanlı Şiiri, Mekân ve Toplumsal Cinsiyet*”, **Osmanlı’dan Günümüze Cinsiyet, Mahremiyet ve Mekân Çalıştay Tebliğ ve Müzakereleri**, Ed. Bedriye Yılmaz, 1. Baskı, TDVY, Ankara, Mayıs 2015, ss.32-50.
- Işık, Caner, “*Türk Kültür Mirasında Bir Kült Olarak Hz. Fatıma*”, **Sûfî Araştırmaları**, C.8, S.16, Yaz 2017, ss.17-33.
- Işın, Ekrem, **İstanbul’da Gündelik Hayat İnsan, Kültür ve Mekân İlişkileri Üzerine Toplumsal Tarih Denemeleri**, 1.Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 1995.
- Işın, Priscilla Mary, **Gülbeşeker – Türk Tatlıları Tarihi**, 3. Baskı, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul, Ocak 2019.
- Işın, Priscilla Mary, **Osmanlı Mutfak İmparatorluğu**, 1. Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, Kasım 2014.
- Işın, Priscilla Mary, **Osmanlı Mutfak Sözlüğü**, 2. Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, Haziran 2017.
- İşli, Emin Nedret, **Âdâb-ı Taâm Osmanlıca Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Sofra ve Yemek**, 1.Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2020.
- Kal’a, Ahmet, “*Esnaf*”, **İslam Ansiklopedisi**, C.11, TDVY, İstanbul, 1995, ss.423-430.

- Karakışla, Yavuz Selim, **Osmanlı Hanımları ve Hizmetçi Kadınlar (1869-1927)**, Akıl Fikir Yayınları, İstanbul, Aralık 2014.
- Karaosmanoğlu, N. Defne, **Yemekle Devriâlem Küreselleşme, Kimlik, Teknoloji**, 1. Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, Eylül 2017.
- Karpuz, Haşim & Emine Karpuz, "*Anadolu Türk Evinde Mutfak*", **Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat**, Haz. M.Sabri Koz, 2. Baskı, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2013, ss.388-415.
- Kıvrım, İsmail, "*Osmanlı Mahallesinde Gündelik Hayat (17. Yüzyılda Gaziantep Örneği)*", **Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi**, 8(1), 2009, ss.231-255.
- Koçu, Reşad Ekrem, **İstanbul Ansiklopedisi**, C.2, Nurgök Matbaa, İstanbul, 1959.
- Kuban, Doğan, **Osmanlı Mimarisi**, 1.Baskı, YEM Yayınları, İstanbul, Mayıs 2007.
- Kuban, Doğan, **Türk Ahşap Konut Mimarisi 17-19. Yüzyıllar**, 3.Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, Kasım 2018.
- Kurt, Burcu, "*Kar ve Buz Temininde Modernleşme ve XIX. Yüzyıl İstanbul'unda Karcı Esnafı*", **Trakya Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi**, C.5, S.9, Ocak 2015, ss.145-167.
- Küçükerman, Önder, "*'Mobilya' Kavramında Yaşanan Değişimler ve 'Sanayi-i Nefise Mektebi': Osmanlı İmparatorluğu'nda 'Mobilya'*", **Tombak**, S.22, İstanbul, 1998, ss.3-13.
- Kütükoğlu, Mübühat S., "*1600 Tarihli Narh Defterlerine Göre İstanbul'da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiyatları*", **Tarih Enstitüsü Dergisi**, S.9, İstanbul, 1978, s.1-98.
- Kütükoğlu, Mübühat S., **Osmanlı'nın Sosyo-Kültürel ve İktisâdî Yapısı**, TTK Yayınları, Ankara, 2018.
- Lady Montagu, **Doğu Mektupları**, 2.Baskı, Özgü Yayınları, İstanbul, 2014.
- Leyla (Saz) Hanım, **Anılar 19.Yüzyılda Saray Haremi**, 3.Baskı, Cumhuriyet Kitapları, İstanbul, 2010.
- Marion-Crawford, Francis, **1890'larda İstanbul**, Çev. Şeniz Türkömer, 6. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2019.
- Marshall, Lydia M., "*The Levying of the Hearth Tax, 1662-1688*", **The English Historical Review**, Oxford University Press, Vol.51, No.204, October 1936, pp.628-646. (<http://www.jstor.org/stable/554438>.)

- Mehmed Kâmil, **Melceü't-Tabbâhin**, 1. Baskı, Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, İstanbul, 2015.
- Mehmed Reşad, **Fenn-i Tabâhat 1340-1341**, Haz. Priscilla Mary Işın, 1. Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, Şubat 2018.
- Mennell, Stephen, **All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from th Middle Ages to the Present**, Oxford: Basil Blackwell, 2nd ed., 1996.
- Meriç, Nevin, **Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi, Âdâb-ı Muâşeret 1894-1927**, 1.Baskı, Kaknüs Yayınları, İstanbul, Mart 2000.
- Mikhail, Alan, **Osman'ın Ağacı Altında Osmanlı İmparatorluğu, Mısır ve Çevre Tarihi**, 1.Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, 2019.
- Milli Saraylar Başkanlığı Yayınları, **Beykoz Cam ve Billur Müzesi**, İstanbul, 2021.
- Montanari, Massimo, **Çileklerin İsyanı Ortaçağ ve Rönesans'tan Sofra Anlatıları**, Çev. Gül Batuş, 2.Baskı, Can Yayınları, İstanbul, Şubat 2019.
- Montanari, Massimo, **Kıtlık ve Bolluk Avrupa'da Yemeğin Tarihi**, Çev. Mesut Önen – Biranda Hinginar Çoban, 1.Baskı, Nika Yayınevi, Ankara, Ağustos 2018.
- Moran, Berna, **Türk Romanına Eleştirel Bir Bakış I: Ahmet Mithat'tan A.H. Tanpınar'a**, 10. Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2001.
- Muallim Naci, **Ömer'in Çocukluğu**, 2. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, Nisan 2019.
- Mülâyim, Selçuk, *"Aydınlık Feneri"*, **İslam Ansiklopedisi**, C.4, TDVY, İstanbul, 1991, ss.237-238.
- Naskali, Emine Gürsoy, **Mutfak Gereçleri Kitabı**, 1. Baskı, Kitabevi Yayınları, İstanbul, 2017.
- Nicolas de Nicolay, **Muhteşem Süleyman'ın İmparatorluğunda**, Çev. Şirin Tekeli & Menekşe Tokyay, Kitap Yayınevi, İstanbul, 2014.
- Opera di Bartolomeo Scappi(1570): **M dell'arte del cucinare**. (https://books.google.com.tr/books?id=aCxAAAAAcAAJ&pg=PA173&dq=SCAPP%C4%B0&hl=tr&sa=X&ved=2ahUKEwj_rIqx16r0AhUxRvEDHawSBY0Q6AF6BAGJEAI#v=onepage&q=SCAPP%C4%B0&f=false).
- Orga, İrfan, **Bir Türk Ailesinin Öyküsü**, Çev. Arın Bayraktaroğlu, 1. Baskı, Ana Yayıncılık, İstanbul, Aralık 1994.

- Ortaylı, İlber, **Osmanlı Toplumunda Aile**, 9. Baskı, Pan Yayıncılık, İstanbul, Ocak 2009.
- Ortaylı, İlber, **Tanzimat Devrinde Osmanlı Mahalli İdareleri (1840-1880)**, Türk Tarih Kurumu, 3. Baskı, Ankara, 2018.
- Osman Nuri, **Mecelle-i Umur-i Belediye**, C.4, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür İşleri Daire Başkanlığı Yayınları, İstanbul, 1995.
- Osman Nuri, **Mecelle-i Umur-i Belediye**, C1, Matbaa-i Osmaniyye, İstanbul, 1922.
- Osman Tevfik, “*Hizmetçilerin İlgası*”, **Mütalaa**, S.85, 18 Mart 1314, ss.1-3.
- Ostrogorsky, Georg, **Bizans Devleti Tarihi**, Çev. Fikret Işıltan, 8.Baskı, TTK Yayınları, Ankara, 2015.
- Ozan, Vedat, **Kokular Tarihi IV – Lezzetler**, 1. Baskı, Everest Yayınları, İstanbul, Haziran 2019.
- Öncel, Ayşe Derin, **Apartman Galata’da Yeni Bir Konut Tipi**, 2. Baskı, Kitap Yayınevi, İstanbul, Ekim 2014.
- Özen, Hatice, **Tarihsel Süreç İçinde Türk Kadın Gazete ve Dergileri (1868-1990)**, İstanbul, 1990.
- Özgümüş, İzlifat, “*Cam*”, **İslam Ansiklopedisi**, C.7, TDVY, İstanbul, 1993, ss.38-41.
- Özgümüş, İzlifat Canav, **Çağlar Boyu Cam Tasarımı**, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, İstanbul, 2013.
- Özkan, Semih, “*Mutfak ve Sofra Eşyalarında Temel Tasarım Ölçütleri*”, **Yemek ve Kültür Dergisi**, S.31, Kış 2013, ss.58-64.
- Öztürk, Cemil, “*Dârülmallimât*”, **İslam Ansiklopedisi**, C.8, TDVY, 1993, ss.549-550.
- Perrot, Michelle, **Odalarnın Tarihi**, Çev. Şilan Evirgen, 1. Baskı, YKY, İstanbul, Ocak 2013.
- Ramsay, Agnes Dick, **19. Yüzyıl Sonlarında Türkiye’de Günlük Yaşam**, 1. Baskı, Say Yayınları, İstanbul, 2015.
- Rice, Tamara Talbot, **Bizans’ta Günlük Yaşam Konstatinopolis Bizans’ın Mücevheri**, Çev. Bilgi Altınok, 1. Baskı, Göçebe Yayınları, İstanbul, 1998.
- Rousseau, Jean Jacques, **İtirafımlarım**, Çev. Reşat Nuri Güntekin, İstanbul, 1991.
- Safveti Ziya, **Salon Köşelerinde**, 2. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, Ocak 2020.

- Sağlam, Fatma, "Yemek Servis Yöntemleri", **Beslenme ve Diyet Dergisi**, C.26, S.2, 1997, ss.50-53.
- Salih Münir Paşa, **Geçmiş Zamanlar II. Abdülhamid Devri Osmanlı Diplomasisi, İstanbul ve Paris Hatıraları**, Haz. Ali Birinci & Selma Günaydın, TTK Yayınları, Ankara, 2015.
- Samancı, Özge, "19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", **Türk Mutfağı**, Der. Arif Bilgin & Özge Samancı, 1. Baskı, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 2008.
- Samancı, Özge, "İstanbul Mutfağında Yeni Dünya Lezzetleri: Domates, Biber, Patates", **Meltem İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi**, No.5, Yaz 2019, s.86-89.
- Samancı, Özge, "Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları", **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, C.31, S.2, Ağustos 2020, ss.205-210.
- Scappi, Bartolomeo, "Sör Bartolomeo'nun Çırağı Giovanni ile Konuşmaları", Çev. Aslı Kutay Yoviç, **Yemek ve Kültür Dergisi**, S.33, Yaz 2013, ss.8-18.
- Schiele, Renate & Wolfgang Müller-Wiener, **19. Yüzyılda İstanbul Hayatı**, Roche Yayınları, İstanbul, 1988.
- Schivelbusch, Wolfgang, **Keyif Verici Maddelerin Tarihi Cennet, Tat, Mantık**, Çev. Zehra Aksu Yılmaz, 2. Baskı, Kırmızı Kedi Yayınevi, İstanbul, Şubat 2020.
- Scully, Terence, **The Opera of Bartolomeo Scappi (1570) L'arte et prudenza d'un maestro Cuoco**, University of Toronto Press, Canada, January 2011.
- Sherman, Irwin William, **Dünyamızı Değiştiren On İki Hastalık**, 2. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, Ekim 2017.
- Şahin, Haşim, "Ocak", **İslam Ansiklopedisi**, C.33, TDVY, İstanbul, 2007, s.316-317.
- Şarhon, Karen Gerson, "Judeo-Espanyol/Ladino: Türkiye Yahudilerinin Dili", **Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi**, C.7, 2015, ss.122-125.
- Şarhon, Karen Gerson, "Osmanlı'dan Günümüze İstanbul'da Yahudilerin Dini Hayatı", **Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi**, C.5, 2015, ss.160-192.
- Şemseddin Sami, **Kâmûs-ı Türkî**, Haz. Raşit Gündoğdu- Niyazi Adıgüzel- Ebul Faruk Önal, 6. Baskı, İdeal Kültür Yayıncılık, İstanbul, 2018.
- Tez, Zeki, **Lezzetin Tarihi**, 5. Baskı, Hayygrup Yayıncılık, İstanbul, Mart 2021.

- Toprak, Zafer, **Türkiye’de Yeni Hayat İnkılap ve Travma 1908-1928**, Doğan Egmont Yayıncılık, İstanbul, Kasım 2017.
- Toydemir, Sumru, **Osmanlı ve Avrupa Sofralarından Menüler**, 1. Baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul, Kasım 2015.
- Uğur, Abdullah, “**Osmanlı Hanımları” Mutfakta Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek ve Mutfığa Dair Makaleler**, 1. Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2014.
- Uhri, Ahmet, **Ateşin Kültür Tarihi**, 1.Baskı, Dost Kitabevi Yayınları, Aralık, 2003, Ankara.
- Unger, Friedrich, **Şark Şekerciliği**, Çev. ve Haz.: Priscilla Mary Işın – Merete Çakmak, 1. Baskı, YKY, İstanbul, Mart 2020.
- Ünsal, Artun, “*Geçmişten Günümüze İstanbul’un Lokantaları*”, **Şehir ve Kültür: İstanbul**, İstanbul, 2010, ss.385-428.
- Ünver, Süheyl, **Fatih Devri Yemekleri**, Kemal Matbaası, İstanbul, 1952.
- Varlık, M. Bülent, “*Dernschwam’ın Osmanlı Mutfığı üstüne gözlemleri*”, **Yemek ve Kültür Dergisi**, S.28, İlkbahar 2012, ss.18-33.
- Varlık, M. Bülent, “*Üç Seyyahın kaleminden İstanbul ve Anadolu Mutfığı Üzerine Notlar*”, **Yemek ve Kültür Dergisi**, S.33, Yaz 2013, ss.128-137.
- Woolf, Virginia, **Kendine Ait Bir Oda**, 1.Baskı, Remzi Kitapevi, İstanbul, Mayıs 2014.
- Yardımcı, Mehmet E.- Sema Yılmaz Genç- Duygu Süloğlu, “*Osmanlı Devleti’nde Reklamın Tarihsel Gelişimi ve Ekonomiye İlk Yansımaları*”, **Sosyal Bilimler Metinleri**, S.1, Haziran 2017, ss.86-104.
- Yaşar, Fatma Tunç, “*Geç Dönem Osmanlı Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Hane Tanzimi ve Salon Âdâbı*”, **Journal of Turkish Studies**, Volume 7/4, Ankara, Fall 2012, pp.2919-2938.
- Yavuz, Cemil, Dilek Akbulut- Aydın Şık, “*Türk Mutfığında Bakırın Yeri ve Bakır Zanaatının Geleceği*”, **Online Journal of Art and Design**, C.7, S.3, Temmuz 2019, ss.156-169.
- Yerasimos, Marianna, **Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü**, YKY, İstanbul, Eylül 2019.
- Yerasimos, Stefanos, **Sultan Sofraları- 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfığı**, 1. Baskı, YKY, İstanbul, Nisan 2002.

Yılmaz, Fikret, “*XVI. Yüzyıl Osmanlı Toplumunda Mahremiyetin Sınırlarına Dair*”, **Toplum ve Bilim**, S.83, Kış 1999-2000, ss.92-110.

Yücel, Yaşar, **1640 Tarihli Es’âr Defteri**, Dil ve Tarih – Coğrafya Fakültesi Basımevi, Ankara, 1982.

Zaouali, Lilia, **Ortaçağ’da İslâm Mutfağı Kısa Bir Tarihçe Eşliğinde 174 Yemek Tarifi**, Çev. Barış Baysal, 1.Baskı, İletişim Yayınları, İstanbul, 2021.

İNTERNET KAYNAKLARI

<http://pompeisites.org/en/press-releases/from-the-12th-august-the-thermopolium-of-regio-v-is-opening-to-the-public/> (Erişim Tarihi: 04.10.2021).

<http://www.lugatim.com/s/baca> (Erişim Tarihi 28.10.2021).

<http://www.lugatim.com/s/m%C3%BC%C5%9Ftemilat> (Erişim Tarihi 28.10.2021).

<https://babylonian-collection.yale.edu/babylonian-cooking> (Erişim Tarihi 28.10.2021).

<https://bayaiyi.com/tarihi-tahil-ambarlari-bezirgan/> (Erişim Tarihi: 28.10.2021).

https://de.wikipedia.org/wiki/Das_Buch_von_guter_Speise (Erişim Tarihi:28.10.2021).

https://en.wikipedia.org/wiki/Apicius#De_re_coquinaria (Erişim Tarihi: 28.10.2021).

https://en.wikipedia.org/wiki/Auguste_Escoffier (Erişim Tarihi 28.10.2021).

<https://en.wikipedia.org/wiki/Canning> (Erişim Tarihi: 28.10.2021).

https://en.wikipedia.org/wiki/French_sauce_spoon (Erişim Tarihi 21.10.2021).

https://en.wikipedia.org/wiki/Guillaume_Tirel (Erişim Tarihi 28.10.2021).

https://en.wikipedia.org/wiki/Le_M%C3%A9nagier_de_Paris (Erişim Tarihi:28.10.2021).

https://en.wikipedia.org/wiki/Marie-Antoine_Car%C3%A0me (Erişim Tarihi 28.10.2021).

https://en.wikipedia.org/wiki/Service_%C3%A0_la_fran%C3%A7aise (Erişim Tarihi 28.10.2021).

https://en.wikipedia.org/wiki/The_Forme_of_Cury (Erişim Tarihi: 28.10.2021).

https://en.wikipedia.org/wiki/The_Queen-Like_Closet (Erişim Tarihi: 28.10.2021).

<https://sozluk.gov.tr/?kelime=ho%C5%9Faf%C4%B1n%2Bya%C4%9F%C4%B1+kemek> (Erişim Tarihi:21.10.2021).

<https://www.reformclub.com/Home> (Erişim Tarihi: 28.10.2021).

<https://www.theguardian.com/science/2021/mar/07/how-early-humans-quest-for-food-stoked-the-flames-of-evolution> (Erişim Tarihi 28.10.2021).

GÖRSEL KAYNAKLAR

Görsel 1: Antik Roma Villa Mutfağı. (Kaynak:

<https://tr.pinterest.com/pin/329325791500547663/> Erişim Tarihi: 6.9.2021).

Görsel 2: Alexis Benoît Soyer'in patentini aldığı 'Magic Stove'. (Kaynak:

https://www.cabinetmagazine.org/issues/37/cabinet_037_leeuwen_van_thomas_a_p_001.jpg Erişim Tarihi: 6.9.2021).

Görsel 3: Topkapı Sarayı mutfakları plan ve kesit çizimleri. SALT Araştırma, Harika-Kemali Söylemezoğlu Arşivi (Kaynak:

<https://archives.saltresearch.org/handle/123456789/73476> Erişim Tarihi:6.9.2021).

Görsel 4: Alexis Soyer tarafından The Reform Club Mutfağının Tasarımı. (Kaynak:

<https://tarihdergi.com/devrim-yaratan-hayirsever-sef/> Erişim Tarihi 6.9.2021).

Görsel 5: Türk Evi. (Kaynak: <https://tr.pinterest.com/pin/499899627398048252/> Erişim Tarihi: 6.9.2021).

Görsel 6: Pompeii'de bulunan bir ekmek. (Kaynak:

<https://ridiculouslyinteresting.com/2013/07/22/preserved-loaf-of-bread-discovered-at-pompeii/> Erişim Tarihi: 6.9.2021).

Görsel 7: Pompeii'de bir yemek dükkânının canlandırılmış hali. (Kaynak:

<https://www.youtube.com/watch?v=QaCJHVP2bP8> Erişim Tarihi: 6.9.2021).

Görsel 8: Mutfaktaki yerleşik ocak alanı. (Kaynak: Dramalar Köşkü, İzmir.).

Görsel 9: Misafir peteği. (Kaynak: <https://fi.pinterest.com/pin/718324209305716626/>

Erişim Tarihi: 6.9.2021).

Görsel 10: Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin görüntüsü. (Gaziantep Emine Göğüs Mutfak Müzesi.).

Görsel 11: Bakır mutfak eşyaları. (Gaziantep Emine Göğüs Mutfak Müzesi.).

Görsel 12: Amfora. (Çeşme Müzesi.).

Görsel 13: Baccarat set. (Beykoz Cam ve Billur Müzesi, İstanbul.)

Görsel 14: Terek. (Gaziantep Emine Göğüs Mutfak Müzesi.).

Görsel 15: Tuz ruhu. (Dramalar Köşkü, İzmir.).

Görsel 16: Mutfaktaki ocak görüntüsü. (Gaziantep Emine Göğüs Mutfak Müzesi.).

Görsel 17: Gümüş Karlık. (Dolmabahçe Sarayı, İstanbul.).

Görsel 18: Tel Dolap. (Ödemiş Belediyesi Yıldız Kent Arşivi ve Müzesi.).

Görsel 29: Mutfakta tel dolap. (Dramalar Köşkü, İzmir.).

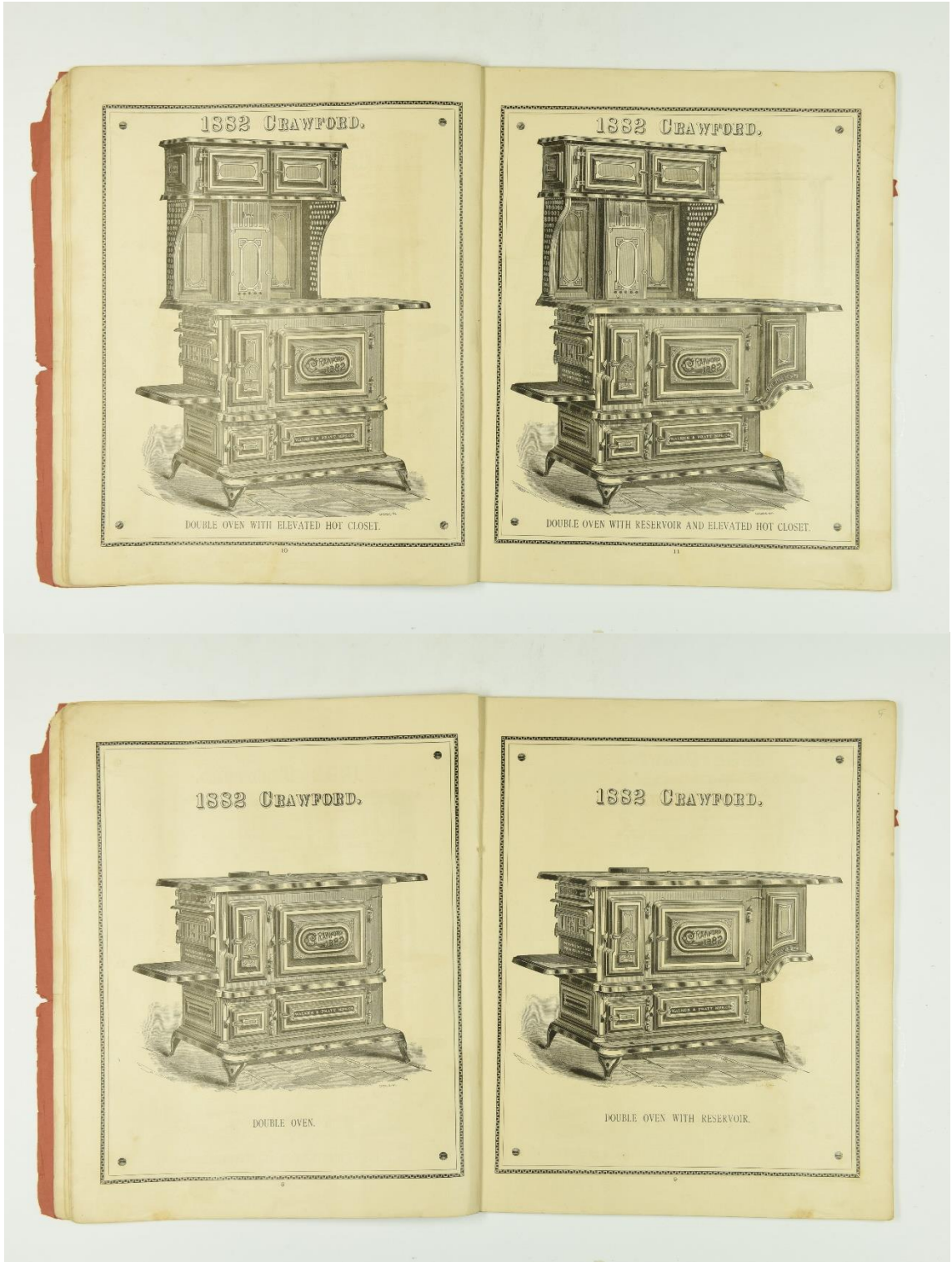
EKLER



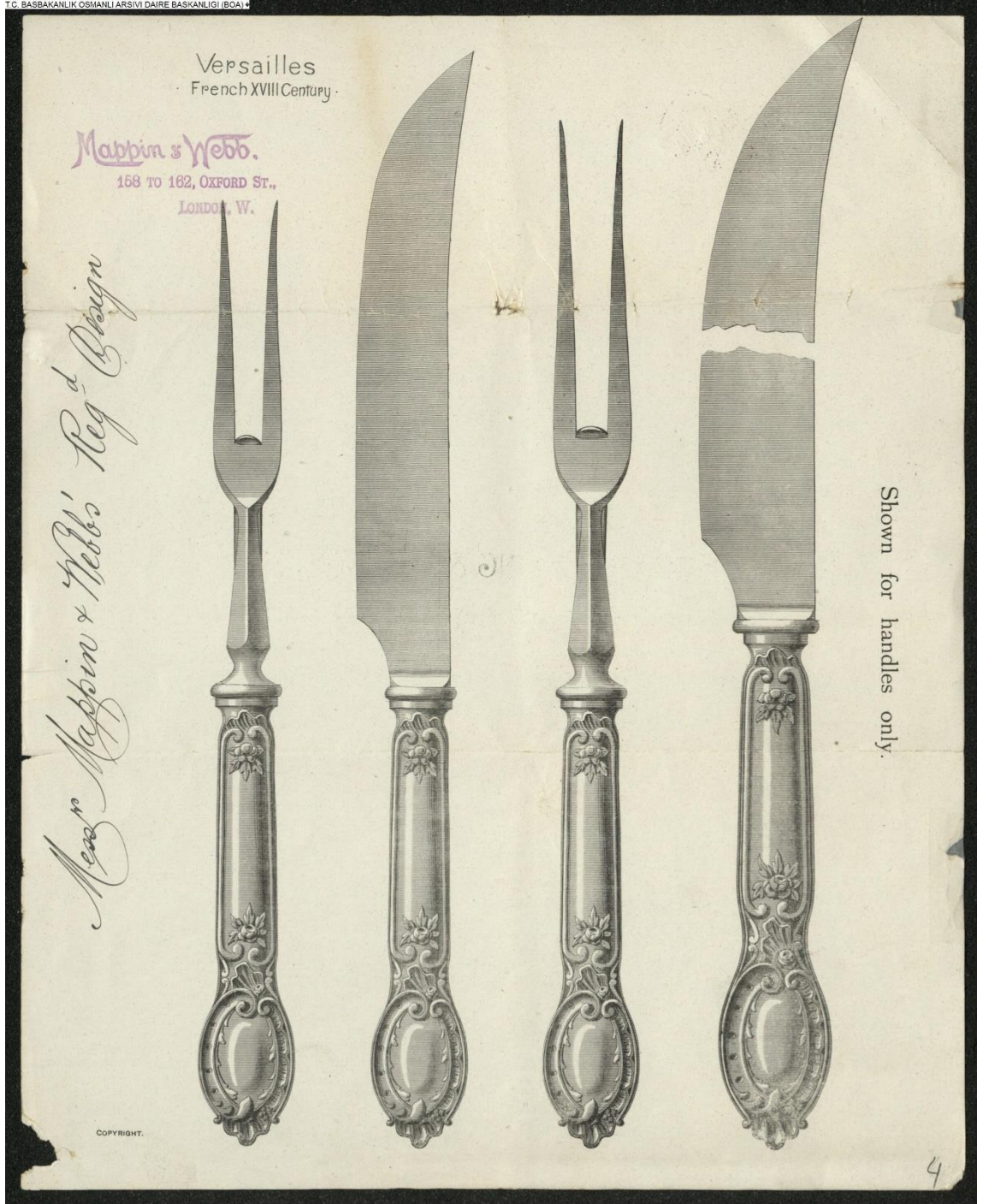
Ek 1. Mutfak kullanımı. (Malatya Başkonaklar Etnografya Müzesi)



Ek 2. Dört kişilik personeli ile bir mutfak.

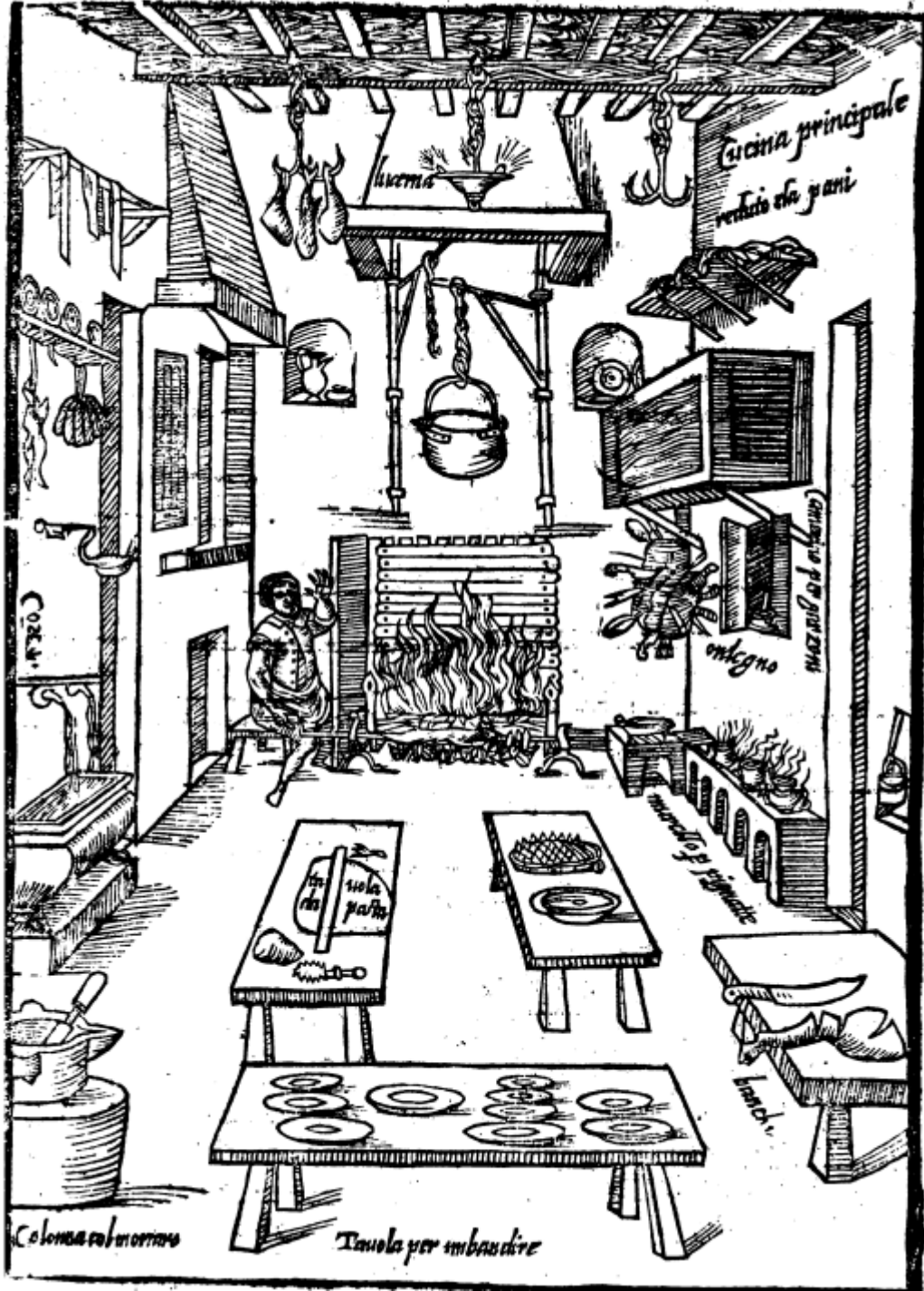


Ek 3. Mutfak sobalarının resimlerini içeren defterden birkaç sayfa.



Y.PRK.HH.00028.00027.004

Ek 4. Saray için satın alınan mutfak eşyalarından çatal ve bıçak resmi.

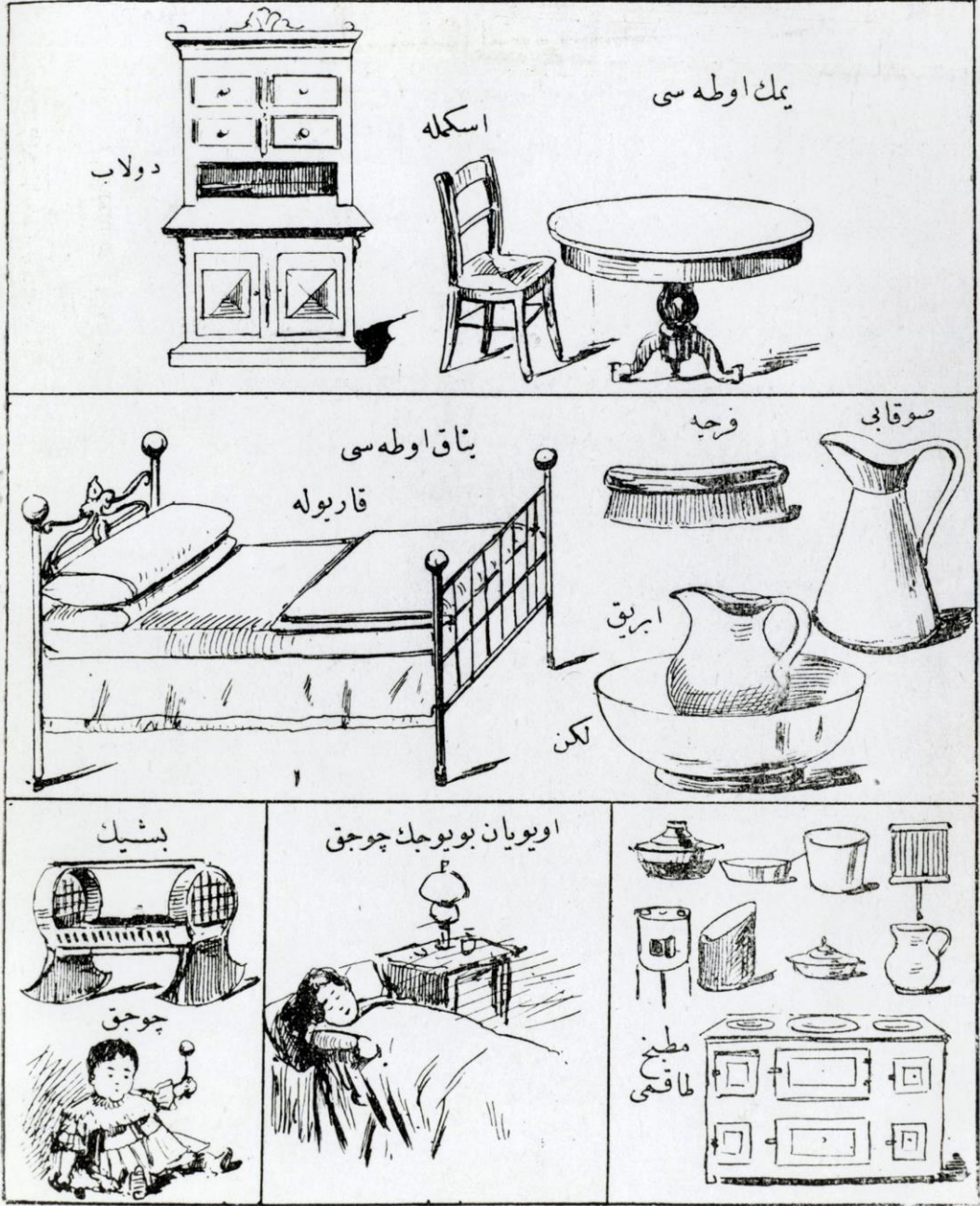


Ek 5. Rönesans Şefi Scappi'nin kitabından mutfak düzeni.



Ek 6. Scappi'nin kitabından mutfak çalışanları.

اوشياسى



Ek 7. Bir çocuk okuma kitabı içerisinde Avrupai ev eşyalarının da bulunduğu eşya resimleri, 1909.

ÖZGEÇMİŞ

2014 yılında Ege Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih bölümüne kaydoldum. 2018 yılında “*XIX. Yüzyıl Osmanlı Toplumunda Genç Kız Olmak*” adlı bitirme tezi ile mezun oldum. Aynı yıl Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü’nde yüksek lisansa başladım. Tez konumu “*On Dokuzuncu Yüzyılda Osmanlı Mutfağının Anatomisi*” olarak belirledim.