



XIX. YÜZYILDA OSMANLI MUTFAĞI VE SOFRA ADABININ DÖNÜŞÜMÜ

Hazırlayan: Viyan KANAT

Danışman: Doç. Dr. Cem DOĞAN

TARİH ANABİLİM DALI

Yüksek Lisans Tezi

İĞDIR/2022

Her Hakkı Saklıdır

T.C.
İĞDIR ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**XIX. YÜZYILDA OSMANLI MUTFAĞI VE SOFRA ADABININ
DÖNÜŞÜMÜ**

Viyan KANAT

TARİH ANABİLİM DALI

İĞDIR/2022

TAAHHÜTNAME

Tez içindeki bütün bilgilerin etik davranış ve akademik kurallar çerçevesinde elde edilerek sunulduğunu, ayrıca tez yazım kurallarına uygun olarak hazırlanan bu çalışmada orijinal olan her türlü kaynağa eksiksiz atıf yapıldığını bildiririm.

Viyan KANAT



ÖZET

XIX. YÜZYILDA OSMANLI MUTFAĞI VE SOFRA ADABININ DÖNÜŞÜMÜ

KANAT, Viyan

Yüksek Lisans Tezi

Tarih Ana Bilim Dalı

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Cem DOĞAN

Haziran 2022, 221 Sayfa

Bu çalışmada, Osmanlı mutfağının kuruluştan günümüz Türkiye'sine birikimli bir şekilde nasıl geldiği ve modernleşme hususunda nasıl bir yol izlediğine dair bilgiler yer almaktadır. Çalışma esnasında ilk olarak Osmanlı mutfağı genel hatlarıyla tanımlanmış, daha sonra da mutfağın tarihsel gelişimi, Osmanlı mutfağının etkilendiği kültürler, yeme-içme alışkanlıkları, sofrada adabı, sosyal mekânları, alaturka-alafranga sofrada gelenekleri, mutfakta ve sofrada kullanılan araç-gereçler ve verilen ziyafetlere dair bilgilere yer verilmiştir.

Bu konuyu seçme amacımız, batılılaşmanın etkisi ile Osmanlı mutfağı ve sofrasının nasıl şekillendiğine ve nasıl modern bir tarz geliştirdiğine yanıt aramaktır. Çalışmada Osmanlı toplumsal hayatına, mutfak unsuru ile farklı açılardan bakılmış ve daha çok modernleşme süreci araştırılmaya çalışılmıştır. Bilhassa XIX. yüzyıl değişimlerinin Osmanlı mutfağı ve sofrası üzerindeki etkileri değerlendirilmiştir. Ayrıca çalışmada Osmanlı mutfağı araştırılırken, ne gibi bulgulara rastlanıldığına değinilmiş ve bu konudaki temel kaynaklara işaret edilmiştir. Diğer yandan dinin Osmanlı mutfağına etkileri, adabımuâşeret yönünden ayrı bir öneme sahip olan sofrada adabı, Osmanlı mutfağının etkilendiği ve etkilendiği kültürler, Fransız mutfağının tesirleri, ziyafetler ve buralarda kullanılan münöler, eski ve yeni beslenme alışkanlıkları gibi bulgular da çalışmanın konuları arasında yer almaktadır. Bunların yanı sıra Osmanlı'daki kahvehane, meyhane, çayhane gibi sosyal mekânların topluma etkileri, Osmanlı mirası kabul edilen yiyecek ve içecekler, saray ve halk mutfağı da değinilen konular arasındadır.

Çalışmanın temel savı, Orta Asya, Akdeniz, Çin, İran, Arap, Bizans, Balkanlar, Kuzey Kafkasya, Avrupa ve farklı dinlere ait mutfak kültürünün, Osmanlı mutfağının oluşmasına ve modernleşmesine katkı sağladığıdır. Bu sebeple Osmanlı mutfağının asıl değişimini yükselme devrinde değil, aksine gerilemenin hız kazandığı XIX. yüzyılda yaşadığı söylemek mümkündür. Mutfaktaki bu değişim sofraya da yansımış ve Osmanlı yemek kültürü pek çok dönüşüme maruz kalmıştır. Bu duruma paralel olarak XIX. yüzyıl İstanbul'unda sofrada adap ve kurallarında değişimler yaşanmış, hatta sofrada kültüründe alaturka-alafranga yani eski-modern şeklinde bir ikilik de ortaya çıkmıştır. Mutfak ve sofralardaki bu ikilik Cumhuriyet dönemine kadar devam etmiştir. Batılılaşma ile gelen bu yeni yaşam tarzı köyde ya da kentteki yaşam koşullarına göre farklılık göstermiştir.

Anahtar Kelimeler: Osmanlı Mutfak, Batılılaşma, Sofra âdâb- ı, Fransız Mutfak, Alaturka, Alafranga

ABSTRACT

TRANSFORMATION OF THE TABLE MANNERS AND THE OTTOMAN CUISINE IN THE 19th CENTURY

KANAT, Viyan

Master's Thesis

Department of History

Thesis Advisor: Assoc. Dr. Cem DOĞAN

June 2022, 221 Pages

In this study, the informations about how Ottoman cuisine has come until today from its establishment cumulatively and what method it has followed in respect to modernization have existed. During the study, firstly, it has been defined the Ottoman cuisine in general terms, then the knowledge is connected with historical progress of the cuisine, cultures which have affected it, eating and drinking habits, table manners, social house-dwellings, Turkish-European style table customs, equipment where have been used in kitchen and table, and feasts.

Our purpose in choosing this topic is to look for answer to how the cuisine and table of Ottoman has shaped and how it has developed a modern style under occidentalization. In the searching, Ottoman's social life has been looked from different perspectives with the cuisine factor and, mostly, its modernization process was tried to explore. In particular, the effects of the changings of the 19th century on Ottoman cuisine and table were evaluated. Besides, in the study, while Ottoman cuisine was searching, findings which obtained was mentioned and the basic sources in this topic were referred. On the other hand, the findings such as effects of religion on Ottoman cuisine, table manners which have importance in terms of the proprieties, the cultures which Ottoman cuisine affected and was influenced, the power of French cuisine on Ottomans, feasts and used menus here, the traditional and modern eating habits have been among the subjects of the study. In addition to these, the effects of social house-dwellings such as coffeehouses, pubs, teahouses in Ottoman on the society, the food drinks which Ottoman inheritance were accepted, the court and folk kitchen have been among the subjects of mentioned.

Basic claim of the study is that the cuisine customs of the Central Asia, Mediterranean, China, Iran, Arabian, Byzantine, North Caucasia, Europa and different religions contributed to shape and to modernize of Ottoman cuisine. For this reason, it is possible to say that major change of Ottoman cuisine occurred in 19th century when the decline accelerated, not in classical age of the Ottoman Empire. This change in the cuisine reflected on the table, and the Ottoman food culture experienced much transformation. Concordantly, the table manners and rules also changed in Istanbul of 19th century. Moreover, dichotomy emerged in the table culture in the way of Turkish style-European style, in other words old-modern. This dichotomy in the cuisine and tables had continued until the republic period. This new life style come with occidentalisation has differed according to living conditions in villages or in cities.

Key Words: Ottoman cuisine, Occidentalisation, table manner, French cuisine, Turkish style, European style

TEŞEKKÜR

Maddi-manevi her zaman yanımda olan ve bu günlere gelmeme vesile olan aileme çok teşekkür ederim. Ayrıca tezimin yazılma aşamasında yardımlarını ve desteklerini esirgemeyen danışmanım Doç. Dr. Cem Doğan’a teşekkür ederim.

VIYAN KANAT

İĞDIR/2022



İÇİNDEKİLER

Sayfa No

ÖZET.....	i
ABSTRACT	ii
TEŞEKKÜR	iii
İÇİNDEKİLER	iv
KISALTMALAR DİZİNİ	vi
GÖRSELLER DİZİNİ.....	viii
ÇİZELGELER DİZİNİ	x
I. GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

OSMANLI MUTFAĞINDAKİ KÜLTÜREL ETKİLEŞİMLER VE XIX. YÜZYIL OSMANLI MUTFAĞI

1.1. Osmanlı Mutfağındaki Kültürel Etkileşimler.....	21
1.2. XIX. Yüzyılda Osmanlı Mutfağı.....	35
1.2.1. Yemekler.....	44
1.2.2. Sebze ve Meyveler.....	52
1.2.3. Baharatlar.....	59
1.2.4. Bal ve Şeker.....	60
1.2.5. Yağlar	61
1.2.6. Etler.....	63
1.2.7. Tatlılar.....	66
1.2.8. Ekmek.....	70
1.2.9. Osmanlı'da Yeni Bir Öğün: Kahvaltı	71

İKİNCİ BÖLÜM

XIX. YÜZYILDA LEZZETİN MEKÂNLARI

2.1. Kahve/Kahvehaneler	73
2.2. Cafeler/Pastaneler.....	94
2.3. Lokantalar/Restorantlar	98
2.4. Çay/Çayhaneler	102

2.5. Boza/Bozahaneler.....	110
2.6. Alkollü İçkiler/Meyhaneler	114

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SOFRA ÂDÂBININ DÖNÜŞÜMÜ

3.1. Âdâb-ı Muâşeret	135
3.2. Sofra Adabı.....	135
3.3 Sofra Âdâbının Dönüşümü	150
3.3.1. Çatal ve Bıçak Kullanımı	176
3.4. XIX. Yüzyılda Osmanlı Mutfağına ve Sofrasına Dâhil Olan Araç-Gereçler....	181
SONUÇ.....	198
KAYNAKLAR	202
ÖZGEÇMİŞ.....	222

KISALTMALAR DİZİNİ

ABMYO	Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi
age.	Adı Geçen Eser
agm.	Adı Geçen Makale
ags.	Adı Geçen Seminer
agt.	Adı Geçen Tez
BOA	Başkanlık Osmanlı Arşivi
c.	Cilt
C.SM.	Cevdet Saray
çev.	Çeviren
der.	Derleyen
DH.EUM.MTK	Dâhiliye Nezareti Emniyet-i Umumiye Müdüriyeti Muhaberat ve Tensikat Müdüriyeti
ed.	Editör
HAT.	Hatt-ı Hümâyün Tasnifi
Haz	Hazırlayan
HR.İM.	Hariciye Nezareti İstanbul Murahhaslığı
ICANAS	Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Kongresi
MF.MTK.	Maarif Nezareti Mektubî Kalemi
ODÜSOBİAD	Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi
s.	Sayfa
sy.	Sayı
TAED	Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi
TDV İslam Ansiklopedisi	Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi
TS.MA.d	Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Defterleri
TS.MA.e	Topkapı Sarayı Müzesi Arşivi Evrakı
Tsz	Tarihsiz
vb.	ve benzeri

vd.	ve devamı
Y.EE.d.	Yıldız Esas Evrakı Defterleri
Y.PRK.HH.	Yıldız Perakende Evrakı Hazine-i Hassa
Y.PRK.SGE.	Yıldız Perakende Evrakı Mabeyn Erkânı ve Saray Görevlileri Maruzatı



GÖRSELLER DİZİNİ

Sayfa No

Görsel I.I: Aşçı (Mouradgea d'Ohsson, Tableau général de L'Empire Othoman, III/2, Paris 1820; Coşkun Yılmaz Arşivi)	7
Görsel I.II: XVIII. yüzyıl sonlarında Osmanlı Sarayında Aşçıbaşı tasviri (D'Ohsson Coşkun Yılmaz Arşivi).....	8
Görsel I.III: Saklama ve taşıma küpleri (Dolmabahçe Depo Müze)	9
Görsel I.IV. : XIX. yüzyılda bir Arnavut ciğercisi. Anonim suluboya.....	11
Görsel I.V. Koyun yüzen kasap (Coşkun Yılmaz Arşivi).....	12
Görsel I.VI: XVIII. Yüzyıl Osmanlı Saray Helvacısı.....	13
Görsel I. VII: Ramazan'ın 15. gününde baklava alayında baklava taşıyan iki yeniçeri	15
Görsel I.VIII: (I) XIX. yüzyılda Müslüman bir fodulacı. Anonim suluboya, (II) XIX. yüzyılda bir Ermeni ekmekçisi. Taşbaskı (Tatikyan Matbaası İzmir)	17
Görsel I.IX: XVII. yüzyılda çorba taşıyan bir hizmetkâr. Anonim suluboya (Kunstbibliothek, Berlin)	18
Görsel 1.1: 1720 şenliğinde Sultan III. Ahmet otağının önünde yemek yerken çevresinde hizmetkârların elinde tombak ve porselen kâse içinde şerbet görülmektedir. (Vehbi'den Levni, TSM A3593 21b).....	29
Görsel 1.2: Aşçıbaşı, 1782	35
Görsel 1.3: Tablakâr (Mouradgea d'Ohsson, Tableau General de L'Empire Othoman, II, Paris, 1790; Coşkun Yılmaz Arşivi).....	40
Görsel 1.4: Kazan taşıyan Yeniçeriler ve Kaşıkdar (çorbacı)	46
Görsel 1.5: Aşçı ve Yeniçeri Aşçıbaşı	47
Görsel 1.6: İstanbul'da bir dönerci. Anonim taşbaskı, yaklaşık 1850	49
Görsel 1.7: Balık kebabı hazırlayan bir Rum balıkçısı. (Anonim suluboya, XVII. yüzyıl. Kunstbibliothek, Berlin, Lb. 17)	50
Görsel 1.8: İstanbul'da zerzevatçı. Anonim taşbaskı, XIX. yüzyıl.....	55
Görsel 1.9: İstanbul'da dalyan. Jules Laurens'in gravürü, yaklaşık 1850'ler.....	65
Görsel 1.10: Şekerci. Anonim taşbaskı, XIX. yüzyıl	68
Görsel 1.11: XVII. yüzyılda bir Ermeni ekmekçi. Anonim suluboya.....	70
Görsel 2.1: XVIII. yüzyılda kahve ve çubuk içen Osmanlı hanımı. Anonim suluboya. (Les portraits des differens habillemens qui sont en usage a Constantinople) Alman Arkeolojisi Enstitüsü İstanbul.....	76
Görsel 2. 2: Mahalle Kahvehaneleri.....	85

Görsel 2.3: XIX. yüzyıl başlarında İstanbul'da bir kahvehane gravürü, ANTOİNE IGNACE MELLİNG (VOYAGE PİTTORE SQUE DE CONSTANTİNOPLÉ'DAN)	92
Görsel 2.4: 1970'lerde Markiz Pastanesi	97
Görsel 2.5: Osmanlı Dönemi Kebapçı Dükkânı-Kebap Ustaları 1880'ler.....	99
Görsel 2.6: Tokatlıyan Oteli, Kafe ve Pastanesi	100
Görsel 2.7: Semaver ve Çaydanlık (Dolmabahçe Depo Müzesi).....	107
Görsel 2.8: Hacı İbrahim ve Hacı Sadık Biraderler, Vefa Bozacısı.....	113
Görsel 2.9: 1793'te Mirasyedinin Meyhanede Safası -Zenannname, İÜK, T5502, y. 41a	119
Görsel 2. 10: Bomonti Bira Fabrikası'na ait 1915-1916 tarihli kartpostal.....	131
Görsel 3. 1: Üç Erkek Sofra Başında, 1574, The Costume Book of Lambert de Vos, Der Staats-und Universitätsbibliothek, Bremen, Germany, Ms. or.9.	138
Görsel 3.2: Türk ve İslam Eserleri Müzesi Envanter No: 211-Adell Armatür Koleksiyonu (Yaşamın Aynası: Osmanlı İstanbul'unda Su ile İlgili Belli Başlı Eşyalar)..	140
Görsel 3.3: Bir Ermeni Evinde Kahve ve Tatlı İkramı. Henry J. Van Lennep, The Oriental Album (1862) İçinde Yer Alan Bir Görsel	148
Görsel 3.4: II. Abdülhamit Tuğralı Venedik Porseleni Yemek Takımı (Dolmabahçe Sarayı) Özge Samancı Arşivi	158
Görsel 3.5: Mükellef bir yemek sofrası tasviri, Fenn-i Tabahat, 1920-1921, İstanbul. (Özge Samancı Arşivi).....	163
Görsel 3. 6: Halkalı Ziraat Mektebi Çiftçi Bayramında: Talebeler Sofrada	164
Görsel 3.7: Dolmabahçe Sarayı'nda Alafranga Sofra Takımları (XIX. Yüzyılın İkinci Yarısı).....	178
Görsel 3. 8: Yuvarlak pirinç, Süleymaniye mangalı	185
Görsel 3. 9: Bakır Tencere (Dolmabahçe Depo Müze).....	187
Görsel 3.10: Mutfak Sobalarının Muhtelif Resimleri Havi Defter (İthal Fırın ve Ocak Kataloğu).....	189
Görsel 3.11: XVIII. Yüzyıla Tarihlenen Kütahya İşi Limon Sıkacağı (Sadberk Hanım Müzesi).....	194

ÇİZELGELER DİZİNİ

Sayfa No

Tablo 3.1: II. Mahmud için Fransa’da özel üretilen gümüş ve yaldızlı sofratakımlarının listesi;	196
--	-----



I. GİRİŞ

Mutfağın asıl tarihi ateşin keşfiyle başlar. Ateşin ısıtma, ısınma, yakma, aydınlatma, avlama ve pişirme gibi işlevsel birtakım görevleri vardır. Kimyasal dönüşümde, metal alet yapmada, çanak-çömlek üretmede, yemek yapımında, ısınma ve ısıtma aracı olarak, aydınlatmada, haberleşme işlemlerinde, damıtma işlemlerinde ve tepkimeleri gerçekleştirmede yararlanılan unsur yine ateş olmuştur. Çanak çömlek yapımı ile birlikte ateşin kullanım alanı genişlemiş fakat metallerin işlenmesi daha geç dönemlerde ortaya çıkmıştır.¹

Avcılık toplayıcılık dönemlerinde insanlar hayvanları avlayarak ve bitkileri toplayarak beslenme ihtiyaçlarını karşılamışlardır. Bitki yetiştirmeyi, hayvanları evcilleştirerek ihtiyaçlarını karşılamayı zamanla öğrendiler. Yiyecekleri daha uzun süre saklamayı, ayrıca ateşin bulunmasıyla daha farklı ve lezzetli yiyecekler yapmayı keşfettiler. İlk insanla başlayan mutfak serüveni, ilerleyen dönemlerde insanın gelişimine paralel olarak ilkel de olsa büyük oranda değişim gösterdi.²

Orta Asya’da kurulan ilk Türk Devleti olan Büyük Hun İmparatorluğu’ndan, Ön Asya’da kurulan en büyük Müslüman Türk devleti Büyük Selçuklulara ve Anadolu’da kurulan dünya tarihinin en uzun soluklu imparatorluklarından olan Osmanlılara kadar, çok tabakalı tarihi geçmişinin ve sahip olduğu zengin coğrafi yapısının Türk mutfağına tesiri oldukça fazladır. Türk mutfak kültürü; tüketim şekilleri, bayram yemekleri, pişirme gereçleri ve yemeğin toplumsal fonksiyonu gibi bir takım başlıklar altında incelenir.³ Orta Asya, Selçuklu ve Beylikler, Osmanlı ve Cumhuriyetle diğer bir tabirle geçmişten günümüze çeşitli süreçlerden geçen Türk mutfak kültürünün tarihi, bugün yaşadığımız dönem içerisinde anlamlandırılmaktadır. Bu mutfak kültürünün

¹ Zeki Tez, *Lezzetin Tarihi*, İstanbul, Hayykitap-2. Baskı, 2012, s.107.

² Aydoğan Aydoğdu, Metin Mızrak, “Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi”, *Uluslararası Türk Dünyası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Kongresi Bildirileri*, ed. Ali Osman Akalan, Ankara, Türk Eğitim-Sen Genel Merkezi Yayınları, 2016, s. 368.

³ Arif Bilgin, Özge Samancı,” Giriş ve Teşekkür”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, 2015, s. 12.

oluşumunda, gerek özgün yemekler gerekse yaşanan çeşitli coğrafyalarda karşılaşılan tarımsal ürünlerin tesirleri görülür.⁴

Göçebe bir toplum olarak tarihe adını yazdıran Türkler, dört yüz çadırılık bir beylikten altı yüz yıllık bir imparatorluğa uzanıp, fetihçi bir yapıya sahip olan Osmanlı Devleti'ni meydana getirdiler. Geçmişten günümüze kadar yeme içmeye her zaman önem veren Osmanlı Devleti, fetihler sonucunda genişleyen topraklarda, karşılaştığı yeni kültürlerle kaynaşp oluşturduğu zengin mutfak lezzetleri ile sofraya düzenleri ve kendine özgü ziyafetler konusunda asırlarca adından bahsettirmeyi başarmıştır.⁵

Osmanlı Devleti'nin geniş sınırlara ulaşması ve üç kıtada hüküm sürmüş olması doğal olarak Osmanlı mutfağına da yansdı. Bu mutfağın kendine has bir imparatorluk görkemine ulaştığı bilinir. Sağlıklı, tutumlu ve zengin bir mutfak olması Osmanlı mutfağını dünya mutfaklarından ayıran en belirleyici özelliklerindendir. Osmanlı mutfağının şekillenmesinde rol oynayan en önemli faktörler ise geleneksel Türk mutfak kültürü, göçler esnasında Arap ve İran mutfaklarıyla yaşanan etkileşim, İslam'ın kabulü, imparatorluk bünyesinde yaşayan Rum, Musevi, Gürcü ve Ermeni azınlıkları ile Anadolu'da yetişen ürün yelpazesidir. Ayrıca Osmanlı Devleti'nin mutfak alanındaki bu çeşitliliği, sınırlarının genişlemesiyle daha da zenginleşti.⁶

“Matbah-ı Amire” Osmanlı'da amirlerin mutfağı manasına gelir ve bu tabir saray mutfağı için kullanılır. Etimolojik açıdan bakıldığında, mutfak sözcüğünün Arapça bir tabir olan “*matbah*”tan geldiği görülür. 5250m²'lik bir alanı kapsayan matbah-ı amire, Topkapı Sarayı'nda devasa bir bölümü oluşturur. Mutfak çalışanlarının koğuşı, hamamı, kileri, camisi, çeşmesi ve 20 adet büyük bacası ile sarayda geniş bir alana sahip olduğu bilinir. 2.000 çalışanı ile 15.000 kişiye yemek hazırlayan bu mutfağın üç ayrı kapısı bulunur: “Has Mutfak Kapısı, Helvahane Kapısı ve Aşağı Mutfak Kapısı”.⁷ Helvahane dört kubbeli, iki bölümlü bir mekândan oluşmakta idi.⁸

⁴ Altan Çetin, “Karahanlı-Selçuklu-Memlûk Çizgisinde Türk Mutfağı”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, s. 30.

⁵ Esnur Karataş, *Geleneksellikten Değişime Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Kırıkkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2018, s. 27.

⁶ Ülker Erdoğan Aracı, “Türk Mutfağı”, *Gastronomi ve Turizm*, ed. Hülya Kurgun-Demet Bağırhan Özşeker, Ankara, Detay Yayıncılık, 2016, s. 125.

⁷ Hülya Sepken Yar, *Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, 2008, s. 4.

Fatih zamanında kurulduğu varsayılan Matbah-ı Amire 'de saray halkının yemekleri yapılmıştır. Her gün binlerce kişiye yemek hazırlayan Saray Mutfağı, dev yiyecek fabrikaları şeklinde faaliyetini sürdürmüştür. Padişaha hizmette bulunan ve Matbah-ı Amire'nin içinde farklı bir bölümde bulunan "kuşhanede" padişahın yemekleri hazırlanmıştır.⁹ Matbah-ı Amire'nin içinde bulunan "helvahane" bölümünde ise; hoşaf, şerbetler, turşular, reçeller ve her türlü tatlı yapılmıştır. Sultan ve haremi başta olmak suretiyle bütün saray halkı için şifa kaynağı olarak tüketilen macunlar helvahanede üretilmiştir. Baharın başlangıcı olan ve Türklerde kutlanan Nevruz'da çok muhtelif baharat ve bitkilerin karıştırılmasıyla hazırlanan *Nevruzîyeler* ise bunların en önemlilerindendir.¹⁰ Sultan II. Abdülhamid'in kızı Ayşe Sultan, saray hatıralarında, bilhassa nevruz kutlamalarında gümüş tepside ikram edilen Nevruz şekerinin yanında yedi "S"lerin de bulunduğunu belirtir. Bu yedi S'ler; süt, susam, su, salep, sarımsak, safran ve simittir. Bu yedi yiyecek çeşidinin tedavi edici özellikleri bulunur. Ayrıca Nevruz'da Nevruziye ismi verilen şekerli bir macun dağıtılırdı. Nevruz ile ilgili bir diğer gelenekte ise doğuşu simgelediği için önem taşıyan yumurtalar idi. Bu yumurtalar evvela dikkatle boyanır, sonra tokuşturulur ve son olarak yenirdi. Bu gelenek Hristiyanların 21 Mart'ta başlayan Paskalya yortusunda da görülür. Paskalya yumurtaları İsa'nın kanını simgeleyecek biçimde ceviz kabuğu, vişne suyu ve soğan kabuğu ile kırmızıya boyanır.¹¹ Bu gelenek günümüzde hala Türkiye'nin Iğdır şehrinde devam etmektedir.

XVII. yüzyılda Matbah-ı Amire 'de günde ortalama 5.000 kişiyi doyuracak kadar yemek hazırlanmıştır. XIX. yüzyılda Abdülaziz devrinde (1861-1876), yalnızca harem kadınları, halayıkların ve haremağalarının toplamı 2.500 kişiyi buluyordu. Günde 500 tabla bu kalabalık saray halkını (haremi) doyurmak için yemek çıkarıyor ve her tablada da 12 kap yemek bulunduruluyordu. 24 saatte yenilen bu yemeklerin toplamı

⁸ Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, 2015, s. 126.

⁹ Aracı, *a.g.e.*, s. 126.

¹⁰ Özge Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, 2015, s. 201.

¹¹ Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, çev. Ahmet Fethi Yıldırım, İstanbul, Vakıf Bank Kültür Yayınları, Kasım-2020, s. 96.; Tez, *a.g.e.*, s. 69.

6.000 kap olarak hesap ediliyordu.¹² Divan'ın (Osmanlı Bakanlar Kurulu) toplandığı günlerde, ulufenin dağıtıldığı zamanlarda ve bayramlarda yemek yiyenlerin sayısı zaman zaman farklılıklar gösterebilmekteydi. Bu sayı kimi zaman 10.000 kimi zamansa 15.000 kişi arasında değişkenlik gösterirdi. Yeniçerilere ve divan üyelerine dağıtılan yemekler üç-dört kaptan ibaret idi. Fakat *Galebe Divanı* denilen elçilerin de davet edildiği toplantıların amacı gösteriş olduğu için masraflı ve debdebeli geçiyordu.¹³

Osmanlı mutfağını halk ve saray mutfağı şeklinde ikiye ayırmak yerinde olur. Lezzet ve çeşitlilik yönünden oldukça zengin bir menüye sahip olan halk mutfağı, saray mutfağı kadar gösterişli olmamıştır. Halkın sofrası Osmanlı'da, biraz koyun eti ve pastırmadan, pirinç çorbası veya pirinç pilavından, muhtelif meyve ve sebzelerden, üzerine susam serpilmiş ekmekten oluşuyordu. Yemekler yerde sofra bezi üzerinde oturularak gösterişsiz bir vaziyette yenilirdi. İçecek olarak bazı dönemlerde şurup, gül suyu, meyve hoşafı ve ballı şerbetler yiyeceklerin yanında tercih edilirdi. Sofrada kaşık haricinde başka bir gereç bulundurulmazdı.¹⁴ Hoşaf ile çorba, ara sıra da pilav kaşıkla yenilirdi. İki elin parmakları çatal işlevi görüp, başka yemeklerde kullanıldı. Dolayısıyla konak ve saraylarda sofraya oturacak olanların yemek evvelinde, ellerini getirilen leğende ve ibrikteki suyla yıkamaları gerekirdi. Ayrıca kenarları işlemeli uzun bir havlu ile ufak bir peçete de davetlilere dağıtılırdı. Bu da temizliğe verilen önemi açığa çıkarmaktadır.¹⁵

Bütün toplumlarda yemek siyasi bir araç olarak kullanılır. Yemek tüketimi ve takdimi, gizli siyasi ideolojisi olan sembollerin karşılaştırılmasıyla, somut bir şekilde kültürel, sosyolojik ve tarihi yaklaşımların bir birleşimi olarak kullanılır.¹⁶ Türk toplum yapısında da hükümdarların halkını giydirme ve yedirme gibi bir takım sorumlulukları vardır. Gerçekten de giydirmek ve yedirmek deyimi ideolojik yönden hükümdarın gücünün meşruiyetini göstermesi açısından önem taşır. Dolayısıyla Türk hakanları,

¹² Enver Ziya Karal, *Osmanlı Tarihi (Islahat Fermanı Devri 1861-1876)*, Ankara, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2011, c. VII, s. 14-15.

¹³ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul, Boyut Yayıncılık-14. Baskı, 2019, s. 30.

¹⁴ Sibel Öncel, "Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler", *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 2015, c. III, sy. 4, s. 35.

¹⁵ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 36.

¹⁶ Artun Ünsal, "Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, 2015, s. 179.

halkını çıplak ve aç bırakmamayı esas vazifeleri olarak görmüşlerdir.¹⁷ Kutadgu Bilig’de yazar bu konuda hükümdara tavsiyelerde bulunmaktadır: “*Bir hükümdar halkının mutluluğu demektir. Halk müreffeh olmalı. Müreffeh halkın karnı doymuş olmalı...*” Bu sebeple, karnı doymayan halkın nihayetinde siyasi huzursuzlukları da beraberinde getirdiği bilinir. Siyasi gücü elinde bulunduranın halkına özen göstermesi, hazinesi ya da kendi servetiyle devlet-yemek gelirini dağıtmanın bir yolunu bulması gerekir.¹⁸ VIII. yüzyıldan kalan Orta Asya Orhun Abidelerine bakıldığında, Türk hükümdarlarının vazifeleri içinde halklarını yedirmek ve giydirmek olduğu açık bir biçimde ifade edilir ve Osmanlı hanedan mensuplarının da bu rolü aynı şekilde üstlendiği gözlemlenir. Sultanın, saltanat ailesi üyelerinin, zengin şehirli ve yüksek mevki sahiplerinin kurduğu vakıfların gelirleri sayesinde işleyen pek çok imarethane bulunurdu. İmarethanelerde fakir halk, medrese öğrencileri ve ziyaretçiler için vakıfların gelirleri ile ücretsiz yemek tahsis edilirdi. Osmanlı halkının karnı bu imarethaneler vasıtasıyla doyardı.¹⁹

İslam’ın kabulünden önce Türk toplumlarında yemeğe katılanların sosyal statüleri göz önünde bulundurularak sofraya protokolü oluşturulurdu. Ülüş ve orun haklarını yitiren oymak ve kabileler; otlak, yayla ve av gibi haklarını kaybetme riski ile karşı karşıya kalırlardı. Konuklar için hazırlanmış ziyafetlerde ev sahibi misafirlerinin ağzına lokmaları bizzat kendi verirdi. Ögel batılı bir seyyahın aktardıklarından yola çıkarak, etin küçük bir bıçakla kesilip rütbesine uygun bir biçimde, her konuk için bu uygulamaya başvurulduğunu belirtir.²⁰

Osmanlı saray sofraları simgesel bir görev de üstlenmiştir. “*Allah’ın yeryüzündeki gölgesi*” olarak kabul edilen sultanın, eli açıklığını gösteren en belirgin özelliği ise hazırlanmış olduğu sofralarıdır. Bununla birlikte belli bir ölçüde göre kimin

¹⁷ Metin Mızrak, Aydoğan Aydoğdu, “Geçmişten Günümüze Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi”, 2. *Uluslararası Türk Dünyası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Kongresi*, ed. Ali Osman Akalan-A. Ahmetbeyoğlu, Ankara, Türk Eğitim-Sen Genel Merkezi Yayınları, Aralık-2018, s. 429.

¹⁸ Mustafa Talas, “Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz’e Göre Türk Yemekleri”, *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Konya, Aralık-2005, sy. 18, s. 275.; Ünsal, “Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi”, s. 181-182.

¹⁹ Ünsal, “Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi”, s. 186-187.

²⁰ Sami Kılıç, Ali Albayrak, “İslamiyet’ten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler”, *Turkish Studies-International Periodical For The Languages and History of Turkish or Turkic*, Ankara, 2012, c. VII, sy. 2, s. 708.

nerede oturacağı ve yemek adabı kanunlarla belirlenmiştir. Fatih devrinden beri padişahlar yemeklerini yalnız veya haremleriyle yemeye başlamışlardır. Yabancı elçi ve gözlemciler vasıtasıyla, Fatih devri saray ziyafetlerinde, et ve etli yemekler ağırlıklı olmak üzere önce pilav, muhtelif sebze yemekleri ile şerbet ve tatlıların ikram edilmiş olduğuna dair bilgiler mevcuttur. Terbiyeli çorba, tandır kebabı, kuzu kebabı, yaprak sarması, kızartılmış tavuk, patlıcan dolması, enginar yahnisi, yumurta dolması, etli elma dolması, erişte, pirinç pilavı, baklava, peynirli börek, sütlaç, aşure, kayısı hoşafı ve çeşitli şerbetlerin Osmanlı konaklarında sunulduğu ifade edilmiştir.²¹

Beslenme konusu, Osmanlı tıbbında hasta tedavisinin ardı sıra sağlıklı yaşam yönünden önem taşır. Osmanlı’da ilkin “sağlıklı yaşamak için uyulması gereken altı kural” tıp yazmalarında ele alınır. “Esbab-ı sitte-i zaruriyye” diye adlandırılan bu kurallardan birini de “dengeli beslenme” oluşturur. Osmanlı mutfağında da Osmanlı tıbbında olduğu gibi sağlıklı yaşama bağlamında içecek ve yiyeceklerin özellikleri, çeşidi, hangi bünyedekilerin neyi, nasıl ve ne zaman tüketeceği titizlik gösterilen bir konu idi. Galen ve Hipokrat tıbbına dayanan İslam tıbbı, Osmanlılar tarafından esas alındı. İslam hekimlerinden İbn-i Baytar ve İbn-i Sina’nın eserleri Osmanlı hekimlerinin yararlandığı eserler arasında yer aldı. Ayrıca besinler ve ilaç konusunda bu eserlerden yararlanıldı. Tıp yazmalarında hastalık ve sağlık yönünden sindirim, perhiz ve gıda konularına ayrı bir yer verildiği görülür. Dengeli ve sağlıklı beslenme unsurlarının Osmanlı tıbbında temeli hıtlar ve unsurlar nazariyesine dayandığı bilinir. Bu kuramın etkilerinin XX. yüzyıl başlarında uygulanıp ve günümüze kadar etkilerinin devam ettiği izlenimi mevcuttur.²²

İnsan sağlığı açısından oldukça önem taşıyan içecek ve yiyecekleri pişirecek (tabbah) yani hazırlayacak kişinin de usta olması gerekirdi. Besin ile yemek arasında Osmanlı tıbbında kurulan yakın temaslar göz önünde tutulduğunda, tabbahların hasta tedavisinde üstlendikleri rolün önem arz ettiği görülür. Tabbah darüşşifaya tayin edilen, matbuhat ve şurup ilaçları tabibin tarifine uygun yapan ve hasta yemeklerini hazırlayan bir aşçıdır. Ayrıca aşçıya ve mutfağa verilen önemin göstergesi olarak Topkapı Sarayı

²¹ Galip Akın, Vahdet Özkoçak vd., “Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi”, *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi*, 2015, sy. 30, s. 43.

²² Nil Sarı, “Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2015, s. 137.

mutfaklarında, helvahanenin ayrı bir bölümünün bulunduğu bilinir. Ekseriyetle bu bölümde şuruplar, tatlılar, şerbetler ve muhtelif içecek ve tatlılar hazırlanırdı.²³

Türk mutfağının en parlak dönemini, Osmanlı Devleti zamanında yaşadığına dair genel bir kabul mevcuttur. Osmanlı sarayını o dönemde ziyarete gelen yabancı devlet mensupları ve seyyahları, Türk yemeklerinden ziyadesiyle etkilenmiş ve buna bağlı olarak kendi aşçıların yetiştirilmesi için Türk aşçıların yanına göndermişlerdir.²⁴



Görsel I.I : Aşçı (Mouradgea d'Ohsson, Tableau général de L'Empire Othoman, III/2, Paris 1820; Coşkun Yılmaz Arşivi)²⁵

Osmanlı'nın son döneminde mutfakta yemek yapmakla sorumlu olan kişiler; aşçılar, kalfalar ve aşçı neferleri olmuştur. Uzmanlık alanlarına göre aşçılar da pilavcı, kebabçı, perhizci, börekçi, tatlıcı, hamurcu ve hoşafçı olmak suretiyle gruplara ayrılmışlardır. Kebabçı başı, aşçıbaşı, ikinci aşçıbaşı, börekçi başı, balıkçı başı, tatlıcı başı, perhizci başı, refikleri ve neferleri ise sultanın mutfağında yemek yapmakla vazifeli kişiler olmuşlardır. Klasik dönem Osmanlı toplumunda balık tüketiminin yok denecek kadar az olduğu bilinir. Fakat geçmiş dönemlere kıyasla, II. Mahmut devrinde saraya balık mutfağının kurulmuş olması balık tüketimine olan yönelimin bir göstergesi

²³ Sarı, a.g.m., s. 147.

²⁴ Nevin Şanlıer, Menekşe Cömert, Fügen Durlu Özkaya, "Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı", *Milli Folklor Dergisi*, 2012, sy. 94, s. 154.

²⁵ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, İstanbul, Kitabevi Yayınları, 2004, s. 60.

olarak görülür. Bu da Osmanlı toplumunda XIX. yüzyılda görülen bir yeniliği teşkil eder.²⁶



Görsel I.II: XVIII. yüzyıl sonlarında Osmanlı Sarayında Aşçıbaşı tasviri (D’Ohsson Coşkun Yılmaz Arşivi)²⁷

Bozkırın sert ikliminde, zor şartlarda göçebe yaşam süren Türkler için şüphesiz en mühim gıdaların başında et gelirdi. Et tüketiminde göçebe yaşama uygun olarak at ve koyun eti çokça tercih edilirdi. Kırgızlar ise çoğunlukla geyik ve tavşan gibi av hayvanlarının etlerini tüketirlerdi. Etin önemli bir besin kaynağı olup Türkler nezdinde fazlaca tüketilmesi, uzun süre bozulmaması için saklayabilecekleri konserve yapım işleminin erken dönemlerde öğrenmelerine olanak sağladı. Konserve yapımı ile Türklerin, Çin’e sattıkları en mühim ihraç ürünlerinin başında etin geldiği görülür. Yahni ve tutmaç yemekleri ise sevilen et yemeklerindendi.²⁸

Kurutma, fermentasyon ve kavurma yöntemleri Türklerin yiyecekleri koruyabilme amacıyla uyguladıkları bir diğer metotlar arasında gelir. Kesilen hayvanların sadece etlerinin değil sakatatlarının da Orta Asya’da kullanıldığı bilinir.

²⁶ Devlet Arşivleri Başkanlık Osmanlı Arşivi (BOA), **Y. PRK. HH**, 12-13, H-29-12-1300 (31 Ekim 1883).; Samancı, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, s. 201.

²⁷ Samancı, “Osmanlı Mutfagında Modernleşme”, **Osmanlı Mutfagı**, ed. Arif Bilgin-Sibel Öncel, Eskişehir, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Ocak-2019, s. 180.

²⁸ İbrahim Kafesoğlu, **Türk Milli Kültürü**, İstanbul, Ötüken Yayınları, Ekim-2009, s. 318.

Ateş ve tandır vasıtasıyla Türkler etleri ve sakatatları pişirirlerdi. Kuşbaşı doğranan etler ise kavrularak kış için saklanırdı.²⁹ Eski Türklerde “kavurmak” çoğunlukla buğdayı kavurup, kavut yapmak için söylenilen bir deyimdir. Bu sözün anlamı, özellikle Batı Türkleri arasında biraz daha yayılmış ve daha çok “et kavurması” için söylenilmeye başlanmıştı.³⁰ Et suyunun uçurulmasıyla bir bakıma kurutma yöntemi uygulanan bu etler günümüzde Anadolu insanının vazgeçilmezleri arasında yerini alır. Kurban bayramlarındaki etler özellikle kavurma yapılarak konuklara sunulurdu, etin kalan kısımları ise daha sonra tüketilmesi için farklı kaplar içerisine bastırılarak saklanırdı.³¹



Görsel I.III: Saklama ve taşıma küpleri (Dolmabahçe Depo Müze)³²

Türklerde kurutulmuş et olarak bilinen pastırmanın, önemli bir besin kaynağı olduğu bilinir. Aynı zamanda bozulma riski az olan pastırma, sefere giden askerler için de önemli besin kaynağıdır. Türklerde sonbaharda yapılan pastırmanın ilkbaharın taze etinden daha çok tercih edilmesi, et ürünlerinde mevsimlere göre bir ayrımın söz konusu

²⁹ Ayla Ünver Alçay, Semiha Yalçın, “Orta Asya’dan Anadolu’ya Kurutulmuş Gıdalar”, *ABMYO Dergisi*, İstanbul, 2015, sy. 40, s. 86.

³⁰ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş (Türklerde Yemek Kültürü)*, Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Aralık-1985, IV, s. 349.

³¹ Yasemin Ertaş, M. Gezmen Karadağ, “Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri”, *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi/Gümüşhane University Journal of Health Sciences*, Gümüşhane, 2013, c. II, sy. 1, s. 120-121.

³² Samancı, “Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler”, *Türk Mutfacı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, 2015, s. 310.

olduğunu gösterir. Etleri muhafaza etmenin bir başka yöntemi ise fermentasyondur. Etlerin bağırsak kılıflarında fermente ederek bugün de tüketilen sucuğun yapımında kullanıldığı ve Eski Türklerden öğrenilen bir yöntem olduğu bilinir. Bazı bölgelerde kuyruk yağı, beyin ve kandan, bazı bölgelerde pirinç, un ve ince doğranmış kavrulmuş etten, sucuk yapımı elde edilmiştir. Topuk kemiğinden elde edilen paça çorbası (topık süngük) da Eski Türklerde çokça tüketilen etli yemeklerdendir.³³

İslamiyet öncesi dönemde Türklerin etlerini yemediği ve yasak olarak benimsedikleri hayvanlardan bahsetmek yerinde olacaktır. Türklerin domuz beslemedikleri ve domuz eti tüketmedikleri düşüncesi, Eski Türklerle ilgili araştırma yapan birçok araştırmacı tarafından savunulan bir görüştür. Çin kaynakları, bu bilgileri teyit eden kaynaklardır. Domuzun göçebe hayata uygun olmadığı düşünülse de buna karşın yerleşik hayata geçen Uygurların Mani dinini kabul etmeden önce pek çok et çeşidi tükettiği ancak domuz eti tüketmediği bilinir. Bunda kültürel ve dini gibi başka sebeplerin etkisi olduğu düşünülür.³⁴

Avcılık ve hayvancılıkla geçinen Türklerin, İslamiyet öncesi beslenme alışkanlıklarında kuzu ve koyunun yanı sıra tavşan, geyik, deve ve at etlerinin mühim bir yeri olduğu bilinir. Et ağırlıklı beslenme kültürü, Orta Asya bozkırlarında gelişti, Türklerin Anadolu'ya geçmesiyle devam eden bu beslenme alışkanlığı doğal olarak Osmanlı döneminde de sürdürüldü. Osmanlılarda dinin mutfak üzerindeki etkilerini açık bir şekilde gösteren birtakım durumlar mevcuttur. Osmanlıların Kuran'ın yasakladığı domuz etini ağızlarına koymadıkları ve av etlerinden pek hoşlanmadıkları bilinir. Av hayvanlarının veya av etlerinin parasının ava gittikleri zaman sadaka olarak yoksullara dağıtıldığı söylenir. Hayvanlara karşı çoğunlukla şefkatli olan Osmanlı devleti et çeşidi, avlanma ve kesimi konusunda da dinin emirlerine titizlikle uymaya çalıştı. Dolayısıyla at ve deve eti tüketimi de İslamiyet'in kabul edilmesiyle büyük ölçüde azaldı.³⁵ İslamiyet inancına göre bütün yırtıcı memeliler, yırtıcı kuşlar ve sürüngenler haram sayıldı. Saksığan, karga, akrep, yılan, katır, eşek ve at eti de aynı biçimde haram

³³ Ögel, *a.g.e.*, s. 368.

³⁴ Sami Kılıç, Ali Albayrak, *a.g.m.*, s. 710.

³⁵ Ahmet Taşağıl, *Kök Tengri'nin Çocukları: Avrasya Bozkırlarında İslam Öncesi Türk Tarihi*, İstanbul, Bilge Kültür Sanat Yayınları, 2015, s. 82.; Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfacı*, s. 79.

sayıldı.³⁶ Böylece Osmanlı sarayında sürüngenlerin, yırtıcı hayvanların etleri haram kılındığı için tüketilmedi.³⁷

Osmanlı Mutfağı'nda da et, çok önemli bir besin maddesi olmuştur. Koyun ve kuzu etleri yemeklerde daha çok tercih edilmiş, sığır etleri ise çoğu zaman pastırma yapımında kullanılmıştır. Varlıklı olan halk ile saray halkı, kuzu ve koyun haricinde piliç, kaz, tavuk, tavus kuşu, ördek, güvercin ve keklik gibi kanatlı hayvan etlerini tüketmişlerdir. Bilhassa tavuk eti çokça tüketilmiştir. Hindi saray mutfağında XVIII. yüzyıl sonrasında yer edinmeye başlamıştır. Rumlara ait bir yiyecek olan “papaz yahnisi” de Gürcü, Ermeni ve Osmanlı mutfaklarına Rumlar aracılığıyla geçmiştir. Rumlar papaz yahnisini şarapla yapmaktayken Müslüman Osmanlılar şarap yerine sirke kullanmayı tercih etmişlerdir. Osmanlı mutfağında yahnilerde en çok kullanılan malzeme soğan olmuştur.³⁸ XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren mutfağa girmeye başlayan dana eti ise dana butu, pirzola ve sığır filetosu olarak daha çok yabancı konuklara ikram edilecek alafranga yemeklerin hazırlanmasında kullanılmıştır.³⁹



Görsel I.IV: XIX. yüzyılda bir Arnavut ciğercisi. Anonim suluboya⁴⁰

³⁶ M. D’Ohsson, *XVIII. Yüzyıl Türkiye’sinde Örf ve Adetler*, çev. Zehran Yüksel, İstanbul, Tercüman 1001 Temel Eser 3, s. 17.

³⁷ Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları, 2002, s. 36-37.

³⁸ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 81-84, 87.

³⁹ Samancı, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, s. 203.

⁴⁰ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 133.

Gastronomi uzmanı Özge Samancı'ya göre koyun, balık ve tavuk etinden meydana gelen yemeklerin çoğu kebab, yahni, kızartma ve külbastı olmak suretiyle temelde dört pişirme tekniği ile hazırlanırdı. Kebaplar; etin tencerede kısık ateş üzerinde ocakta veya etin şişten doğrudan kömür ateşi üzerinde ya da fırında pişirilmesi yöntemiyle elde edilirdi. Kebaptan çok az bir farkı olan külbastılar ise fileto etin ızgara üzerinde pişirilmesi ve ardından az bir sıvı içinde ısıtılmasıyla hazırlanırdı. Et parçalarının su içinde düşük ateşte yavaş yavaş kaynatılarak pişirilmesiyle yahni elde edilirdi. Genellikle kuzu ciğeri, balık ya da koyun eti una bulandıktan sonra tavada bol yağ içinde kızartılarak hazırlanırdı.⁴¹



Görsel I.V: Koyun yüzen kasap (Coşkun Yılmaz Arşivi)⁴²

Osmanlı'da etin temini ve taze olması mevzusu daima iâşenin en mühim öğelerinden birisi olmuştur. Fethedilen Avrupa toprakları imparatorluğun parlak dönemlerinde et temini hususunda sorun teşkil etmemiştir. İstanbul'a getirilen sürülerden evvela saray olmak üzere asker ve imaretlerin et ihtiyaçları karşılanmıştır. Etlerin kalan kısımları ise halka satılmıştır. Bu düzenin uzun süre sorunsuz bir şekilde işlenmesi için öncelik askerlere verilmiştir. Her sabah evvela "Yedi Odalar" denilen Aksaray'daki yeniçeri kışlasındaki yirmi toptancı kasap dükkânına (tomruk) Yedikule'deki mezbahalarda kesilen koyunlar gönderilmiştir. Kışlanın önündeki meydana ise "Et Meydanı" denilmiştir. Fatih devrinden süregelen yıllık tüketimleri 70.000 ile 100.000 koyun olan yeniçeriler için 1 okka etin fiyatı değişmemekle birlikte,

⁴¹ Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 212.

⁴² Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 211.

daima 3 akçe olmuştur. Hem dönemin güvenlik, haberleşme, ulaşım ve iklim koşulları hem de zorunlu narh uygulaması sebebiyle et temin işine tüccarlar müdahil olmak istememiştir. Başkentin iâşe ve fiyat istikrarını sağlama sorumluluğu doğrudan veziri azama verilmiştir. Veziri azam ise bu görevi ihtisap ağaları (belediye hizmetleri ile görevli olan memurlar) ve kadıların yardımıyla yürütmüştür.⁴³

Balık ve diğer deniz ürünlerinin Osmanlı'nın erken dönemlerinde çok sevilmemiş olması, Orta Asya Türk mutfağında yerinin olmamasından kaynaklanır. Kıtık ve savaş dönemlerinde balığın bol ve ucuz olması sebebiyle İstanbul'da yaşayanların deniz ürünleri tüketimine yöneldiği söylenir. Fatih Sultan'ın saray içinde ve dışındaki halka kıyasla balığı daha çok sevdiği ve sıklıkla tüketmiş olduğu bilinir. Fatih için saraya kurutulmuş balık, yılan balığı, havyar, morina balığı ve balık yumurtası alındığı kayıtlara geçirilmiştir. Buna karşın XIX. yüzyıla kadar Osmanlı'da balık tüketiminin yaygın olmadığı bilinir. Havyar, Batı mutfaklarının etkisiyle özellikle lakerda, çiroz ve balık yumurtası sarayda XIX. yüzyıldan itibaren çokça tüketilmiştir. Ramazan'da Azak havyarı ve balık yumurtası iftarda sunulmuştur. Saray mutfağında yabancı konuklara sunulmak üzere midye ve istiridye gibi deniz ürünleri alınmıştır.⁴⁴



Görsel I.VI: XVIII. Yüzyıl Osmanlı Saray Helvacısı⁴⁵

⁴³ İlhan Eksen, *İstanbul'un Tadı Tuzu: Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine*, İstanbul, Everest Yayınları, 2008, s. 4-5.

⁴⁴ Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 204.

⁴⁵ Eksen, *a.g.e.*, s. 42.

Osmanlı Mutfağı'nda tatlı ve şerbetler, et ve pilav kadar önemli gıdalar olmuştur. Tatlı ve şerbetler Osmanlı Mutfağı'nın olmazsa olmazları idi. Ağırlıklı olarak tatlılar, Orta Asya Türk Mutfağı'ndan değil, İslam'ın kabulü ile Araplarla artan etkileşim sonucunda Osmanlı Mutfağı'na girmiştir. Osmanlıların, Müslüman kimlikleri tatlı alışkanlıklarında belirleyici bir rol üstlenmiştir. Tatlının Osmanlı Mutfağı'na girmesinde İslami gelenekler etkin olmuştur. Ramazan ayında güllaç, kadayıf ve baklavanın hazırlanması, iftarın hurma ile açılması, ölenlerin ardından helva pişirilmesi ve lokma dökülmesi, Muharrem ayında ise aşurenin çokça tüketilmesi buna örnektir. Müslüman Türklerin geleneksel tatlısı olan ve Arapça'da tatlı anlamına gelen helva, törensel bir anlam taşımıştır. Günümüzde doğumlarda, ölümlerde, çay partilerinde ve geleneksel sofralarımızda helva ayrı bir öneme sahiptir.⁴⁶

Arif Bilgin'in aktarımına göre saray mutfağında yapılan helvaların en ünlüsü olan “zülbaye helvası”nın özellikle bayramlarda üretimi artmıştır. İçerikleri ve muhtelifleri hakkında bilgi bulunmayan fakat saray mutfağı kayıtlarında paluze ve pelte tatlılarının yapılmış olduğu belirtilir. Osmanlılarda “*muhallesi*” içerisinde pirinç unu, süt ve şeker bulunan her karışıma karşılık gelmektedir.⁴⁷ Osmanlı'nın erken dönemlerinde en fazla tüketilen hamur tatlıları ise lokma, lalanga ve kadayıf olmuştur. Günümüz popüler tatlıları arasında yer alan baklavanın, XVIII. yüzyıla kadar adından sıkça bahsedilmediği ve rağbet görmediği bilinir. Osmanlı toplumunda baklava, Ramazan'ın 15. gününde yeniçerilere dağıtılan sıradan bir tatlı mahiyetinde idi. Ramazan'ın ortasında yeniçerilere dağıtılan baklava geleneği *baklava alayı* olarak adlandırıldı.⁴⁸ Kökenleri Roma'ya dayanan tavukgöğsü ve kazandibi gibi sütlü tatlılar ise Osmanlı'da en çok sevilen tatlılar arasında yerini aldı. Ayrıca şeker kamışının az bulunduğu Osmanlı'da, yiyecek ve içeceklerin tatlandırılması için pekmez, bal ve kuru üzüm gibi besinler kullanıldı.⁴⁹

⁴⁶ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 248.

⁴⁷ Bilgin, “Saray Mutfağı”, *Osmanlı Mutfağı*, ed. Arif Bilgin- Sibel Öncel, Eskişehir, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, 2019, s. 42.

⁴⁸ Robert Walsh, *İrlandalı Bir Vaizin Gözüyle II. Mahmud İstanbul'u*, çev. Zeynep Rona, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2021, s. 156.; Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 279.

⁴⁹ Furkan Demirgöl, “Çadırdan Saraya Türk Mutfağı”, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, Temmuz-2018, c. III, s. 116.



Görsel I.VII: Ramazan'ın 15. gününde baklava alayında baklava taşıyan iki yeniçeri⁵⁰

Saray'a ait bahçelerden sebze ve meyve; mandıralardan süt, yoğurt, ayran ve tereyağı gibi ürünler Osmanlı saray mutfağında yerini almıştır. Muhallebi, tavukgöğsü, sütlaç gibi tatlıların yapımında süt kullanılır iken; baklava ve ekmek kadayıfına benzer tatlıların yapımında ise kaymak kullanılmıştır. Peynirli börek yapımı için, beyaz peynir ve çayır peyniri daha çok tercih edilmiştir.⁵¹

Osmanlılar meyve ağaçları ve halk üzüm bağları yetiştirip bunlardan elde ettikleri mahsulden sirke, kuru üzüm, şıra, pekmez, cevizli pekmez sucuğuna benzer şekilde ürünler üretmişlerdir. Şarap üreten azınlıklar ise Rum ve Hristiyanlardır. Nişastanın pekmeze karıştırılıp kaynatılması ve tepsilere dökülüp soğutulup kesilmesiyle elde edilen ve "köfter" adı verilen bir tür pekmez lokumu Orta Anadolu'da yapılmıştır. Pekmezin kaynatılarak çektirilmesiyle elde edilen marmelatlar hazırlanmıştır.⁵²

Osmanlı mutfağında XVII. yüzyılda itibaren yeni sebze çeşitleri yer almaya başlamıştır. Bunlardan biri Afrika menşeli bir sebze olan bamyadır. Bamyanın kurutulmuş halinin mutfağa fazla oranda alınmış olduğu Osmanlı'nın son dönem

⁵⁰ Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker*, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları, 2008, s. 239.

⁵¹ Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 206-209.

⁵² Demirgöl, a.g.m., s. 115-116.

kayıtlarında belirtilmiştir. Osmanlı sarayında fasulye, patates, domates, yer elması, sakız kabağı, taze biber, mısır ve bal kabağı gibi Yeni Dünya kökenli sebzeler XIX. yüzyılda çokça tüketilmiştir. Türk Mutfağı'ndaki geçmişi oldukça yeni olan domates ise çok kullanılan sebzelerden biri olmuştur. Dönemin kayıtlarına baktığımızda 1690'lı yıllardan itibaren domatesin saray mutfağına girmeye başladığını görmekteyiz. Olgun kırmızı haliyle tüketilen domates, önceleri ham ve yeşil olarak tüketilmiştir. 1840'lı yıllara baktığımızda Türk yemeklerinde domates ve domates salçasının çok az kullanıldığı görülür.⁵³

Patates, mısır, fasulye, domates, ayçiçeği, tatlı ve acı biber gibi bitkisel ürünlerin yanında yılbaşı sofralarının başyemeği olan hindi de Yeni Dünyadan önce İspanya'ya, oradan da Kuzey Afrika'ya ve Mısır vasıtasıyla Osmanlı İmparatorluğu'na ve Doğu'ya yayılan gıdalar arasında yer alır. Bu yiyeceklerin İspanya'ya komşu olan ülkeler yani İtalya ve Fransa'ya yayılmaları Osmanlı'ya geçişinden daha geç olmuştur.⁵⁴

Pilaki adındaki yemekler, İstanbul'daki Hristiyan azınlık aracılığıyla özellikle oruç tuttıkları dönemlerde hazırlanmıştır. XIX. yüzyıldan itibaren bu yemekler Hristiyan, Musevi ve Müslümanlar tarafından ortak tüketilen yemekler olarak yerini almıştır. Patlıcan türü sebzelerin ilk olarak hafif kızartılıp pişmiş etle birlikte tencerede karıştırılarak pişirilmesiyle hazırlanan sebze yemekleri “*silkme*” ismiyle anılmıştır. “Musakka” adı verilen sebze yemeklerinde evvela sebzeler kızartılır, ardından kıyma konularak, yağlı suda pişirilirdi.⁵⁵

Osmanlı Anadolu'sunda kıtlık ve savaş dönemlerinde arpa unundan yararlanılmış ve ekmek neredeyse yalnızca buğday unundan elde edilmiştir. Diyarbakır civarındaki dağlarda yaşam süren Kürtlerin kızıl darı ile ekmek yaptığını XVII. yüzyılda Evliya Çelebi bizlere aktarır. Osmanlılar'da buğdayın ruşeym ve kepeğinin alınmasıyla elde edilen beyaz ekmek, buğday unundan üretilen ekmekler arasında en sevilen çeşit olmuştur. Osmanlı'da yufka ekmeği, beyaz ekmeğin yanı sıra, nan-ı aziz ekmeği (Osmanlı bireyinin gündelik ekmeği), orta kaliteli has ekmek (nan-ı hass orta), vasat ekmek (nan-ı adi), yassı beyaz ekmek (fodula), uzun iyi beyaz ekmek (firancala) ve

⁵³ Samancı, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, s. 207-208.

⁵⁴ Tez, *a.g.e.*, s. 86.

⁵⁵ Samancı, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, s. 213.

kepekli undan yapılmış olan somun ekmekleri de tüketilmiştir. Kadayıf (dakik-i kadayıf) için ise özel bir un kullanılmıştır.⁵⁶



(I)



(II)

Görsel I.VIII: (I) XIX. yüzyılda Müslüman bir fodulacı. Anonim suluboya, (II) XIX. yüzyılda bir Ermeni ekmekçisi. Taşbaskı (Tatikyan Matbaası İzmir)⁵⁷

Osmanlı mutfağına pirinç 1500'lü yılların başında girmeye başlamıştır. Osmanlı saray mutfağında olduğu kadar halk mutfağında da çokça tüketilen pilav önemli bir yemek olmuştur. Bulgur, kuskus ve pirinçle yapılmış olan domatesli, bademli, üzümlü, fıstıklı, sade, nohutlu, bezelyeli, tavuklu ve patlıcanlı olmak üzere Osmanlı mutfağında 27 çeşit pilav yapıldığı söylenir. Tereyağının kaynatılıp tortu ve köpüğünün alınmasıyla,

⁵⁶ Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 205.

⁵⁷ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfacı*, s. 143.

XVII. yüzyılda yemeklik yağ olarak genellikle sadeyağ kullanılmıştır. Zeytinyağı tüketimi tereyağına kıyasla daha az olmuştur. Kandillerin aydınlatılması için kullanılan zeytinyağı ve kuyruk yağının o dönem için değersiz olduğu düşünülür.⁵⁸

Osmanlılar zeytin ağaçlarıyla dolu topraklar üzerinde yaşamalarına rağmen yüzyıllar boyunca çoğunlukla Kırım'daki Kefe'den gelen tereyağı ve kuyruk yağı ile beslenmişlerdi. Kaynaklara göre XVI. yüzyılın üçüncü çeyreğinde sarayın sadeyağ tüketimi yaklaşık 130 tondur. XVII. yüzyılın ilk yarısında ise bunun 192 tona ulaştığı görülür. Osmanlı'nın yemek kültüründe zeytinyağı yok denecek kadar azdı. XVIII. yüzyılda salata ve bazı balık yemeklerinin yapımında zeytinyağı karşımıza çıkar. Erken dönemlerde (15. ve 16. yüzyılda) hayvansal yağlar dışında, hamur işlerinde, helvalarda ve bilhassa da tatlı yapımında susam yağı kullanılırdı. Zeytinyağı esas olarak Osmanlı mutfağında aydınlatma haricinde ilaç yapımında kullanıldı.⁵⁹



Görsel I.IX: XVII. yüzyılda çorba taşıyan bir hizmetkâr. Anonim suluboya (Kunstabibliothek, Berlin)⁶⁰

Çorba; Türk mutfağında ayrı bir öneme sahiptir. Türkler için çorba, hayatın her aşamasında yer alan ve çocukluktan ölüme kadar olan süreci kapsar. Türk mutfağında özel bir yemek olarak yer alan çorba, Batı mutfaklarında iştah açıcı olarak bilinir.⁶¹ Çorba Osmanlı'da XVI. yüzyılda çoğunlukla et suyu veyahut tavuk suyu ile birlikte

⁵⁸ Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 206.

⁵⁹ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 13-14.

⁶⁰ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 73.

⁶¹ Mine Arlı, Hüseyin Gümüş, "Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar", *Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Kongresi (ICANAS)*, Ankara, Eylül-2007, s. 147.

pirinç kullanılarak yapılırdı. Et yahnilerinin ve haşlanmış kaburga kemiklerinin yağlı suları, saray mutfağında çorba yapımında kullanıldı. Sonradan Osmanlı mutfağına giren pirinç çok fazla sevildi. Pirinç çorbası Osmanlı saray mutfağında olduğu gibi imarethanelerde de her gün pişirilerek ihtiyaç sahiplerine dağıtıldı. Tüketimi XV. yüzyıldan sonra azalan bulgur ve buğday çorba yapımında kullanıldı. Genellikle Osmanlılarda ekşi tatlar sevildiği için çorbalara; limon, sirke, erik suyu ve koruk suyu eklenerek tüketildi. Günümüzde de benzer şekilde tüketilen Osmanlı mutfağı listesinde yerini almış çorbalar şunlardır; bulgur, nohut, pirinç, mercimek, tarhana, kelle paça, işkembe vb.⁶²

Karabiber ve diğer baharatlar dünya tarihinde büyük bir öneme sahiptir. Coğrafi keşifler, Yeni Dünya'nın keşfi, Yeniçağın başlaması Avrupa'nın karabiber iştahıyla yakın bir bağlantı içerisindedir. Hindistan yani karabiber diyarına giden deniz yolu Yeni Dünya'nın keşfedilmesinde yan ürün olarak rol oynar. Amerika'nın keşfedilmesi baharat arayışıyla aklın klasik bir hilesi olmuştur. İki çağ arasında bağlantı sağlayan baharat, ikisine de ait olmamakla birlikte iki çağı da baştan sona etkilemiştir.⁶³ Kimyon, hardal, kişniş, safran ve tarçın da Osmanlı'da karabiberin yanında fazlaca kullanılmıştır. Reyhan, fesleğen, maydanoz ve nane taze olarak tüketilen otlardandır.⁶⁴

Dönemin en pahalı baharatlarını ise misk ve amber oluşturmuştur. Saray mutfağında yapılan şerbet, helva ve özellikle afrodizyak macunların yapımında amberin açık renklisi olan akamber kullanılmıştır. Genellikle kıymetli tesbihler, kâse ve kaşıklar için kehribar olarak bilinen koyu renkli amber kullanılmıştır. Özel yemeklerde ve tatlılarda verdiği güzel kokudan dolayı misk kullanılırdı. Ayrıca XIX. yüzyıldan itibaren Amerika menşeli olan yenibahar, vanilya ve kırmızıbiber gibi baharatlar Osmanlı saray mutfağında kullanılmaya başlandı.⁶⁵

Osmanlı'da gidilen mesire alanlarında, üstüne gül suyu serpilmiş sütlaç, kâğıt helvası, findıklı lokum, koz helvası, ibriğin ağzına sıkıştırılmış bir buz parçası üzerinde dökülen hoşaf ve içinde buzlar gezen şerbet, satıcılardan fazlaca temin edilirdi. Osmanlı toplumunun olmazsa olmazlarından olan içecek hoşaftır. Ramazan aylarında, sahur

⁶² Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 64.

⁶³ Wolfgang Schivelbusch, *Keyif Verici Maddelerin Tarihi*, İstanbul, çev. Zehra Aksu Yılmaz, Kırmızı Kedi Yayınevi, 2020, s. 21.

⁶⁴ Galip Akın, Vahdet Özkoçak, a.g.m., s. 44.

⁶⁵ Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 207.

esnasında söğüş ve makarna ile beraber hoşaf tüketilmiştir.⁶⁶ Osmanlı ziyaretlerinde XVII. asırda misafirlere kahveden önce, hoş su anlamına gelen ve genellikle kurutulmuş meyvelerden elde edilen hoş ab (hoşaf) sunumu yapılmıştır. Yemek sinisinin ortasına konmuş ve aynı kâsedan ziyaretçilere mahsus olarak yaptırılan fildişi ya da şimşir kaşıklarla hoşaf ikram edilmiştir. Meyvelerden çeşitli şerbetler de hoşafın yanında yapılmıştır. Gül, nilüfer, zambak ve menekşe gibi güzel kokulu çiçeklerle saray mutfağında en sevilen şerbetler yapılır, bu şerbetlere de amber ve misk gibi baharatlar eklenirdi. Bal ve üzüm ise daha mütevazı sofralarda şerbet yapımı için kullanılırdı.⁶⁷ Misafirlere içecek olarak kahve ve çay fazla bulunmadığı için Osmanlılarda genellikle şerbet ikram edilirdi. Kibarlık göstergesi olarak misafirlere nar şerbeti sunulmuştur. Doğumların ardından şerbet ikramı Anadolu’da bir gelenek haline gelmiştir.⁶⁸

Geçmişten gelen geleneksel lezzetlerin yanı sıra Batılı yeni tatlar Osmanlı’nın son dönemlerinde İstanbul Mutfığı’nda görülmeye başlandı. Osmanlı’nın ordu ve kamusal alanındaki Avrupalılaşma hareketleri mutfak alanını da sirayet etti. Böylelikle Osmanlı Avrupa tarzını ve tatlarını öğrenmeye başladı. II. Mahmud, 1808 yılından sonra, kamusal alandan mutfağa kadar her alanda Fransız modelini uygulamaya çalıştı.⁶⁹ Baklava, patlıcan, silkme, tarhana, pilav ve tavukgöğsü gibi lezzetlerin yanında rozbif, turta, makarna, krema, isticridye çorbası, buzlu soğan garnitürü, tarator ve pate benzeri lezzetler de tüketildi.⁷⁰

⁶⁶ Dilaver Cebeci, *Tanzimat ve Türk Ailesi*, Ankara, Panama Yayınevi, 2017, s. 164.

⁶⁷ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfığı*, s. 253.

⁶⁸ Mehmet Sarioğlu, Gülhan Cevizkaya, “Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler”, *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi (ODÜSOBİAD)*, Mart-2016, c. VI, sy. 14, s. 241.

⁶⁹ Maria Pia Pedani, *Osmanlı’nın Büyük Mutfığı: Tat ve Kültürün Tarihi*, çev. Gökçen Karaca Şahin, Ankara, Hece Yayınları, 2018, s. 112.

⁷⁰ Samancı, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, s. 217.

BİRİNCİ BÖLÜM

OSMANLI MUTFAĞINDAKİ KÜLTÜREL ETKİLEŞİMLER VE XIX. YÜZYIL OSMANLI MUTFAĞI

1.1. Osmanlı Mutfakındaki Kültürel Etkileşimler

Kültür, çoğul kullanımıyla bir ulusun, bir halkın veya insan topluluğunun değer birliğini ve düşüncesini meydana getiren sanatsal, teknik, düşünsel, felsefik bütün üretim ve zenginliklerini kapsayan o ulusu, halkı ya da topluluğu öbürlerinden farklı kılan, kendine mahsus öz yapısal unsurlarının tamamı olarak tanımlanabilir. Doğduğu, büyüdüğü ve yetiştiği ulusun kültürel değerlerinden etkilenen insanoğlu, evrensel kültür değerleriyle de etkileşim içerisindedir. Kültürel mirasa zamanla farklı faktörlerin eklenmesi, insanların yaşam biçimlerinin ve düşüncelerinin değişime uğraması gibi faktörler kültür kavramının zenginleşmesine olanak sağlar.⁷¹ Zengin bir kültür birikimine sahip olan ve geniş bir coğrafyada kurulmuş olan Osmanlı Devleti'nde renkli bir mutfak kültürü söz konusudur.⁷²

Mutfak kültürü ise genel manada kavram olarak beslenmeyi sağlayan; içecek ve yiyecek çeşitleri ve bunların pişirilmesi, tüketilmesi, saklanması ve hazırlanması sürecinden geçen, buna tabi olarak ekipman, mekan ve yemek geleneği ile toplumun ekonomik, sosyo-kültürel durumu, yeme içme alışkanlıkları, tarihsel kimliği, tarım üretimine göre biçimlenmiş mutfak kapsayan kendine özgü kültürel yapıyı anlatır.⁷³ Yemek, varoluşun temel faktörüdür. Fakat aynı zamanda kültür, kimlik ve sınıfın da bir göstergesidir. O halde üretimi, tüketimi, tanzimi, sunumu, taksimi, muhafazası ve temsiliyle yemeğin incelenmesi tarihsel araştırmanın her yönüne katkı sağlar.⁷⁴

Yemek kültürü bir toplumun umumi kültürü ve hayat tarzıyla birlikte şekillenir. Yemek toplumsal ve ferdi olmak üzere çok yönlü bir kültürel unsuru oluşturur. Ayrıca yemek kültürü fiziki ve kültürel coğrafya etrafında biçimlenir. Böylelikle hayat tarzında

⁷¹ Doğan Özlem, *Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi*, Ankara, Doğu Batı Yayınları, 2018, s. 49.

⁷² Talas, a.g.m., s. 274.

⁷³ Ruhan Aşkın Uzel, "Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi", *Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 2018, c. LV, sy.1, s. 38.; Metin Saip Sürücüoğlu, A. Özfer Özçelik, "Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi", *38. İcanas Kongresi*, 10-15 Eylül, Ankara, 2008, s. 1290.

⁷⁴ Amy Singer, *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi*, çev. Pelin Tünaydın, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2015, s. 9.

gelişen değişimler ve dönüşümler yemek kültürünün de değişmesine yol açar. Hatta din gibi farklı faktörlerin de yemek kültürü üzerinde tesirleri vardır. Ayrıca devletlerin resmi yemek sofralarından en sade insanların yediklerine kadar yemek kültürü kendine has adet ve teşrifatları ile oluşmaktadır.⁷⁵

Yemek, salt beslenmenin dışına taşıp sosyo-kültürel nitelikler içeren bir etkinliktir. Yiyecek üretim ve paylaşma süreçleri, grup ve bireylerin birlik, aidiyet ve dayanışmasını güçlendirir. Toplumsal farklılıklar, sosyal tabakalaşma ve ayrıcalıkların oluşup yerleşmesinde mühim bir etkidir. Yerleşik tarım toplumlarında yiyeceğin, “bir süreç, bir ilişki ağı” bağlamında, “bireysel bir nesne ya da emtia olmaktan çıktığı” gözlemlenir. Sosyal grup yapısının temel unsuru olan yemek bir kimlik, güç ve statü işaretine dönüşür ve insan düşüncesinin simgesel anlatım araçlarından biri olarak ön plana çıkar.⁷⁶

Yemek, kazandığı sembolik anlamlar içinde bir statü ifadesi olarak da gelişim gösterir. Bir ferдин sofradaki itibarı ve yeri, hizmet düzeyi ile orantılı bir güç ve itibar statüsü olarak önem arz eder. Bazen statüye özel yemeklerin sunulduğu da görülmüştür. Statü göz önünde bulundurularak kimin nerede oturacağı belirlenirdi. Bir yemeğin en güzel parçasını en saygıdeğer ve güçlü olana takdim edilmesi yine statü ile alakalıydı. Böylelikle yemek kavramı bu sistemin içinde yerini alarak ilerlemektedir. Kültürümüzde ve tarihimizde yedirme ve içirme olgusu Orhun Kitabeleri’nden başlayarak Osmanlı imaret-vakıf sistemine kadar değişik bir sosyal sistem ve boyutla var olup geldi.⁷⁷

Toplumların sahip olduğu kültürel değerler, yaşam biçimleriyle yakından ilişkili olup yeme içme alışkanlıklarında da bir o kadar etkilidir.⁷⁸ Yeme içme alışkanlıkları toplumun tarımsal faaliyetleri, yaşanan yörenin coğrafik ve sosyo-kültürel özellikleri dışında toplumlarla olan iletişimden etkilenir. Günümüzde muhtelif toplumların farklı

⁷⁵ Judith Goode, “Yemek”, *Milli Folklor*, çev. Fatih Mormenekşe, 2005, sy. 64, s. 72.

⁷⁶ Artun Ünsal, *İktidarların Sofrası-Yemek, Siyaset ve Simgesellik*, Everest Yayınları, İstanbul, Nisan-2020, s. 14.

⁷⁷ Çetin, a.g.m., s. 28.

⁷⁸ Sevgi Şar, “Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış”, *Lokman Hekim Journal 2013; Supplement VIII. Lokman Hekim Days 22-25 Mayıs 2013 Ninth Session: Poster Session*, s. 95.

yeme içme alışkanlıklarının olduğu görülür. Beslenmeye önem veren Türkler'in toplumsal hayatlarında, yeme içme olgusu daima önemli bir yer tutar.⁷⁹

Beslenme, organik bir süreç olmasının yanı sıra aynı zamanda kültürel bir olgu olma özelliğine sahiptir. Farklı toplumların farklı kültürlerle sahip oldukları yadsınamaz bir gerçektir. Yemek yeme geleneği kültürün bir unsuru olması sebebiyle toplumlara göre farklılık gösterir. İnsanın tükettiği gıdaların çeşitliliği, coğrafi şartlar ile kültürel yapısına bağlıdır. Kişinin yemekleri seçme olanağı olduğu zaman neyi seçtiği, nasıl pişirdiği, onu hangi yolla sağladığı, ne zaman, nasıl ve nerede yediği, toplumsal alışkanlıklara göre değişir. Yemeğin tadı, türü ve özelliği diğer kültürlerle nazaran Türk toplumunda imtiyazlı bir konuma sahiptir.⁸⁰

Mutfak kültürü, dünyanın geçirdiği tekâmüle paralel olarak değişime uğradı. İnsanoğlu sahip olduğu bütün kaynakları hayatını sürdürebilmek için kullanma ihtiyacı duymaktadır. Mutfak kültürünün taşıdığı derin izler, her bir dönemin bir evveliyatı üstüne inşa edilerek süreç aldığı düşünüldüğünde, tarihe literatür aktarması açısından değerli olduğu ve bu doğrultuda tarihi anlamlandırma yönünden önem arz ettiği görülür. Türk mutfağının şekillenmesinde, Orta Asya'dan günümüze dek devinim gösteren değişik tarihsel dönemlerin tesiri bulunur. Her bir dönemin üstlendiği hususiyetleri; ilgili coğrafyanın bitkisel ve hayvansal ürünleri, kurulan devletler, göçler ve başka uygarlıklarla kaynaşma gibi muhtelif faktörlerle olası bir durum izah edilebilir.⁸¹

Türk toplumunda göçebelik, bir taraftan bazı olumsuz özellikleri bünyesinde barındırırken, diğer taraftan yerleşik hayatı benimseyen kültürler karşısında erimek ve yok olmak tehlikesi gibi olumsuzlukları da beraberinde getirir. Yerleşik kültürler karşısında çabuk hâkim olup kalıcı bir hâkimiyeti tesis etmeye fırsat vermeyen göçebe kültürü, çok geniş bir alanda farklı kültürleri tanıma imkânı bulan bir kültür tipidir. Bu açıdan Türk kültürünün hâkim olduğu geniş sınırlar, çok yönlü bir beslenme kültürünü elde etme fırsatını temin eder. Buna bağlı olarak faydalı olan unsurları alıp, yine faydalı olan bazı alışkanlıkları yitirmeden bunları sentezleyerek yeni ürünler ortaya koymak

⁷⁹ Özgür Kızıldemir, E. Öztürk, "Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler", *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 2014, c. XIV, sy. 3, s. 192.

⁸⁰ Selma Biber, "Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu", *Beslenme ve Diyet Dergisi/ J. Nutr. and Diet.*, Ankara, 1990, sy. 19, s. 251.

⁸¹ Aracı, *a.g.e.*, s. 122.

Türk mutfağını diğer mutfaklardan ayıran ve haklı bir üne sahip olmasını sağlayan en temel sebeptir.⁸²

Yemek ve sofrâ kültürü, göçerliğin sona erip kentleşmenin başladığı döneme paralel olarak gelişim gösterdi. M.S. VII. yüzyılda evlerde bir odanın yemek pişirmeye has kullanıldığı görülür. Küçük bir kısımdan ibaret olup salonların yanında bulunan bu odalarda, ocak tarzı pişirme gereçleri yer almazdı. Hem mekân, hem de içindeki maddi kültür boyutu ile Türk mutfağı, XI. yüzyılda Kaşgarlı Mahmut aracılığı ile takdim edilir. Buna ilaveten her Türk evinin bir odası günümüzde olduğu gibi mutfak olarak tasarlanıp evin bu bölümüne yemek pişirilen yer manasında “aşlık” denilirdi.⁸³ “Aş ocağı, aşevi, aş damı, aşlık, tandır evi, aşkana, tandır başı, matbah, togana, is evi” gibi mutfakla eş anlamlı deyimler Anadolu öncesinden günümüze kadar gelen kavramları oluşturur. Yemek pişirme sanatının kökleri gerçek manada Mezopotamya’ya uzanır. Bundan sonraki süreçte Mezopotamya mutfağı pek çok ulusla karşılıklı olarak etkileşimde bulunmuştur. Bu etkileşim neticesinde her ulus gelenek ve göreneklerini, tarımsal kaynaklarını, dini etkilerini, coğrafi ve ekonomik yapılarını kendi alışkanlıkları doğrultusunda yansıtarak kendilerine has mutfak kültürlerini ileriye taşımışlardır.⁸⁴

Tarihte zengin ve köklü bir kültüre sahip olan Türkler, mutfak mevzusunda da varlıklarını hissettirmişlerdir. Bol ve geniş türlü türlü yemeklerle ve bütün yiyecek- içeceklere bağlı davranış kalıplarındaki daimi gelişmeyle bu zenginlik kendisini göstermiştir. Türk milletin tarihsel yaşamı, kültürü, gelenekleri ve yaşadığı coğrafi çevredeki geniş imkânları, Türk mutfağının kendine has nitelikler kazanmasının ve zengin bir mutfak olmasının başlıca nedenleri arasındadır. Büyük imparatorluklar kendine has kültürleri, birikimleri ve mutfak kültürlerini bu topraklara geldiklerinde beraberinde getirdiler. Zengin bir yelpazeye sahip olan Türk mutfağı; Orta Asya’nın sade yemeği, varietli Selçuklu ve Osmanlı mutfağına doğru gelişerek ortaya çıkmıştır.⁸⁵

⁸² Talas, a.g.m., s. 281-282.

⁸³ Metin Saip Sürücüoğlu, A. Özfer Özçelik, a.g.m., s. 1290-1291.

⁸⁴ Aydoğan Aydoğdu, Metin Mızrak, “Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi”, s. 368.

⁸⁵ Mehmet Akman, M. Mete, *Türk ve Dünya Mutfakları*, Ankara, Selçuk Üniversitesi Basımevi, 1998, s. 27.

Türk yemek kültürüne dair uygulamalı ve teorik araştırmalarda bulunan sosyolog Mehmet Eröz, yeme içme alışkanlıklarının Türk töresinde mühim bir yer kapladığını belirtir. Buna örnek olarak; imece toplantıları, düğünler, yağmalı toylar, doğumlar ve ölümler gibi toplumsal hayatın en önemli toplantılarında hazırlanan yemeklerin incelenmesi ile görülebileceğini aktarır. Eröz'e göre, bu toplantılarda töreye yaraşır yemekler pişirilmiş, sofralar hazırlanmış ve tüm yöre halkı beraber yemiş, beraber eğlenmiş ya da acıyı beraber paylaşmıştır. Anadolu'da buna benzer gelenekler halen sürdürülmektedir.⁸⁶

Orta Asya, uzun bir tarih diliminde büyük bir ölçüde göçer hayat sürdüren Türklerin anayurdu olarak kabul edilir. Türklerin V. yüzyıldan başlayarak belli bir tarım kültürüne ehil oldukları herkesçe bilinen bir olgu olup azımsanmamalıdır. Dağınık topluluklar halinde yaşayıp ve kabile konfederasyonları şeklinde (Hunlar, Hazarlar, Göktürkler, Uygurlar, Kuşanlar, Akhunlar) devletler kuran Türkler, bu dönem süresince çevrelerindeki üç büyük yerleşik kültürle; doğuda Çin, batıda İran ve güneyde Hint ile devamlı etkileşim halinde bulunmuştur. Mutfak kültürü de bundan mütevellit nasibini almıştır.⁸⁷

Türk mutfağı, X. yüzyılda başlayan göçlerle birlikte yeni özellikler kazanmış, Osmanlı döneminde de bu coğrafyadaki pek çok mutfak kültüründen etkilenmiş ve onları etkilemiştir. Osmanlılarla birlikte Türk mutfağı, artık ne tek tip beslenme modelinin öne çıktığı İç Asya'daki geleneksel kültürün birikimiyle sınırlı kalmış; ne de bütünüyle göç ettiği yerlerdeki alışkanlıkların egemenliği altına girmiştir. Osmanlı döneminde bitkisel ve hayvansal ürünlerin dengeli bir biçimde tüketildiği farklı bir yapı ile karşımıza çıkan bu mutfak kültürü; Batı Avrupa'da buğday ve etin, Uzakdoğu'da pirincin hâkimiyetine karşılık Osmanlı mutfak kültürü bu iki dünya arasında kendine has bir model olmayı başarmıştır.⁸⁸

Orta Asya'dan göç eden Türkler, gittikleri yerlere geleneklerini de götürüp böylece eski beslenme alışkanlıklarını korumuş, karşılaştıkları yeni yemek kültürlerinden de etkilenmiştir. Asırlar boyu Anadolu'da etkin olan Türkler, Anadolu

⁸⁶ Talas, a.g.m., s. 278.

⁸⁷ Deniz Gürsoy, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, İstanbul, Oğlak Yayıncılık-2. Baskı, 2013, s. 73.

⁸⁸ Arif Bilgin, Özge Samancı, "Giriş ve Teşekkür", *a.g.e.*, s. 9.

mutfağının meydana gelmesinde belirleyici etken olmuştur. Osmanlı ve Selçuklu gibi devletlerin özellikleri, çoğu dini öğeyi ve farklı etniği bünyesinde bulundurmaları Modern Türk mutfağının ihtişamını sağlayan asıl sebepler olarak karşımıza çıkar. Tarihsel süreç boyunca Afrika, Orta Doğu ve Avrupa gibi farklı coğrafyalarla yaşanan etkileşimler Türk mutfağına marifet ve renk katarak Osmanlı ve Selçuklu saraylarında yeni tatların keşfedilmesini sağlamıştır.⁸⁹

Bir toplumun mutfağı, tarihinin her yönüne ışık tutar. Zira toplumun inançları, siyaseti, ekonomisi ve kültürü mutfağında aktif rol alır. Mutfak kültürünü, başka toplumlarla yapılan temas ve alışverişler de etkiler. Orta Asya'dan Batıya ilerleyen Türkler, ilişki içinde bulundukları halkların yemek kültürlerini etkiledi ve onların yemek kültürlerinden de etkilendi. Anadolu'ya yerleştikten sonra Selçuklu ve Beylikler dönemleri ile Osmanlı Devleti zamanında da bu karşılıklı etkileşim sürdürüldü. Osmanlı mutfağının olağanüstü çeşitliliğinin en mühim sebeplerinden biri olan bu etkileşimin izleri Rusya'dan Mısır'a, Çin'den Amerika'ya kadar görülür.⁹⁰

Yüzyıllarca iç içe olan Türkler ve İranlılar arasındaki mutfak etkileşimi çok yoğun bir şekilde yaşanmıştır. İran'ın Sasaniler döneminde gelişmiş bir imparatorluk mutfağına sahip olup XV. yüzyıla gelinceye kadar Türk mutfağı etkisi altında önemli değişimlere uğradığı bilinir. Bushak adıyla ünlenen Mevlana Ebu İshak Hallac-ı Şirazi'nin yemek konulu *Kenzü'l-İstiha* adlı divanını inceleyen Charles Perry ve Ayla Algar, mezkûr kaynakta adı geçen hamur işleri ve sakatat yemeklerinin çokluğu göze çarpmaktadır. Ayrıca aş, çalpak, güllaç, mantı, börek, kömeç, kavut, cacık, katık, tutmaç, tuzlu, omaç, kıyma gibi Türkçe yemek adlarının bulunması Türk mutfağından etkilendiğinin kanıtıdır. Şah İsmail için XVI. yüzyılın ilk çeyreğinde yazılan *Karname* adlı yemek kitabında bulunan kaisi (kayısı) kelimesi de Türkçe'den Farsça'ya geçmiştir.⁹¹

⁸⁹ Tuncer Baykara, *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*, Ankara, Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, 2001, s. 98.; Osman Güldemir, "Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi", *VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi*, Aydın (Kuşadası), 04-05 Nisan 2014, s. 346.; Göksel Kemal Girgin, M. Oflaz, N. Karaman, "Türk Cumhuriyetlerinden Gelen Öğrencilerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşlerinin Belirlenmesi", *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*", 2017, c.VI, sy. 5, s. 98.; Serkan Şengül, A. Çakır, G. Çakır, *Yöresel Mutfaklar*, Ankara, Tramep Yayınevi, 2015, s. 10.; A. Ünver Alçay, S. Yalçın, a.g.m., s. 84-85.

⁹⁰ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul, Kitap Yayınevi-2. Baskı, 2020, s. 7.

⁹¹ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 9.

Kültürel etkileşimin coğrafi ve tarihi bağlarımızın olduğu Müslüman Arap ülkelerinde görülmesi doğaldır. Fakat Anadolu'ya epey uzak olan Pakistan'a bile Türk mutfağı etki etmiştir. Pakistanlı Uzman Shama Tariq Puri, II. Milletlerarası Yemek Kongresi'nde sunmuş olduğu bildiride bu benzerlikleri şu şekilde açıklamaktadır:

“Türk mutfağı Pakistan mutfağını büyük ölçüde etkilemiştir. Kebap, köfte, helva ve daha birçok şey, çok daha baharatlı olarak Pakistan mutfağında mevcuttur. Tandır usulü de Türk mutfağından aldığımız et pişirmekte kullanılan diğer bir usuldür. Türk mutfağın olduğu gibi et, genellikle pilav eşliğinde hazırlanır. Pakistan'da çok tutulan bir diğer yemek, cacıktır. Yoğurt, doğranmış salatalık, nane, sarımsak ve sirke ile hazırlanan soğuk bir yiyecektir. Yoğurtla hazırlanan bir diğer içecek de ayrandır ve bu da yine Türk mutfağından alınmıştır. Urduca turşu, tursh demektir ve Türkçe'den alınmıştır. Pakistan tatlıları genelde helva biçimindedir. Helva kelimesi de Türkçe'den gelmektedir.”⁹²

Orta Asya Türk mutfağı, oldukça sade olup menü açısından da sınırlıydı. Bu dönemde görülen sade yapının göçler esnasında köklü değişime uğradığı ve zamanla zenginleştiği görülür. Osmanlı saray mutfağının meyveli kalyeleri, sebze boranileri, rengârenk kokulu pilavları, yahnileri, şerbetleri ve helvaları Fars ve Arap kültüründen alınan unsurlar olarak bunu kanıtlar niteliktedir. Türk mutfağındaki asıl zenginleşmenin Osmanlılar döneminde gerçekleştiği bilinir. Selçuklular döneminden beri Fars ve Arap kültüründen alınan unsurlarla birlikte hem bu coğrafyaya özgü bitkilerden elde edilen ürünlerle, hem de Anadolu'da var olan halklara ait mutfak kültürüyle Türk mutfak kültürü zenginleşmeye başlamıştır. Osmanlı saray geleneği, mutfak kültürünün zenginleşmesi ve çeşitlenmesini sağlamıştır. Şüphesiz bu değişimler kısa sürede değil uzun bir zaman diliminde gerçekleşmiştir.⁹³

Zengin kültür birikimi ve diğer toplumlarla olan etkileşimler, zengin mutfak kültürünün ortaya çıkmasında önemli bir etkidir. Türk mutfağı; sofraya düzeni, kendine has servis şekilleri, pişirme teknikleriyle birlikte yemek sanatının her dalında yekdiğerinden zengin örnekler veren dünyanın sayılı üç mutfağından (Fransız, Çin, Türk) biri olarak bugün yerini almaktadır.⁹⁴ Bundan mütevellit geniş bir coğrafyaya yayılmış olan Türk toplumu, çok farklı alanları içine alıp uzun tarihsel geçmiş

⁹² Tolunay Sandıkçıoğlu, “Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi”, *Türk Mutfak Kültürü*, ed. Alev Dünder Arıkan, Eskişehir, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Ağustos-2018, s. 145.

⁹³ Nevin Şanlıer, Menekşe Cömert, F. Durlu Özkaya, a.g.m., s. 153-154.; Talas, a.g.m., s. 276.; Arif Bilgin, Özge Samancı, “Giriş ve Teşekkür”, *Türk Mutfak Kültürü*, s. 9.; Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfak Kültürü*, s. 12-13.

⁹⁴ Metin Saip Sürücüoğlu, A. Özfer Özçelik, a.g.m., s. 1291.

hasebiyle çok zengin bir kültüre sahip olmuştur. Dolayısıyla zengin kültür geleneğinden zengin bir mutfak kültürü de ortaya çıkar. Orta Asya'dan başlayıp Anadolu'ya dek süren göçmenlerin fethedilen ülkelerin mirasçıları olmalarıyla varietli Türk mutfağını meydana getirmişlerdir.⁹⁵

Atalarımızın tatlının insan ilişkilerindeki olumlu etkilerini keşfetmesi, İslamiyet'i kabul edip bu coğrafyaya gelmelerinden sonra olmuştur. Pestillerin kendi doğal tatları, kurutulmuş meyvelerle hazırlanan hoşaf, pekmez ve balla yapılan helvalar başlangıç için yeterli görülmüştür. Lakin Arap ülkeleri fethedilince oralarda yenilen şuruplu hamur tatlıları ön plana çıkmaya başladı. XVI. yüzyılda Mısır'ın fethedilmesi şeker kamışının elde edilmesinde kolaylık sağlamış ve böylelikle şekerli yiyeceklerin tüketimi yaygınlık kazanmıştır. Balkanlar'dan gelenlerin uzmanlaştığı sütlü tatlılar, Yahudi göçleriyle gelen meyve şekerlemeciliği (marzipan, badem ezmesi), Ortadoğu kaynaklı baklava ve buna benzer tatlıların yanında, konak ile saray mutfaklarında ortaya çıkan saray lokması, vezirparmağı, revani, dilberdudağı, şuruplu hamur tatlıları, güllaç, aşure gibi tatlıların çoğu evlerde de yapılırdı. Bu tatlılar özellikle Ramazan ve bayramların vazgeçilmez tatlarından olup yerlerini korumuşlardır.⁹⁶ Türklerin şurupları, şerbetleri, reçelleri, limonata, *müselles* ve *tükenmezleri*, Yahudilerin beyaz tatlısı (şarope blanko), Rumların meyvelerden yaptıkları kaşık tatlıları, ev likörleri daima "tatlı yiyelim tatlı konuşalım" deyişi ile özetlenen barış içinde yaşamının ortak noktası, simgesi haline gelmiştir.⁹⁷

Türk Mutfağı çoğu yemek otoritesine kıyasla, Çin ve Fransız mutfaklarıyla birlikte dünyanın en iyi mutfaklarından birini oluşturur. Anadolu ve Orta Asya gibi anayurtlarında yerleşik ve göçebe yaşamı bir arada sürdüren Türkler, Türk mutfağını dünyanın en iyi mutfaklarından biri olarak kabul edilmesinde rol oynadılar. Yerleşik yaşamda tarımsal gıdaların kullanılışı, gıdaların mayalanması ve kurutulması gibi uygulamalarla dayanıklı, lezzetli olmasının temel sebebi, göçebe yaşamın getirdiği pratiklik olmuştur. Böylece diğer milletlere nazaran zengin ve farklı bir yemek kültürü ortaya çıkmıştır.⁹⁸ Türkler Asyalı olmalarından mütevellit, zengin bitkisel malzemelere

⁹⁵ Özgür Kızıldemir, E. Öztürk, a.g.m., s. 206.

⁹⁶ Eksen, *a.g.e.*, s. 97.

⁹⁷ Eksen, *a.g.e.*, s. 98.

⁹⁸ Aydoğan Aydoğdu, Metin Mızrak, "Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumun Belirlenmesi", s. 369.

sahip olmuşlardır. Asya'ya ait ürünler ile Mezopotamya'nın çiğ et ve baharatsal tatları bir bütün haline getirilmiştir. Akdeniz ve Karadeniz kıyılarında bulunan deniz ürünlerini, Anadolu'nun muhtelif bitki ve hayvanlarına ekleyerek geniş bir mutfak yelpazesini meydana getirmişlerdir.⁹⁹



Görsel 1.1: 1720 şenliğinde Sultan III. Ahmet otağının önünde yemek yerken çevresinde hizmetkârların elinde tombak ve porselen kâse içinde şerbet görülmektedir. (Vehbi'den Levni, TSM A3593 21b).¹⁰⁰

İtalyanlar, Selçuklular döneminden başlayarak Türklerle yakın ticari ve siyasi ilişkilerde bulunup Osmanlı mutfağından en erken etkilenen Batı Avrupa ulusu olmuştur. Federica A. Broilo, Venedik'teki Osmanlı usulü yemeklerle ilgili bildirisinde üzümlü pilav, enginar dolması, nar ekşisi gibi örnekleri sunmuştur.¹⁰¹

Kırım savaşı esnasında İngiliz hükümetinin İstanbul'a gönderdiği Fransız aşçı Alexis Soyer, Türk mutfağını beğenerek başta köfte, dolma, bıldırcın pilavı, şiş kebab, patlıcan bastı, bamya, lokum, sakız kabağı bastısı, baklava, muhallebi, ekmek kadayıfı, şerbet ve kahve olmak üzere pek çok içecek ve yiyeceğin İngiliz ve Fransız

⁹⁹ Mine Arlı, H. Gümüş, a.g.m., s. 146.

¹⁰⁰ Serkan Gedük, "Osmanlı Saray Geleneğinde Şerbet ve Şerbet Kapları", *2. Sağlık Tarihi ve Müzeciliği Sempozyumu*, İstanbul (Zeytinburnu Belediyesi), 3-4 Haziran 2016, s. 283.

¹⁰¹ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 14.

mutfaklarına aktarılması gerektiğini belirtmiştir. Fakat sözünü ettiği baklava, muhallebi ve şerbet gibi içecek ve yiyeceklerin bir bölümü, göreceğimiz üzere zaten daha öncesinde Avrupa mutfaklarını etkilemiştir.¹⁰²

Osmanlı mutfağının etkisi altındaki bölgeyi Avusturyalı İranolog Bert Fragner “Osmanlı mutfak imparatorluğu” olarak tarif etmektedir. Ona göre Osmanlı imparatorluğu tarihe karışmış olmasına rağmen Osmanlı mutfak imparatorluğu adını verebileceğimiz mutfak geniş bir bölgede yaşamaya devam etmiştir. Fragner, Akdeniz bölgesinin doğası ve ikliminden çok Akdeniz mutfağının önce Roma imparatorluğu sonra İspanyol ve Osmanlı devletlerine borçlu olduğumuzu belirtmektedir.¹⁰³

İmparatorluk döneminde dışarıdan İstanbul’a birçok ürün gelirdi. Trakya’dan kuzu, koyun; Urfa, Trabzon, Halep’ten sadeyağ; Mısır’dan mercimek, buğday, pirinç, baharat; Rusya’dan tuzlu balık, havyar, şeker; Bursa’dan kestane; Odesa’dan un; Erzincan’dan tulum peyniri; Ayvalık, Midilli, Girit’ten zeytinyağı ve Bağdat’tan hurma başkente gelen gıdalardandır. Bunların yanı sıra Kayseri’den pastırma; Afyon’dan sucuk; Yemen’den kahve; Aydın, İzmir’den incir ve üzüm; Balkanlardan kaşar; Gemlik’ten zeytin; Mürefte’den, Marmara Adası’ndan şarap; Terkos Gölü’nden balık; Tekirdağ’dan karpuz; İstanbul’un yakın bostanlarından, köylerinden muhtelif meyve, sebze, yoğurt, süt ve kaymak gelen ürünler arasında yer alırdı. Eski İstanbul’da evlerin bahçelerinde yetiştirilen meyveler, sebzeler ve beslenen tavuklar fakir halkın beslenmesine doğrudan katkı sağlardı. Osmanlı mutfağına dışarıdan gelen bu ürünlerin zenginlik kattığı görülür.¹⁰⁴

Osmanlı beslenme alışkanlığının temel gelişim unsurları; XVI-XVII. yüzyıllarda et, pirinç, tereyağı ve şekerdir.¹⁰⁵ XVII. yüzyılın ortalarından başlayarak Amerika menşeli sebzelerin yerel üretiminin yaygınlık kazanması, bu yeni sebzelere dayalı tatların gelişmesi, Antik, İran ve Arap mutfaklarının izleri ve yeni kültürel, sosyal ve ekonomik gelişmelerin etkisiyle gelişip değişir. Bugün bahsi edilen Osmanlı mutfağı ise XVIII. yüzyıl boyunca yaşanmış gelişmelerin sonucunda meydana gelmiş ve XIX.

¹⁰² Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 8.

¹⁰³ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 8.

¹⁰⁴ Eksen, *a.g.e.*, s. 5.

¹⁰⁵ Stefanos Yerasimos, *a.g.e.*, s. 41.

yüzyıldan başlayarak Batı etkilerine açılmış olan gerileme döneminin bir oluşumdur.¹⁰⁶

Osmanlı dönemi hiç şüphesiz mutfak kültürümüzün büyük bir zenginliğe ulaştığı yüzyılları ifade eder. Bunda Osmanlıların, Mısır, Doğu Avrupa ve İç Asya'ya kadar uzanıp üç kıtaya yayılarak imparatorluk görkemine ulaşmasının etkileri vardır. Çöküş sürecine kadar birçok bölgeyi elinde tutan Osmanlı'nın hâkimiyetini sürdürdüğü bölgelerdeki yemek kültürleri üzerinde oldukça büyük etkileri olmuştur. Buna bağlı olarak Osmanlı İmparatorluğunun sınırları genişledikçe ulaşabildiği ürün çeşidi ve sayısında bolluk görülmüş, payitahta akan malzemeler Osmanlı mutfağının en incelikli malzemelerini geliştirmeye yardımcı olmuştur.¹⁰⁷

Osmanlı saray mutfağı, gerek beslenme kültürü gerek damak zevkindeki incelik ve gerekse örgütlenme yönünden Osmanlı mutfağının doruk noktasıdır. Osmanlı mutfağı denilince oldukça geniş bir havzadaki mutfak kombinasyonu anlaşılmalıdır. Diğer bir anlatımıyla Osmanlıların hâkimiyet alanlarındaki her mutfak kültürü bu kavram içinde ele alınır. Arap dünyası, Balkanlar, Anadolu, Kuzey Afrika, Ege Adaları, Kuzey Karadeniz ve Acem coğrafyasının hatırı sayılır bir kısmı bu çevreye dâhildir. Osmanlı mutfağı işte bu geniş coğrafyadaki kültürlerin bir bölümünden etkilenerek ortaya çıkan ancak büyük oranda Türk unsurunun alışkanlıkları ve birikimlerine göre biçimlenen bir yapıyı ifade eder.¹⁰⁸

Osmanlı Devleti'nin sınırları içinde hayatlarını sürdüren birbirinden farklı geleneklere sahip kavimler ve topluluklar, başka ülkelere kıyasla daha yoğun bir kültür alışverişinde bulundular. İmparatorlukta çok farklı bitki çeşitlerinin yetiştiği farklı iklimlere sahip geniş toprakların bulunması, çok kültürlü yapısı, geniş ticaret ağı ve toplumun ileri gelenleri arasında gelişmiş damak tadına sahip yeniliklere meraklı kişilerin bulunması da mutfak üzerinde etkili olmuştur.¹⁰⁹ Yemek kültürünün bu oluşumdan ne derece etkilendiğini gösteren sayısız örnekleri mevcuttur. Buna istinaden başkent İstanbul, Osmanlı dönemi boyunca daima cazibe merkezi olma özelliğini koruyup Osmanlı mutfak kültürünün yöneticisi, kalbi, yönlendiricisi kabul edildi.

¹⁰⁶ Stefanos Yerasimos, *a.g.e.*, s. 50.

¹⁰⁷ Sandıkçıoğlu, "Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi", s. 144.

¹⁰⁸ Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, 2015, s. 71.

¹⁰⁹ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 7.

Bütüncül bir yapıya sahip Osmanlı toplumunda devletin gücü ve o gücü elinde tutan hanedanın yaşadığı saray, yemek kültürünün oluşumunda olduğu kadar değişiminde de öncü rolünü üstlendi.¹¹⁰

Arif Bilgin'e göre saray mutfak kültürünün gelişmesinde etkili olan bazı faktörler vardır. Saray mutfağı, Orta Asya göçebe kültürünün etkilerine (et, süt, buğday kullanımı) dayanmakla beraber Çin mutfağından da bazı öğeler taşır. Bunun yanı sıra Arapların ve İranlıların, Osmanlılardan birçok alanda olduğu gibi yeme-içme konusundaki alımları yani Arapça ve Farsça yemek adlarındaki benzerlikleri bu etkileşimi gösterir niteliktedir. Saray mutfağının yakın çevre kültürlerinden de (Osmanlının kuruluşu esnasında Anadolu'da bulunan başka Müslüman hanedanlıkları ve Bizans ile olan etkileşimi) etkilendiği görülür. Fethedilen yerlerde yetişen ürünlerin merkezlere aktarılması, buralarda aynı süreçte ürün yetiştirilmesine teşvik edilmesi ise fetihlerin saray mutfağı üzerindeki etkilerini gösterir. Osmanlı hanedanını içine alan üst tabakanın Hristiyan veya Müslüman beylerinin kızlarıyla yapmış oldukları evlilikler de yemek kültüründe yaşanan bir diğer etkileşime örnek olarak gösterilebilir.¹¹¹

Osmanlı mutfağı yemek ve malzeme yönünden çok mühim yeniliklere ve farklılıklara sahip olmuştur. Osmanlı mutfağında baş tacı edilerek imparatorluğun her yerine yayılan gıdalar bulgur ve Kongo kökenli bamyadır. Anadolu ise bulgur ve Kongo kökenli bamyanın muhtemel ilk çıkış yeridir. Ortaçağ Arap mutfağında bunlara rastlanmadığı söylenir. Yöresel farklarının bulunmasıyla beraber Kuzey Afrika, Balkanlar ve Ortadoğu'da yoğun bir Osmanlılaşma süreci yaşanmış ve günümüzde hala Osmanlının mirası olarak hâkim durumda olmuşlardır.¹¹²

Osmanlı mutfak kültürünün oluşumunda yaşanan değişime bakacak olursak geçmişten günümüze çeşitli sebeplerden kaynaklandığını ve değişimlerin hala devam ettiğini görürüz. Yeme-içme alışkanlıkları incelenirken şu unsurların etkili olduğu görülür:

¹¹⁰ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 89.

¹¹¹ Bilgin, "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)", *Yemek Kitabı*, haz. M. Sabri Koz, İstanbul, Kitabevi Yayınları-2. Baskı, 2003, s. 83-84.

¹¹² Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 7.

- Türklerdeki davranış kalıpları
- Tarımsal yapı ve göçebe kültürünün etkisi
- Yemeklerin bölgelere göre farklılık göstermesi
- Başka toplumların etkisi
- Toplu yemek yeme geleneği
- Sosyo-Ekonomik düzeye göre farklılaşma

Bu tesirlerin yanında günümüzdeki kitle iletişim araçlarının etkisi, gıda endüstrisinin gelişimi ve coğrafi keşifler gibi faktörler de mutfak kültürünün değişiminde ve gelişiminde etkili olmuştur.¹¹³

Ahlaki ve toplumsal yaşamla birlikte dini kuralların da beslenme alışkanlıklarını düzenlediği bilinir. Her dinin kendine göre dayattığı beslenme kuralları vardır. Kutsal kitaplar ise bu kurallara öncülük eder. Yiyecek ve içeceklere dair yasaklar kutsal kitaplarda belirtilir. Aynı dini inançları paylaşan topluluklar birbirinde uzak, farklı coğrafyalarda yaşıyor bile olsalar, beslenme alışkanlıklarında ortak bir paydada birleşip bunu dini kurallar vasıtasıyla gerçekleştirdiği görülür.¹¹⁴ Türkler de İslamiyet'i seçerek dinin yasakladığı içecek ve yiyeceklerden uzak durmuş; tek tırnaklı hayvanların eti (eşek, katır vb.), sürüngen, kurbağa, tilki, domuz ve at eti yemekten kaçınmış, şarap ve kımız içmeyi dinin tesiriyle tüketmemeye başlamışlardır. Türkler Müslümanlığı seçerek, Arap kültürüyle yeme içme alışkanlıklarından müteessir olmuşlardır. Böylece Arap kültürüne ilişkin pek çok yiyecek ve içecek Türk mutfak kültüründe yerini almıştır.¹¹⁵

Osmanlı kültürü ve buna bağlı olarak Osmanlı toplumu, Tanzimat ile birlikte hızla büyük bir değişim süreci geçirmiştir. Bu süreç toplumun bütün kültür kurallarını ve kurumlarını etkilemiştir. Osmanlı mutfağı, Batı ile temasa başladıktan sonra bütün geleneksel kültür kurumları gibi, yaygın ve hızlı bir değişim içerisinde yerini aldı. Kökleri Orta Asya'ya dayanan İslami kültür unsurları ile beslenmiş bu mutfak son

¹¹³ Sibel Güler, “ Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Kütahya, Nisan-2010, sy. 26, s. 26.

¹¹⁴ Marianna Yerasimos, “Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, 2015, s. 219-220

¹¹⁵ Beril Dilsiz, *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, İstanbul, 2010, s. 55.; Özgür Kızıldemir, E. Öztürk, a.g.m., s. 205.

yıllardaki değişimi büyük boyutlara ulaşarak asıl karakterini kaybedecek bir duruma gelmeye yüz tutmuştur. Bu değişimin belli başlı nedenler ise yurt dışına giden diplomatlarımız, iş adamlarımız, işçilerimiz ve aileleri, öğrencilerimiz ile Batı mutfağı bütün özellikleri ile günlük hayatımıza yavaş yavaş dâhil olmuştur.¹¹⁶

Osmanlı mutfağındaki bir diğer değişim süreciyse Coğrafi Keşiflerden sonra yaşandı. Anadolu halkı portakal, biber, fasulye, domates, mısır, patates vb. mahsullerle XVII. ve XVIII. yüzyıllarda tanışmaya başladı. Bu birkaç yüzyılı kapsayan tanışma süreci Osmanlı mutfağında devrimsel nitelikli dönüşümlere sebep oldu. XIX. yüzyıl boyunca özellikle modernleşme sürecinin başlamasının bir sonucu olarak, Osmanlı kentlerine ait mutfak kültürü gerek kullanılan gıda maddeleri gerekse yemek yeme usulleri yönünden farklılaşmaya başladı ve bu değişimler XX. yüzyılda da devam etti. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren bütün dünyayı kuşatan küresel sürecin bir parçası olarak hazır gıda maddelerinin mutfaklardaki kullanımı artış gösterdi, fastfood gibi yeni yeme-içme alışkanlıkları yaygınlık kazandı ve aynı süreçte kırsal alanlar ile kent arasında göç ilişkisinin hızlanmasının bir neticesi olarak geleneksel Osmanlı mutfak kültürünün hem kentsel hem de kırsal alanlarında değişim devam etti.¹¹⁷

XVIII. yüzyıl boyunca süren savaşlar neticesinde giderek görkemini kaybeden Osmanlı Devleti yavaş yavaş gerilemeye başladı ve aynı süreçte değişime uğradı. Avrupa devletleri ile ittifak kurup bu devletlerden etkilenen Osmanlı'nın başkentindeki Batılıların sayısı arttıkça, iki kültür arasındaki toplumsal alışverişi de artmaya başladı. Dolayısıyla, Osmanlı mutfağındaki bu asıl değişimin sanıldığığının tersine yükselme devrinde değil, gerilemenin hız kazandığı XIX. yüzyılda yaşandığı görülür.¹¹⁸

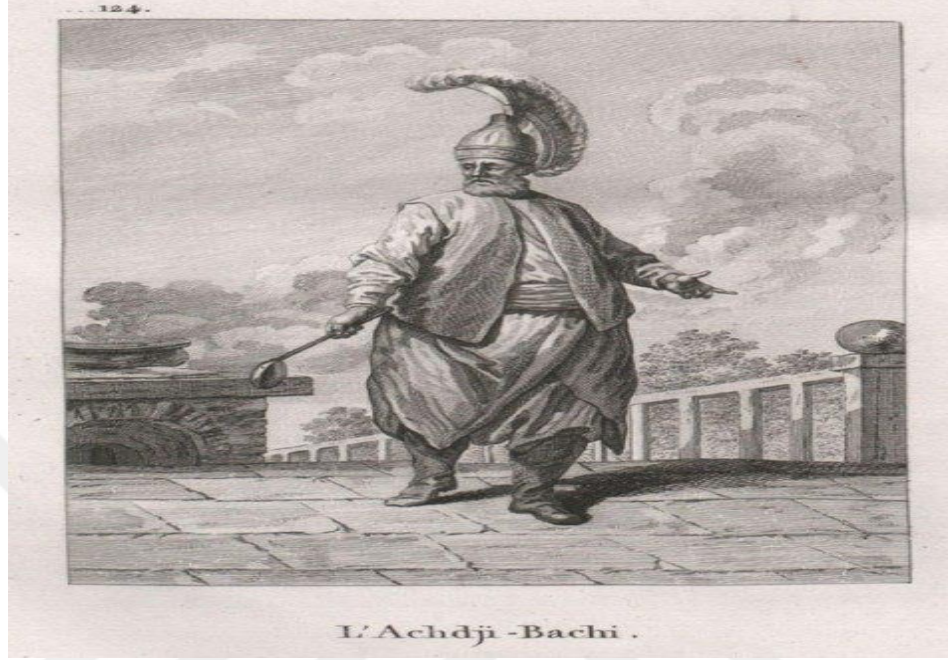
Tanzimat hareketleri ile güç kazanan batılılaşma süreci, özellikle Fransız mutfağının Osmanlı mutfağı üzerindeki etkisini gittikçe arttı. Osmanlı sarayı ve çevresi, seçkinliklerinin bir göstergesi olarak halk mutfağında bulunan yemekleri daha çeşitli ve daha değişik yorumlar. Örneğin sıradan halkın yalnız özel günlerde tükettikleri şekerli yiyecekler, konak ve saray mutfaklarında sıklıkla tüketilen lezzetler arasında yer alırdı.

¹¹⁶ Biber, a.g.m., s. 256-257.

¹¹⁷ Arif Bilgin, Özge Samancı, "Giriş ve Teşekkür", *a.g.e.*, s. 10.

¹¹⁸ Tolunay Sandıkçıoğlu, "Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi", *Türk Mutfak Kültürü*, ed. Alev Dünder Arıkan, Eskişehir, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Ağustos-2018, s. 13.

Osmanlı saray mutfağında XIX. yüzyılda üzüm ve bal pekmezi yerine şekerin daha fazla tüketildiği görülür.¹¹⁹



Görsel 1.2: Aşçıbaşı, 1782¹²⁰

İstanbul mutfağının oluşumunda, özellikle farklı dinlere mensup cemaatlerin kentte bir arada bulunuşu mühim bir yer tutar. İstanbul’da yaşayan Hristiyan, Musevi ve Müslüman cemaatlerin yemek kültürleri, karşılıklı bir alışverişin içinde idi. Böylece ayrı ayrı cemaat mutfakları yerine ortak bir İstanbul mutfağı ortaya çıktı. Bu mutfağın içindeki önemli farklılıklar, dinle ilgili ritüeller ve dini yasakların etkisiyle ortaya çıkan yemekler ile ilgili belli başlı alışkanlıklar gelirdi. Hristiyan toplulukların Ramazan dönemlerinde geliştirdikleri etsiz ve yağsız yemek günleri buna örnek verilebilir.¹²¹

1.2. XIX. Yüzyılda Osmanlı Mutfacı

Osmanlı Devleti’nin sosyal hayatı, çok geniş coğrafyalarda hâkimiyet kurmasıyla, çeşitli milletleri himaye altına almasıyla, farklı dönemlerde değişik tesirlere maruz kalması ile şekillenmeye başladı. Osmanlı toplumunun evvela Batı’ya üstünlük kurma fikri ile büyük ölçüde kendi gelenekleri doğrultusunda yaşamını biçimlendirdiği bilinir. Batı’nın askeri ve siyasi alanında üstünlüğünü kanıtlamasıyla birlikte Osmanlı

¹¹⁹ Samancı, “19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfacı”, *Yemek ve Kültür*, İstanbul, Çiya Yayınları, Ocak-2006, sy. 4, s. 50.

¹²⁰ Samancı, “19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfacı”, s. 54.

¹²¹ Sandıkçıoğlu, “Türk Mutfacılarının Tarihsel Gelişimi”, s. 14.

Devleti Batılı gibi olma düşüncesini özümsemeye başladı. Askeri alanda öncelikle ortaya çıkan geri kalmışlık hissi, padişah ve devlet adamlarının Batılılaşma girişimlerine sevk etti ve bu girişimler zamanla sosyo-kültürel alanlara da tesir etti.¹²²

Sanayi Devrimi sonuçları çok hızlı bir şekilde tüketim biçimlerini ve toplum hayatını etkiledi. Bilhassa bu etkiler XIX yüzyılda belirgin olarak görülür. XIX. yüzyılda teknolojik yeniliklerin sanayide uygulanmasıyla tüketim mallarının fiyatının düştüğü üretimin ise arttığı görülür. Hatta iletişimdeki gelişmeler ve taşımacılık, alışverişe konu olan malların miktarı ve sayısını arttırdı. Üretimin artması doğal olarak hammadde ve pazar arayışlarını hızlandırdı ve dış ticaret politikalarına yön verdi. Dış dünyadaki bu gelişmeler Osmanlı toplumunu ve ekonomisini derinden etkiledi. 1838 Ticaret Antlaşması'nın ardından dış ticaret serbestleştirildi. Merkezi devleti güçlendirme ve dış dünyadaki gelişmelere uyum sağlama amacıyla idari, askeri, mali ve eğitim alanlarında yapılan reformların etkileri sosyal alanda belirginleşti. Dış ticaretteki serbestleşmeyle birlikte Osmanlı toplumunda tüketim biçimi değişmeye ve yüzyılın sonuna doğru yeni tüketim alışkanlıkları görülmeye başlandı. Yeni tüketim alışkanlıklarının alanı ise II. Meşrutiyet dönemi sonrasında genişlemeye devam etti.¹²³

XIX. yüzyılda ortaya çıkan bir kısım mühim gelişmeler, İstanbul'daki geleneksel mutfak kültürünün hem dış etkenlere bağlı olarak dönüşmesine hem de kendi içinde değişikliğe uğramasına neden oldu. XIX. yüzyılda kendini gösteren haberleşme ve ulaştırma alanındaki devrimsel nitelikli gelişmeler, bir yandan XVI. yüzyıldan bu yana hızla güçlenen bir takım Avrupa ülkelerinin kendi kültürlerini başka toplumlara hâkim kılma çabalarını ortaya çıkardı, diğer yandan kültürler ve bölgeler arasındaki alışveriş hızlandırdı.¹²⁴

XVII. yüzyılın sonlarından itibaren yeni bir mutfak bilhassa günümüz Osmanlı mutfağı, olarak tanıdığımız mutfak ortaya çıkmaya başladı. XVIII. yüzyıl boyunca, bu mutfak yeni ekonomik şartların ve yeni kültürel katkıların sentezi olarak gelişim gösterdi. XVIII. yüzyılın sonunda alışkanlıklar ve tatlar değişmeye başlayınca Batı daha

¹²² İhsan Erdinçli, *Tanzimat'tan I. Dünya Savaşı'na Kadar Osmanlı'da Birahaneler ve Birahanecilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Isparta, 2012, s.1.

¹²³ Nevin Coşar, "Osmanlı'da Cumhuriyet'e Tüketim Alışkanlıkları", *Esnaf ve Ticaret Sempozyumu*, Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul, Ekim-2010, s. 2.

¹²⁴ Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", *Akademik Araştırmalar Dergisi*, İstanbul, Kasım 2010-Nisan 2011, c. I, sy. 47-48, s. 240.

çok taklit edilmeye başlandı.¹²⁵ XVIII. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Yeni Dünya'dan gelen ürünlerin etkisinde kaldı. Osmanlı mutfağı evvela bunların bir kısmını bilhassa patates, domates ve yeşilbiberi tamamen mısır gibi ürünleri ise kısmen benimsedi. Osmanlı mutfağının XIX. yüzyıldan başlayarak Batı etkilerine açıldığı böylelikle değişimin kapılarını araladığı görülür. Nüfusu XVIII. yüzyılda yedi yüz bine varan bir metropolün çok kültürlülükten, iktisadi zorunluluklardan ve yaratıcılığından yola çıkarak yeni senteze varmak üzere, Arap, Antik ve İran etkilerini (İslam hariç) taşıyan eski alışkanlıkların birçoğunu geride bıraktığı görülür. Dolayısıyla günümüzde Osmanlı mutfağı diye sunulanın mutfağın Fatih ve Kanuni dönemleri ile bir ilgisi olmadığı da muhakkaktır.¹²⁶ Dolayısıyla yeni kurulacak Türkiye Cumhuriyeti'ne bu anlayış ve atmosfer içerisinde oluşmuş olan Osmanlı mutfak kültürü miras olarak kaldı.¹²⁷

XIX. yüzyılda Osmanlı saray ve İstanbul mutfak kültürü, klasik dönem Osmanlı mutfağı ile pek çok ortak açı taşıırken yenilikler de sergiledi. Osmanlı saray ve İstanbul mutfağı bu dönemde önceki yüzyıllara kıyasla mühim değişimlerin yaşandığı bir dönemi yansıtır. Mutfakta uygulanan teknikler, kullanılan malzemeler, sofrada adabı ve düzeni farklılıklar göstererek yenilendi. Bu değişimlerin nedenleri arasında XVIII. yüzyıl sonlarından beri Osmanlı mutfağına girmeye başlayan fasulye, domates gibi Amerikan kökenli sebzelerin mutfakta kullanımının artması bulunur. 1850'lerden başlayarak İstanbul'un Avrupa'yla ekonomik ve ticari bağlarının artması, kente gelen ithal gıda malzemelerinin kalite açısından çeşitlenmesi, Tanzimat döneminden itibaren Avrupa'ya ait bazı kültürel şablonların Osmanlı seçkin çevrelerinde kabul görmesi, tanınmaya başlanması ve bununla bağlantılı olarak alafranga sofrada adabının ve düzeninin seçkin çevrelerde uygulanmaya başlanması söz konusu nedenler arasındadır. Önceki yüzyıllardan miras kalan geleneksel mutfak kültürünün ardı sıra, modern "alafranga" mutfak uygulamalarına ışık tutan geç dönem İstanbul ve Osmanlı saray mutfak kültürünün günümüz Türk mutfağının yapı taşını oluşturduğu bilinir.¹²⁸

¹²⁵ Pedani, *a.g.e.*, s. 58.

¹²⁶ Stefanos Yerasimos, *a.g.e.*, s. 50.

¹²⁷ Olgun Közleme, *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. Rağbet Yayınları, İstanbul, Rağbet Yayınları, 2012, s. 233.

¹²⁸ Samancı, "Osmanlı Mutfağında Modernleşme", *Osmanlı Mutfağı*, s. 173.

Osmanlı mutfağı, XVIII. ve XIX. yüzyıllarda sofrada adabı ve düzeni, oradan da mutfakta kullanılan malzemeden yeni tekniklere kadar hızlı bir değişim içerisine girdi.¹²⁹ Değişimin birçok nedeni olmakla beraber, aralarında belirgin bir şekilde dört etki öne çıkar. Birincisi, XVII. yüzyıldan itibaren sarayın tarz belirleyen merkezi gücünün zayıflaması ve devletin gücünü kaybetmeye başlamasıdır. İkincisi, XVIII. yüzyılın sonlarına doğru İstanbul mutfağına girmeye başlayan patates, domates, fasulye gibi Amerikan kökenli mahsullerin Osmanlı damak zevkine uyarlanmaya başlaması, üçüncüsü XVIII. yüzyılın ikinci yarısında Avrupa ile artan ekonomik ve ticari bağlar olarak belirtilir ve bu bağlamda İstanbul'a gelen gıda malzemeleri çeşitlilik kazanır. Fakat değişimi doğuran dördüncü ve en mühim neden ise Tanzimat dönemi itibariyle Avrupa'ya ait birçok kültürel hayat tarzının Osmanlı seçkin çevrelerinde yaşanmaya ve tanınmaya başlamasıdır.¹³⁰ Osmanlı devletinin tali (ikincil) derecedeki başka nedenlerle birlikte hızla dağılma sürecine girdiği bu yüzyılda, tarihin ters bir tezahürü olarak bugün dillere destan zengin Osmanlı damak zevkinin ortaya çıkmasında belirgin etken oldu. Osmanlı mutfağı olarak gerçekte günümüzde bilinen mutfak, klasik dönem mutfağı değil, pek çok etkenin bir araya gelmesiyle oluşturulmuş dağılma sürecindeki taklit ve eğlencenin doğurduğu son dönem Osmanlı mutfağıdır.¹³¹

Mutfağa dair ilk telif eserlerin neşredilmeye başlanması XIX. yüzyılın bir başka özelliğini oluşturur. Bunlar; Mehmet Kamil Efendi'nin kaleme aldığı 1844'te neşredilmiş olan "*Melceü't-Tabbahin*" (Aşçıların Sığınağı), yazarı belli olmayıp 1880-1881 yıllarında neşredilen "*Yeni Yemek Kitabı*", Ayşe Fahriye Hanım'a ait 1882-1883 yılında neşredilen "*Ev Kadını*" ve Mahmud Nedim Bey'in yazdığı 1900 yılında neşredilen "*Aşçıbaşı*" adlı kitaplardır. Bu yemek kitapları hızlı değişim sürecinin öz yapıtları olarak görülür.¹³²

XIX. yüzyılda toplumsal değişime paralel olarak yemek kültürü de devrim gösterdi. Toplumsal alandaki bu değişimler, 1860'dan bu yana gelen geleneksel yemek anlayışıyla alakadardır. Bu değişimlerin yemek kitaplarında çıkmaya başladığı görülür. Bu kitaplar bugün Türk mutfağının vazgeçilmez yemekleri arasında bulunan pek çok yemek ve sebzenin, XIX. yüzyıl yemek listelerine neredeyse yeni yeni girdiğini bize

¹²⁹ Közleme, *a.g.e.*, s. 226.

¹³⁰ Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 199.

¹³¹ Közleme, *a.g.e.*, s. 226-227.

¹³² Közleme, *a.g.e.*, s. 230.

gösterir. Amerika menşeli olan domates bunlardan birini teşkil eder. Bu dönemin yemek listelerine patatesin de girdiği görülür.¹³³ Türk mutfağındaki bu gelişmelere karşın ekmek ve pilav öncelikli yerini daima korumuştur.¹³⁴

XIX. yüzyılın aydın kesimi, toplumsal değişmeye paralel olarak yemek kültürünün de değişmesi gerektiğini savundu. Tanzimat sonrasında, bu alanda düşünce ikiliğinin ortaya çıktığı görülür. Mehmet Kamil Efendi'nin 1858'de yayınlamış olduğu Melceü't Tabbahin adlı yapıtında batılılardan yeni bir "mutfak/cuisine" alınması gerektiğine dair öneriler bulunur.¹³⁵ Saray, ev ve konaklara bu yemek kitabının alındığı bilinir. Geleneksel yemek alışkanlıklarının değişmesinde yemek kitaplarının rolü büyüktür. Bu kitaplar eski tüketim ve yiyecek alışkanlıklarındaki eksikliğin kabullenip gösterilmesi yönünden mühim dokümanlar olarak değerlendirilebilir. Aynı süreçte batılı tarzda yiyecek yöntemlerinin ve çeşitlerinin, sosyal hayatta yaygınlık kazanması açısından yemek kitaplarının etkili olduğu görülür.¹³⁶

Ayşe Fahriye'nin 1882 Tarihli "*Ev Kadını*" adlı yemek kitabında Osmanlı'da kadının mutfaktaki rolü anlatılır. XIX. yüzyılın ikinci yarısında İstanbullu kadınlarla ilgili bir takım bilgileri yazarın mukaddimesinde ediniz. Orta halli ailelerin "Arap" aşçısı, zengin ailelerin erkek aşçısı ve daha fakir ailelerin ise kaba işlerini yapan bir hizmetçisi olduğu belirtilir. Maddi imkânı iyi olan ailelerde kadınlar, hizmetçi ve aşçıları yönetmek, her mevsime göre "latif ve nefis yemeklerin" yapılmasını sağlamakla, görevli olmuşlardır.¹³⁷

Bazı Batılı yeme içme alışkanlıkları, Osmanlı eliti ve bilhassa İstanbul'da tanınıp uygulandı. Bunda XVIII. yüzyılda savaş meydanlarında yaşanan yenilgilerin ve bu ülkelerle başlayan temasların etkisi vardır. XIX. yüzyılın ikinci yarısında Avrupa ile artan ticari ilişkiler bu sürece hız verdi. XIX. yüzyıl hem Avrupa kaynaklı yeni alışkanlıkların edinildiği hem de geleneksel İstanbul mutfağının kendi içinde bir takım değişikliklere uğradığı döneme tekabül eder.¹³⁸

¹³³ Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam (Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla)*, çev. Elif Kılıç, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları-5. Baskı, Mart-2005, s. 289.

¹³⁴ İ. Gündag Kayaoğlu, *Eski İstanbul'da Gündelik Hayat*, İstanbul, Aksoy Yayıncılık, Ekim-1998, s. 71.

¹³⁵ Hilmi Ziya Ülken, *Türkiye'de Çağdaş Düşünce Tarihi*, İstanbul, Ülken Yayınları, 1994, s. 42.

¹³⁶ Nevin Meriç, *Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi*, İstanbul, Kaknüs Yayınları, Mart-2000, s. 130.

¹³⁷ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 49.

¹³⁸ Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü" s. 240.

XIX. yüzyılda Osmanlı hanedanlığına ev sahipliği yapmış olan Dolmabahçe, Yıldız ve Çırağan saraylarının mutfak işleyişleri, yapıları ve örgütlenmeleri Topkapı sarayı ile ortak özellikler gösterir. Fakat süreç içinde benzerliklerin yanında bir kısım değişmelerin olduğu da bilinir. Saray mutfağında daha önceleri olmayan, lakin II. Mahmud döneminden (1808-1831) itibaren balık yemeklerinden sorumlu bir aşçının ve bir balık mutfağının bulunması önceki yüzyıllara kıyasla bir yenilik olarak göze çarpar. Saray yemeklerinde sandalye ve masanın ilk kez kullanılması ise II. Mahmut dönemine ait bir diğer yeniliktir. Bu esnada Osmanlı sarayında ilk çatal-bıçak kullanan padişahın II. Mahmud olduğu belirtilmesi gereken bir başka husustur.¹³⁹



Görsel 1.3: Tablakâr (Mouradgea d’Ohsson, Tableau General de L’Empire Othoman, II, Paris, 1790; Coşkun Yılmaz Arşivi)¹⁴⁰

XIX. yüzyıl saray mutfaklarında görülen bir başka değişim göstergesi ise çalışan aşçıların uzmanlık alanlarına göre ayrı ocaklarda çalışıyor olmasıdır. Yemeklerin taşındığı son dönem Osmanlı mutfağında, *tablakâr* adı verilen hizmetliler çalışmaya başladı. II. Meşrutiyet’in ilanından sonra, saray kâtipleri ve görevlileri için yemeklerin yemekhanede yenilmesi uygulamasına geçildi. XIX. yüzyılın sonlarına doğru saraya gelen yabancı ziyaretçilere Fransız usulü yemek hazırlanması için mutfakta tercüman bulundurulması bir diğer yeniliğin göstergesidir. Böylece saray mutfağındaki değişim son ana kadar hızlı bir biçimde devam etti.¹⁴¹

¹³⁹ Közleme, *a.g.e.*, s. 227.

¹⁴⁰ Samancı, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, s. 201.

¹⁴¹ Samancı, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, s. 201.; Közleme, *a.g.e.*, s. 227.

Osmanlı mutfağında XIX. yüzyılın sonlarına doğru Batı etkisinde olan değişimin bir diğer göstergesi teneke kutular içerisinde enginar, bezelye, kuşkonmaz ve mantar gibi mahsullerin saray mutfağında konservelerinin görülmeye başlanmasıdır. Bu durum ise XIX. yüzyılda Osmanlı saray erkânının, Avrupa'dan ithal edilen konserve ürünleriyle tanıştığını gösterir.¹⁴² Ayrıca XIX. yüzyıl yemek kitaplarında bezelyenin yer aldığı fakat Osmanlıca'da bezelye yerine yanlışıklıkla nohudun kullanıldığı aktarılır.¹⁴³

1880'li yıllardan itibaren yabancı misafirlere ikram edilmek üzere mutfağa sığır etinin sokulması son dönem saray mutfağında görülen bir başka değişimi oluşturur. Fakat saraylıların çok sevdikleri koyun etinden hiçbir zaman vazgeçemedikleri de bilinir. XVIII. yüzyıldan itibaren Osmanlı topraklarında görülmeye başlayan Amerikan menşeli hindi etinin yenilmeye başlanması, klasik dönemden farklı olarak güvercin tüketiminin azalmasına ve son dönem saray mutfağını etkilemesine sebep oldu.¹⁴⁴ Yabancı davetliler için ziyafetlerde kullanılmak üzere midye ve istiridye gibi genel olarak tüketilmeyen kabuklu deniz hayvanlarının saray mutfağına alınması yine XIX. yüzyıl mutfağını klasik dönem mutfağından ayıran bir başka değişimdir.¹⁴⁵ Bu bağlamda devletin siyasi ve ekonomik gücü ile alakalı olarak klasik dönemde verilmeyen bu tavizin dini hassasiyetsizlikten dolayı belirtilmesi gereken bir konu olduğu öngörülür.¹⁴⁶

Evvvela resmi ziyafetler aracılığıyla tanınmaya başlanan Fransız mutfağı, Osmanlı saray ve çevresinde zaman içinde İstanbul seçkin mutfağında hem yeni lezzet kalıplarının oluşmasını hem de yeni yemeklerin kabul edilmesini sağladı. Ayrıca İstanbul'un Galata ve Pera semtlerinde Avrupa tarzını yansıtan pastane, restoran ve kafelerin yeni yemeklerin tanınmasında etkili olduğu bilinir. XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren seçkin İstanbul ve çevresinde genellikle Fransız mutfağının özelliklerini yansıtan lezzetler ve alafranga sofrâ âdâb-ı tanınmaya başlandı. Zamanla yeni lezzet ve tarifler Osmanlı seçkin mutfağını etkileyerek sentez bir mutfak kültürünü doğurdu. "Alaturka" ve "alafranga" kültür ikilemini yansıtan bu sentez anlayışı 1900'lü

¹⁴² Samancı, "İmparatorluğun Son Dönemi'nde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 207.

¹⁴³ Pedani, *a.g.e.*, s. 62.

¹⁴⁴ Közleme, *a.g.e.*, s. 228.

¹⁴⁵ Samancı, "Sultan II. Abdülhamit'in Sofrasındaki Balıklar", *Yemek ve Kültür*, İstanbul, Çiya Yayınları, 2008, sy. 11, s. 151.

¹⁴⁶ Közleme, *a.g.e.*, s. 229.

yıllarda farklı bir yola girdi ve bu değişim seçkin çevrelerde devam ederek Cumhuriyet döneminde daha belirgin bir hâl kazandı.¹⁴⁷

Saray mutfağı, Fransız ve Osmanlı mutfağının sentezini yansıtan ziyafetleri son anına kadar vermeye devam etti. XIX. yüzyıl yemek ziyafetlerinde, alaturka ve alafranga tatlar bir arada sunuldu. 1854 yılında Napolyon için Beylerbeyi Sarayı'nda verilen ziyafette keklik, kaz, ördek, güvercin ve bıldırcın gibi Fransız usulü alafranga yemeklerin yanında bile börek, pilav ve kebab gibi geleneksel tatlar ikram edildi.¹⁴⁸ XIX. yüzyılda Fransız mutfağına olan özentinin nedeni, bu mutfağın Avrupa'da mutfak hiyerarşisinin en tepesinde olmasından kaynaklanır. Seçkin görünmenin bir göstergesi olan Fransız mutfağı, seçkinler ve saray arasında farklı ve Batılı görünmenin bir aracı olarak kullanıldı. Bunda Batı karşısında ortaya çıkan iktisadi ve siyasi çöküşü farklı gösterme gayretlerinin etkileri mevcuttur.¹⁴⁹

XX. yüzyılda sarayda verilen ziyafet menülerine bakıldığında yemeklerin birçoğunu börek ve pilav dışında Fransız mutfağına ait yemekler oluşturuyordu. Bunlara çeşitli konsomeler, havyar soslu balıklar, sıcak ordövr olarak sunulan *bouchee* adı verilen minik börekler, trüf mantarı ve kaz ciğerli av etleri, jöleli av eti, kremalı-hollandez soslu kuşkonmaz, garnitür ile servis edilen dana filetolar, tartlar ve pastalar örnek olarak verilebilir. XIX. yüzyılın sonlarına ait bazı belgelerde bu yeni ve yabancı malzemelerin, bilhassa harem mutfağı (harem-i hümayun) ve sultan mutfağı (matbah-ı hassa) için satın alınan malzeme listelerinde yer aldığı bilinir.¹⁵⁰

Osmanlı saray mutfaklarında pişen yemekler hususunda saray yemekleri kısıtlı olduğu ve saray mutfağına ait kanıtlanan yemek tarifleri olmadığı için bilgiler net olarak ortaya konulamamaktadır. Bu sebeple bugünün ziyafet ve davet menülerinden yararlanılmaya çalışılır. Fakat bunların birçoğu Fransız mutfağına ait yabancı seyyahlara ve konuklara hazırlanmış örnekleri kapsar. Bu bağlamda XIX. yüzyıl

¹⁴⁷ Samancı, “Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul ve Mutfak Kültürü”, *Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi (Toplum)*, ed. Feridun M. Emecen-Coşkun Yılmaz, İstanbul, Türkiye Diyanet Vakfı İslam Araştırmaları Merkezi (İSAM), 2015, c. IV, s. 213.

¹⁴⁸ BOA, *C.SM.*, 66-3335, H-29-08-1270 (29 Mayıs 1854).; Pedani, *a.g.e.*, s. 62

¹⁴⁹ Közleme, *a.g.e.*, s. 231-232.

¹⁵⁰ Samancı, “Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Yılları Arasında Düzenlenen On Dört Ziyafet Mönüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme”, *Yemek ve Kültür*, İstanbul, Çiya Yayınları, Kasım-2006, s. 50-53.

Osmanlı saray mutfağını tamamen yansıttığını söylemek mümkün değildir.¹⁵¹ Türk mutfağının yaşadığı değişimi ve yeme içme alışkanlıklarını anlama noktasında yabancı seyyahların yazdıkları yazılar bize ışık tutar. 1855 yılında katıldığı akşam yemeğini anlatan Ubucini ise bu seyyahlardan yalnızca biridir. Katıldığı akşam yemeğinde kendilerine evvela domates, patates, marul, bamya gibi sebzelerin sunulduğunu bunları havyar, hamur tatlıları, kompostolar ve peynirin izlediğini ardından Türklerin çerez olarak kavurduğu kabak çekirdeği, leblebi ve haşlanmış mısır ikram ettiğini ve 20'ye yakın çeşit yemeğin bulunduğunu aktarır.¹⁵²

XIX. yüzyılda Osmanlı Avrupalı müşterileri için yeni tatlar peşinde olup onlara uygun tarifler denedi. Hatta yurt dışında satın alınan servis takımları ve şamdanlıklar haricinde, Fransız aşçılar dahi ithal edildi. Fakat Yıldız sarayında 1889 yılında Kayser için verilen iki ziyafet menüsünde parmesan peyniri, Milano usulü tereyağı, Napoli usulü makarna, pandispanya ve hatta marsala içkisinin de olduğu görülür. Bu sebeple o zamanki baş aşçının İtalyan olduğu düşünülebilir.¹⁵³

Kırım Savaşı'ndan sonra (1853-1856) devlet ricali ile elit kesim arasında Batı hayatı ve kültürü daha çok özümsemeye başlandı. Avrupa devletlerinin bu savaşta Rusya'ya karşı Osmanlı'nın yanında yer alması ve yabancı askerlerin uzun süre İstanbul'da ikamet etmesi, başta elit kesim olmak üzere halkın Frenk tarzı hayat tarzına daha ılımlı bakmasına neden oldu. Elit kesim ve devlet ricali arasında bu hızlı değişim sürecinde sedir, minder gibi geleneksel eşyalar bir nostalji olarak saklandı yerine kanepe, koltuk alınmaya başlandı. Bu da modern yaşam tarzının bir göstergesidir. Bu süreçte parmakların yerini çatal ve bıçak, sininin yerini masa aldı. Sultan Abdülmecid'in Dolmabahçe Sarayı'ndaki mutfağı da bu değişimden etkilendi. Ardından Divan-ı Hümayun mutfağı *Mabeyin mutfağı*; Has Mutfağı ise *Zat-ı Şahane* mutfağı olarak isimlendirildi.¹⁵⁴ Fakat mutfaktaki tüm bu değişimler, medeniyetlerin kırmızıçizgilerini aşamadı. Osmanlı mönüleri arasına, Batı mutfağının sembolü olan domuz etinin girmediği bilinir. Başka değişimlerin kabul edilmesi de dinen yasak

¹⁵¹ Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 209.

¹⁵² Gürsoy, *a.g.e.*, s. 117.

¹⁵³ Pedani, *a.g.e.*, s. 62.

¹⁵⁴ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 127.

kapsamında olmamalarından kaynaklanır. Değişim sürecinde değişmeyecek olan ise dinin belirlediği yasaklardır ve burada açıkça görülür.¹⁵⁵

XIX. yüzyılda görülen bir diğer değişim ise Osmanlı mutfağında kar ve buz ihtiyacının karşılanması için açılmaya başlayan buz fabrikalarıdır. Osmanlı saray mutfağında buz ve kar klasik dönemden itibaren yaygın bir şekilde kullanıldı. Osmanlı'da karın ve buzun saklandığı yerlere karlık, buzluk ve *karhane* denilirdi. Devlet yaz aylarında buz ve karı kullanabilmek için ciddi bir harcama yapardı. Padişah ve paşalar temin edilen kar ve buzları halka satarak yüksek bir gelir elde ederdi. Bu bağlamda XIX. yüzyılda buz ve karı saklamak yerine, buz temini için 1887 yılında II. Abdülhamid döneminde İstanbul-İstinye'de bir buz fabrikası açıldı. Ekonomik faaliyetlerin hızlı geliştiği İzmir'de de İstanbul'un ardından XIX. yüzyılın ikinci yarısında bir buz fabrikası daha açıldı. Osmanlı'da yaz ayları için kar kuyularında buz ve kar saklama uygulaması mevcuttu. Teknolojik gelişmelere bağlı olarak XIX. yüzyılın sonlarına doğru bu uygulamadan vazgeçildiği görülür. Bugün hala Güneydoğu Anadolu'da, Akdeniz ve Ege Bölgesi'nde yer yer bicibici gibi tatlıların yapımında geleneksel yöntemlere başvurulduğu görülür¹⁵⁶ Osmanlı'da alkollü içkilerin yasak olduğu yerlerde, bilhassa yaz aylarında karla karışık şerbet tercih edilirdi. Maslak tarafındaki Ayazağa Köyü'nün kuzeye bakan yamaçlarındaki kuyularda saray için büyük miktarda kar saklanılırdı.¹⁵⁷ Osmanlı Devleti'nde kar ve buz; su, şarap, kar helvası, bicibici, dondurma, şerbet, hoşaf, meyve suları, reçel, süt, pekmez, bal, cacık gibi birçok içecek ve yiyeceklerin yapımında kullanılırdı. Günümüzde de karın bu yiyecek ve içeceklerin yapımında kullanıldığı bilinir.

1.2.1. Yemekler

Osmanlıların ekşili çorbalardan çok hoşlandığı bilinen bir gerçektir. Bu yüzden bütün sıradan veya rafine çorbalara dahi sirke, limon, erik suyu ve koruk suyu eklenirdi. Göçebe yemeğinin başyemeği olan çorbaya, Erken dönemlerde baharat olarak kimyon, fülful, kişniş ve safran eklenirdi. XVIII. yüzyılın ardından ise genellikle çorbalara bol

¹⁵⁵ Közleme, *a.g.e.*, s. 231.

¹⁵⁶ Alev Gözcü, Eren Akçiçek, "Osmanlı Mutfaklarında Kar ve Buz", *I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, 14-15 Ekim 2010-Bilecik, haz. Arif Bilgin-Özge Samancı, Bilecik, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2012, s. 275, 281, 293-296.

¹⁵⁷ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 115.

maydanoz, nane ve tarçının eklendiği görülür.¹⁵⁸ Bu yüzyılın ardından çorbalara ekşilik katmak için koruk ve sirkeden çok yumurta-limon terbiyesi yapıldığı bilinir. Yumurtalı limon karışımı hem çorbanın yoğun bir kıvam almasını hem de ekşilik vermesini sağlar.¹⁵⁹

Melceü't-Tabbahin (1844) adlı Mehmet Kamil'in ilk basılı Osmanlıca yemek kitabında, Osmanlı geleneğindeki çorba tariflerinin XIX. yüzyılda da aşağı yukarı devam ettiği görülür. Tavuk veya et suyu ile yapılan çorbalar, bir önceki dönemlerde olduğu gibi nohutlu, erişteli ve bol yumurtalı olmasının dışında karabiber ve tarçın gibi baharatlarla tatlandırıldı. Ancak, Nedim bin Tosun'un *Aşçıbaşı* (1898) adlı kitabında bu işlerin değiştiği görülür. Pirinç çorbasının artık safranlı değil de domatesli, bulgurun domatesli, mercimek ve düğün çorbasının domatesli, et ya da tavuk suyu ile pişen şehriye çorbasının da domatesli piştiği görülür. İşkembe çorbasının bile nasibini alıp domatesli piştiği ve günümüzde de halen domatesli piştiği bilinir. Öyle ki yakışır mı yakışmaz mı diye muhakeme etmeden her tencereye domates atma alışkanlığının o günden bu güne süre gelen bir alışkanlık olduğu öngörülür.¹⁶⁰

XVI. yüzyılın kırka yakın çorba çeşidinin ardından XVII ve XVIII. yüzyıllarda çorba sayısında bir hayli eksiklik olduğu görülür. Yemek risalelerinde XVIII. yüzyıla ait sadece beş çorba tarifi bulunur. Bu durum Osmanlıların birdenbire çorba içmez olduklarını göstermez, muhtemelen o dönemin yemek kitaplarında çorbanın eskisine nazaran fazla önemsenmemesinden kaynaklanır.¹⁶¹ XVII. yüzyıla ait kaynaklarda geleneksel çorbalara nispeten yeni bir çorba çeşidinden bahsedilir. Bu çorba ise *balık çorbası*dır. XVIII. yüzyıl yemek tariflerinde bulunan balık çorbaları balık konusunda çok zengin olmayan Osmanlı mutfağının hoş sürprizlerinden birini teşkil eder. *Kefal Şorvası* (Çorbası) ve daha birçok balık tarifi *Sohbetname*'den yüzyıl sonra kaleme alınan *1764 Tarihli Risale*'de yer alır.¹⁶²

¹⁵⁸ Pedani, *a.g.e.*, s. 57.

¹⁵⁹ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 64.; Pedani, *a.g.e.*, s. 58.

¹⁶⁰ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 63-64.

¹⁶¹ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 63.

¹⁶² Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 165.



Görsel 1.4: Kazan taşıyan Yeniçeriler ve Kaşıkdar (çorbacı) ¹⁶³

Osmanlı mutfağında, XIX. yüzyılın sonlarına doğru hindi tulumbası yemekleri, hindi derisinden işkembe tarzı çorbalar yapılmaya başlandı. Bunlar kibarlar arasında rağbet edilen yemekleri oluşturuyordu.¹⁶⁴ II. Abdülhamid döneminde de hindi kızartmaları ve hindi çorbaları yapıldı. II. Abdülhamid döneminde günde iki çeşit çorba yapıldığı söylenir. Muhtemelen bunlardan birini hindi çorbası oluşturmaktadır.¹⁶⁵

XIX. yüzyılın sonlarından itibaren imparatorluğun uzak topraklarında ortaya çıkan bozgun ve isyanların, başkente yığıldığı göçmenler ile Birinci Dünya ve Balkan savaşlarının yol açtığı yokluklar sebebiyle bazen yiyecek maddeleri özellikle de şeker ve ekmek sıkıntısının çekildiği görülür. İmparatorluğun küçülmesi zorlu bir süreci de beraberinde getirdi ve gıda maddeleri uzaklardan temin edilmeye çalışıldı. Öyle ki kesilen iâşe kaynaklarında etin elde edilememesi gibi sorunların ortaya çıktığı görüldü. XIX. yüzyılda demiryolları yapılmaya başlandı ve karayollarında çok yavaş da olsa gelişmeler ortaya çıktı. Bu durum nüfusu fazla artmayan başkent in iâşesini iyi kötü sürdürülebilir hale getirdi. Yeme alışkanlıklarının değişime uğraması, nadir ve pahalı et

¹⁶³ Eksen, *a.g.e.*, s. 43.

¹⁶⁴ Abdülaziz Bey, *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kazım Arısan-Duygu Arısan Günay, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1995, c. I, s. 283.

¹⁶⁵ Faruk Solmaz, *Kültürel Etkileşimin Yeni Dünya'nın Keşfiyle Osmanlı Saray Mutfığı Özelinde Anadolu Yemek Kültürüne Etkisi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Medya ve Kültürel Çalışmalar, İstanbul, 2018, s. 92.

yemeklerinde kıyma kullanımının yaygınlık kazanması, mutfaklara etsiz pişen yemeklerin, zeytinyağlı yemeklerin, hatta balıkların da girmesi bir gelişme olarak karşımıza çıkar.¹⁶⁶



Görsel 1.5: Aşçı ve Yeniçeri Aşçıbaşı¹⁶⁷

XIX. yüzyılda, bir yandan et fiyatlarının iyice artması ve kent nüfusunun alım gücünün düşmesi, diğer yandan kıyma makinesinin mutfak araçları arasında yer alması, köfte çeşitlerinde bir patlamaya yol açtı. Mutfak araç gereçleri köftenin hazırlanış biçimi üzerinde etkili oldu. Böylece et, evlerde ve kasaplarda artık bıçak yerine çabucak makineyle kıyıldı. Kıymadan yapılan köfte hesaplı ve kolay olduğu için çokça tercih edildi. Bu bağlamda yahnilerin geri plana atılıp, unutulduğu ve köftenin ön planda tutulduğu bilinir. Aynı dönemde ülkenin güneydoğusundaki mutfak kültüründen etkilenen Osmanlı saray mutfağı yörenin çeşitli köftelerini de menüsüne kattı. İstanbul mutfağında yapılan *Kadınbudu Köfte* ve *İçliköfte* güneydoğu mutfağının bir armağanıdır.¹⁶⁸ Ayrıca XVIII. yüzyılda baharat, soğan ve et suyuyla birlikte pişirilen *külbastı* modasının ortaya çıktığı görülür. Köfteler ise şu şekilde hazırlandı; et incecik

¹⁶⁶ Eksen, *a.g.e.*, s. 5-6.

¹⁶⁷ Eksen, *a.g.e.*, s. 40.

¹⁶⁸ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfakı*, s. 88.

kıyılıp baharatla yoğruldu ardından küçük toplar halinde şekil verildi daha sonra şişte ya da fırında pişirildi.¹⁶⁹ Ayrıca bu dönemde köftenin harcına et, çok ince kıyılmış yeşillik, buğday ve pirinç dışında kıyılmış ekmek de katıldı.¹⁷⁰

Geleneksel yahnilerin yanı sıra patatesli ve bol domatesli yahniler XIX. yüzyıl yemek kitaplarında yerini aldı. Değişen ve gelişen yemek tarifleriyle birlikte mutfağa yeni giren malzemelerin de, ilk kez Mehmet Kamil'in kitabında yer aldığı söylenir. İki "*istofado*" ile on dört klasik yahni, kitabın yahniler bölümünde yer alır. İstofado adının İtalyanca stufata (buğulama) sözcüğünden geldiği bilinir. Ayrıca bol soğanlı bir yahni yemeği olarak da tarif edilir.¹⁷¹

Türkiye'de çokça tüketilen ve iştahla yenilen ince kıyılmış et kebabı ünlü "*döner*"dir. Osmanlı mutfağına ne zaman ve nasıl girdiğine dair bilgi veren herhangi bir yazılı kaynak bulunamamaktır. Fakat 1850'lerde Osmanlı'nın başkentinde bugün olduğu gibi dönerin yapılıp satıldığı bilinir. Çünkü bu savı doğrulayan, yazılı olmasa bile bunu destekler nitelikte olan bir görsel bulunur.¹⁷² Osmanlı mutfağından dünyaya yayılan döner kebabının, Avrupa'nın birçok ülkesine yerleştiği bilinir. Ayrıca döner bir *fast food* çeşidi olarak da görülür. Evliya Çelebi dönerin menşei hakkında bilgi vererek bir Kırım Tatar yemeği olduğunu öngörür.¹⁷³

İstanbul'un, Avrupa ve mutfağına olan hayranlığı 1860'lı yıllara doğru daha da artmaya başladı. Bursa'da bir lokantacının oğlu olan İskender Efendi'nin (1848-1934), eti bir şişe dik bir biçimde dizdiği ve suyunu da akıtmadan lezzetini koruyarak pişirdiği bilinir. Türk mutfağının vazgeçilmezlerinden olan döner kebabının bu şekilde ortaya çıktığı ve bütün dünya tarafından tanındığı bilinir. Osmanlı mutfağı dışarıdan bir yenilik almadan da kendini yenileyebiliyordu. Bunun en belirgin örneği döner kebabıdır.¹⁷⁴

¹⁶⁹ Pedani, *a.g.e.*, s. 58.

¹⁷⁰ Pedani, *a.g.e.*, s. 62-63.

¹⁷¹ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 87.

¹⁷² Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 88.

¹⁷³ Közleme, *a.g.e.*, s. 237.; Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 18.

¹⁷⁴ Pedani, *a.g.e.*, s. 60.



Görsel 1.6: İstanbul’da bir dönerci. Anonim taşbaskı, yaklaşık 1850¹⁷⁵

Fransız yemeklerinin bir kısmının dönemin yemek kitaplarına yansımaya başladığı, özellikleri ve isimleriyle varlığını devam ettirdiği, bir kısmının ise Osmanlı mutfağındaki yemeklerle birleşerek yeni yemeklerin ortaya çıkmasına katkı sağladığı bilinir. *Hünkârbeğendi* yemeği, alafranga ve alaturka yemek tekniklerinin beraberliği ile oluşan bu sentez mutfak en iyi örneklerden biridir. Patlıcanla yapılan Hünkârbeğendi kebabının ilk olarak Sultan Abdülaziz (1861-1876) döneminde ortaya çıktığı ve her çeşit sebze kızartmasını mükemmel hazırlayan zenci bir hizmetçi tarafından yapıldığı söylenir. III. Napolyon ve karısının 1869’da Osmanlı sarayını ziyaret etmesi sırasında bu yemeğin menüde yer aldığı ve böylelikle dünya çapında bilinen bir lezzete dönüştüğü bilinir.¹⁷⁶ Közlenmiş patlıcan ezmesi ile servis edilen *tas kebabı*nın ise zaman içinde değişerek Fransız rende peynir ve beşamel sosu ile bütünleştiği, lezzetli ve melez bir kimliğe büründüğü söylenir.¹⁷⁷

XVIII. yüzyılda daha evvel görülmeyen balık yahnisi, balık kebabı ve balık çorbası tarifleri ortaya çıktı. Bilhassa yılan balığı kebabı çok tutulmakla birlikte pilavın da balığın yanında yenildiği görülür.¹⁷⁸ XIX. yüzyıl balık yemekleri cephesinde epeyce bir gelişme oldu. Öncelikli olarak tüketilen balık çeşidinde belli bir artışın olduğu gözlemlendi. Bir yandan somon ve ıstakoz diğer yandan palamut, hamsi, izmarit gibi

¹⁷⁵ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfakı*, s. 89

¹⁷⁶ Pedani, *a.g.e.*, s. 61-62.

¹⁷⁷ Samancı, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, s. 216.

¹⁷⁸ Pedani, *a.g.e.*, s. 58.

ucuz balıklar m n lerdeki yerini aldı. Balık yemeklerindeki artış, pişirme yöntemlerindeki  e itlili e de katkı sağladı. Yahni ve kebabların, balık kızartmalarına (tava) ve zeytinyağı ile pişirilen “balık pilakileri”ne eklendiği; balık  orbalarına da k lbastıların eklendiği görülür.¹⁷⁹ Ayrıca XIX. yüzyılda ton balığı, hamsi, ıstakoz,  ipura ve somun gibi balık  e itleri t k tildi. Böylece deniz ürünleriyle yapılan yemeklerin sayısı artış gösterdi. Fatih devrinde saraya alınan ıstakozun, XIX. yüzyılda saraya sokulmadı ı bilinir. Maydanoz, sarımsak ve domates eklenerek pişirilen balı a *pilaki*, aynı yemeğin sarımsak katılmadan pi irilmi  haline de *papaz yahnisi* denildi.¹⁸⁰



Görsel 1.7: Balık kebabı hazırlayan bir Rum balı ısı. (Anonim suluboya, XVII. yüzyıl. Kunstbibliothek, Berlin, Lb. 17)¹⁸¹

Osmanlı m n lerine 1875’ten sonra daha “elit” sofistike ( ok geli mi ) ve alafranga balık yemeklerinin girdiği görülür. Turabi Efendi’nin kitabından, II. Abdülhamid döneminde (1876-1909) sarayın verdiği resmi ziyafetlerde; *mayonezli haşlanmış ıstakoz*, *havyar soslu levrek*, *tarhun sosuyla Akdeniz langustu (ıstakozun kıskaçsız olanı)* türünden balık yemeklerinin sunulduğu ayrıca *istiridye k lbastısı*, *kılı balı ı pilakisinin* yanı sıra *somon balığı k lbastısının* da yer aldığı belirtilir. XIX. yüzyılın ortalarından günümüze bilhassa ülkenin güney ve batı kesimlerinde, yaygın olarak t k tilen biber, zeytinyağı, domates gibi malzemeler yemek kitaplarına ve

¹⁷⁹ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 167-168.

¹⁸⁰ Pedani, *a.g.e.*, s. 61.

¹⁸¹ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 169.

toplumun yemek alışkanlıklarına girdikçe, domatesli ve zeytinyağlı balık pilakilerinin de sahneye çıkıp yaygınlık kazandığı görülür.¹⁸²

XIX. yüzyılda balık mezelerinde de çeşitliliğin iyiden iyiye arttığı görülür. Bir yüzyıl önce rastladığımız balık yumurtası salataları ve sardalye-ançüezden başka *teke (karides) salatası*, zeytinyağı-limon sosuyla bazen de tarator ile hazırlanan *ıstakoz salatası* ve neredeyse İstanbul kentinin tarihi kadar eski olan meşhur *çiroz salatasını* XIX. yüzyıl Osmanlıca yemek kitaplarında görmekteyiz. Uskumru ve midye dolması ise aynen günümüzde olduğu gibi hazırlanmaktaydı. Ancak Osmanlı toplumunda çokça tüketilen balık, uskumru ve midye dolmasının Osmanlı sarayında bir türlü benimsenmediği söylenir. Hatta XIX. yüzyılın üçüncü çeyreğine kadar da bu tür yemeklerin saray mönülerinde hala yer almadığı görülür. Haremde yaşamış olan Leyla hanımın 1853'ten 1861'e kadar bu konuda yazdıkları ise ilginçtir:

“Saray için özel hazırlanan bu yiyeceklerin kalitesini saray dışında bulmak olanaksızdı. Bu nedenle, sultanlar ya da kalfalar evlenip saraydan ayrılmış ama kentte oturan ve ağzının tadını bilen eski cariyelere, sepetle bu yiyeceklerden gönderilirdi. Onlar da bu ikrama genellikle sarayın yemek listelerinde yer almayan ve kendilerinin özel olarak hazırladıkları midye ve balık dolmaları ve zeytinyağlı yemeklerle karşılık verirler.¹⁸³

Nedim bin Tosun ile Mehmet Kamil'in yemek tarifleri arasında çok büyük farklılıkların olmadığı gözlemlenir. Ancak sebze yemeklerinde bu durum değişir. Mehmet Kamil'in 21adet sebze yemeği tarifine karşın, Nedim bin Tosun'un *Aşçıbaşı* adlı eserinde verdiği 49 adet sebze yemeği tarifi, aradan geçen elli yılda Türklerin beslenme alışkanlıklarında farklılıkların olduğunu gösterir. Etnin İstanbul halkının etkin besini olmaktan çıkması ve halkın sebze tüketimine yönelmesi ekonomik sebeplerden kaynaklıdır. Ancak XIX. yüzyılın ikinci yarısında görülen bu durum saray için geçerli değildir. 1844 yılında Mehmet Kamil, ihtiyatlı bir şekilde aşçılara ve ev hanımlarına zeytinyağı kullanmaları hususunda öneride bulunur. Mehmet Kamil'in sebzelerle ilgili tariflerinde verdiği bir ilk ise imambayıldıdır. Turabi Efendi ise *Priest fainted* dediği imambayıldının ardından musakkanın tarifini verir. Bugün Türk mutfağının klasikleri arasında sayılan bu iki yemeğin geçmişi ancak XIX. yüzyıla kadar gidebilmektedir.¹⁸⁴

¹⁸² Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 168-170.

¹⁸³ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 168.

¹⁸⁴ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 185.

Osmanlı mutfağında sarma ve de dolma etli yapılırdı. XIX. yüzyıl ortalarında ortaya çıkan zeytinyağlı, pirinçli dolmalar “yalancı” dolma olarak adlandırıldı. Dolmaların Osmanlı mutfağından günümüze kadar ayrıcalıklı konumlarını koruyarak geldikleri ve mühim bir yer edindikleri bilinir. 1844 tarihli Mehmet Kamil’in Melceü’t-Tabbahin adlı eserinde yeni sebze çeşitleri ve muhtelif yemek tarifleri bulunur. Yazar kitabın “Zeytinyağlı ve sadeyağlı dolmalar” bölümünde sekiz sebze dolması; “Bastı tabir olunur sebze taamları” bölümünde ise on üç etli sebze yemeği tarifi verir. Geleneksel etli patlıcan, şalgam, domates ve kavun dolmaları bu tariflerde yer alan yemeklerdir.¹⁸⁵ Patlıcan, kabak, elma dolması Osmanlı mutfağında yapılırken, biber dolmasının XIX. yüzyılda yani daha geç dönemlerde yapıldığı görülür. Bu da ana yurdunun Amerika kıtası olmasından kaynaklanır. “İsot” adıyla bilinen Urfa’nın ünlü biberi, M.Ö. I. yüzyılda Hindistan’a gönderilen bir rahip tarafından getirildiği söylenir. Ancak bu rivayetin doğru olmadığı savunulur. Amerika kıtasının o tarihte keşfedilmemiş olması bunu kanıtlar niteliktedir.¹⁸⁶

XVIII. yüzyıl konak ve saray sofralarında büyük tepsilerde ustalıkla pişirilen böreklerin ince açılmış yufkalarla ve çeşitli harçlarla doldurulmuş bir şekilde yerlerini aldığı görülür. Muazzam büyüklükteki börekler, sadece aşçıların çalıştırıldığı odun fırınlarının bulunduğu zengin mutfaklarının gözde yiyeceklerini oluşturmaktaydı. XIX. yüzyıl Osmanlı yemek kitaplarında aktarıldığı gibi D’Ohsson da tuzlu ile tatlı börekler arasında hiçbir ayırımın yapılmadığını belirtir. Tatar böreği, tavuk böreği, lalanga, mantı, akıtma, soğan böreği, süt böreği ile pırasa böreği, tatlı lokum ve kaymaklı börek tarifleri art arda sıralanır. Tuzlular ile tatlılar arasında herhangi bir ayırım söz konusu olmadığı gibi sulu hamur, ekmek hamuru ve yufka arasında da herhangi bir ayırım yapılmazdı. Osmanlı mutfağında börek sözcüğü yüzyıllarca hem ince yufka, hem tatlı, hem tuzlu, hem sulu hamur ile yapılan bütün yiyecekler için kullanıldı. Fırında pişen kat kat yufkalı tepsi börekleri ise ancak XX. yüzyılda yaygın bir yiyecek haline geldi.¹⁸⁷

1.2.2. Sebze ve Meyveler

XIX. yüzyıl bütün alanlarda olduğu gibi mutfak alanında da birçok değişimin hızlı yaşandığı bir asra karşılık gelir. Osmanlı mutfağı en büyük değişimlerden birini

¹⁸⁵ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 183-184, 197.

¹⁸⁶ Gürsoy, *a.g.e.*, s.118.

¹⁸⁷ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 144.

Amerika'dan gelen ürünlerle yaşadı. Osmanlı mutfağına Eski Dünya'nın bilinen bir kısım ürününün XIX. yüzyıla kadar girdiği bilinir. Afrika'dan gelen bamya, Çin menşeli pirinç, Bereketli Hilal'den çıkmış portakal, limon ve buğday örnek olarak gösterilebilir. Önceki yüzyıllardan XIX. yüzyılı ayıran en bariz özellik, Amerika kıtası menşeli ürünlerin ya çok sınırlı kullanıma geçmesi ya da henüz bilinmiyor oluşundan kaynaklanır. Osmanlı mutfak kültürüne Yeni Dünya'dan gelen ürünlerin çok geç dönemde girdiği görülür. Bal kabağı, sakız kabağı, mısır, patates, domates, fasulye, taze biber, yer elması, hindi ve kakao gibi ürünler Amerika'nın keşfinden sonra, bilhassa da XVIII. ve XIX. yüzyıllarda Osmanlı mutfağında yer almaya başladı. Avrupa'da yaygın olarak kullanılan patates, domates, mısır ve kakao onlarca sene İstanbulluların mutfağına girmek için bekledi.¹⁸⁸ XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağı, kendi coğrafyasının ötesinde başka coğrafyaların da mutfaklarında hayat bulduğu bir mutfak haline dönüştü.¹⁸⁹

Yeni sebzelerin XIX. yüzyıl boyunca Osmanlı mutfağına eklenmesi beraberinde yemek çeşitliliğini ve değişimini de getirdi. XIX. yüzyılın ilk yarısından bu yana kullanılan sebzelerin neredeyse tümü bugün Türk mutfağında kullanılmaktadır. Yaz aylarında patlıcan, kabak yaz sonuna doğru ise ebe gümeci, bal kabağı ve lahana tercih edilirdi. Osmanlı sarayında kışın yeşil ve kırmızı domates, kabak, patlıcan ve yeşil fasulye tüketilirdi. Güney eyaletlerinden bu ürünler sınırlı bir miktarda getirilirdi.¹⁹⁰ Yeni olmasına karşın kullanımı oldukça yaygın olan yeşil fasulyenin, XVIII. yüzyılda mutfaklara girmeye başladığı ve XIX. yüzyılda ilk kez kuru halinin tüketildiği görülür.¹⁹¹

Osmanlıların, XVI. yüzyılda Portekizlilerden ve İspanyollardan mısır aldığı söylenir. Romanya, Kuzey Afrika ve Macaristan'da mısırın yayılmasına Osmanlı'nın öncülük ettiği ise bir diğer bilgiyi oluşturur. Türkler vasıtaıyla mısırın Avrupa'da yaygın hale geldiği görülür. Bu sebeple İtalya'da mısıra "Granturco", İngiltere'de "Türk buğdayı", Hollanda ve Almanya'da "Turkish grain" (Türk tahılı) denilir. Bu ürünün Kuzey Afrika'ya dağıtıldığı kalanının ise Mısır'dan İstanbul'a gönderildiği bilinir.

¹⁸⁸ Pedani, *a.g.e.*, s. 56.

¹⁸⁹ Samancı, "19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfacı", s. 53.

¹⁹⁰ Solmaz, *a.g.t.*, s. 85-86.

¹⁹¹ Arif Bilgin, Özge Samancı, "II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfacı", *II. Mahmud: Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*, ed. Coşkun Yılmaz, İstanbul, Avrupa Kültür Başkenti, 2010, s. 332.

Osmanlı'da mısır adını alması ise Mısır'dan gelmesinden kaynaklanır.¹⁹² XIX. yüzyılda mısırın Osmanlı saray mutfağına eklendiği bilinir. “*Taze mısırlar pişirilir, şerbet içilir, dondurmalar yenir*” diye yazan Abdülaziz Bey Osmanlı'nın son döneminden bahseder.¹⁹³ Bu bağlamda mısırın günümüzde de çok farklı olmayan bir sokak kullanımına sahip olduğu görülür. Anadolu'da bugün ekmek üretiminde buğday ve mısır unu birlikte kullanılır. Mısır buğdaydan daha kolay üretilebildiği için Karadeniz'de daha çok mısır unu tercih edilir. Karadeniz'de doyurucu özelliğinden dolayı mısır ekmeği fazlaca tüketilen bir ekmek çeşidi olma vasfına sahiptir. Ayrıca tava, hamsi gibi bir takım yemeklerde de mısır unu kullanılmaktadır.¹⁹⁴

XIX. yüzyılda mısırla beraber Osmanlı mutfağına alınan patates Amerika menşeli bir sebzedir. Amerika kıtasının keşfedilmesinin ardından 1585 yılında İngilizler tarafından Virginia'dan getirildiği söylenir. Orta Avrupa'da XIX. yüzyılda ekmekten sonra ikinci temel besin olarak tüketilir.¹⁹⁵ Yumru kök bitkisi olan patatesin, Avrupa'da meydana gelen 1816 ve 1817'deki büyük açlıklardan sonra fakirler tarafından çokça tüketildiği bilinir. Fakir halk, başlarda patatesin zehirli olduğunu ve zenginlerin kendilerinden kurtulmak için patatesi kullandığını düşünmüşlerdi. 1835 yılında İstanbullular patatesi tanıdı ve yirmi yıl sonra saray mutfaklarında patates yerini aldı. 1854 yılında sarayda ünlü Napolyon Bonapart'a sunulan yemeklerde ve ayrıca İngiliz konuklara sunulan yemeklerde patates kullanıldı.¹⁹⁶ XIX. yüzyılda patates tatlısının yapıldığı ve “*Patates Tatlısı*” olarak adlandırıldığı bilinir. “*Mehmet Kamil, Nedim bin Tosun ve Hadiye Fahriye* gibi yazarların eserlerinde bu bilgi aktarılır.¹⁹⁷ Günümüzde patates hem sebze hem de et yemeklerinde çokça tercih edilir. Patates, geçmişten günümüze toplumsal dönüşüme ayak uydurarak *fastfood* kültüründe yer edinmeyi başardı. Patates ucuz, kolay yetişen ve hızlı pişen bir sebze olarak bilinir. Bu özelliğinden dolayı kapitalist sistemin içinde anlam kazandı. Patates kullanışlı bir bitki olma vasfına sahiptir öyle ki çikolata hilelerinde dahi ununun kullanıldığı bilinir.¹⁹⁸

¹⁹² Gürsoy, *a.g.e.*, s. 118.

¹⁹³ Abdülaziz Bey, *a.g.e.*, s. 294-296.

¹⁹⁴ Solmaz, *a.g.t.*, s. 88.

¹⁹⁵ Solmaz, *a.g.t.*, s. 88-89.

¹⁹⁶ Pedani, *a.g.e.*, s. 61.

¹⁹⁷ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 245.

¹⁹⁸ Solmaz, *a.g.t.*, s. 89-90.



Görsel 1.8: İstanbul’da zerzevatçı. Anonim taşbaskı, XIX. yüzyıl¹⁹⁹

Meksika’da mısır tarlalarında yetiştirmeye başlayan ve yabancı bir ot iken zamanla meyvesi büyütülerek tarıma kazandırılan domates, XVI. yüzyılda Avrupa’ya getirildi. İlk yetiştirilen domatesler portakal ve sarı renginde yani tam olgunlaşmamış hali ile tüketildi. Sultan Abdülmecit döneminde (1839-1861) domates ilk defa Osmanlı’ya getirildi ve evvela “*Frenk Elması*” olarak isimlendirildi. İtalyanlar domatese *altın elma* (pomodoro) demişlerdir. Osmanlı’da Frenk elması denmesinin nedeni bu olsa gerek. Antep ve yöresinde bu ad “*frenk*” olarak kullanılmıştır. Biraz acı yeşilimsi ve sarı renkli domatese “*kavata*” denildi. Ancak Osmanlı’nın tükettiği kavata, biber ve domatese benzetildiği için bu ürünlerin tarihçesinde bir takım karışıklığın olabileceği öngörülür. Domatesin ham halinden dolma ve turşular yapılırdı.²⁰⁰

İtalyanlarda yapıldığı gibi Osmanlılarda da yeşil domatesten reçellerin yapıldığı bilinir. İtalyanlar yeşil ve kırmızı domatesi ilk zamanlarda “Avrupa Patlıcanı” diye isimlendirdiler. Macarlar ise “Türk Domatesi” olarak adlandırdılar. “Frenk patlıcanı” diye adlandırılan domatesin, Türkiye’nin en fazla üretim yapan illerinden Adana’ya, 1860 tarihlerinde getirildiği, lakin mekruh sayıldığı ve domatesin pişirildiği tencereleri kalaylayacak kadar bazı kimselerin bağnazlık gösterdiği belirtilen bilgiler arasındadır.²⁰¹ Saray mutfak defterlerinde Amerika kökenli yeşil domatesin Osmanlı sarayına 1690’lı

¹⁹⁹ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfakı*, s. 184.

²⁰⁰ Gürsoy, *a.g.e.*, s.118.

²⁰¹ Pedani, *a.g.e.*, s. 61.; Solmaz, *a.g.t.*, s. 87.

yıllarda girdiği görülür. Kırmızı domatesin Osmanlı mutfağındaki yaygın kullanımı ise XIX. yüzyılı buldu. Nedim Bin Tosun Aşçıbaşı adlı kitabında, yapılan birçok çorbaya domatesin de eklendiği aktarır.²⁰²

Erken dönem sebze yemeklerinde domates suyu, salçası veyahut peltesinin kullanılmadığı görülür. Domatesin ve domates sosunun 1840'lı yıllarda bile İstanbul mutfağında çok kullanılmadığı bilinir. Salçalarda domates ve zeytinyağı, sirke veya limon karışımı bir sosla tatlandırma işlemi, XIX. yüzyıl yemek kitaplarında görülür.²⁰³ Türk mutfağında sevilerek kullanılan domates salçası, XX. yüzyılın başlarında yaygın olarak kullanılmaya başlandı. Mutfağımıza Avrupa tarzı hazırlanan soslara karşılık girmiş olan salça, İtalyanca *salsa* kelimesinden türemiştir. Günümüzde domates salçası olarak kullanılan salça eskiden *domates peltesi* olarak bilinirdi. Domates sosu da İtalyan mutfağının meşhur makarnalarıyla mutfağımıza giriş yaptı.²⁰⁴ XIX. yüzyılda saray ve halkın mutfağında domates ve biber salçaları kullanıldı. Bu dönemden itibaren domates ve biber salçaları yemeklerimizde kullanıldı ve sonraki dönemlerde de yoğun bir şekilde kullanılarak mutfağımıza kazandırıldı.²⁰⁵

Anavatanı Orta ve Güney Amerika olan biberin, 1492'de Kristof Kolomb'un Amerika'yı keşfi ile Avrupalı gezginler aracılığı ile önce İspanya ardından bütün Avrupa'ya yayıldığı bilinir. Biberin yeşil, sarı ve kırmızı renklerinin olduğu sivribiber, çarliston, dolmalık gibi birçok türü bulunduğu ve kurutulup günümüzde de aynı şekilde kullanıldığı bilinir. Türk toplumunun vazgeçilmez ürünlerinden birine dönüşen biber, mutfaktaki yerini böylece almış oldu. XVI. yüzyılda Macaristan aracılığı ile Osmanlı'ya ilk kez biber tohumlarının geldiği bilinir. Günümüzde birçok yörede biberin bir bakıma doğal antibiyotik işlevi gördüğü söylenir. Ayrıca biberin acılığının bağırsak ve mideye zararı olmadığı saptanır²⁰⁶

XVIII. ve XIX. yüzyılın turşularını sayan Marianna Yerasimos, *haşlanmış kırmızıbiber turşusu* 'nu 1764 *Tarihli Risale ve Eşref Dede* 'den ve *yeşilbiber turşusu* 'nu Mehmet Kamil ve Nedim bin Tosun'dan naklen listeler.²⁰⁷ Abdülaziz Bey ise *Osmanlı*

²⁰² Samancı, "İmparatorluğun Son Dönemi'nde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 207.

²⁰³ Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 208.

²⁰⁴ Solmaz, *a.g.t.*, s. 86.

²⁰⁵ Eksen, *a.g.e.*, s. 42.

²⁰⁶ Tez, *a.g.e.*, s. 145-146.

²⁰⁷ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 220-222.

Adet Merasimleri ve Tabirleri adlı kitabında XIX. yüzyıl sonları Osmanlı mutfağına ilişkin üzüm, patlıcan, biber, lahana ve havuç turşularının kurulduğunu aktarır.²⁰⁸

Osmanlı mutfağında, salatalara ve yemeklere ekşilik vermek için koruk, koruk suyu, sumak, turunç suyu, taze yeşil erik, nardeng ve sirke kullanılırdı. Domatesin olmadığı zamanlarda yemeklere ekşilik vermek için genellikle taze yeşil erik ve üzüm kuruğu tercih edilirdi. Erik ve nar gibi meyvelerden yapılan nardeng ise bir çeşit pekmez idi. Günümüzde kullanılan nar ekşisi ile aynı işlevi görür. XVIII. yüzyıl Osmanlıca yemek kitaplarında turşuların, salatalara oranla daha çok yer kapladığı görülür. XIX. yüzyılda ise diğer meze ve salataların çoğaldığı görülür. Nedim bin Tosun ve Mehmet Kamil'in kitaplarında, yirmiye yakın turşu, bir o kadar da meze ve salata tarifi yer alır.²⁰⁹

Kuru ve yaş meyveler, Osmanlı mutfağında hoşaf ve şerbet yapımı için kullanıldı ve günümüze kadar bu yapım işlemi varlığını sürdürdü. Osmanlı saray mutfağında yaş ve kuru meyvelerin XIX. yüzyılda bolca tüketildiği bilinir. Malzeme listelerinde kuru kayısı, kuru incir, kuru erik, vişne kurusu, armut kurusu, çekirdeksiz üzüm, kestane, Şam fıstığı, çam fıstığı, badem, ceviz ve fındık gibi kuru yemişlerin adı geçmektedir. Elma, Arnavut-misket-Amasya elması, ağaç kavunu, limon, turunç, portakal, mandalina, nar, armut, Mustafa bey-Akça-Bozdoğan-İnebolu armudu, ayva, ekmek-Bişme ayvası, Rumeli cevizi, erik, Serfice-bardak-torba-mürdüm-can eriği, yeşil erik, hurma, Frenk-Razaki-çavuş üzümü ve siyah çekirdeksiz üzüm Osmanlı mutfağına alınan meyvelerdendir. Bunların yanı sıra zerdali, şeftali, vişne, kavun, kiraz, Manisa kavunu, çağla, çilek, taze fındık, Acem-Şam kayısı, kızılıçık, incir ve karpuz Osmanlı saray mutfağında tüketilen meyveleri oluşturur. XIX. yüzyılın sonunda Osmanlı mutfağına mandalınanın girdiği ve İstanbul seçkin mutfağına ananasın girdiği görülür.²¹⁰

Amerika'nın keşfinden sonra, 1712 yılında Şili'den Fransa'ya getirilen yeni sürgünler vasıtasıyla çileğin tarımına başlandı. Ancak Afrika, Avrupa ve Asya ormanlarında o tarihten önce yabani olarak bulunduğu aktarılır.²¹¹ XIX. yüzyılda

²⁰⁸ Tuğrul Şavkay, *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul-2. Baskı, Şekerbank Yayınları, 2000, s. 39.

²⁰⁹ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 54, 219.

²¹⁰ Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 207.

²¹¹ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 118.

Osmanlı mutfağında çilek tüketilmiş ve çilekli şerbet, çilekli hoşaf, çilekli dondurma gibi muhtelif içecek ve yiyeceklerin yapımında kullanılmıştır. II. Abdülhamid'in *Mekteb-i Ali*'ye talebelerine 1893 yılında verdiği ziyafette, ikramların içinde çileğin yer aldığı belirtilir.²¹² Günümüzde çilekli milkshake, çilekli sodalı ayran, sütlü çilekli limonata, çilekli ıce tea, çilekli Churchill, çilekli frozen, çilekli mojito (alkollü Küba kokteyli), çilekli smoothie (Taze meyve ya da meyve suyundan yapılmış, tatlı ve dondurulmuş bir içecektir.) ve çilek kompostosu gibi çileğin muhtelif içecekleri yapılır.

XIX. yüzyıla ait kaynaklar arasında en mühim olanı Prof. Dr. Günay Kut'un yayına hazırlamış olduğu bir bahçıvan defteridir. 1845'te İstanbul'da ismi bilinmeyen ancak saray çevresinde olduğu sanılan bir kişinin, gen bankası şeklinde kurduğu bahçeye ait bu defterde, asma ve her ağacın adı, özellikleri ve geldiği yer kaydedilmiştir. Ayrıca toplamda 393 meyve çeşidinin bu defterde yer aldığı söylenir. Aralarında bir "yeni icat" ve birkaç yabancı çeşit armut olmak üzere 117 armut, 68 elma, 13 ayva, 18 şeftali, 10 incir, 9 kayısı, 70 erik, 14 limon, 20 kiraz, 8 nar, 34 üzüm, 7 vişne ve 5 portakal çeşidi kaydedilmiştir. 1830'larda Osmanlı'da yaşayan Robert Walsh İstanbul'da, otuzdan fazla kavun ve kabak çeşidinin satıldığını söyler ve ayrıca Tuzla'da yetişen ceviz büyüklüğündeki kirazlardan bahseder. 1886 tarihli Mustafa Rasim'in *Çiftçilik* başlıklı kitabında ise 50 kadar meyve çeşidi sayılır. Bahçıvan defterlerinde aynı yazar, üzümün çeşit sayısının armuttan fazla olduğunu, 400'ün üzerinde armut çeşidinin kaydedildiğini belirtir. Saray belgelerinde bu yüzyıla ait türbe eriği, Bozdoğan armudu, Manisa kavunu, gül eriği gibi bir kısım meyve çeşitlerine de rastlanır.²¹³

XVIII. yüzyıldan itibaren portakal, XIX. yüzyıl sonlarında ise mandalina, İstanbul mutfaklarında ve Osmanlı sarayında görülür. Saraya ait mutfak listelerinde ananas ve muz gibi sıcak iklim meyvelerinin isimlerinin geçmediği ancak döneme ait yemek kitaplarında isimlerinin geçiyor olması seçkin İstanbul mutfağında bu meyvelerin tüketildiğine işaret eder.²¹⁴

Saray mutfaklarında meyvenin hiç eksik olmadığı, mevsiminde her çeşitten meyvenin saraya armağan olarak gönderildiği, bunun haricinde padişahın bahçelerinde

²¹² Solmaz, *a.g.t.*, s. 91.

²¹³ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu.*, s. 138-139.

²¹⁴ Közleme, *a.g.e.*, s. 229.

meyvelerin yetiştirildiği söylenir. Ayrıca bu meyvelerin saray mutfaklarında kalan kısımları bahçıvanlar tarafından Yemiş Pazarı'nda satılır, haftada bir kazanılan bu paralar Bostancıbaşı'na getirilirdi. Bostancıbaşı aracılığıyla padişaha aktarılırdı. “Cep Harçlığı” denilen bu paralar padişahı eğlendiren soytarı ve dilsizlere verilirdi.²¹⁵

1.2.3. Baharatlar

Üst düzey mutfaklarının tümünde kullanıldığı gibi Osmanlı saray mutfağında da pahalı baharatlar kullanılırdı. Lakin karışım ve özellikle ölçü konusunda aşırılığa kaçılmamaya dikkat edilirdi. Yemekler, ortaçağdaki Avrupa, Arap veya antik Roma mutfağının aksine ne çok salçalı ne de karışık baharatlıydı. Osmanlı saray mutfağında 1489 yılında 18 çeşit baharat tüketilirken, bu sayı 1573'te 200'ün üzerine çıktı. Bu da oldukça incelmış bir damak zevkine işaret eder. XVII. yüzyılda, sarayda baharat kullanımının azalmaya başladığı görülür. Bu yüzyılın başların yabancı (ithal) bamya ve şeker gibi yiyecekler mutfak listelerinde görünmeye başladı. XVIII. yüzyılda Osmanlı mutfağının yavaş yavaş değişime uğradığı ve bu yüzyılın ikinci yarısında daha önce kullanılan baharatların yerine Amerika'dan gelen karabiber ve kırmızıbiberin kullanıldığı görülür. XVIII. ve XIX. yüzyıllarda saray mutfağında kullanılan baharat çeşitlerinin sayısında bir azalma olduğu muhakkaktır. Muhtemelen Yeni Dünya'dan gelen ürünlerin bunda etkisi vardır. XVIII. yüzyılda salçanın bile yemeklerde tercih edilmediği söylenir. Ayrıca bu dönemde tuzlu yemeklerin badem ve meyveyle yenilme alışkanlığı da terk edildi.²¹⁶ Yemeklerde baharat kullanımının sadeleşmeye başlaması ve yemeklerde ekşi, tuzlu ve tatlı tatların birbirinden gitgide ayrılması, Osmanlı mutfağında dikkat çeken bir başka değişimi gösterir.²¹⁷

Osmanlı saray mutfağının vazgeçilmezi olan baharat karabiber idi. Bilhassa XVIII. ve XIX. yüzyılda hemen hemen bütün etli yemeklere karabiber katılırdı. *Fülfül* olarak da kaynaklara geçen karabiberin bir okkası (1.282gr.) XV. yüzyılın ortalarında 23 akçeydi. Aynı devirde 25 kilo bulgurun 16 akçeye ve 200 yumurtanın da 13 akçeye alındığı belirtilir. Böylece uzaklardan gelen ve bütün üst düzey mutfaklarının vazgeçilmezi olan karabiberin, pahalı bir ürün olduğu görülür.²¹⁸

²¹⁵ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 116.

²¹⁶ Pedani, *a.g.e.*, s. 57.; Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 55.

²¹⁷ Samancı, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, s. 217.

²¹⁸ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 53.

Karabiberden sonra en yaygın kullanılan baharat safrandı. Çoğunlukla sirke ve gülsuyu içinde çözülmüş olarak kullanılan safran; yahnilere, pilavlara ve bazı tatlılara katılırdı. Safran hem tat hem de güzel renk veren birinci sınıf bir boyarmadde olma özelliğine sahiptir. Günümüzde Müslüman ülkeleri haricinde en çok İspanya'da kullanılması başlıca sebebi Endülüs Emevileri'dir.²¹⁹ XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağında yeni baharatlar ve yeni hamur işleri de yer almaya başladı. Bunlar Amerikan menşeli vanilya, yenibahar ve kırmızıbiber gibi baharatlar ile mutfak için farklı bir hamur işi olan makarna (makaronya), has şehriye, sarı şehriye, beyaz şehriye, makarnalık şehriye ve İstanbul şehriyesi gibi ürünlerdir.²²⁰ Ayrıca XIX. yüzyılda Eflak'tan getirilen göl ve kaya tuzu da saray mutfaklarındaki yerini aldı.²²¹

1.2.4. Bal ve Şeker

Osmanlılar nezdinde bal, zevkle ve sıkça tüketilen bir besindir. Kimi bitkisel ilaçların karışımında, tatlı ve şerbet yapımında bal kullanılırdı. Saray mutfağında haşlama yemeklerinde, hamur işi yemeklerinde, sulu yemeklerde ve sıradan insanlar için yapılan kaba şerbetlerde çok fazla bal kullanıldığı görülür. Moldova, Eflak ve Transilvanya gibi prenslik olan bu yerlerden saraya hediye olarak büyük toprak küpler içinde ballar gönderilirdi. Sakız Adası'ndan ise padişahın yediği bal getirilirdi.²²² Elbette bal tüketimi arıcılığın gelişimi üzerinde de etkin rol oynamaya başladı. Bu bağlamda Trakya ve Anadolu topraklarında modern arıcılık tekniklerinin Cumhuriyet döneminde uygulandığı, daha evvelki dönemlerde ise çeşitli ilkel kovanların kullanıldığı bilinir. 1933 yılında 15.468 modern, 931.331 ilkel kovan bulunurdu. 1937 yılında Türkiye'deki 1.133.496 kovanın yalnızca 45.071 tanesi modern kovanlardan oluşmaktaydı. Türkiye'deki kovan türlerinin geçmişi incelendiğinde XX. yüzyıla kadar gidilebilmektedir. Bu kovan türlerinin ise son derece ilkel olduğu bilinir.²²³

Şekerin asıl olarak Amerika'nın kolonilerinden doğduğu söylenir. Yaklaşık iki yüzyıl evvel dışarıdan getirilen şeker kamışının bu bölgede yetiştirilmesine olanak sağlandı ve şeker kamışından sızan tatlı sular kullanılmaya başlandı. Şeker kamışı

²¹⁹ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfakları*, s. 53.

²²⁰ Samancı, "İmparatorluğun Son Dönemi'nde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", s. 205-206

²²¹ Karataş, *a.g.t.*, 49.

²²² Gürsoy, *a.g.e.*, s. 116.

²²³ Ümit Ekin, "Bal: Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğunda Üretim ve Tüketimi", *Türk Mutfakları*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, 2015, s. 166.

üzerinde yapılan denemeler neticesinde beyaz şeker, melas, şerbet ve muhtelif derecede rafine edilen şeker elde edildi. Ayrıca şeker kamışı yetiştiriciliği, önem taşıyan bir husus haline geldi. Böylece şeker kamışı yetiştiriciliği hem ürünün ticaretini yapanlar için hem de bu ürünü vergilendiren devletler için bir gelir kaynağı oldu.²²⁴ Şeker kamışından elde edilen şeker, o dönemde üretimi az ve ilaç niyetine kullanılan, pahalı bir madde idi. Ancak sarayın ihtiyaçlarını karşılayan şeker, İstanbul'a Kıbrıs ve Mısır'dan gelirdi. Bilhassa Anadolu'da ta 1930'lara kadar, bu sebeple şekerden daha çok bal, baldan da çok kuru üzüm ve pekmez tüketildi.²²⁵ Bala kıyasla daha pahalı olan şeker, mutfaklarda az bulunur ve yüksek dereceli devlet adamları için düzenlenen ziyafetlerde kullanılırdı. Daha alt kademedeki bulunanların yemekleri ise bal ile pişirilirdi. XIX. yüzyılda şeker pancarının devreye sokulmasıyla şeker fiyatlarında düşüş görüldü. Böylece şeker üretimi de tüketimi de artmaya başladı. Osmanlı'nın bazı seçkin grupları ise Batılı görünme çabasıyla gösteriş için mutfaklarında şeker kullanmayı tercih ettiler.²²⁶ Lüks bir madde olarak görülen şekerin Osmanlı'daki yaygın kullanımı XIX. yüzyılda başladı.²²⁷

1.2.5. Yağlar

Tarihi seyir içinde sağlıkta, aydınlatmada, kozmetikte ve son olarak beslenmede zeytinyağının kullanıldığı bilinir. Zeytinyağının insana gençlik ve güzellik kattığı inancı, Antik dönemde yaygın olarak görülür. Bilhassa tıp biliminin kurucusu olan Hipokrates hastalarına zeytinyağını “şifa verici” olarak tavsiye eder. Türkler hayat tarzlarından dolayı uzun bir süre hayvani yağlar tüketmişlerdir. Osmanlılar zeytin ağaçları ile dolu bir coğrafyada yaşamalarına rağmen yıllarca Kefe'den gelen tereyağları ile beslenmeyi tercih ettiler. Osmanlı'da zeytinyağı aydınlatma haricinde sabun imalında, saray atlarının koşumlarının yağlanması, ilaç yapımında, makinelerin yağlanması, yemek yapımında ve tersanenin ihtiyacının karşılanması gibi pek çok alanda kullanılırdı.²²⁸ Bilhassa Osmanlı'da ibadethanelerde (bütün mescitlerde, Hayratlarda ve camilerde) zeytinyağı aydınlatma aracı olarak kullanılırdı. Sabun üretimi

²²⁴ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*, çev. Heval Buçak, İstanbul, Oğlak Yayıncılık, 2018, s. 93.

²²⁵ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfakları*, s. 54.

²²⁶ Ekin, a.g.m., s.172-173.

²²⁷ İlber Ortaylı, “İstanbul Albümünden Parçalar”, *İstanbul'dan Sayfalar*, İstanbul, Hil Yayınları, Ağustos-1986, s. 154.

²²⁸ Faruk Doğan, “Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi”, *Türk Mutfakları*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, 2015, s. 231-232.

de zeytinyağının en çok tüketildiği başka bir alanı oluşturur. Zeytinyağı tüccarlarının Osmanlı'daki en büyük rakipleri *sabuncu esnafları* idi. Zeytinyağlı sabunların sağlık açısından ne kadar faydalı olduğu günümüzde de belirtilir.²²⁹ Osmanlı Devleti'nde XIX. yüzyılın sonuna kadar süregelen “*yağ değirmenleri*” ve “*evlerde zeytin ezme*” yöntemleri ile zeytinyağı elde edilirdi. Osmanlı'da zeytinyağı kullanımının Rum ve Yahudiler aracılığı ile yaygınlık kazandığı bilinir. Ayrıca konaklarda ve sarayda çalışan Frenkli aşçılar vasıtasıyla da zeytinyağı kullanımının arttığı söylenir.²³⁰

Osmanlı mutfaklarında zeytinyağı kullanımı XIX. yüzyılı bulmaktadır. Rum mutfaklarında tüketilen zeytinyağı gelişen fetihler vasıtasıyla Osmanlı mutfağında yerini aldı. XIX. yüzyılın ortalarında ise zeytin üretimi daha kaliteli olarak yapıldı ve üretimi yaygınlaştı. XIX. yüzyılın ilk çeyreğine kadar İstanbul'un ihtiyacı olan zeytinyağının merkezi yönetim tarafından belirlenen bir fiyat ile gönderilme zorunluluğu ve artan Avrupa talebi, daha fazla fiyat teklif eden yabancı tüccara satışını yani kaçakçılık sorununu ortaya çıkardı. Bu sorun ile mücadele İmparatorluğun sonuna kadar devam etti. Tanzimat'ın ilanıyla birlikte ticaret serbest hale geldi ve zeytinyağı üretim ve tüketiminde değişiklikler ortaya çıktı. Devletin zeytinyağı üzerindeki tekeli kaldırması bunun en belirgin kanıtıdır. Osmanlı'da 1851 yılında modern yağ fabrikalarının ilk örneğinin İzmir'de kurulduğu bilinir. Osmanlı'da en kaliteli zeytinyağı üretimi ise bütün halkı Rum olan Ayvalık ve çevresinde yapılırdı.²³¹

Osmanlı'da daha çok Güney Akdeniz, Ege ve Marmara'da Yahudi ve Rum mutfaklarında zeytinyağı ile pişirilen yemekler tüketilirdi. XIX. yüzyılın ikinci yarısında Yunanistan ve adalardan göçler yoluyla gelen Türklerin, zeytinyağlı yemekleri beraberinde getirdikleri ve saray mutfaklarına zeytinyağının bu şekilde eklendiği söylenir. Saray mutfaklarının da bu yemekleri kendi damak tatlarına göre uyarladığı bilinir.²³² Kandiye (Girit) ve Zanta (Varadin) bölgelerinden padişahın yemekleri için zeytinyağı getirilirdi. Zira buralardan getirilen zeytinyağının, Mora zeytinyağına kıyasla

²²⁹ Zeki Arıkan, “İstanbul’a Zeytinyağı Gönderilmesi”, *Zeytinin Akdeniz’deki Yolculuğu Konferans Bildirileri*, ed. Alp Yücel Kaya-Ertekin Akpınar, İzmir, 2018, s. 42.; Faruk Doğan, a.g.m., s. 238.

²³⁰ Faruk Doğan, a.g.m., s.235, 240.

²³¹ Faruk Doğan, a.g.m., s.233-236.

²³² Filiz Çolak, “Osmanlı Devleti’nin Son Yıllarında Anadolu’da Zeytin ve Zeytinyağı Üretim ve İhracatı (1908-1922)”, *Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi*, Haziran-2021, c. 8, sy. 2, s. 633.; Faruk Doğan, a.g.m., s. 241.; Arıkan, a.g.m., s. 41.

daha berrak, lezzetli ve tatlı olduğu bu yüzden tercih edildiği söylenir. Ayrıca saray tüketiminde artan tereyağı ile zeytinyağı şehirdeki dükkânlara satılırdı.²³³

Mutfakta kullanılan araç gereçlerden pişirme zamanına, baharatlardan yağa kadar birçok öge yemeğin tadını belirlemektedir. İstanbullulaşmış Rumların birçoğu XIX. yüzyıl ortalarına kadar tereyağı, kuyrukyağı, Kefe üzerinden ithal edilen zibiryağı veya sadeyağ ile pişmiş yiyecekleri tüketirdi. Zeytinyağını tercih edenler ise Egenin batı kıyılarında doğup büyüyen İzmirli, İmrozlular, Sakızlılar, Midilliler ve diğer adalılardı. Orta Anadolu mutfaklarındaysa çoğunlukla beziryağı ve susam gibi sıvı yağlar kullanılırdı. Osmanlı topraklarında demir rayların döşenip ticaretin hızlanmasıyla bu durumun son bulduğu bilinir. XVII. yüzyıl Osmanlı arşiv belgelerine göre saray mutfağına, Ürgüp'e bağlı Sinasos'tan susamyağının gittiği söylenir. Sinasos'ta susamyağı üretiminin ve tüketiminin yaygın olduğu düşünülür. Susam yağı XX. yüzyılın başlarına dek Balkanlar'da, Trakya'da, Bulgaristan'da, İstanbul'da ve en çokta Selanik çevresinde tüketildi.²³⁴

1.2.6. Etler

Osmanlı yemek kültürünün temel öğelerinin başında et gelir. Et Türk mutfağındaki yerini yüzyıllarca koruduğu gibi, imparatorluk döneminde de sosyal itibarı yüksek bir besin maddesi olma vasfına sahip oldu. XVI. yüzyıldan XVIII. yüzyıla kadar İstanbul'un orta ve üst sınıfının sofrasında her gün iki, üç hatta dört çeşit et yemeği bulunurdu. Yoksul kesimin ise lop parça eti ya sarayın çeşitli sebeplerle verdiği ziyafetlerde ya da kurban bayramlarında yiyebildikleri söylenir. Bazı Osmanlı kaynakları Osmanlıların tavşan etinden iğrendiklerini belirtmesine karşın Şeyhi kişniş ve kimyonla pişirilen tavşan etinden söz eder. Osmanlı'da sığır tüketiminin XIX. yüzyıla kadar çok az olduğu görülür. Çoğunlukla pastırma imalatında kullanılan sığır eti sofraya yemek olarak nadiren getirilirdi. Dernschwam Türklerin et sevgisini şu şekilde aktarır: *“Koyun eti onların (Türklerin) en çok sevdikleri şeydir; her yemeği onunla yapar, haddinden fazla kullanırlar. Türkiye'de sığır eti az tanınmıştır. Çarşı pazarda pek bulunmaz... Fazla sığır kesmek adet değildir.”* Sığır ve dana eti tüketiminin XIX. yüzyıldan sonra Osmanlı mutfağında yaygınlık kazandığı görülür.²³⁵ XVIII. ve XIX.

²³³ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 115-116.

²³⁴ Marianna Yerasimos, “Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları”, s. 226-227.

²³⁵ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 79-80.

yüzyılda padişahın mutfağı için her yıl sonbaharda pastırma hazırlığına girişildiği ve pastırmalar için eti çok lezzetli ve yumuşak olan gebe ineklerin tercih edildiği söylenir. Saray mutfaklarına günlük temin edilen bir diğer etler ise mevsiminde yüz kuzu, on dana, iki yüz koyun, iki yüz hindi, yüz çift güvercin ve elli kaz idi.²³⁶

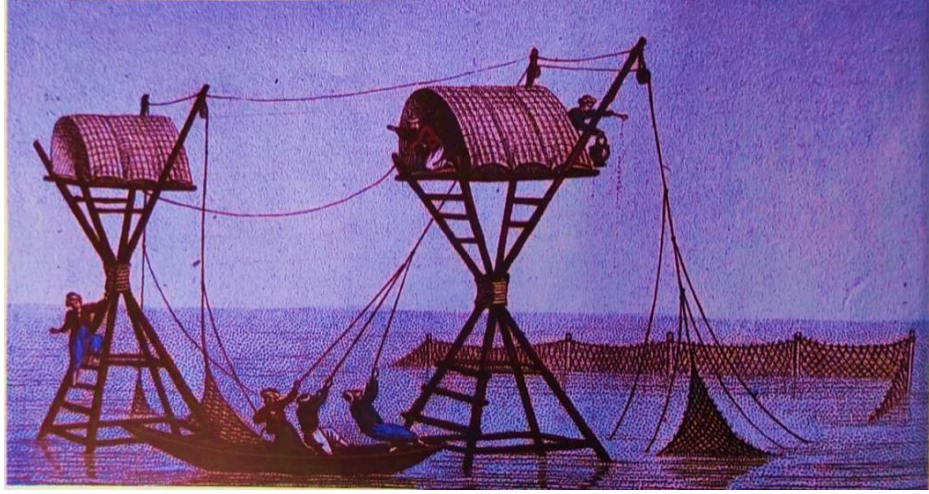
Osmanlı Devleti'nde bulunan Rum cemaatinin mutfağında balıklar bahsine gelince, balıklar “kanlı” yaratıklar oldukları için Ortodoksların perhizinde yalnızca özel günlerde tüketilirdi. Hatta tüketiminin zorunlu hale getirildiği bilinir. Osmanlı payitahtında ve başka kıyı kentlerinin pazarlarında balığın ucuz, bol ve çeşitlerinin olduğu bilinir. Fakat Kapadokya gibi deniz ve tatlı su kaynaklarının bulunmadığı bölge ve köylerde, balık ihtiyacı tuzlanmış veya kurutulmuş balıklarla karşılanırdı. Kapadokya'daki Rum Sinasosluların (Nevşehir ilinin Ürgüp ilçesine bağlı olan Mustafapaşa isimli kasabanın eski adıdır.) beslenme alışkanlıkları, XIX. yüzyıl başında İstanbul'daki havyar piyasasını ellerinde tutan Sinasoslu Rum havyar tüccarlarının, balıkla iç içe geçen İstanbul'daki yaşamlarını etkilediği bilinir. Öyle ki Sinasoslu Rum kadınlarının giderek balık tütsüleme ve tuzlama konusunda uzmanlaştığı görülür. Sonbaharda Avanos'tan (Kızılırmak'tan) gelen kefaller taze tüketilir ayrıca kalan kefallerin aralık ayında epeyce yağlandıktan sonra bir kısmı tuzlanıp fiçılara bastırılır bir kısmı da tütsülenip isli kefal yapılarıdır.²³⁷

İstanbul halkının balık tüketimiyle ilgili bulguları, henüz bir resim ortaya koyamamaktadır. Son zamanlarda oluşan kanaat ise XIX. yüzyılda şehir halkının balığa ilgisinin arttığı yönündedir. Ancak klasik dönemde balık tüketiminin kısıtlı olduğu ve XIX. yüzyılda da sarayın hala balığa karşı bir mesafe sergilediği belirtilir. 1640 tarihli narh defterinde ise yirmi altı çeşit balığa narh verildiği görülür. Şehir pazarında satılan balıkların sadece Rum cemaati müşterileri olmamakla birlikte halk arasında da balığa olan ilginin XVII. yüzyılda yeterince var olduğu söylenir. Hatta Şirvani'nin XV. yüzyıla ait kitabında dahi on iki adet balık yemeği tarifinin bulunması bu varsayımı kanıtlar niteliktedir.²³⁸

²³⁶ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 116.

²³⁷ Marianna Yerasimos, “Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları”, s. 222-223.

²³⁸ Bilgin, “Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü”, s. 242.



Görsel 1.9: İstanbul’da dalyan. Jules Laurens’in gravürü, yaklaşık 1850’ler²³⁹

Saray mutfaklarının önceki dönemlerine bakıldığında kuzu ve koyun etinin; pilav, sebze, çorba yemeklerinde ve böreklerde bolca kullanıldığı görülür. XIX. yüzyılda ise piliç, yumurta ve tavuk kullanımında belli bir artışın olduğu gözlemlenir. Aynı dönemin mutfak kayıtlarında deniz ürünleriyle ilgili olarak mersin, mercan, sardalye balıklarıyla çiroz ve lakerdaya rastlanır. Mutfaktaki deniz ürünleri kullanımında gözle görülür bir artışın olduğu söylenir. III. Napoleon İstanbul’a geldiğinde verilen ziyafetler için saray mutfaklarına iki kere ıstakoz alındığı ve Fransız ziyafetlerinde de balık türlerinin saray mutfaklarına alındığı bilinir.²⁴⁰

II. Mahmud döneminde sofraya için alınan ürünlerin içinde av kuşlarının da olduğu belirtilir. II. Mahmud ve annesinin sofrasında güvercin ve bıldırcın gibi av hayvanlarının yer aldığı ve ziyafetlerde kullanıldığı bilinir.²⁴¹ 1720 yılındaki sünnet şenliği ziyafetleri için satın alınan yiyecekler arasında 8.000 kaz, 3.000 tavuk, 2.000 hindi, 2.000 güvercin ve 1.000 ördek vardı. Geçen zaman içinde sarayın kümes hayvanı tüketiminde değişiklik olmadığı gözlemlenir. Amerika’dan gelen yeni bir tür olan hindinin, yemek listelerine eklendiği görülür. Hindinin Osmanlı mutfağına ne zaman girdiği tam olarak bilinmez. XVIII. yüzyıl başlarına ait olan belgelerde hindinin “Makyan-ı Mısri” adıyla geçtiği görülür.²⁴²

²³⁹ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfakları*, s. 164.

²⁴⁰ Eksin, *a.g.e.*, s. 43.

²⁴¹ Arif Bilgin, Özge Samancı, “II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfakları”, s. 327.

²⁴² Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfakları*, s. 81-84.

Yeni Dünya'nın eski Dünya'ya verdiği en güzel hediyelerden biri şüphesiz ki hindidir. XVII. yüzyılın sonlarına doğru hindinin Avrupa'da ortaya çıktığı görülür. Bunların ise çok miktarda ve bilhassa da Bourges dolaylarında sahip oldukları bir çiftlikte yetiştiren Cizvitlerin getirdiği söylenir. Afrika'da bulunmayan hindinin, doğal ve yabancı haliyle bulunduğu tek yer Amerika kıtasıdır.²⁴³ Güney Amerika'dan getirilen hindi, İspanyollar aracılığı ile Osmanlı'ya satıldı. Böylelikle Avrupa'ya bu yeni ürünün Türkler sayesinde yayıldığı söylenir. Bu sebeple İngilizler hindiyi *turkey* olarak adlandırdı ve İngilizceyi anadili olarak kabul eden Amerika'ya da hindi *turkey* ismi ile yerleşti.²⁴⁴ Osmanlı'nın son dönemlerinde konakların kümeslerinde hindi beslendiği bilinir. Osmanlı saray mutfaklarında hindi etinin çoktan yer aldığı görülür. Ayrıca bu dönemde hindi yumurtasının değerli görülüp tüketildiği varsayılır.²⁴⁵

1.2.7. Tatlılar

XVII. yüzyılda İspanya'ya getirilen çikolatanın bilhassa keşişlerin ve kadınların aşırı düşkünlükleri sayesinde tüketiminin çok hızlı yaygınlık kazandığı söylenir.²⁴⁶ Osmanlı'da ise çikolata XIX. yüzyılda yaygınlaştı. Çikolatanın XVII. yüzyılda İspanya'ya getirildiği ve XVIII. Louis'in (1601-1643) meslektaşlarına ve karısı Anne d'Autriche'ye çikolata hediye gönderen keşişler vasıtasıyla moda olup yaygınlaştığı söylenir. 1840 ve 1850 yıllarında çikolata reklamlarının gazetelerde başladığı görülür. Vallauri Pastanesi çikolata tarihi için Osmanlı'da mühim bir mekânı oluşturur. Sultan Abdülmecid döneminde bu pastane daha sonraları *şekerci başı* (1858) olarak karşımıza çıkar.²⁴⁷ Abdülaziz (1861-1876) dönemi için Refik Halid Karay *Üç Nesil, Üç Hayat* adlı eserinde çocukların ne yiyip ne içtiklerini sıralar ve bunların öteden beri bilenen şeyler olduğunu ekler. II. Abdülhamid (1876-1909) döneminde sütlü un, çikolata ve bisküvi gibi Frenk tarzı yiyecekler bunlara eklenir. Hatta bu ürünlerin İstanbul tarafında sadece Aksaray yokuşunda iki dükkânda mevcut olduğunu da aktarır.²⁴⁸ Amerika'dan gelen ürünlerin kervanına dâhil olan ayçiçeği, patates, yer fıstığı ve çikolatanın (yani kakao) Cumhuriyet döneminde yaygın olarak tüketildiği bilinir.²⁴⁹ Paris'e elçi olarak

²⁴³ Brillat-Savarin, *a.g.e.*, s. 73-74.

²⁴⁴ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 118.

²⁴⁵ Abdülaziz Bey, *a.g.e.*, s. 283.; Solmaz, *a.g.t.*, s. 92.

²⁴⁶ Brillat-Savarin, *a.g.e.*, s. 103.

²⁴⁷ Solmaz, *a.g.t.*, s. 90.

²⁴⁸ Refik Halid Karay, *Üç Nesil Üç Hayat*, İstanbul, İnkılap Kitabevi, 2009, s. 17, 22.

²⁴⁹ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 118.

gönderilen Yirmisekiz Çelebi Mehmet Efendi'nin katıldığı bir ziyafette, kendisine çikolata sunulduğu fakat kendisinin bu ikramı es geçtiği söylenir.²⁵⁰

Osmanlı'da XIX. yüzyılda, Türk dondurmasının meyve suyunun, süt ve karla karıştırılması neticesinde elde edildiğine dair bilgiler vardır. Bilhassa Osmanlı Devleti'nde sarayda dondurmanın tüketildiği bilinir. Ayrıca arşiv belgelerinde bir *dondurmacı esnafı* da yer alır.²⁵¹ Türk ordusunda 1835-1839 yıllarında askeri öğretmen olarak çalışan, akabinde Almanya'da mareşallik rütbesine kadar yükselen Helmuth von Molkhe, anılarında İstanbul Boğazı'nda *Küçüksu Çayırı*'nda verilen bir ziyafette dondurma ikram edildiğini ve bu ikramın yemeğin ortasında gerçekleştiğini aktarır.²⁵²

İstanbul sokaklarında XIX. yüzyılda Priştineli ve Debreli seyyar satıcıları, başlarında tablalarla maniler okuyarak kaymaklı *muhallebi* satarlardı. Esasen Osmanlı mutfağının en sevilen tatlısı muhallebi idi. Sultan sofralarında ve XV. yüzyıldan beri şöenlerin en makbul ikramlarında yer alan muhallebi, Osmanlı mutfağında eksik olmazdı. *Sütlü aş* 'tan gelen *sütlaç* ise geleneksel sütlü tatlılarından birini teşkil eder. XVI. yüzyılda Dernschwam'ın anlattıklarına bakılırsa, sütlaç tatlıdan çok pirinçli tatlımsı bir çorba olarak yapılmaktaydı. Değişen yemek alışkanlıklarıyla birlikte "sütlü aş" ın da yemek kategorisinden tatlı kategorisine geçtiği görülür.²⁵³

XIX. yüzyılda da günümüzde olduğu gibi helva ırmik ile yapıldı. Türk tatlılarının olmazsa olmazları arasında olan kestane şekerinin ise Osmanlı'da ortaya çıkması XX. yüzyılın başlarına denk gelir. Bu tatlının imal edilmesini Osmanlılar, *Cuneolulardan* (İtalya'nın kuzeyindeki bir şehir) öğrendi.²⁵⁴ Kestane şekeri günümüzde Bursa'nın meşhur tatlılarından birini oluşturur. Bu şeker Bursa ili sınırları içindeki Uludağ'da yetişen kestanelerden elde edilir.

²⁵⁰ Pedani, *a.g.e.*, s. 56-57.

²⁵¹ Alev Gözcü, Eren Akçiçek, a.g.m., s. 292.

²⁵² Gürsoy, *a.g.e.*, s. 116-117.

²⁵³ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 270.

²⁵⁴ Pedani, *a.g.e.*, s. 63.



Görsel 1.10: Şekerci. Anonim taşbaskı, XIX. yüzyıl²⁵⁵

XVIII. yüzyılda ilk adı “*rahatü’l-hulkum*” olan *lokum*, köfter ve pelteden gelişerek ortaya çıktı. İstanbul’u XIX. yüzyılda ziyaret eden seyyahların, lokumu severek tükettikleri ve yurtdışında yapılmasına katkı sağladıkları bilinir. Avrupalı şekercilerin lokumu taklit etmeye çalıştığı ve lokumu nişasta yerine jelatinle yapmayı denedikleri söylenir. XIX. yüzyılın ortalarında Osmanlı’dan İngiltere ve Fransa’ya lokum ihracatı yapıldı. Charles Dickens’in *Edwin Drood*’de adlı romanında 1870’lerde İngiltere’de bir lokum dükkânının açıldığı görülür. Ayrıca İngiltere’de bilhassa Noel için lokum alındığı eserde de belirtilir.²⁵⁶

Erzurum öncelikli olmak üzere Türkiye’nin çoğu ilinde yapılan *demir tatlısı*, Amerika, İsveç, Almanya, İtalya, Suriye, İspanya, İran ve Endonezya gibi çoğu ülkede de yapılmaktadır. Bartolomeo Scappi’nin 1570 tarihli yemek kitabında demir tatlısının en eski tarifi bulunur. XIX. yüzyılda Amerika’ya ve İtalya’dan diğer Avrupa ülkelerine yayılan demir tatlısının kökeni bilinmemekle birlikte İzmir, İstanbul gibi kozmopolit şehirlerde değil de Anadolu köyleri, kasabaları ve şehirlerinde yaygın olarak yapıldığı, halk mutfağında köklü bir gelenek olduğu ve Osmanlı topraklarından İtalya’ya yayıldığı düşünülür.²⁵⁷

²⁵⁵ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfakı*, s. 247.

²⁵⁶ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 20-21.

²⁵⁷ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 21.

Her cemaatin dini kurallara dayanan birbirinden farklılaşmış mutfak kültürleri olmasına karşın, yine de İstanbullu Hristiyan, Yahudi veya Müslümanların ortak ziyafet sofralarından söz edilir. Tıp doktoru Pouqueville, 1798 yılında “*Türklerin ya da Rumların dışında herkesin midesine kurşun gibi oturan kurabiye, helva, kadayıf ve isimleri gibi barbar diğer yiyecekler*” dediği zaman iki cemaatin de ortak beğenileri vurgulayıp onların haricinde herkes için (yani bütün Avrupalılar için) yabancı hatta tehlikeli olabilecek yiyeceklere işaret ederdi. Rumların ziyafet sofralarında bu yiyecekler hiç eksik olmazdı. Hatta XIX. yüzyılın ardından yanlarına yenileri eklendi. Sofraya zeytinyağını getiren sebeplerin ardı sıra yayımlanmaya başlayan Batı kaynaklı yemek kitapları sayesinde 1888’de anonim bir yazarın yazdığı gibi; kotlet, krema ve daha yüzlerce yeni tadın İstanbullu Rumların mutfağına girdiği görülür.

“Rumlar, eklektik olduklarından Avrupa ve Asya mutfak sanatından iyi olan ne varsa, onu sahiplendiler. Bu sebepten İstanbul Rum’unun sofrasında hem pilav hem turta ile karşılaşsınız. Musakka püreyi selamlar, krema tavukgöğsünü sıhhat ve afiyet temenni eder, sarmalar kotletlerin önünde iltifatkarane eğilirler.”²⁵⁸

XIX. yüzyılda Osmanlı’da düzenlenen *helva sohbetleri* toplumun sosyalleşmesinde rol oynadı. İstanbul halkının komşuları ve yakın akrabalarıyla kış gecelerinde bir araya gelip tertipleedikleri eğlence ortamlarının başında helva sohbetleri gelirdi. Helva sohbetleri eğlence tarihi yönünden mühim bir dönem olan Lale Devri’nden sonra yaygınlık kazandı. Helva sohbetleri günümüz sıra geceleriyle benzerlik gösterir. Gerek helva yapılırken gerekse yenilirken şarkılar türküler söylenir, sazlar çalınırdı. Kadınların sohbet düzenlerken en çok tercih ettiği helvalar arasında gaziler helvası, ırmik helvası ve keten helvası yer alırdı. Esnafların düzenledikleri helva sohbetleri ise evdekilere kıyasla daha renkli ve daha geniş katılımlı olurdu. Osmanlı’da genellikle kış aylarında yapılan helva sohbetleri, özellikle kent ve kasabalarda yaygın hale geldi.²⁵⁹

²⁵⁸ Marianna Yerasimos, “Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları”, s. 228.

²⁵⁹ Ali Şükrü Çoruk, “Osmanlı İstanbul’unda Halkın Eğlence Hayatı”, *Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, ed. Coşkun Yılmaz, Feridun Emecen, Yunus Uğur, İstanbul, İSAM ve Kültür AŞ Projesi, 2015, c. IV, s. 307-309.; Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfak Tarihi*, s. 75-77.

1.2.8. Ekmek

Sarayın ve İstanbul'un fırınlarında XVIII. yüzyılın sonuna kadar üç çeşit ekmek çıktığı bilinir. Bunlar; kalitesi düşük kepekli undan yapılan şişkin ve yuvarlak somun (Yunanca *psomos*'tan); Yeniçerilerin günlük tayını olan, İstanbul halkının da en çok tükettiği, kaliteli undan yapılan, yassı, yuvarlak ve yumuşak kabuklu *fodula* (Yunanca pidecik anlamına gelen *pitula*'dan); ve paşaların, sultanların ve üst düzey görevlilerin tayını olan *has ekmek*'tir.²⁶⁰ Bursa ve çevresinde yetiştirilen özel buğday Bursa'daki değirmenlerde öğütülür ardından padişah için yapılan ekmeklerde kullanılırdı.²⁶¹

XIX. yüzyılda sofraların en temel ürününü oluşturan ekmeklerin, bu dönemde başka bir yenilik olarak karşımıza çıktığı görülür. Ekmeklerin klasik dönemdeki *pide bükümlü* ve *safranlı fodula* gibi ekmeklerden farklı olarak *francala-yı has*, kepekli undan elde edilen *nan-ı adi* gibi çeşitlerinin çıktığı görülür. II. Mahmud döneminde ekmeğin önceki dönemlerdeki gibi sarayda çok farklı türden ve kaliteden üretildiği bilinir. Belgelerde adı geçen; nan-ı has, nan-ı aziz, somun ve nan-ı fodula ise bir diğer ekmek çeşitlerini oluşturur.²⁶²



Görsel 1.11: XVII. yüzyılda bir Ermeni ekmekçi. Anonim suluboya²⁶³

²⁶⁰ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 139.

²⁶¹ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 115.

²⁶² Arif Bilgin, Özge Samancı, "II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", s. 332.

²⁶³ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 143.

Has Ekmekçibaşı (etmekçibaşı) denetiminde çalışan Has fırınında pişen lezzetli, bembeyaz has ekmek dışında saray fırınlarında padişaha, valide sultana, hareme, şehzadelere ve padişah kızlarına her gün bolca dağıtılan halka simitler, tatlı ekmekler, pideler, yağlı halkalar, susamlı çörekler, şekerli çörekler ve poğaçalar pişerdi. Unlu mamul tüketiminde, saray halkı kadar İstanbul halkı da meraklıydı. Halk çoğunlukla çörekçilerin, ekmekçilerin, börekçilerin, peksimetçilerin (pişirildikten sonra dilim dilim kesilip ısıyla kurutulmuş, uzun süre bozulmadan duran bayatlamayan ekmek), gevrekçilerin, kahçıların (Farsça kuru poğaçaya türünden üçgen çarşı böreği.), pidecilerin, simitçilerin, lokmacıların, kadayıfçıların, kurabiyecilerin, gözlemecilerin, Şam börekçilerin imal edip dükkânlarında sıraya geçirdikleri veya araba üzerinde sattıkları ürünleri tükettirdi. Ayrıca üstü baharatlarla süslenmiş safranlı, çörek otlu, susamlı, yumurtalı çörekleri ve simitleri de tüketirlerdi.²⁶⁴

1.2.9. Osmanlı'da Yeni Bir Öğün: Kahvaltı

XIX. yüzyılın sonlarında hatta XX. yüzyılın başına kadar Osmanlı konak ve saray kültüründe, günde iki öğün yemek yeme alışkanlığının devam etmekte olduğu kaynaklar aktarmaktadır. Kuşluk vakti ve akşam gün batmadan yani iki öğün yemek yendiği çoğu hatırat ve anıda da aktarılır.²⁶⁵ XIX. yüzyılın son dönemi ile ilgili Abdülaziz Bey'in eserinde, vüzera ve ekâbir konaklarında hizmet etme usulleri bölümünde namazdan sonra kilerci kalfa tarafından ev sahibine kahvealtı getirildiği, ardından kahveci kalfa tarafından çubuk ve kahve verildiği aktarılır.²⁶⁶ Haremde ya da selamlıkta ise sabah kahvaltısının yenildiği belirtilir.²⁶⁷

Şeyhülislam Esad Efendi'nin 1732 tarihli *Lehçet-ül Lugat* adlı sözlüğünde kahvaltı terimi ilk kez geçmektedir. Ayrıca 1876 yılında yayınlanmış olan Ahmet Vefik Paşa'nın *Lugat-ı Osmani* 'sinde de kahvaltı teriminin geçtiği görülür. İstanbul'da 1882-1883 yılında basılmış *Ev Kadını* adlı yemek kitabının son kısmında yer alan kahvaltı sofrası, Osmanlı kültüründe kahvaltı âdetinin geç dönemde bilindiğini gösterir. Eserde alafranga ve alaturka sofra çizimleri arasında yer alan kahvaltı sofrası çiziminde, sofranın ortasında bulunan zeytin, peynir, ekmek ve reçel tabakları, bıçak ve çataklar ile

²⁶⁴ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 139-140.

²⁶⁵ Samancı, "Osmanlı Kültüründe Öğün Zamanları ve Kahvaltı", *Yemek ve Kültür*, ed. Özge Açıkol, İstanbul, Çiya Yayınları, İlkbahar-2009, s. 79.

²⁶⁶ Abdülaziz Bey, *a.g.e.*, s. 280.

²⁶⁷ Samancı, "Osmanlı Kültüründe Öğün Zamanları ve Kahvaltı", s. 80

beraber gösterilip yansıtılır. XIX. yüzyıl sonlarında kahvaltı etme alışkanlığının Osmanlı seçkin çevresinde bilindiğini Sultan Abdülhamit'in kızı Ayşe Sultan'ın anıları bize gösterir. Muhtar Katırcıoğlu Galata ve Pera 'da bulunan otellerin kahvaltı yapma alışkanlığının yaygınlaşmasında etkili olduğunu belirtir. Kahvaltı terimi Anadolu'da Burhan Oğuz'a göre; tütünaltı, kahvealtı, cibıgaltı (çubukaltı), cagaraaltı, sarfalık (safralık) gibi deyimlerle ifade edilir.²⁶⁸

Adab-ı muaşeret kitaplarının, kahvaltı alışkanlığının yaygınlaşmasında rol oynadığı bilinir. 1894 yılında yayınlanan Ahmet Mithat Efendi'nin *Avrupa Adab-ı Muaşeret*i Yahut *Alafranga* adlı eserinde Avrupa'daki umumi sofraları anlatırken sabahları *dejeuner*'den önce (öğle yemeği) çay ya da sütlü kahve ile ekmek, bal, tereyağı gibi şeylerden oluşan ince bir kahvaltı yaptıklarını buna *birinci déjeuner* adını verdiklerini belirtmektedir.²⁶⁹

Avrupa kültürünün etkisiyle Osmanlı toplumunda üçüncü bir öğün olan kahvaltının yer alması ve kahvaltıda sütlü kahve ile çayın yer alması bir yenilik olarak göze çarpmaktadır. Bu yenilik İstanbul seçkin çevrelerinde XIX. yüzyılın sonunda ve XX. yüzyılın başlarında tanınmaya başlandı. Osmanlı toplumunda XIX. yüzyıl sonlarından itibaren Batı kültürü ile olan etkileşimler neticesinde modernleşmenin getirdiği yeni çalışma şartları ve saatleriyle, ilkin İstanbul olmak kaydıyla şehirlerde üçüncü öğün olarak sabah kahvaltısı tanınmaya başlandı. Ayrıca seçkin çevrelerde XX. yüzyıl başlarında alafranga sofrada adabının benimsenmesine paralel olarak şokola (kakao), sütlü kahve ve çay eşliğinde kahvaltı yapma alışkanlığının zamanla tanındığı görülür.²⁷⁰

²⁶⁸ Samancı, "Osmanlı Kültüründe Öğün Zamanları ve Kahvaltı", s. 81-83.

²⁶⁹ Ahmet Mithat Efendi, *Avrupa Adab-ı Muaşeret*i Yahut *Alafranga*, haz. Fazıl Gökçek, İstanbul, Dergâh Yayınları, Ocak-2016, s. 70-71.

²⁷⁰ Samancı, "Osmanlı Kültüründe Öğün Zamanları ve Kahvaltı", s. 82.

İKİNCİ BÖLÜM

XIX. YÜZYILDA LEZZETİN MEKÂNLARI

2.1. Kahve/Kahvehaneler

Osmanlıların en köklü içeceği ve aynı zamanda en çok tükettikleri keyif verici içecek kahve idi. Kahvenin keşfedilen Etiyopya'nın ardından Arabistan Yarımadası'na taşındığı bilinir. XVI. yüzyılın ilk çeyreğinde Türkler tarafından bu bölgenin fethedilmesiyle birlikte kahve, Osmanlı kültürüne girmiştir.²⁷¹

Anavatani Habeşistan'ın (Etiyopya) Kaffa şehri olan kahvenin, Avrupa'da henüz bilinmiyorken Osmanlı'ya ilk olarak Kanuni devrinde Yemen'den getirildiği bilinir. Akdenizli ve Mısırlı tüccarlar, Osmanlı'nın kahve ticaretine başından beri hâkim idiler. XVII. yüzyılda Venedikli tüccarların kahveyi onlardan alıp taşımaya başladıkları söylenir. Osmanlı ordusu kahveleriyle birlikte Viyana kuşatmasından dönerken birkaç çuvalı surların dışında bırakmışlardır. Avrupalıların bu keyif verici içeceği, Viyana kuşatmasından sonra keşfettikleri söylenir. Osmanlı'da ulema takımı "kavrulunca kömür oluyor, içmek caiz değildir", diyerek kahveye önce karşı çıkmışlardır. İnsanların kahve içmek için bir araya gelip devlet aleyhine konuştukları da olurdu. Bu sebeple padişahların zaman zaman kahve içmeyi yasakladıkları bilinir. Kahve ocaklarında bazı dönemlerde çıkan yangınlar neticesinde başkentte kahvenin satılması ve içilmesi yasaklanarak felaketlerin önüne geçilmeye çalışıldı. Yeniçerilerin kodamanları uzun bir süre esas görevleri ile yetinmeyerek kahvecilik işine soyundular. Peykelere, aralıksız alçak iskemlelere oturan, nargile ve çubuklarla tütün içilen İstanbul'un "şark kahveleri" her devirde kente gelen yabancıların ilgisini çekmeyi başarmış ve yaptıkları gravürlere, resimlere de daima konu olmuştur.²⁷² Ayrıca kahvenin yaygınlığı ile oluşan kültür çevresi Türk folkloru ve edebiyatını etkileyip çoğu esere konu edildi.²⁷³ Kahve içme alışkanlığı, erkek tüketicilerin gündelik yaşantısında, günbatımından geç vakitlere doğru taşındı. Bu durum önceki dönemlerle mukayese edildiğinde erkeklerin ailelerinden ve hanelerinden daha uzun süre ayrı

²⁷¹ Kemalettin Kuzucu, "Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, 2015, s. 244.

²⁷² Eksen, *a.g.e.*, s. 138-139.

²⁷³ Kuzucu, "Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay", s. 244.

kalmaları demekti. Kahve bütün toplumsal kesimlerce, üstelik evde gücü yetmeyenlerin dahi sıkça uğramış oldukları mekânın bir içeceği idi.²⁷⁴

Türk kahvesinin çekiciliğini, pişirilen suyun özelliği, tozun kavrulma derecesi, ateşin cinsi, cezvenin hangi metalden elde edildiği ve pişirme süresi belirlerdi. Geleneksel Türk kahvesinde sade yani sudan başka bir madde kullanılmaz. Bunun yanında ağzı tatlandırmak adına bir parça lokum ve küçük bir bardak içerisinde su sunulurdu. Türk kahvesinin başka bir özelliği ise köpüklü ve telveli olmasıdır. Telve, içeceğe asıl lezzetini veren madde idi. Köpük ise kahvenin kokusunu kaçmasını engelleyen ve soğumasını önleyen kapak vazifesi görürdü. Ayrıca kahvenin hüpürtülerek içilmesi ayıp karşılanmaz, aksine sevimli bulunurdu. Çünkü içenin keyfini ve memnuniyetini yansıtan bu ses, kahvenin mükemmelliğini, lezzetini gösterir idi. XVIII. yüzyılın ikinci yarısından itibaren gerek Avrupalılar gerekse Osmanlılar nazarında “Brezilya Kahvesi” göz doldurmaya başladı. Fakat hazırlama metodu bakımından “Türk Kahvesi” değerinden hiçbir şey kaybetmedi. Belki de Türk kültürünün, Avrupa’ya kazandırdığı en önemli değer Türk Kahvesi’dir. Osmanlı Elçisi Süleyman Ağa’nın 1669-1670’lerde Paris’te bulunduğu sırada Osmanlı saray usulüne uygun merasimlerle kahveyi Fransızlara tanıttığı söylenir. Kral XV. Louis’in bundan etkilenecek kendi kahvesini pişirmeye başladığı ve metresi Madame de Pompadour’un Türk kıyafetiyle kahve içerken portresini yaptırıp Fransa’da kahvenin ün yapmasını sağladığı bilinir. Bunun ardı sıra 1835 yılında İstanbul’da olan İngiliz leydisi Pandoe’nin, koyu ve sıcak Türk kahvesini tattıktan sonra, yaklaşık iki yüzyıl kullanmalarına karşın, Avrupalıların kahve pişirmeyi öğrenememelerinin çok acıklı olduğunu belirtmesi de Türk kahvesinin önemini göstermektedir.²⁷⁵

Türklere göre kahve, çay kadar yararlı olup her tür kötülüğe karşı iyi gelirdi. Ancak şeker katıldığı takdirde sağlığa daha az fayda sağladığı da bilinir. Seyyah Jean

²⁷⁴Cem Doğan, “Öteki” *Modernleşme İstanbul’da Gündelik Hayat, Toplumsal Cinsiyet ve Marjinalitenin Sınırları (1830-1930)*, İstanbul, Kitabevi Yayınları-1. Baskı, 2021, s. 69.; Murat Belge, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İstanbul, İletişim Yayınları-15. Baskı, 2018, s. 299.; Tolga Ulusoy, “Kahvehane ve Kahve Tüketiminin Cinsiyetlendirilmesi: Erkekliğin Tarihsel Açıdan Yeniden Üretimi” s. 1-2, 14.

https://www.academia.edu/2475584/Kahvehane_ve_Kahve_T%C3%BCketiminin_Cinsiyetlendirilmesi?e_mail_work_card=title

²⁷⁵Walsh, *a.g.e.*, s. 334-335., Kuzucu, “İçecek Kültürü” *Osmanlı Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Sibel Öncel, Eskişehir, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Ocak-2019, s. 135.; Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 23.

Thevenot nezdinde, Türklerde kahve ve kahvehaneler konusunun önemi şu ifadeler ile belirtilir;

“Türk ülkelerinde kahve çok miktarda içilir, ister fakir, ister zengin olsun günde en az iki veya üç fincan içerler, kocanın hanımına temin etmeğe mecbur olduğu şeylerden birisi de budur. Herkesin geldiği kahvehaneler çoktur; kahve burada büyük kazanlarda pişirilir. Bu yerlere ne din ne de makam farkı gözetilmeksizin her çeşit insan gelebilir; buraya girmek ayıp değildir, birçokları konuşmak için gelirler; kahvehanelerin dışında gelip geçeni görmek ya da hava atmak isteyenlerin oturdukları üzerleri hasırla örtülü taş sıralar bulunmaktadır. Bu kahvehanelerde, herkesin ilgisini çekmek için, kahvehane sahibinin angaje ettiği ve günün büyük bir kısmında çalıp söyleyen çok sayıda kemancı, klarnetçi ve şarkıcılar bulunmaktadır. Şayet biri kahvehanede iken tanıdık kimselerin buraya girdiği görürse ve biraz da nazik bir kişi ise, kahvehane sahibine bağırarak onlardan para almamasını emreder ve bunu tek bir kelime ile ifade eder; zira onlara kahve ikram ettiği zaman sadece giaba yani “bedava” diye bağırır.”²⁷⁶

Türklerin kahveyi öğütmek için değirmen kullanmadığı, ahşap dibek tokmakları ile havanlarda ezdiği bilinir. Bu işlemle kahve değerlendirilmekte ve yüksek bir fiyatla satılmaktaydı. Türk usulüne uygun dövülen kahvenin, değirmenden çekilen kahveden daha lezzetli ve üstün olduğu bilinir.²⁷⁷ Osmanlı’da dövülmüş veyahut kavrulmuş kahveler, deriden yapılmış torba ya da kutularda saklanırdı. Kutuların ağız sıkı bir şekilde kapatılarak, kahve kokusunun kaçmaması için önlem alınırdı. Kahvenin taze kalmasına dikkat edilirdi. Öyle ki kahvenin lezzeti kahvenin tazeliğine bağlıydı. Osmanlı’da büyük evlerde her gün taze kahve kavrulur ve taze kahve satan sayısız dükkân bulunurdu. Bunların haricinde İstanbul’da ve devletin başka şehirlerinde, yalnız kahve dövme ve kavurma işiyle meşgul olan büyük mağazalar da açıldı. Osmanlı halkı kahvelerini bu mağazalara götürür, para karşılığında dövülmüş, kavrulmuş ve elekten geçmiş olarak geri alırdı. Osmanlı’da bu mağazaların müdürlerine “tahmis” denilirdi.²⁷⁸

Kahve, XIX. yüzyılın sonlarına kadar çiğ çekirdek olarak satılıp, evlerde tavalarda kavrulup ve el değirmeninden çekildikten sonra pişirilip içilirdi. Süleymaniye Medresesi’nde eğitim gördükten sonra, babasının çiğ kahve ve baharat

²⁷⁶ Jean Thevenot, *1655-1656’da Türkiye*, çev. Nuray Yıldız, İstanbul, Tercüman 1001 Temel Eser, 1978, s. 92.

²⁷⁷ Brillat-Savarin, *a.g.e.*, s. 97-98.

²⁷⁸ M. D’Ohsson, *a.g.e.*, s. 55.

satan dükkânında çalışmaya başlayan Mehmet Efendi, 1871 yılında iş başına geçmiştir. O zamana kadar çiğ çekirdek olarak satılan kahveyi; kavurup, öğütüp ve paketleyerek tüketime hazır bir şekilde İstanbul halkına sunmuştur. Bu yenilik ve sağladığı kolaylık sayesinde Mehmet Efendi kısa sürede ün yaptı. “Kurukahveci Mehmet Efendi” diye anılmaya başlandı. Kurukahveci Mehmet Efendi kuruluş döneminin karakteristiği, yabancı sermayeye ve dış ticarete açılan tarım ağırlıklı Osmanlı ekonomisinin hâkimi ve 1820-1913 Osmanlı iktisadi döneminin aynası olmuştur.²⁷⁹ XIX. yüzyılda kahve içme usulünün de değişime uğradığı görülür. Kahve küçük bir fincanda telveli olarak artık ikram edilmedi. Evvela gümüş bir ibrik vasıtasıyla telveleri süzdürülerek, içinde küçük bir maşa olan şekerlikle beraber sunulmaya başlandı.²⁸⁰

Tarih boyunca modernleşmenin, ticaretin, inançların ve fikirlerin uyarıcısı olan kahve; sosyal sistemleri, kültürleri ve hükümetleri yıkmaya yardım etmiştir. Batı’da ilk zamanlar gizemli bir “saracen şarabı” diye anılan kahve, çok geçmeden burjuvazinin ticaretini en çok yaptığı ürünlerden biri oldu. Kahve dünyanın farklı bölgelerinde, üretici ve tüketiciiyi, özgür ve köleyi, zengin ve yoksulu, az gelişmiş ve gelişmiş, kapitalizmi, geçmişi ve bugünü birbirine bağladı.²⁸¹



Görsel 2. 1: XVIII. yüzyılda kahve ve çubuk içen Osmanlı hanımı. Anonim suluboya. (Les portraits des differens habillemens qui sont en usage a Constantinople) Alman Arkeolojisi Enstitüsü İstanbul²⁸²

²⁷⁹ Benan Yücebalkan, Yağmur Yurtsever, “Osmanlı’da Kahve, Kahvehane Kültürü ve Bir Kurumsallaşma Hikâyesi: Kurukahveci Mehmet Efendi”, *Turkish Studies*, Ankara, Summer-2018, c. XIII, sy. 16, s. 301-302.

²⁸⁰ Walsh, *a.g.e.*, s. 428.

²⁸¹ Yahya Kemal Baştan, “Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü”, *Akademik Bakış Dergisi*, Yaz-2009, c. II, sy. 4, s. 82.

²⁸² Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 34.

Kahve, bir takım biyolojik ihtiyaçları karşılayan ve anlık lezzet yaşatan alelade bir içecek olmayıp, simgesel, kültürel ve toplumsal anlamlar barındıran bir maddeydi. Kahve evvela keyif verici bir niteliğe sahipti. Bu keyfi Batılı seyyahlar, kahve içenin bağdaş kurarak gözünü bir noktaya dikip tefekküre ya da hayale dalması biçiminde tarif etmekte, Avrupa'daki gibi savurganlık, eğlenme ve lüks tüketim anlayışına benzemediğini vurgulamaktadırlar. “*Gönül ne kahve ister, ne kahvehane/Gönül sohbet ister kahve bahane*” sözünde ifade edildiği gibi kahve, ortak paylaşımda bulunmak isteyenler için bir araç olarak algılanır. Kamusal, resmi ve özel mekânların en genel ağırlama yolu olan kahve, yoksullar için dahi mutlak bir zorunluluk halini almış, dostluğu pekiştiren veya anımsatan bir sembole dönüşmüştür. Bu anlayış ise “*Bir fincan kahvenin kırk yıllık hatırı vardır*” atasözünü doğurdu.²⁸³

Arapça kahve ve Farsça hane kelimelerindeki birleşimden oluşan kahvehane, kahvenin içildiği sosyal mekân olarak konumlandırılır. Günümüzde çay, kahve veya meyve suyu gibi alkolsüz çeşitli içeceklerin içildiği, nargilelerin tüketildiği, çeşitli kâğıt ve tavla oyunlarının oynandığı, televizyonun seyredildiği, müşterilerinin kitap ve gazete okuduğu mekânlara kahvehane denilir. Ayrıca kıraathane ve kahve olarak da isimlendirilir. Ekseriyetle erkeklerin toplu olarak oturduğu, futbol, siyaset ve ülke gündeminin konuşulduğu, sohbet vasıtasıyla bir sosyalleşme ve kaynaşma ortamının geliştiği mekânlardır. Osmanlı kahvehaneleri evvela, dergâh, tekke, cami gibi dini yerlerin, ev ve işyeri gibi mekânların dışında bir sosyalleşme merkezi olurken, zaman içinde iş bulma kurumu, haberleşme merkezi, otel, eğlence yeri gibi fonksiyonlarla değişime uğrayarak, yeni davranış kalıpları ve sosyal alışkanlıklar ortaya çıkaran bir mekân haline dönüştü. Kahvehaneler, yalnızca bir şeyler içilen yerler olmamakla birlikte, din dışı örgütlü eğlencenin yer aldığı, sosyal ilişkileri şekillendiren, kamuya açık toplumun geçirdiği dönüşümlere ayna tutan, kültürün üretilip tüketildiği işletmeler olarak toplumlar nazarında kabul görmüştür.²⁸⁴

İstanbul'da, özellikle müderris ve kadı mazullerinin vakit geçirdiği, işsiz güçsüz takımının gittiği kahvehaneler çoğalmaya başladı. Öyle ki büyükçe mansab ve rütbe sahipleri, imamlar ve müezzinler dahi bu kahvehanelerin müşterisi oldular. Halk

²⁸³ Kuzucu, “İçecek Kültürü” s. 135.

²⁸⁴ Ayşe Duvarcı, “Kültürümüzde İstanbul Kahvehaneleri ve Halk Edebiyatına Katkıları”, *Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi*, Batman, 2012, c. I, sy. 1, s. 76, 85.

ile dolup doluşan kahvehanelere özellikle gençler, üstelik sakalı çıkmamış çocuklar, girip çıkmaya başlayınca bir takım mutaassıp ulemanın kahveler aleyhine harekete geçmesine sebep oldu. “*Birer mesavi hanedir, kahvehanelere varmaktan meyhaneye varmak evladır*” demeye başladılar. Ardından kahvehanelere girilmemesi için mescitlerde ve camilerde nasihatler ve vaizler verilmeye başlandı. III. Murat döneminde fetva verilerek ilk kahve yasağı uygulandı ve kahvehanelere kilit vuruldu. Ancak yasakların uygulandığı bu dönemde kaçak yollar vasıtasıyla mahalle aralarında, çıkmaz ve ara sokaklarda koltuk kahveleri açıldı. Böylece payitahtın tanınmış uleması ve şeyhlerince bu müdavimler hoş görülerek kahve yasağı kaldırıldı.²⁸⁵

Osmanlı kahvehaneleri, hem kahvehanedeki köçek, meddah gibi başka çalışanlarıyla hem de uşaklarıyla ve de şüphesiz müşterileriyle sakalsız ve genç oğlanların en mühim mekânları arasında yer aldı. Bu durum hem bir takım kahvehane tasvirlerinde hem de kahvehane hakkındaki yazılı kayıtlarda açıkça görülür. Kahvehanelerde en çok kahveci uşakları üzerinde yapılan edebi eserlerin diline dikkat çeken Mikhail, kahvehanelerin eril (kimi dillerde erkek cinsten sayılan sözcük, müzekker) bir dünya olarak algılanamayacağı, bu mekânlarda değişik arzuların ve kimliklerin bir arada yer aldığını ve “toplumsal cinsiyet heterotopyası” olarak görülmesi gerektiğini savunur. Ayrıca Osmanlı hukuk sisteminde sakalı çıkmamış gençlerin korunduğuna dair fetvalarda bulunur. “Oğlan” olarak tanımlanan sakalı çıkmamış gençlerin bu fetvalarda müştaha kabul edilerek, koruma altına alındığı bilinir. Sakalsız olmalarından mütevellit kadınlara benzetilen bu oğlanlar, kadınlarla iletişimin kısıtlı olmasından dolayı Osmanlı toplumunda doğal olarak arzu ve şehvetin nesnesi olarak görülürlerdi. Dolayısıyla onlarla doğrudan temasın olduğu mekânlar kahvehaneler olarak kabul edilir.²⁸⁶

Amerika yeni tatların ve yeni ürünlerin geldiği coğrafya olması yönünden önem taşımaktadır. Osmanlı’ya 1600 yılında Amerika kıtasından birkaç İngiliz denizci tarafından ilk ürün olan tütün getirildi. Tütün ilkin tıpta, rutubet kaynaklı hastalıkların tedavisinde kullanıldı. Ancak kokusunun mide bulandırması sebebiyle birkaç din adamı tarafından bu ürün haram sayıldı. O zamanlar sayıları az olan ve zor açılan

²⁸⁵ Reşat Ekrem Koçu, *Tarihimizde Garip Vakalar*, İstanbul, Varlık Yayınları, Kasım-1971, s. 39-40.

²⁸⁶ Tülün Değirmenci, “Kahve Bahane, Kahvehane Şahane: Bir Osmanlı Kahvehanesinin Portresi”, *Bir Taşım Keyif: Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü*, ed. Ersu Pekin, Ankara, Kültür Bakanlığı Yayınları, 2015, s. 135.

kahvehanelerde, haram sayılan tütünün yaprakları içildi. Müşteriler tarafından kahve-tütün ikilisi büyük bir ilgiyle karşılandı. Kahvehanelerin devlet ricalı tarafından kapatılması için bardağı taşıran son damla ise tütün tüketimi oldu. Kahvehaneler 1580-1830 yılları arasında, türlü türlü yasaklamalara uğradı. 1633'te bir kahvehanede içilen tütün yüzünden çıkan yangında, başkentteki beş mahallenin yanarak küle dönmesi IV. Murad'ın baskıları arttırmasına sebep oldu. Nakışlı, havuzlu, ziynetli, fiskiyeli mükellef kahvehaneler yıkıldı. Yasağa rağmen açılan bir kısım kahvehaneye, Sultan Murad idam cezası uyguladı ve bu kahvehanelerin çatıları yere indirildi. Kahvehanelere karşı en sert uygulamalar ve yasaklar, IV. Murad tarafından uygulandı. Bu yasaklarda dini bağnazlıktan ziyade, devlet aleyhine aylak adamların dedikodu çıkaracak korkusu etkili olmaktaydı. Yıkılan kahvehanelerin yerine bekâr odaları ve nalbantlar inşa edildi. IV. Murad'ın (1640) uyguladığı bu yasaklar ölümüne dek sürdü.²⁸⁷ Kahvehanelerin genellikle sahipleri yeniçerilerden oluşuyordu. IV. Murad'ın aldığı tedbirler dolayısıyla yeniçerilerin politik güçlerini zayıflatmaya yönelikti. XVIII. yüzyılın ikinci yarısına bakıldığında, toplumda kahve ve tütün ikilisinin bir alışkanlık olarak yerini aldığı görülür.²⁸⁸

Osmanlı'da kahvehane sayısı süratle artmaktaydı. Kahve içmek ve yarenlik etmek maksadıyla buralarda toplanan, çeşitli zümrelerden ve farklı kültür seviyelerinden insanlar, çok hızlı oluşan bir sosyalleşme mekânı, kültürel birikim ortamı ve siyasi iktidar karşısında seslerini çıkarabildikleri bir kamusal alanı meydana getirdiler. Fakat Osmanlı geleneksel toplum kültürünü biçimlendiren saray, cami ve medrese haricinde, sivil bir anlayışla ortaya çıkan kahvehaneler, XVI. ve XVII. yüzyılda İstanbul'da, sıkça görülmeyen bir tepkiye maruz kaldı. Fitne yuvası ve miskinlerin buluşma mekânı olarak görülen kahvehaneler, evvela iktidar olmak üzere toplumun farklı kesimlerinin de tepkisi çekti. Başta Suriçi İstanbul olmak üzere İstanbul'da bulunan tüm kahvehaneler 1567 yılında kapatıldı. Ancak IV. Murad dönemi ve sonrasında uygulanan tüm yasaklara rağmen kahvehane sayıları XVI. yüzyılın sonunda altı yüze ulaştı. Hatta XIX. yüzyılın başlarında bu sayının 2.500'lere kadar çıktığı görülür. Böylece hem itibar hem de sayı olarak önemi artan kahvehaneler,

²⁸⁷ Z. Esra Çetinkanat, *Türk Kahve Kültürü ve Kahve Takımları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Seramik ve Cam Ana Sanat Dalı, İstanbul, 1997, s. 19.

²⁸⁸ Pedani, *a.g.e.*, s. 55-56.

zamanla mevcut toplumsal ve kültürel yaşamın içinde olmayı başardı. Kahvehaneler her ne kadar yalnızca erkek sosyalliğini barındırsa da Osmanlı kentindeki kamusal hayatın önemli bir bölümünü oluştuyordu. Evvela marjinal bir yenilik olarak görülen kahvehane, zamanla normalleşti ve toplumun kültürel, sosyal ve ekonomik gereksinimlerine cevap veren, merkezi bir konum haline geldi.²⁸⁹

Kahvehaneler devleti en çok uğraştıran şehir mekânlarını oluşturmuştur. Siyasi buhranların yaşandığı durumlarda, İstanbul kahvehaneleri devlet sohbetine cesaret edilen kötü üne kavuşmuş yerler olarak takibata uğradı. Padişahların bu mekânlardan şüphelenmesi için haklı sebepleri vardı. Öyle ki XIX. yüzyılda her yedi dükkândan bir tanesi kahvehane idi. Her üç kahvehaneden bir tanesinin sahibi ise “odabaşı”, “beşe”, “bostani” gibi yeniçeri unvanlarını taşırdı. Ayrıca esnafılık mesleğini yapan her iki yeniçeriden biri de kahveci idi. Din karşıtlığı, ahlaksızlık, yolsuzluk, gayrimeşru siyasi muhalefetin kötülükle dolu yatağı olarak gözüken kahvehanelere karşı olan padişahlar II. Selim, III. Murad, IV. Murad ve III. Selim olarak sıralanır. Kahvehanelerde oynanan Karagöz oyunlarının pek çoğu, XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren devlet nezdinde gözlem altına alındı. Evliya Çelebi de bu Karagöz oyunlarının içeriğini aktarır. Payitaht halkının gündelik siyasete karşı olan tutumları bu oyunlar aracılığıyla sergilenirdi. XVIII. yüzyıldan itibaren hamamlar kadınlar tarafından kahvehane olarak kullanıldı. XIX. yüzyılda bu hamamlarda kadınların casusluk yapıp, devlet aleyhine konuştuğu görülür.²⁹⁰

Kahvehaneler o dönemde insanların buluşup tartışacağı tek kamusal mekân olarak görülür. Ayrıca XVII. yüzyılda Osmanlı Devleti’nde etkili olan Kadızadeliiler olayı başladı, devlette bunun üzerine teyakkuza geçti ve kahvehanelere karşı önlemler aldı. Kahvehanelere uygulanan yasaklar, devlet nazarında kahvehanelerin sosyolojik

²⁸⁹ Ahmet Yaşar, “Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü”, *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi (TALİD)*, 2005, c. III, sy. 6, s. 239-240.; Fikret Yılmaz, “Boş Vaktiniz Var mı? veya 16. Yüzyılda Anadolu’da Şarap, Eğlence ve Suç”, *Tarih ve Toplum Yeri Yaklaşımları*, Bahar-2005, sy. 1, s. 47.

²⁹⁰ Kahraman Şakul, “Payitaht Halkı ve Siyaset”, *Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi (Siyaset ve Yönetim-I)*, ed. Feridun M. Emecen-Coşkun Yılmaz, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş., İstanbul, 2015, c. II, s. 117-118.; Cengiz Kırılı, “Kahvehaneler ve Hafiyeler: 19. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı’da Sosyal Kontrol”, *Toplum ve Bilim*, No:83, Ocak-2000, s. 68.; Kırılı, “Kahvehaneler: 19. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu’nda Kamuoyu”, *Osmanlı Kahvehaneleri: Mekan, Sosyalleşme, İktidar*, haz. Ahmet Yaşar, İstanbul, Kitap Yayınevi-3. Baskı, Ocak-2018, s. 111.

yönden gücünü gösterdi. Zira devlet bu yerlerde siyasi muhalefetin güç elde ettiğini varsayarak bu mekânları tehlikeli olarak nitelendirdi.²⁹¹

XIX. yüzyılda da bu durum değişmedi ve devlet lakırdısı eden kahvehanelerden birkaçının kapatılması istendi.²⁹² Kahvehaneler yasağın uygulandığı dönemlerde berber gibi farklı işlevlere dönüşerek faaliyetlerini sürdürdü. II. Mahmud döneminde yeniçeri ocağının kaldırılmasıyla (1826) kanlı bir muharebeye dönen şehirde toplantılara engel olmak ve fitne tehlikesinin önüne geçmek için İstanbul’da birkaç yıl kahvehaneler yasaklandı. Ardından ortalık yatışınca kahvehaneler yavaş yavaş tekrar açılmaya başladı.²⁹³ Kahvehane yasağı 1830 yılında tamamen ortadan kaldırıldı.²⁹⁴

Osmanlı döneminde kahvehaneler, siyasi ve politik yerler, iktidarı tehdit eden mekânlar olarak görülürdü. Kahvehaneler politik dedikoduların döndüğü aynı zamanda etrafında tarassut²⁹⁵ edildiği mekânlardan oluşmaktaydı. Osmanlı’da camilerden sonra en etkin ve yoğun işleyen mekânlar kahvehaneler olarak bilinir. Hatta kahvehanelerin karar mekanizması konumuna geldiği de olurdu. Ayrıca bu mekânlar ahlak kulübü gibi işlenirdi. Ritüeller, yazılı olmayan ahlaki kurallar daha çok erkeklere karşı uygulanan kurallardı ve bu mekânlarda uygulanırdı. Bu mekânlar karakolların gayri resmi bir kurumu gibi görülürdü. Osmanlı’da bulunan külhanbeylerinin günümüz deyiimiyle kabadayların, kahvehanelerin arka bahçelerinde içki içtiği söylenir.²⁹⁶

Kahvehaneler, evvela sadece kahve içilen mekânlar olarak açıldı. Lakin zamanla farklı amaçlar edinerek kendi içlerinde ayrışmaya başladılar. Kahve türlerinden en masum olanı, adeta cami teşkilatının bir parçası olan kahvehanelerdi. Müezzin ve imamların sıklıkla gittiği camiye yakın kahvehaneler, bilhassa XIX. yüzyılın başından itibaren yayınladıkları müzik hasebiyle şikâyetlere maruz kaldı. Namaz esnasında yüksek sesle çalınan gramofon cemaati rahatsız etmeye başladı. Ayrıca sokaklarda

²⁹¹ Ahmet Türker, *19. Yüzyılda Yabancı Seyyahlara Göre Osmanlı Devleti’nde* Kahvehaneler, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Ana Bilim Dalı, Gümüşhane, Ekim-2019, s. 26-27.; Belge, *a.g.e.*, s. 299-300.

²⁹² BOA, *HAT*, 1364-53975, H-29-12-1223 (15 Şubat 1809).

²⁹³ Koçu, *Tarihimizde Garip Vakalar*, s. 40-41.; Ramazan Kılıç, *Osmanlı Toplumunda Kahvehaneler*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Nevşehir, 2015, s. 50-51.; Ahmet Yaşar, “Osmanlı’da Kamu Mekanı Üzerine Mücadele: Kahvehane Yasaklamaları”, *XV. Uluslararası Türk Tarih Kongresi*, Ankara, Türk Tarih Kurumu Yayınları, 2006, s. 1407.

²⁹⁴ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 157.

²⁹⁵ Tarassut: dikkatle bakma, gözetleme, gözleme <https://sozluk.gov.tr/>

²⁹⁶ Walsh, *a.g.e.*, s. 266.; Cem Doğan, *a.g.e.*, s. 74-75.

geçiş i zorlaşt ıran sandalye ve masalar bir diğ er rahatsızlık sebebiydi. Kumar ve içki haricinde bazı kahvehanelerde esrar kullanıldı. Bu da gerek halk ve gerekse devlet tarafından rahatsız edici bulundu ve bunun için ç areler üretilip uygulandı. Bu mekânların gerçekleşt irdiğ i fiiller, toplum tarafından kahvehaneleri itibarsızlaşt ıran temel faktörler olarak görülür. Zira kahvehane diye isimlendirilen bu mekânlar, aynı süreçte birer meyhane, umumhane, kumarhane ve gece kulübü gibi çalıştırılarak, ş ikâyet ve tepkilerin asıl sebebi oldu. Sonraki dönemlerde tüm bu işlevler, başlı başına değ iş ik birer mekâna dönüşünce, kahvehanelere yönelen tepkiler de büyük oranda ortadan kalkmış oldu.²⁹⁷

İstanbul’da yaşanan değ iş imle birlikte mekânların da yaygın şekilde izlenebilir bir kamusalılığ a dönüşt üğ ü söylenebilir. Geleneksel mekânlar ile yeni mekânlar arasında bir yarış ın başlad ığı ve giderek kamusal alan ve mekânların kullanımında belirtilen sivil ve resmi ayrımın güçlendiğ i söylenir. İstanbul’da bir yandan ahalinin kulland ığı ve daha çok Efkârı Umumiye’nin oluşturduğ u kamusal mekân ve alanları, diğ er yandan resmi kullanımlı ve toplu eylemlerin yapıld ığı geleneksel meydanlar yer aldı. Aynı zamanda bir taraftan medrese, cami, tekke mahfilleri gibi eskiden beri bilinen uhrevi mekânlar, diğ er taraftan bozahane, kahvehane, meyhane gibi erklilerin gözündeki manasıyla şeytani mekânlar, yenilikçi yapılarıyla alelade insanların buluşma noktaları haline geldi. Bu mekânlarda toplananlar, vakit geçirmek ve ibadet etmenin yanında hem devletin hem de kentin nasıl yönetildiğ i hakkında muhabbet ediyor, itiraz ettikleri konuları paylaşıyor ve yönetimi eleştiriyorlardı. Bu sebeple zaman geçirme ya da ibadet yapmanın yanında, politik kullanımları olması yönünden değ erlendirilmeleri kentin siyasal atmosferini anlama açısından önem arz eder.²⁹⁸

Cumhuriyet’in ilanından sonra, halkın bir araya geldiğ i yeni mekânlar oluşturuldu. Barlar ve dans salonları gibi yeni eğ lence yerlerinin sayılarında artış olduğ u gözlemlendi. XIX. yüzyılda hızlı bir endüstrileş me süreci, bütün dünyada görüldü. Bununla birlikte iletişim ağ larının geliş imi ve teknolojinin geliş mesi, ülkelerin içindeki

²⁹⁷ Uğ ur Akbulak, “Tanzimat ve Meş rutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerde Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler”, Erzurum, *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araşt ırmaları Enstitüsü Dergisi (TAED)*, 2015, sy. 54, s. 579-580.

²⁹⁸ Yılmaz, , “Siyaset, İsyân ve İstanbul (1453-1808)”, *Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi (Siyaset ve Yönetim-I)*, ed. Feridun M. Emecen-Coş kun Yılmaz, İstanbul, Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Araşt ırmaları Merkezi (İSAM), 2015, s. 129-130.

yapıyı değiştirdi. Devrim sürecini oturtmaya çalışan Türkiye Cumhuriyeti, dünyanın gelişimine değişik açılardan ayak uydurmaya çalıştı. Dönemsel olarak Batı'daki kahvehaneler, düşünce akımlarına öncülük etti. Türkiye'deki kahvehaneler ise Osmanlı kahvehanelerine benzer şekilde çeşitli taş ve kâğıt oyunları oynamakta, politik manadaki konuşmalara yalnızca dedikodu seviyesinde dâhil olmaktaydı. Her toplumda olduğu gibi Türkiye Cumhuriyeti'nde de resmi ideolojinin haricindeki kişiler, kahvehanelerde teşkilatlanarak bir muhalefet duruşu sergiledi. Üstelik tek parti döneminde kurucu iktidarın, kendi fikirlerini halka benimsetmek için çeşitli yollarla kahvehaneleri kullandığı bilinir. Ulusun inşası döneminde, kahvehanelere gramofon koyuldu, otoriteyi meşrulaştırmak adına çeşitli marşlar çalındı ve plaklara konuşmalar aktarılarak halka dinletildi.²⁹⁹

Osmanlı kentlerinin bütün mahallerinde bulunmasa da büyük bir bölümünde yer alan, XVI. yüzyıldan itibaren yaygınlaşan, gündelik yaşama kültürel ve sosyal yönden katkıları bulunan kahvehanelerin, erkeklik imajının yaratılmasında ve sosyal ilişkilerin kurulmasında baskın bir role büründüğü görülür. Bu mekânlar zamanla kendi müşterilerine göre çeşitlilik gösterdi. Meddah kahvehanesi, mahalle kahvehanesi, esnaf kahvehanesi, âşık kahvehanesi, yeniçeri kahvehanesi gibi yerler toplumun farklı ekonomik ve sosyal gruplarına göre çeşitlilik gösteren kahvehaneler olmakla birlikte müdavimi bir boyut da kazandı. Ayrıca farklı kültür katmanlarının buluştuğu bu mekânların sahipleri müşteri memnuniyeti için farklı yollara başvurdu.³⁰⁰

Toplumsal değişmeye paralel olarak erkeklerden başka, kadınların bulunduğu ve bir ölçüde kahvehanede gerçekleştirilen etkinlikler için “kafeterya” tarzı yerlerin oluşumu, modernleşmenin bir kanıtı olarak karşımıza çıksa dahi kahvehaneler bilhassa Osmanlı toplumunda, ataerkilliğin simgelerinden biri haline gelerek toplumsal olarak cinsiyetçi bir kurum vasfına sahip oldu. Erkeklere has kamusal bir mekân olan kahvehaneler, Osmanlı toplum yapısında cinsiyetçi kalıpları gösteren faktörlerden biri

²⁹⁹ Halil Emre Daniş, “Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemi'nde Kahvehaneler: Sosyal ve Siyasal Yaşamın İncelenmesi”, *Akademik Bakış Dergisi*, Kırğızistan, Kasım-Aralık 2011, sy, 27, s. 7-8.

³⁰⁰ Duvarcı, a.g.m., s. 80.

olarak savunulur. Dolayısıyla kahvehaneler erkeklere has bir mekân olarak gelişim gösterdi.³⁰¹

Osmanlı'da toplumsal ayrışmanın cinsel kimliklere has yapısal özellikleri sebebiyle, kahvehanenin açıkça eril-kamusal bir düzlemde bulunduğu iddia edilir. Kahvehanelerin gündeminde kadınların dolaylı yoldan konu olmaları, daha çok ahlaki kuşklar vasıtasıyla olmuştur. Mahalleye uygunsuz kadınların yerleşmeleri ve eve erkek almak suretiyle mahallenin haysiyetini lekelediklerine dair yayılan dedikoduların ardından, ilgili kadınların evlerine baskınlar yapıldı. Bu baskın kararlarının alındığı mekânlar, genellikle kahvehanelerdir. Bu mekânlar karar mekanizması konumuna gelmekte ve gayri resmi olmakla birlikte bir tür ahlak kulübü gibi de işlenirdi. Böylece Osmanlı kahvehanesi bir “izleme ve izlenme mekânı” olarak görülür.³⁰²

Kahveler toplumsal yaşamın merkezi, mahalle arasında örgütlenen ve orada oturanların özel kulübü olarak görülmüştür. Eskiden kuşaklar arasında çatışmalara yol açmamak, yüz göz olmamak için mahalle kahvesi yanında, gençler kahvesi de olurmuş. Şehrin işlek yerlerinde uşak kahvesi, iskelelerde mavnacılar, hamallar kahveleriyle bir kısım meslek mensuplarının devamlı bulundukları yerlerde binek arabaları, yük arabaları, aşçılar, tablakârlar, seyisler, tulumbacılar, oyuncular kahveleri de bulunurdu. Amaç mesleki yardımlaşma, iş bulma, dayanışma, dertleşme tabii ki az da olsa keyif ve dedikodu idi.³⁰³

Osmanlı kentlerinin bütün mahallelerinde bulunmasa da büyük bir bölümünde yer alan ve XVI. yüzyıldan itibaren yaygınlaşan, gündelik yaşama kültürel ve sosyal yönden büyük katkılar sunan, mekânlardan biri de mahalle kahvehaneleri idi. Bu kahvehanelerde dini mekân ile sivil mekân arasında içe dönük geleneksel bir yaşam tarzı hâkimdi. Lakin yine bu kahvehaneler vasıtasıyla dışa dönük bir kültürel yapılaşma sürecine girildi. Bunun anlamı; mahalle halkının, dini ve sivil mekânlardan bağımsız olarak sokak kültürünü tanımaları ve bunun aracılığıyla da şehir hayatına doğrudan katılabilme imkânına sahip olmalarıdır. Mahalle kahvehaneleri, politik ve tehlikeli

³⁰¹ Selin Şahbaz, *Geçmişten Günümüze Kahvehaneler, Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri ve Önemi: Aydın Merkez Örneği*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın, 2007, s. 133-134.

³⁰² Değirmenci, *a.g.e.*, s. 122.

³⁰³ Eksen, *a.g.e.*, s. 139.

özellikler barındıran mekânlar olarak yaygınlık gösterdi.³⁰⁴ Mahalle kahvehaneleri, İstanbul'un dışında Balkan ve Anadolu kentlerinde de karşımıza çıkan en yaygın sosyalleşme mekânları arasında yer alır.³⁰⁵



Görsel 2.2: Mahalle Kahvehaneleri³⁰⁶

Osmanlı'da 1902 yılına ait bir arzuhalde okul talebelerine dair bilgiler yer alır. Dini eğitim veren okulların talebeleri, okulu asarak kahvehanelere gidip, kumarla zaman geçirirlerdi. Bu durumu engellemek adına tayin edilen memurların görevlerini yerine getirmedikleri bu nedenle şiddetli hapisle cezalandırılacakları arzuhalde bildirilir. Nitekim bu kahvehanelerin yaydıkları bu tembellik hissi, kumar ve işret gibi menfi alışkanlıklar sebebiyle “mahalle kahvesi Şark'ın harim-i katili” ve halkın mezarı olarak görülür. Ayrıca bu mekânlar hem halkı çalışmaktan alıkoyuyor hem de miskinliğe alıştıırıyordu. Bu yüzden kahvehaneler Osmanlı toplumu ve iktidar için tehlike oluştıuruyordu.³⁰⁷

Kahvehanelerin, asıl olarak kültürel alışveriş ve haberleşme gibi mühim görevleri vardır. Basılı yayınlar esas itibarıyla kahvehanelerde okunurdu. Edward Lloyd'un tarihi net olarak belli olmayan ancak 1687 veya 1688 yıllarına tekabül eden,

³⁰⁴ Hüseyin Yıldız, *Kaybolan Mahalle Kültüründe Eski İstanbul Kahvehaneleri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, T.C. Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sinema-TV Ana Sanat Dalı, İstanbul, 2018, s. 1-3.;

Tunç İşoğlu, “Kahve ve Kahvehaneler”,

<http://kirpi.fisek.com.tr/index.php?metinno=tarih/20050131115219.txt> (05.03.2005)

³⁰⁵ Mehmet Bayartan, “Osmanlı Şehrinde Bir İdari Birim: Mahalle”, *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü Dergisi*, İstanbul, 2005, sy. 13, s. 101.

³⁰⁶ Ekrem Buğra Ekinci, “Osmanlı Devrinde Bir Halk Kulübü: Kahvehaneler”, <https://www.ekrembugraekinci.com/article/?ID=638&osmanlilar-devrinde-bir-halk-kl%C3%BCb%C3%BC:-kahvehaneler>

³⁰⁷ Cem Doğan, *a.g.e.*, s. 77-78.

Londra'daki Tower Caddesi'nde kendi adını verdiği bir kahvehane açtı. "Lloyd's Coffeehose" adındaki bu kahvehane, "Lloyd's News" sıfatıyla habercilik hizmetinde bulundu.³⁰⁸ XIX. yüzyıl Osmanlı kahvehaneleri düşünüldüğünde geleneksel kültür içindeki temel görevleri kendiliğinden ortaya çıkar. İstanbul'daki gündelik hayatın hızlı akışkanlığı, duyuru yapmanın yanında haber almanın önemini de arttırdı ve ilk haberleşme merkezleri olarak kahvehaneler tercih edildi.³⁰⁹

Savaş dönemlerinde kahvehaneler etkin iletişim aracı olarak kullanıldı. Kırım Savaşı'yla (1854-1856) birlikte kahvehaneler, yeni haber ihtiyacının karşılanmasında rol oynadı. Ayrıca 1860'lı yıllarda devlet basınının daha özgür bir yapıya ulaşması amaç edildi. "Havadisçi" diye tabir edilen kişiler, bilhassa kahvehanelerdeki haber akışında rol aldılar. 1918-1922 yıllarında, Anadolu'da Mustafa Kemal'in yürüttüğü direniş hareketi esnasında kahvehaneler önemli bir köprü görevi üstlendi. Bu dönemde "Bayraklı Kahvehanesi" ismini duyurarak mücadeleçilerin haberleşme merkezi olma özelliğine sahip oldu. Kahvehaneler kitle iletişim araçlarının olmadığı dönemlerde söylenti yoluyla haberleri yaymayı çalıştı. Modernleşmenin getirdiği teknolojik yeniliklerden kahvehanelerde etkilendi.³¹⁰

Kahvehanelerde bir araya gelen insanların, gündelik yaşamın dinamiklerinden bahsetmeleri ya da dedikodu ile zaman geçirmeleriyle birlikte, seferlerin sonuçları, politik olaylar ve saraydan dışarıya sızan bilgiler ve büyük olasılıkla pek çoğu bilhassa çıkartılan manipülatif ya da uydurma rivayetler çerçevesinde *devlet sohbeti* diye tanımlanan eleştiri alışkanlıklarını edinmekteydi. Her kesimden insanın bulunduğu bu buluşmalar, toplumun bilgilenme isteğiyle de alakadar olduğundan kulaktan kulağa yayılan konuların gerçek olup olmaması da mühim değildi. Fısıltıyla aktarılan bilgiler gündelik siyaset yönünden daha belirleyici ve işlevsel idi. Bu bilgiler giderek toplumsal kanaate dönüştü.³¹¹ Habercilik hizmeti bu şekilde kahvehanelerde yer edinmeye başladı. Giderek yaygınlaşan bu durum kıraathane, gazino ve birahane gibi sosyalleşme

³⁰⁸ Schivelbusch, *a.g.e.*, s. 54-56.

³⁰⁹ Cem Doğan, *a.g.e.*, s. 83-84.; Tolga Ulusoy, "Kahvehane ve Kahve Tüketiminin Cinsiyetlendirilmesi: Erkekliğin Tarihsel Açından Yeniden Üretimi", s. 10-11.
https://www.academia.edu/2475584/Kahvehane_ve_Kahve_T%C3%BCketiminin_Cinsiyetlendirilmesi?e_mail_work_card=title

³¹⁰ Şahbaz, *a.g.t.*, s. 83-85.

³¹¹ Yılmaz, "Siyaset, İsyân ve İstanbul (1453-1808)", s. 130.; Ahmet Yaşar, "Osmanlı'da Kamu Mekanı Üzerine Mücadele: Kahvehane Yasaklamaları", s. 1408-1409.

mekânlarını yalnız zararlı olanları değil, her türden yayının okunduğu haberleşme merkezi haline dönüştürdü. Hatta tehlikeli görülen gazeteler için “muzır gazeteler” ibaresi kullanıldı.³¹² İktidar gizli görev yapan polisler aracılığıyla sosyalleşme mekânlarında okunmasını istemediği “muzır” yayınlara yönelik, dönem dönem listeler yayınladı.³¹³

Kahvehaneler, toplumun tam merkezinde, yol üzerinde, köşe başlarında ve değişimin tam ortasında bulunurlardı. Muhabbet meydanı olan bu mekânlar, medreselerde mekteplerde öğrenilemeyecek bilgileri verirdi. İlber Ortaylı’nın imparatorluğun en uzun yüzyılı olarak nitelendirdiği XIX. yüzyılda, kahve ve kahvehane kültüründe yapısal ve fiziksel olarak mühim değişimler gözlemlendi. Bu yüzyılda önemli toplumsal değişim amacı olan Batılılaşma özlemi ve arzuları içerisinde kahvehaneler de değişmeye ve modernleşmeye başladı.³¹⁴

XVIII. ve XIX. yüzyıllarda halk şairlerinin uğramaya başladığı kahvehaneler ilk dönemlerde divan şairlerinin uğrak yeri idi. Bu mekânlar aracılığıyla şiirde iki geleneğin kesiştiği görülür. Birisi halk geleneği ve irfanına dayanan şiir bir diğeri de aydın geleneğine dayanan şiir anlayışıyla bu mekânlar ortak dil ve üslup geliştirdi.³¹⁵ XIX. yüzyılın ortalarında aydınların iletişim yerleri olan kahvehaneler, değişen toplumsal koşullara paralel olarak ortaya çıktı. Tanzimat’ın ardından yaşanan modernleşme hareketleri düzleminde, toplumsal hayata katılan dergi ve gazetelerle yine aynı düzlemde yer alan ve çoğalan yeni okur-yazar ve memur-bürokrat insan tabakası değişen koşulların belli başlı devingenleridir.³¹⁶ Kitap, gazete ve dergi okunan kahvehaneler, XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren “kıraathane” adını aldı. Okçularbaşı Kıraathanesi adı verilen ilk kıraathane, Beyazıt’ta Büyük Reşit Türbesi karşısında açıldı. Bu kıraathane daha sonra Sarafim Kıraathanesi adıyla anıldı. Burası

³¹² Yavuz Selim Karakışla, *Eski Zamanlar, Eski İnsanlar*, İstanbul, Doğan Kitap, 2015, s. 29.; Erdinçli, *Tanzimat’tan I. Dünya Savaşı’na Kadar Osmanlı’da Birahaneler ve Birahanecilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, s. 153-155.

³¹³ Erdinçli, *Keyif, Günah ve Suç Arasında Osmanlı’da Meyhaneler ve Müdavimleri*, İstanbul, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, Haziran-2021, s. 309.

³¹⁴ İsmail Ediz, “Osmanlı’dan Cumhuriyet’in İlk Yıllarına Kahvehaneler ve Sosyal Değişim”, *Sakarya Üniversitesi Fen Edebiyat Dergisi*, Sakarya, 2008, 10(8), sy. 1, s. 182.

³¹⁵ Namık Açıkgoz, “Türkülerin Merkez Üssü: Semai Kahveleri”, *Bizim Külliye-Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi*, Ankara, Aralık-Ocak-Şubat-2009-2010, sy. 42, s. 11-12.

³¹⁶ Cem Sökmen, “Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri”, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, *İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gazetecilik Anabilim Dalı*, İstanbul, 2010, s. 28.; Kadir Ulusoy, “Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve ve Kahvehane Kültürü”, *Milli Folklor Dergisi*, Yıl. 23, 2011, sy. 89, s. 161-162.

müşterileri için dergi ve gazete bulunduran, bazı kitapları da satan bir şehir kahvehanesiydi. Ramazan ayı haricinde cuma ve pazar geceleri ilk kez saz heyetleri burada yer aldı. Bu sebeple kıraathane yerine zamanla gazino adı kullanıldı. Aynı dönemde Mahmutpaşa'daki kahvehanelere, tanınmış devlet adamları uğramaya başladı. II. Abdülhamid döneminde (1876-1908) mimari açıdan iç açıcı olan kahvehanelerin bozulup şekil değiştirdiği ve artık devletin ileri gelenlerinin, edebiyat ve bilim adamlarının uğrak yeri olmaktan çıktığı görülür.³¹⁷ Kahve geleneği değişime uğramasına rağmen İstanbul'da hala varlığını sürdürmekteydi. Bir mahalle kahvesinin, nüfusun çoğalmasıyla birlikte yeterli gelmediği bilinir. Halk arasında kahvehane, kahve olarak tabir edilen bu mekânlar Meşrutiyet'ten sonra yayımlanan gazetelerde bir süre kıraathane, yani kitap okunan yer olarak adlandırıldı. Halkın bu mekânlarda tavla, domino, iskambil gibi oyunları kitap okumaya tercih ettikleri görülür.³¹⁸

İstanbul'da XIX. yüzyılda olgunlaşan görüşlerin, oluşan fikirlerin tesiriyle birlikte bir kamuoyu oluşmaya başladı. Camilerdeki Cuma namazı hutbelerinin yanı sıra fikirlerin topluma doğrudan aktarılabilirdiği, kahvehaneler ön plana çıktı. Kamuoyunun oluşmasıyla beraber kahvehanelerdeki okuma eylemi ve haber takibi yapma eylemi, paralel bir biçim kazandı. Ayrıca kahvehaneler gazete bulundurarak, gelen müşterilerin efkâr-ı umumiyeyi takip etmesini sağladı. Kahvehanelerin bir kısmı bu dönemde biçimsel olarak önemsiz ancak yapısal olarak değişime uğradı. Ardından kıraathanelere dönüşerek daha değişik ve yoğun bir misyon üstlendiler. Daha çok kalem sahiplerinin uğradığı bu mekânlarda, tüm mecmuaları, gazeteleri ve üstelik bir kısım kitapları dahi bulmak mümkündü. Bu tür yerler aynı zamanda çoğu ünlü yazar, şair ve edebiyatçının müdavimi olduğu mekânlardı. Ayrıca bu kıraathaneler, önemli gelişmelere de şahitlik etti. Örneğin; Fevziye Kıraathanesi, Jön Türk Rejimi nazarında ordudan atılan subaylar tarafından, toplantı yapmak maksadıyla kullanıldı. Ayrıca bu kıraathanede Orta Asya'daki Türkler hakkında konferanslar verildi. Türk Milliyetçilik akımının öncülerinden Yusuf Akçura 1911 yılında bu mekânda "Türklerin Medeniyete Yaptıkları

³¹⁷ Nicolas Trepanier, "14. Yüzyıl Anadolu'sunda Yemek Kültürü ", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, 2015, s. 61.; Gürsoy, *a.g.e.*, s. 159.

³¹⁸ Eksen, *a.g.e.*, s. 140.

Hizmetler” üzerine bir konuşma yaptı. Yüzyılın sonlarına doğru ise İstanbul’da ilk sinema yine Fevziye Kırathanesi’nde açıldı.³¹⁹

Müdavimlerin unvanlarına göre çeşitlilikte gösteren kahvehaneler, kamusal yaşamı yalnızca cami ve çarşı ile sınırlı Osmanlı şehir hayatına yeni bir oluşum kazandırarak, ticari, özel ve dini zaruretlerin haricinde insanların toplumsal ihtiyaçlarına cevap veren yeni ortak paylaşım mekânlarını oluşturdu. Kırathaneler Tanzimat’tan sonra gündelik yaşama giren ve içerisinde yalnızca okuma etkinliği yapılan mekânlar idi. Kırathane adıyla kahveler, adeta bir kültür evine dönüştü.³²⁰ Bu mekânlarda bulundurulmuş gazete ve kitap koleksiyonları yazar, şair ve araştırmacıların bilgi kaynakları olarak birer kültür enstitüsü görevi gördü. Esasen bu kolektif tüketim mekânları, kamuoyunun gelişmesinde ve toplumsallığın oluşmasında birinci derecede rol oynadı.³²¹

Milli Kütüphane’sini çok geç kurmuş ülkelerden biri olan Türkiye’de, evvela kahvehaneler kırathane adıyla okuma salonuna, ardından da bir kısmı halk evlerine dönüştürüldü. Ayrıca kahvehanelerin bir meslek loncası gibi görev alması bu yerlerin eğitsel yönünü daha etkin olduğunu gösterir. Şair, yazar, edip, âşık, meddah ve daha birçok fikir ve sanat erbabının ağırlandığı, üstelik “Mekteb-i İrfan” olarak tanımlanan bu mekânlar vazgeçilmez bir unsur olarak bütünleşti.³²²

Eğlence hayatı, kahvehanelerde zamanla değişime uğradı. Osmanlı toplumunda eğlence hayatı kahvehaneler evvelinde, tarikat mensupları ve Sufi meclisleri için düzenlenen özel gecelerle, camide tertip edilen kutlamalarla ve muhtelif dinsel uğraşlarla sınırlı kaldı. Eğlence yerlerinin varlığından bahseden ilk anlatımlar, kahvehaneleri genel olarak meyhanelere benzetti. Osmanlı’da ilk açılan kahvehanelerde genellikle şehirde işsiz olanlar, bu mekânlarda satranç ve dama oynayarak, sohbet ederek ve tütün içerek saatlerce vakit geçirirlerdi. Özellikle kışın hokkabazlar ve meddahlar buralarda hünerlerini gösterirlerdi. Kahvehanelerde hikâyeler ve masallar meddahlar tarafından anlatılırdı. Muteber bir zabitin ya da memurun buralara nadiren

³¹⁹ Ediz, a.g.m., s. 184.

³²⁰ Günay Kut, *Ağız Tadı: Türklerde Yemek Kültürü-Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları*, haz. Fatma Büyükkarcı Yılmaz, İstanbul, Simurg Yayıncılık, 2021, c. IV, s. 132.

³²¹ Kuzucu, “İçecek Kültürü” s. 135.

³²² Şahbaz, *a.g.t.*, s. 95.

geldiği görülürdü.³²³ Kahvehanelerin çoğalmasıyla birlikte mekân sahipleri müşteri çekmek adına birbiriyle rekabet içine girdi. Ardından pek çoğu eğlence düzenleyerek rekabette üstünlük kurmaya odaklandı. Modernleşmeyle birlikte zamanla kahvehaneler de devinim göstermeye başladı. Kahvehanelerin bizde Batı'daki gibi yemek yenen yerlere dönüşmediği bilinir. Bazıları sabahçı, kuşçu, horozcu, âşıklar, semt, kır, köy, garipler, meslek, bulvar, mahalle, pehlivan, amele, hemşehri kahvehaneleri olarak kimlik kazanırken geriye kalanlar ise gazino kimliği kazandı.³²⁴ Kahvehanelerde bulundurulmuş müzik, bu değişimin ilk örnekleri arasında yer alır. Bu yeniliğinden dolayı kahvehaneler gazinoya benzetildi. Müşteri çekmek için şarkı ve müzik gibi değişik eğlenceler, oyunlar ve gösteriler sunan kahvehaneler, süratle bütün eğlencelerin merkezi konumuna geldi. Kahvehane sahiplerinin, müşteri çekmek adına müzisyenleri, zurnacıları ve kemancıları tuttuğu da görülür. Böylece gazinoların yerini bu “kafe şantanlar” almaya başladı.³²⁵ Osmanlı kahvehanelerinde eğlence akışına katkıda bulunan dansçılar, aynı biçimde başka toplumlarda da görüldü. Mısır kahvehanelerinin bir kısmında meddahların yanı sıra dans eden genç oğlanlardan bahsedilir. Televizyon ve sinemanın olmadığı zamanlarda, halkın eğlence ihtiyacı kahvehanelerdeki meddahlar aracılığıyla giderilirdi. Semai kahvehaneleri ise günün modasına uygun şekilde etkinlikler düzenledi. XIX. yüzyılda bu kahvehaneler, gözde mekânlar olarak İstanbul'da yer edindi. XX. yüzyılın başlarında ise Anadolu'nun çeşitli bölgelerinde var olan âşık kahvesi geleneğinin İstanbul'da zayıfladığı görülür. II. Abdülhamid döneminden (1876-1909) itibaren Semai Kahvehaneleri etkinliklerinde yer alan ve uzun soluklu olan alafranga müzik zevki geliştirildi. Kahvehanelerle özdeşleşen bir başka değişmez etken ise nargile içimidir.³²⁶

İstanbul'un neredeyse her semtinde halk tarafından “Semai Kahveleri” veya “Çalgılı Kahve” denilen kahvehaneler yer alırdı. Bu kahvehanelere karşılık gelen başka bir isim de “Tulumbacı Kahveleri” idi. “Âşık Tarzı” denilen saz şiir geleneği, çalgılı kahvelerdeki eğlencelerin başında gelirdi. Bu kahvelerde müzik ve köçek oyunları bulunurdu. Şairlerin âşık tarzı şiir geleneğinde destan, divan, koşma, kalenderi, yıldız ve

³²³ M. D'Ohsson, *a.g.e.*, s.53-54.

³²⁴ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 159.

³²⁵ Robert Mantran, *XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, İstanbul, Eren Yayıncılık, 1991, s. 219.

³²⁶ Ekrem Işın, *İstanbul'da Gündelik Hayat: İnsan, Kültür ve Mekan İlişkileri Üzerine Toplumsal Tarih Denemeleri*, İstanbul, İletişim Yayınları-1. Baskı, Mayıs-1995, s. 254.; Şahbaz, *a.g.t.*, s. 70-74.

mani gibi halk edebiyatı örneklerini bu kahvehanelerde hem çaldıkları hem de okudukları bilinir.³²⁷ Semai kahveleri, sınıf dil ve kültür farkları gözetilmeksizin bir merkez özelliği taşırdı. Bu özelliği sayesinde geniş Osmanlı coğrafyasında müzik sentezinin yapılmasına tabiri caizse “tornadan geçirildiği” mekânlara tekâmül ederdi. Devletin dört bir yanından ve öyle ki devletin haricinde merkeze gelen her türlü ses bu kahvehanelerde yankı bulurdu. Semai kahveleri, müziğin ve türkülerin toplumsallaşmasında etkili oldu.³²⁸

Kahvehanelerdeki içerik değişimi, toplum hayatında eğlence anlayışının, eğlence şekillerinin değişimine ve gelişimine ön ayak oldu. Klasik halk çalgısı olan sazın, yerini klarnete bırakması bu değişimin bir parçasıdır. Beyoğlu merkezli tiyatroların programlı eğlence tarzı kahvehaneleri de etkiledi. Böylece koşma, destan gibi geleneksel türlerin yanında bazı operet uvertürlerinden alınan basit parçalarda yer almaya başladı.³²⁹ Kahvehanelerin sadece çay ve kahve içilip kâğıt oyunlarının oynandığı, erkeklere mahsus yerler olarak günümüze kadar geldiği görülür.³³⁰

Osmanlı kahvehaneleri kalite açısından, Batılı kültürde görülen burjuva, aristokrat ve proletarya türü sosyalleşme süreçlerini belirleyen keskin sınıfsal ayrımcılığın, XIX. yüzyıl Osmanlı toplumu için Batı’daki benzerleri kadar yaygın olmadığı görülür. Osmanlı kahvehanelerinin birleştirici gücünün Batı’daki benzerleriyle mukayese edildiğinde daha ön planda olduğu savunulabilir.³³¹

Kahve ve kahvehane konusunda, Osmanlı toplumuyla Batı arasında karşılıklı bir etkilenenmenin olduğu bilinir. Kahvehaneler, Osmanlı’nın Batı’ya ihraç ettiği mekânlar olmakla birlikte Avrupa’da yaşanan gelişmeler vasıtasıyla da değişime uğradı. Avrupa’daki kahvehaneler, bilhassa Fransa, Almanya ve İngiltere’deki entelektüellerin buluşma yerleriydi. Avrupa’da yer alan kahvehaneler, Tanzimat’ın ardından eğitim maksadıyla bu ülkelere giden ve sonrasında Osmanlı bürokrasisinde görev alacak kişilerin mekânı haline geldi. İstanbul’a dönen bu kişiler, Avrupa kahvehanelerine benzer nitelikte mekânlar tasarladı. İstanbul’da aydın kahvehanelerine dönüşen bu

³²⁷ Ekrem Işın, *a.g.e.*, s. 241-242.; Gülçin İnak Kurnaz, *Osmanlı İmparatorluğu Döneminde İstanbul’da Eğlence Hayatı*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul, Haziran-2000, s. 96.

³²⁸ Açıkgöz, *a.g.m.*, s. 12.

³²⁹ Meriç, *a.g.e.*, s. 143.

³³⁰ Kut, *a.g.e.*, s. 132.

³³¹ Henri Lefebvre, *Mekânın Üretimi*, çev. Işık Ergüden, İstanbul, Sel Yayıncılık, 2014, s. 39.

mekânlar, 1860’lardan 1970’lerin sonuna kadar varlıklarını sürdürerek evvela edebî-fikri tartışmalar ve sohbetler olmak üzere çoğu gazetenin, derginin yayınlama fikrine, birçok usta-çırak ilişkisine, sayısız şiir, hikâye ve makalenin yazılışına şahit oldu.³³²

Alafranga veya Avrupalı denilen kahvehaneler, bilhassa Galata ve Pera semtlerinde açıldı. Kırım Harbi esnasında bu yeni mekânlar, müttefik askerlerin İstanbul’a gelmesiyle ortaya çıkmaya başladı. İstanbul’un Avrupa yakasında yer alan bu kahvehanelerin sahipleri, gayrimüslimler idi. Bu kahvehaneler dekoruyla, aydınlatmasıyla ve de buralara gelen müşterileriyle dikkat çekti. Çalışanları farklı olan bu mekânların servislerini de kadın garsonlar yapmıştır. Ayrıca bu mekânlarda Fransız tarzında hazırlanılan sütlü kahve ve kahve haricinde, rakı ve likör içilir, Viyana pastaları yenilirdi. Bu mekânlarda bilardo ve değişik gösteriler gibi yeni eğlenceler sunulurdu. Bu eğlence yerleri, Osmanlıların Avrupalılarla bir araya gelerek Batı’nın düşüncelerini ve adetlerini öğrendiği mekânlardı.³³³



Görsel 2.3: XIX. yüzyıl başlarında İstanbul’da bir kahvehane gravürü, ANTOİNE IGNACE MELLİNG (VOYAGE PİTTORE SQUE DE CONSTANTİNOPLÉ’DAN)³³⁴

İstanbul’da XIX. yüzyılda sayıları birkaç bine ulaşan kahvehaneler yalnızca kıraathanelerden ibaret olmamakla birlikte, bunların büyük bir kısmı mahallelerde ve cami yanlarında yer alırdı. Bu yüzyılın İstanbul’u, renkliliği ve çeşitliliğiyle büyük bir

³³² Sökmen, *a.g.t.*, s. 30.

³³³ Sevede Harmandar, “19. Yüzyılda İstanbul’da Değişen Eğlence Anlayışı ve Yeni Eğlence Mekânları”, *Erzurum Teknik Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi ETÜT*, Erzurum, Aralık-2020, sy. 1, s. 120.

³³⁴ Eksin, *a.g.e.*, s. 139.

kahvehaneye dönüştü. Şehrin sakinleri ya mahalle kahvehanelerini ya seçkin Direklerarası ve Beyazıt kahvehanelerini ya da Pera ve Galata'daki alafranga kafeleri tercih etti. Aynı yüzyılda çok önemli iki yenilik kahvehanelere eklendi: Kahvehanenin görünümü ve bir içecek olarak çay dâhil oldu. Kahvehanelerin görünümü, tezyinatı ve iç düzenlemesi, ciddi bir dönüşüm geçirdi. Kahvehane kültürü yalnızca İstanbul'da değil, tüm imparatorlukta köylere varıncaya kadar yaygınlaştı. Bilhassa kahvehaneler; köylerde, kasabalarda, mahallelerde ve cami yanlarında temel toplanma merkezi olarak ön plana çıktı. İstanbul'da 1922'de bir Amerikan ekibi tarafından yapılan araştırmada, sayıları binlere varan İstanbul kahvehanelerinin yedi sınıfa ayrıldığı belirtilir. Bu mekânlar; cami yanındaki kahvehaneler, kıraathaneler, han kahvehanesi, esnaf kahvehaneleri, lokantaların kahvehaneleri, mahalle kahvehaneleri ve köy kahvehanelerinden oluşmaktadır. Bu sınıflandırma bugün İstanbul'daki kahvehane tipi mekânlar için de geçerlidir.³³⁵

Osmanlı'da kahvehaneleri, köşk tarzında inşa edilir, güzel manzaralı ve uygun yerlerde yapılırdı. Çoğu kahvehane sahibi mekânlarını gölgelikli, çiçekli ve fiskiyeli bahçelerin ortasına kurmayı tercih ederdi.³³⁶ XIX. yüzyıl boyunca kahvehaneler, görünüm, plan, iç düzenleme ve dekoruyla ciddi bir boyutta değişime uğradı. Bu dönemde kahvehanelerin orta kısmında bulunan havuz artık mevcut değildi. Havuzun bulunduğu alana daha çok müzisyenler için seki konulmaya başlandı. Tanzimat'ın ardından iç döşemenin de değişime uğradığı görülür. Evvela masalar ortaya çıktı, ardından tek ayaklı masalar kahvehanelerde yerini aldı.³³⁷ Ayrıca kahvehanelerin iç kısmını çevreleyen ve müşterilerin üzerinde bağdaş kurup oturduğu geleneksel kerevetler yerine, "alafranga" oturulan ve kahvehane içine oradan oraya taşınabilen, üstelik dışarıya, sokağa konabilen sandalye ve tabureler kullanıldı.³³⁸

Kahvehanelerin en önemli özelliklerinden birisi de, genellikle sokakla iç içe bulunuyor olmasıdır. Kahvehanelerin sağladığı hem içeride hem de dışarıda olma

³³⁵ Ahmet Yaşar, "Kahvehane", *TDV İslam Ansiklopedisi*, Ankara, 2019, c. II, s. 4-5., Savaş Ay, "İstanbul Kahvehaneleri", *İstanbul'un Kahvehanelerinden*, İstanbul, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları, Haziran- 2012, s. 32-34.

³³⁶ M. D'Ohsson, *a.g.e.*, s.53-54.

³³⁷ Harmandar, *a.g.m.*, s. 130-131.

³³⁸ Süheyl Ünver, "Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler", *Türk Etnografya Dergisi*, Ankara, Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1963, sy. 5, s. 69.; Tunç İsoğlu, "Kahve ve Kahvehaneler", <http://kirpi.fisek.com.tr/index.php?metinno=tarih/20050131115219.txt> (05.03.2005)

durumu çevreyle kurdukları ilişki açısından önem arz eder. Özellikle yaz aylarında kahvehane müdavimleri, dışarıda oturmayı tercih etti. İskemle ve taburelerin kahvehane çevresi ve önüne atılması suretiyle bir açık hava kahvehanesi oluşturuldu. Bu kısımlar, açık havada oyun oynamak isteyenler veya dışarıda gelip geçenleri seyretme maksadında olanlar için oldukça önemliydi.³³⁹

XIX. yüzyılda Paris ve Viyana usulü, duvarları aynalarla süslü, masalı ve sandalyeli kahvehaneler açılmaya başladı. Bu kahvehanelerin müdavimleri kolalı gömleği ve setresiyle alay edilen “Kâtibim” türküsündeki İstanbul Beyleri idi. Abdülaziz döneminde yayılan gazetelerle birlikte bu kahvehanelerin bir bölümü kıraathane adını almaya başladı. Toplumsal yaşantıda görülen değişim ekseriyetle mekânlara da yansdı. Böylece mekânlar hem içerik hem de şekil itibarıyla değişime uğradı.³⁴⁰ Kahvehanelerde değişimin en mühim unsurlarından olan mistik ve dinsel nitelikli duvar ve demirbaş süslemeleri, yerini daha çok çağdaş ve modern değerleri ifade eden objelere bıraktı. Dini motifler içeren süslemeler yerini aynı zamanda, ünlü devlet adamlarının resimlerine, manzaralara ve muhtelif fotoğraflara bıraktı. Bilhassa Cumhuriyet döneminde Boğaz Köprüsü ve Atatürk portresi de duvarlarda yer almaya başladı.³⁴¹

2.2. Cafeler/Pastaneler

Osmanlı'nın değişim ve gelişim gösterdiği XIX. yüzyılda kahvehaneler de değişime uğradı. Bu dönemde kahvehanelerin cafelere dönüştüğü ve müdavimlerinin de farklılaştığı görüldü. Ataerkil bir düzenin sürdüğü bu kahvehanelerde artık hem kimlikler hem de cinsiyetler farklılaştı. Eski dönem kahvehaneleri ve kıraathanelerinde ataerkil bir yapının hâkim olduğu bilinir. Modernleşme hareketleri ile birlikte eril yapıdaki kahvehanelerin ve başka kültür kurumlarının zaman içinde hem dişil hem de eril yapıya kavuştuğu görülür. Kentleşme ile hızlanan bu yapılarda toplumsal cinsiyetler rol oynamaya başladı. Kadının ve erkeğin bir arada oturdukları ve toplumsal eylemlerini, etkinliklerini düzenledikleri informel eğitimin³⁴² olduğu mekânlar meydana

³³⁹ Şafak Tunç, *Osmanlı Payitahtında Kahvehane ve Kahvehane Kültürünün Yeri*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İstanbul Araştırmaları Ana Bilim Dalı, İstanbul, 2014, s. 73-74.

³⁴⁰ Ahmet Hamdi Tanpınar, *Beş Şehir*, İstanbul, Dergâh Yayınları-29. Baskı, Ekim-2011, s. 172.

³⁴¹ Ediz, a.g.m., s. 183.

³⁴² İnförmel Eğitöim: Bir plana ve amaca bağılı olmaksızın yaşam içinde kendiliğınden gerçekteşen eğitöimdir. Birey çevresindeki bireylerden, iletişim araçlarından etkileneerek bu eğitöimi kazanır. Bu eğitöim

geldi. Cinsiyet rolleri yönünden kendine has erkek kodları taşıyan kahvehaneler hem modern toplumun hayat standartlarını hem de mekân ve zaman kavramının dönüşüm geçirmesini sağladı. Böylece kadın ve erkek cinsiyetinin bir mekânda zaman geçirmelerinin önü de açılmış oldu. Batı kültüründeki cafelerde kadın cinsiyetinin kamusal yapıdaki kahvehanelerde ilk defa görülmesi, XVIII. yüzyılın sonları ve XX. yüzyılın başlarına tekabül eder. Türk toplum yapısının içerisinde erkek hâkimiyetinin baskın olduğu göz önünde tutulmakta ve bu da kamusal mekânlara yansımaktadır. Kadın kimliğinin bu tür kamusal mekânlarda ortaya çıkması ise Cumhuriyet'in kurulma tarihi ile paralellik gösterir. Ayrıca kahvehaneler “erkek mekân” ve “erkekler evi” olarak da tanımlanır. Kentleşme ile birlikte kadın kimliğinin bu yerlere dâhil olduğu görülür. Erkek ve kadının aynı mekânı paylaşmasıyla bu kamusal yerlerde kadın cinsiyetiyle erkek cinsiyeti ortak bir paylaşım mekânı elde etmiş oldu. Günümüzde bazı kahvehanelerde/cafelerde erkek ve kadının aynı masada oyun oynadığı bilinir. Bu noktada tüketim toplumu yönünden mekânın fonksiyonelliği önem kazanır. Bu da masadakileri bir arada tutan oyun oynama işlevidir.³⁴³

Her alanda dışarıya açılmanın sonucu olarak çayevi/kahvehane anlayışı giderek değişime uğramıştır. Yurt dışına gidip gelenlerin sayısı arttıkça yenilikçi girişimcilerin oradakilere benzeyen, kadınların da gidebileceği daha temiz, özenli, alkolsüz ve alkollü içeceklerle birlikte hafif yemeklerin sunulduğu adına kafe denilen yerlerin açıldığı görülür. Yüzyıllar boyunca atalarımızın kallavi fincanlarda höpürdeterek içtiği köpüklü kahvemiz bu modern mekânda nedense kendisine bir yer bulamaz olmuştur. Alıştığımız, bildiğimiz kahve bu modern kafelerin bazılarının mönülerinde yasak savma kabilinden zar zor yerini almıştır. Kaynar suya karıştırılınca hem hazır olan ve kendini kahve sanan neskafe insanların gözdesi durumuna gelmişti. Ardı sıra espressolar, filtre kahveler hazır çekirdek kahveleriyle ve özel makineleriyle gelmiştir. İstanbul'un gelir düzeyi yüksek semtlerinde meyveli kahveler, özel kokulu ve damak tadımıza yabancı çörek ve pastalar

genel olarak arkadaş, aile ve iletişim araçları aracılığıyla ortaya çıkmaktadır. Ortam, mekân ve yer değişebilir. İnformel eğitim olumsuz veya olumlu olarak sonuçlanabilmektedir.

³⁴³ Esra Bilge, *Evliya Çelebi'den Hareketle Kahvehanelerden Cafelere Dönüşüm*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, T.C. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halk Bilimi Ana Bili Dalı, Ankara, 2010, s. 86-87.

satan dükkânlar iki binli yıllara gelindiğinde bu kadarıyla kalmamış, Amerika ve Avrupa kökenli kafe zincirlerini de açmışlardır.³⁴⁴

Modern kahvehane (kafe) ve pastanelerin İstanbul'da açılması lokantalardan önce başlamıştır. İstanbul'a gidip gelen yabancıların talebiyle Kırım Savaşı'ndan (1854-1855) sonra zenginleşen Levanten ve gayrimüslimlerin "Avrupa'da ne varsa burada da olsun" tutkusu farklı mekân düzenlemesi, servisi, değişik tatları ve bütünüyle Batılı olan pastanelerin modern kahvehaneler (kafeler) ile birlikte yüzyılın sonlarına doğru hayatımıza girmesine sebep olmuştur. Böylelikle pastaneler İstanbul'un geleneksel sütlü tatlılarının karşısına meyve şekerleri (fruit glaces), kakaolar ve kremalılar olmak üzere bir takım çeşitleriyle çıkmıştır. Osmanlı münevverleri Fransızca, İngilizce gazetelerini okurken ince porselen fincanlarda ikram edilen *sıcak şokoladan* içip *pöti fur* (petit four) yemeye, Avrupai salonlarda boy göstermeye bayılırlardı. Kafeler ise başka bir âlem boyutuna ulaşmıştır. Buraların servisini gayrimüslim hanımlar yapmıştır. Bu mekânlarda Paris'in "*cafe chantant*"ları gibi müzik grupları düzenli konserler vermiş ve bunların bazılarında içki servisi yapılmıştır. Tokatlıyan ile Pera Palas salonları da aynı modaya uymuştur. Sarayda verilen ziyafetlerde, harem kadınlarına dondurmalar ve pastalar daima buralardan gitmiştir.³⁴⁵

Toplumların hayat standartları, yaşam biçimleri ve ihtiyaçları değiştikçe mekânlar da değişmeye başladı. Kahvehanelerin iç dizaynı, kahvehanelerin müdavimlerine göre düzenlendi. Bölge veyahut şehirlere özgü aksesuarlar ve resimler ile duvarlar süslendi. Kahvehane odaklı ihtiyaçlar değerlendirildiğinde, iç mekânda gerek ürün başkalaşımını gerekse bu ürünlerin ikram edilmesini yani servis farklılaşmasını beraberinde getirdi. İç mekân dizaynı, sanayi toplumuna geçiş süreci ile paralellik gösterir. Oturma düzeni içerisinde sandalye ve masa kullanımı mekânlara ferahlık katmaya başladı. Yani postmodern tasarımlar, cafelerin gerek dış gerekse iç mekânlarının biçimlenmesinde tek tip tasarımlardan ziyade başka kesimlere, başka tercihlere göre düzenlendi. Bristol şeklindeki cafeler, metropollerin kalabalık mekânlarında ayaküstü içeceklerin tüketildiği cafeler ya da otantik düzene sahip nargile gibi değişik biçimlerde ortaya çıkmaya başladı. Elbette ki bu farklılıklar tüketim kültürünün gereksinimlerine göre gelişti. Bilhassa kentlerde kısıtlı zaman dilimleri,

³⁴⁴ Eksen, *a.g.e.*, s. 141.

³⁴⁵ Eksen, *a.g.e.*, s. 107.

mesai kavramının ortaya çıkardı. Bu mekanların servis verdiği zaman dilimleri de değişmeye başladı.³⁴⁶

1839'un ardından, Tanzimat döneminde (1839-1876) Londra ve Paris'tekileri taklit eden birçok restoran Osmanlı'da açıldı. Tanzimat'tan sonra bir moda haline gelen "Batılılaşma" günlük yaşamda da etkisini gösterdi ve bu dönemde bazı mekânların isimleri değişmeye başladı. Reformlarla birlikte genelde akşamları açık olan gazino ve kahvehane denilen müzikli restoran modasına başladı. Bir yandan da İbrahim Şinasi (1826-1871) ve Namık Kemal (1840-1888) gibi şair ve yazarların bulunduğu *Cafe Riche*, *Cafe Valaury*, *Cafe Tortini* ve *Cafe Flamm* gibi kafeler İstanbul'da açıldı. Pera 'da 1860'ta ilk modern restoran olan *George* açıldı, bunun ardından *Valori*, *Cafe-Restaurant*, *Cafe du Luxembourg*, *Cafe Splendid*, *Cafe Français*, *Grand Restaurant Français* ve *Apollon Lokantası* gibi kafe ve restoranlar açıldı. Avrupai tip yemeklere 1890-1920 yılları arasında otellerin restoranları öncülük etti. Pera'daki *Tokatlıyan*, *Sümer Palas*, *Hotel d'Angleterre*, *Hotel de la France* ve Ayaz Paşa'daki *Park Hotel*'de 1890'dan sonra Fransız stili yemekler pişirildi. Pera 'da *Degustasyon* Tepebaşı Nil Pasajı'nda *Çardaş Macar*, ve Galatasaray'daki *Fischer* (Alman) de ise Avrupai öğle yemekleri verildi.



Görsel 2.4: 1970'lerde Markiz Pastanesi³⁴⁷

³⁴⁶ Bilge, *a.g.t.*, s. 81-84.

³⁴⁷ <https://annualpolitix.wordpress.com/2019/03/18/avedis-efendiden-markize-perada-iki-mevsim/>

Dönemin en ünlü pastanesi, günümüzde Markiz'in yerinde açılan Lebon Pastanesi'dir. Fransız elçiliğinin pastacı ustası Edouard Lebon'dan adını alan Lebon Pastanesi 1810 yılında açılmıştır. Mösyö Lebon İstanbul'a yerleşerek Paris'ten özel bir pasta fırını getirtmiştir. 1950'li yılların ortalarına kadar hizmet veren pastane bir süre sonra karşı köşeye (Kumbaracı Yokuş ile İstiklal Caddesi'nin kesiştiği köşe) taşınmıştır. 1947 yılında Lebon'un bıraktığı eski yerde Markiz Pastanesi açılmış ve onun ömrü ise 1970'lerin başına kadar sürmüştür.³⁴⁸

2.3. Lokantalar/Restorantlar

Tüketicinin talebi doğrultusunda, yemeklerin sabit bir fiyat üzerinde perakende olarak satıldığı ve halka hazır bir ziyafet olarak sunulduğu bir ticaretin alanı olarak "lokantacılık" sektörü geliştirildi. Lokanta adı verilen kurumun yönetenine "lokantacı", yemeklerin isimlerini fiyat ibareleriyle kapsayan listeye "menü", verilen yemeklerin fiyatlarını ve miktarını belirten kâğıda ise "hesap" ismi verildi. Lokantacılık evvela Fransa'da başlayarak tüm Avrupa'ya yayıldı.³⁴⁹ Osmanlı Devleti'nde ilk lokanta 1860 yılında İstanbul Beyoğlu'ndaki Glavani (Kallavi) sokağında açılmıştır. İlk lokantalar açılmadan evvel Batılı seyyah ve görevlilerin ihtiyacını gayrimüslimlerin işlettiği pansiyonların "tabldotları" (Table d'hôte: Fransızca konuk masası/sofrası. Her öğün sınırlı yemek çeşidinden meydana gelen birkaç kaplık menü) ile yeni açılmaya başlayan otellerin lokantaları gidermeye çalıştı. Otel ve lokanta gibi yerler Kırım Savaşı (1854-1855) sırasında aileleri ile İstanbul'a gelip uzun bir süre konaklayan Fransız ve İngiliz diplomatların, subayların ve gazetecilerin teşviki ile açılmıştır. Mevlevi ayini seyretmek maksadıyla haftada iki gün Tünelbaşı'ndaki Galata Mevlevihanesi'ne gidip gelen yabancılar için o civarda Cadde-i Kebir (Büyük Cadde, Grand Rue de Pera, günümüzdeki adıyla İstiklal Caddesi) üzerinde iş bilir bir Avrupalı bir Fransız lokantası açmıştır.³⁵⁰ İstanbul'da; Eyüp kebab ve kaymağıyla, Beykoz paçasıyla, Kanlıca gözleme ve yoğurduyla, Yedikule başıyla, Selanik badem ezmesiyle, Şam hurma, kayısı ve şerbetleriyle, Vefa bozasıyla, Sarıyer böreğiyle, Kırklareli şirasıyla ve Kayseri

³⁴⁸ Eksen, *a.g.e.*, s. 108.

³⁴⁹ Brillat-Savarin, *a.g.e.*, s. 255-256.

³⁵⁰ Eksen, *a.g.e.*, s. 72-73.

pastırması ile ünlüydü. Lokantanın çağdaş anlamda, bilhassa II. Meşrutiyet'in ardından günlük yaşamda yer edindiği konusunda genel bir kanı mevcuttur.³⁵¹

Osmanlı mutfağına dair muhtelif çalışmaları olan Arif Bilgin'in ilk lokantalar hakkında verdiği bilgiler şu yöndedir; XIX. yüzyıla kadar bildiğimiz anlamda lokantalar İstanbul'da bulunmazdı. XIX. yüzyılın ikinci yarısında içinde yemek servislerinin yapıldığı Batı tarzı lokantalar görülür. Bu işi daha evvel aşçı dükkânları yapardı. Ancak bu dükkânlarda oturup yeme fırsatı bulunmaz idi. Aşçı dükkânları haricinde, bazı esnaf kollarının kendilerine ait yiyecekleri mekânlarında sunduğu bilinir. Bozahanelerin bu dönemde kebab çeşitleri ve et yemekleri yapıp sattığı bir nevi lokanta işlevi gördüğü de aktarılan bilgiler arasındadır. İstanbul'da modern lokantaların ilk defa Galata gibi gayrimüslim nüfusun ve ticari işletmelerin yoğunlukta olduğu bir konumda ortaya çıkması da olağandır.³⁵²



Görsel 2.5: Osmanlı Dönemi Kebabçı Dükkânı-Kebab Ustaları 1880'ler³⁵³

İstanbul'da açılan ilk lokantalar kendi halinde ve daha basit anlamıyla gösterişsiz *esnaf lokantalarını* oluşturmaktaydı. Haliç'in öbür kıyısında ise Karaköy'de açılan nadide, pahalı yemekleri ile nam salmış *Ekonomi Lokantası*³⁵⁴ Filip (sonraları Del Cenyö) gibi yerlerde hemen hemen tümü Levanten ve gayrimüslim Osmanlı uyruklu büyük tüccarlara, denizcilik şirketleri çalışanlarına, bankerlere hizmet etmiş ve Avrupa'daki benzer lokantalar gibi alkollü içki vermiştir. Aşçı Agob'un daima dolu

³⁵¹ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 149.

³⁵² Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", s. 242.

³⁵³ Eksen, *a.g.e.*, s. 72.

³⁵⁴ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 151.

olan küçük bir lokantası da Karaköy’de faaliyet gösterdi. Sermet Muhtar Alus bu lokanta hakkında şöyle der; “*Buranın da ciğer ve midye tavasıyla halis tereyağlı keşkeği, katıksız süttten, ev harcı Frenk arpalı sütlacı ağızlara layıktı.*” Sermet Muhtar Alus Tokatlı bir Ermeni olan Mıgırdıç Efendi’nin, Nuru Osmaniye’de Kapalıçarşı’nın dibindeki bir sokakta bulunan aşçı dükkânında ilk zamanlar yalnızca et ve pilavın yapıp ikram edildiğini belirtir. Sonrasında ise “*Zeytinyağlı pathican, yaprak, lahana dolmaları; balık, midye dolmaları; bol sarımsaklı pilakiler; un, süt ve şekerle yapılan, tarçın ekip sıcakkan yenilen haviş gibi Ermenikari yemeklerin her çeşidi*”nin yapıldığını ve ün kazandığını aktarır. 1893 yılında Beyoğlu’na geçen Mıgırdıç Tokatlıyan, Grand Rue de Pera üzerinde Hristaki Pasajı (Çiçek Pasajı) yanında şehrin ikinci büyük oteli olan Tokatlıyan’ı inşa etmiş öncesinde ise alafranga *Splendide* isimli kafe lokantayı açmıştır. Tokatlıyan Otelі’nin giriş katında yer alan lokantada; markalı tabaklar, bardaklar, kolalı örtü ve peçeteler, yemeklerin durum ve çeşidine göre alttan ısıtılabilen tabaklar yer aldı. Ayrıca bu lokantanın Paris’in lüks lokantalarından farksız olduğu söylenir.³⁵⁵



Görsel 2.6: Tokatlıyan Otelі, Kafe ve Pastanesi³⁵⁶

XIX. yüzyılın sonlarına doğru Osmanlı seçkinlerine ve aynı zamanda şehirdeki diğer yabancılara sihirli Şark’ı tanıtmak için Orient Ekspres ile İstanbul’a gelen Avrupa’nın zenginlerini ağırlamak amacıyla Pera Palas Otelі (tabii lokantası da) açılıp hizmet vermeye başladı.³⁵⁷ Başkentte yeni açılan Avrupa tarzı lokanta ve restoranlar

³⁵⁵ Eksen, *a.g.e.*, s.73-74.; Gürsoy, *a.g.e.*, s. 152.

³⁵⁶ Eksen, *a.g.e.*, s. 110.

³⁵⁷ Eksen, *a.g.e.*, s. 73.

Osmanlı mutfağı üzerinde etkili oldu. İstanbul’da alafranga yemeklerin Tokatlıyan, Pera Palas, Sümer Palas gibi mümtaz restoran ve otellerde yapılması, Osmanlı mutfağının evvela Fransız mutfağıyla sonrasın da Rus mutfağıyla tanışmasına öncülük etti. İtalyan ve Fransız yemek kültürünün Osmanlı yemek kültürüne girmesi, yeni yiyeceklerin Batı mutfağının yemek sistemi üzerinde etkili olmasından kaynaklanır. Örneğin; Batı mutfağı Osmanlı mutfağını sandviç, pizza ve hamburger gibi fast food yiyecekleriyle etkiledi.³⁵⁸

Doksanlı yılların başına kadar yaşayan, İstanbul’un ünlü lokantalarından olan Abdullah Efendi Lokantası 1888 yılında Karaköy’de ilk olarak faaliyete geçti. İnebolulu aşçı Ahmet Efendi’nin oğlu olan Abdullah Efendi aşçılık alafranga öz yapısına uyum sağlamak amacıyla önceleri *Viktorya* adını taşıdı. Ancak Müslümanların o dönemde içkili yer ve lokanta işletemediği bu yüzden lokantanın, iki yıl boyunca Viktorya Lokantası adıyla hizmet verdiği bilinir. 1919 yılında ise Abdullah Efendi’nin müesseseye kendi adını verdiği ve bu lokantayı devraldığı görülür. Ardından Parmakkapı İstiklal Caddesi üzerindeki Rumeli Han’a taşındığı ve son adresi olan Emirgan’da geçtiğimiz yıllarda kapandığı bilinir.³⁵⁹

XIX. yüzyılın sonlarına doğru Osmanlı’nın başkentinde nüfusun artışı ile beraber lokantaların sayısı gün geçtikçe çoğalır ve böylece ekonomiye de canlılık katar. 1897 yılında Konya’nın Doğanbey Kasabası’ndan gelen Ahmet Usta (sonra Hacı Ahmet Bey) Avrupa’dan gelen trenlerin son durağı olan ve otellerin bir arada bulunduğu Sirkeci’de, istasyonun karşısında, içinde on altı sandalye ve dört masa bulunan salaş bir mekân olan *Lezzet Lokantası*’nı açar. Tencere yemekleri ve ızgara etleriyle Anadolu aşçılık geleneğine bağlı bir mutfak uygulayan, Trabzon ve Urfa yağlarından şaşmayıp sebze ye az yer veren, Lezzet Lokantası’nın başlarda balık ve zeytinyağlı gibi yemeklere menülerde yer vermediği söylenir. Zamanla İstanbul yemek geleneği ağırlığını hissettirince klasik çorbaların, peynirli-etli-tavuklu böreklerin, çeşitli pilavların, hamur tatlılarının, güllacın yanında zeytinyağlı enginar ve taze fasulye gibi yemeklerin yer almaya başladığı görülür. Ardından bu lokanta *Konya Lezzet Lokantası* adını alır.

³⁵⁸ Samancı, Marie Helene Sauner-Leroy, “Mütareke Döneminde İstanbul’da Beyaz Ruslar ve Yemek Kültürüne Olan Etkileri”, *100. Yılında Sovyet İhtilali ve Türk Dünyası*, ed. Yunus Koç-Mikail Cengiz, Ankara, Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yayınları, 2018, s. 413-414.; Öncel, a.g.m., s. 38.

³⁵⁹ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 149.; Eksen, *a.g.e.*, s. 74.

Sonrasında ise adı yalnızca *Konyalı* olur. İlerleyen süreçte Topkapı Sarayı'nın içinde Ahmet Usta şube açar. Sirkeci'deki yer, günümüzün koşullarına ayak uydurularak hızlı yemek yenen, self servisi olan bir lokantaya dönüşür. 2006 yılında Levent'te açılan Konyalı, modern bir alışveriş merkezindeki yeni mekânında “*esnaf lokantası hüviyetinden çıkmış, bize ait lezzetlerin modern atmosferde, kaliteli servisle sunulduğu bir yer*” olma vasfıyla karşımıza çıkar. Bu lokantanın Konyalı adıyla hala hizmet verdiği bilinir.³⁶⁰

Bolşevik Kızıl Ordusu'na karşı Vrangeli ve Denikin'in komuta ettiği Beyaz Ordu'nun yandaşları olan Beyaz Rusların, 1918-1920 yılları arasında İstanbul'a gelip Pera 'ya yerleştikleri bilinir. 1934 yılında Rusya ile yapılan anlaşmaya göre hepsinin Türk vatandaşlığına geçmesi istenir. Geçmeyenlerin ya da geçemeyenlerin başka ülkelere gitmek zorunda kaldıkları, kalanların Pera 'da çalışmaya başladıkları ve Beyaz Rus kadınların ise garsonluk yapmaya başladığı görülür. Böylece Osmanlıların ilk defa kadın garsonla karşılaştığı söylenir. Pera 'da kalan Ruslar Karpiç, Şehrazat, Moskoviç, Medved, Rose Noire, Novotny, Kievsky Ugolok, Maksim, Sarmator, Kit Kat, Rejans, Dulber Restaurant de Caucasse, Dore Turkuaz ve Yeni Turkuaz adlı içkili lokantalar açmışlardır. Bu lokantaların hiçbirinin günümüzde faaliyet göstermediği bilinir. Boeuf Strogonof, Piliç Kievsky, Piroşki, Borç Çorbası gibi Rus yemekleri de o günlerden kalarak menülerdeki yerini aldı.³⁶¹

2.4. Çay/Çayhaneler

Osmanlı Devleti'nin değişim çağı olan XIX. yüzyılda diğer alanlarda ortaya çıkan değişimler gibi içecek kültüründe de değişimlerin olduğu ve bunun birden bire değil belli bir süreç içerisinde gerçekleştiği bilinir. XIX. yüzyılda geleneksel ekşi bitki sularının, şerbetlerin, bozaların ve sebzelerin yerini ilk kez bu dönemde çay aldı. Çayı kullanan ilk Türk kavminin Hunlar olduğunu arkeolojik kazılar bize gösterir. Çayın bugünün milli içecekleri arasında yer edindiği de bilinir. Osmanlı mutfaklarına yeni giren bu içeceğin anavatanı Çin olarak karşımıza çıkar. Çin'den sonra evvela Japonya'ya giren çayın üretimine de burada başlandığı bilinir. Çayın ticaret vasıtasıyla önce Tatarlar, sonra Ruslar arasında yaygınlık kazandığı söylenir. Tatarlar Ruslara çayın hem ticaretini hem de nasıl içilmesi gerektiğini öğretmişlerdir. Böylelikle çayın

³⁶⁰ Eksen, *a.g.e.*, s. 76.; Gürsoy, *a.g.e.*, s. 149.

³⁶¹ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 149-150.

Rusya’da yaygınlaştığı görülür. Kazakların çoğunun XIX. yüzyıl ortalarında günün hemen hemen her saatinde çay içtikleri, Hazar Denizi kıyılarındaki Türkmenlerin ise çay üretimi yaptıkları bilinir. Rusya’da yaşayan Türkler aracılığıyla XIX. yüzyılda Osmanlıların çay ile tanıştığı verilen bilgiler arasındadır. Osmanlı’ya çay, Hicaz ve Güneydoğu Asya yoluyla veya Çin’den Rusya yoluyla gelirdi. Anadolu’ya yapılan göçler ve Osmanlıların Orta Asya ırkdaşlarıyla yaptığı diplomatik ilişkiler vasıtasıyla Osmanlı topraklarında çay kullanımı yaygınlaştı. Ayrıca İstanbul’a göç eden Buharalılar aracılığıyla halk çay içmeyi ve çay ticareti yapmayı öğrendi. Çay tutkusunun ve semaver kullanımının bugün Amasya ve civarında geniş kitlelerce kabul görmesinin kökeninin bu göçlere dayandığı öngörülür.³⁶² İlâveten Osmanlı’da demleme olarak çay zaten bilinen bir içecektir. Nitekim yumuşaması için çayın kurutulmuş meyvelerin içine konulduğu, demlendikten sonra suyunun içildiği ve farklı bir lezzet olarak ortaya çıktığı bilinir.³⁶³

Osmanlı’ya çay içme alışkanlığının Rusya’dan geçtiği bilinir. Rusya’da çay tüketimi XIX. yüzyıl boyunca yaygın olarak görülür. Semaver isminin Rusça “samovar” kelimesinden geldiği bilinir. Kars, Erzurum ve Hakkâri’de olduğu gibi Rusların da çaya şeker katmadıkları ve şekeri ağızlarında tutarak “kıtlama” usulü içtikleri görülür. Rus subaylar demin üzerine fazla su ekleyerek açık çay haline getirip içmekteydiler. Açık çayın bizde “Paşa çayı” olarak adlandırıldığı bilinir.³⁶⁴ XIX. yüzyılın sonunda çay tüketimi, Azeriler ve İranlılar arasında yayıldı. 1877-1878 Osmanlı-Rus Savaşı’nın ardından, İstanbul’a göç eden Balkan ve Rus muhacirleri de çay kullanımının yaygınlaşmasında rol oynadılar. Bu dönemde kahvehanelere benzer çayhaneler ortaya çıkmaya başladı. Bu yüzyılda çay, kahvehanelerde geleneksel bir içecek olarak yerini aldı ve kahveyle rekabet eden bir içeceğe dönüştü.³⁶⁵

Günümüzde Güneydoğu ve Doğu bölgelerinde yerleşmiş olan çay pratiklerinin kökleri Osmanlı Devleti’ne dayanır. Çay pratiklerinin Osmanlı Devleti’ne İran ve Rusya üzerinden girdiği bilinir. Bilhassa Hakkâri ve Van bölgesindeki çok koyu çay tüketme

³⁶² Kuzucu, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay”, s. 243-246.

³⁶³ Trepanier, a.g.m., s. 61.

³⁶⁴ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 159.

³⁶⁵ Ahmet Yaşar, “Kahvehane”, *TDV İslam Araştırmaları*, s. 4-5.

alışkanlığı İran tarzı tüketimi anımsatır. Vanlıların 1870’lerde İran’ın Hoy şehrinden çay ve semaver gibi birtakım ihtiyaçları satın aldığı söylenir.³⁶⁶

XIX. yüzyılın başlarında büyük konakların ve resmi kurumların içecek listelerinde çay da yer aldı. 1835 yılında Mekteb-i Harbiye ziyaretinde bulunan İngiliz seyyah Miss Julia Pardoe, kendilerine çay sunulduğunu ifade etmektedir. 1839 yılında İstanbul’a gelip Haşim Ağa Konağı’na yerleşen Hokandlı diplomatlar için aylık yapılan listede en yüksek kalemi çayın oluşturduğu aktarılır. Tanzimat’tan evvel İstanbul’daki çay piyasasının bir kısmına Buhara ve Kafkasya menşeli Müslümanlar hâkim idi. Ancak yüzyılın ikinci yarısından itibaren Rum ve Ermeni esnafının bu ticarete söz sahibi olduğu görülür. Sir Thomas Lipton adındaki bir İngiliz girişimcinin 1889 yılında piyasaya sürdüğü paket çayların birkaç yıl içinde İstanbul mağazalarında yer edindiği bilinir. Ancak vurguncu esnafların piyasaya sürdüğü sahte çaylar ile devlet bir süre mücadele etmek zorunda kaldı ve II. Meşrutiyet’in ilanının ardından çay ticaretinde tekrar Türkler ilk sıralarda yer aldı. Osmanlı Devleti önce Japonya ve Çin’den çay aldı, ardından İngiltere de XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren ticarete pay sahibi olarak bunlara katıldı. Vilayetlere dağıtılan çaylar, evvela gemiler aracılığıyla İstanbul limanına getirilir, daha sonra Trabzon ve İzmir limanlarından sevk edilirdi. Karayoluyla çay nakliyatı ise Rusya üzerinden yapılırdı.³⁶⁷

Çayın günümüzdeki tüketim şekli Tanzimat’ın ilanıyla birlikte başlamıştır. 1850’li yıllardan sonra askeri kışla, sağlık kuruluşları ve resmi dairelerde tüketilen içeceklerin arasına çay da eklendi. 1891 yılından itibaren II. Abdülhamit’in emriyle askere çay verilmeye başlandığı ve çayın askeri birliklerin içecek menülerine eklendiği görülür. Ayrıca bazı salgın hastalıklara karşı askerlere çay içirildiği bilinir. Bimarhane, Şişli Eftal Hastanesi ve Darülaceze gibi çeşitli kurumlardaki kimsesiz, yaşlı ve hastalara verilen günlük menülerde de çay yerini aldı.³⁶⁸

Kırım Harbi’yle (1854-1855) paralel olarak gelişen bir kısım ticari ve askeri canlılık ile savaş akabinde İstanbul’un ve Anadolu’nun demografik yapısında ortaya çıkan hareketlilik, çoğu alışkanlıkla birlikte çay kültürünün de yaygınlaşmasına hizmet etti. İstanbul’da çay tüketiminin yaygınlık kazanması ve bilhassa çay partilerinin

³⁶⁶ Kuzucu, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay” s. 246.

³⁶⁷ Kuzucu, “Çay”, *TDV İslam Ansiklopedisi*, Ankara-2. Baskı, 2020, c. I, s. 285-286.

³⁶⁸ Kuzucu, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay” s. 249.

yapılması, ülkeye gelen asker ailelerinin tesirleriyle gerçekleşti. Tanzimat'ın ardından artan talep üzerine gazino, kıraathane, kahvehane ve gayrimüslimlerin devam ettirdiği meyhane gibi toplumsal mekânlarda çay satışı yapıldı. XIX. yüzyılın sonlarında gayrimüslimlerin kalabalık olduğu Beyoğlu semtinde açılmış olan Avrupai mekânlarda çay satıldı. Tanzimat döneminde Avrupa'nın başkentlerine gönderilen diplomatlar vasıtasıyla ilk çay toplantıları yapıldı. Fakat Osmanlı topraklarında bu etkinliklerin ilk uygulayıcıları, Kırım Harbi'ndeki Osmanlı müttefiklerinin İstanbul'da bulunan aileleri idi.³⁶⁹

Çay ortamlarının din ve cinsiyete dayanarak geliştiği görülür. Geleneksel ve dini değer yargılar, kadının çayhane ve kahvehane tarzı mekânlara girmesine müsaade etmediği için, kadınlar çayı evlerinde içmek zorunda kaldılar. Bununla birlikte, XX. yüzyılın başında Emirgan gibi semtlerde ailelerin gidebileceği “çay bahçesi” tarzında mekânlar ortaya çıkmaya başladı. Osmanlı kadınına çayın getirmiş olduğu en büyük yenilik şüphesiz çay partileridir. İstanbul'a bu etkinliği, Kırım Savaşı esnasında İstanbul'da bulunan Avrupalı asker aileleri ile elçilik çevreleri tanıttı.³⁷⁰ Ayrıca yeni tip Osmanlı kadını, kendini ifade etme vasıtasıyla çay partisi gibi Batı'nın veya modern yaşamın sunduğu araçları kullanmaktan çekinmedi. Çay partileri deneme, hikâye ve roman gibi edebi ürünlere de yansdı.³⁷¹ Ayrıca eğitim amacı veya diplomatik görevler hasebiyle Avrupa'ya giden Osmanlılar da bu kültürün taşıyıcıları oldular. 1860'lardan itibaren çay partileri, İstanbul'daki Ermeni ve Rumların, yabancı devlet temsilcilerinin ve de Batılı yaşam tarzına özenen Türklerin, hayatlarını süsleyen sosyal etkinliklerden birisi oldu. Borina L. Neave ve Bayan Müller, II. Abdülhamid devrinde İstanbul'da Türk sakinlerinin evlerinde tertip ettikleri “beş çayı”ndan söz ederler. Osmanlı metinlerinde beş çayının, genellikle “ikinci çayı” olarak kaydedildiği bilinir.³⁷²

1888 yılında Bursa yakınlarında ilk çay ekimi yapıldı. Fakat iklim elverişli olmadığı için çay yetiştiriciliğinin ilk denemesi olumsuz sonuçlandı. Öte yandan çay yetiştiriciliği ile ilgili ilk bilimsel çalışma, 1918 yılında botanikçi Ali Rıza Ethem'in başkanlığındaki bir heyet tarafından gerçekleştirildi. Ayrıca Rize ve çevresinde iklim elverişli olduğu için çay yetiştiriciliği, burada uygun görüldü. Böylelikle 1924-1937

³⁶⁹ Harmandar, a.g.m., s. 130-131.

³⁷⁰ Kuzucu, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay” s. 244.

³⁷¹ Kuzucu, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay” s. 251.

³⁷² Kuzucu, “İçecek Kültürü” s. 137.

yılları arasında Rize’de çay yetiştiriciliği çalışmaları gerçekleştirildi. “Çayın babası” lakabıyla anılan Ziraat Genel Müdürü Zihni Derin’in 1924’teki çabaları neticesinde 1937 yılında Rize ve çevresinde çay üretim bahçeleri oluşturuldu. Halk arasında kısa zamanda tutulan çayın üretimi ve işleyişi hakkında, 1940 yılında “çay kanunu” çıkarıldı. Rize Çay Fabrikası 1947’de Türkiye’nin ilk çay fabrikası olarak üretime başladı, çay yetiştirme ve işleme koordinasyonunun sağlanması için 1971’de Çay-Kur (Çay İşletmeleri Genel Müdürlüğü) kuruldu.³⁷³ XX. yüzyılın ilk yarısında geleneksel içecekler listesine çay da eklendi. Koyu kehribar rengini alan çayın, iyi demlenmiş haline “tavşankanı” denildi. Türklerin sosyal hayatının en mühim içeceklerinden olan çay, günümüzde ofislerde, kafelerde, dükkânlarda ve daha birçok yerde sunulmaktadır.³⁷⁴

Osmanlı’da çay yalnızca ilaç niyetine tüketilen bir içecek idi. Önceleri Rusya’dan gelen semaver, ardından ise çaydanlıkta demlenen ve ince belli cam bardakta sunulan çay, sabahları kahvaltıdan evvel tüketilen kahvenin yerini aldı. Cumhuriyet döneminin ardından Rize bölgesinde üretimine başlanan çayın geleneksel bir Türk içeceği olarak yer edindiği görülür. Böylelikle çay kentlerde kahve öncesi yenen kahvaltılık lezzetlerin, vazgeçilmez bir içeceği olarak sofralarda yer edinmeye başladı.³⁷⁵ Çay alışkanlığını yaygınlaştıran etmenlerden biri de Batılılaşma sürecinde Türk toplumuna hediye edilen düzenli kahvaltı âdetidir.³⁷⁶

Çay tüketimi, Tanzimat’tan sonra yaygınlaşınca kahvehaneler de çay satışına yönelmeye başladı. Ayrıca bu dönemde çayın kahvenin yerini aldığı görülür. 1860’lı yıllarda Divanyolu-Beyazıt-Şehzadebaşı güzergâhında müdavimlerine yalnızca çay satan, çayhaneler açılmaya başladı. II. Abdülhamid döneminde (1876-1909) kültür ve eğlence merkezi Direklerarası’nda yer alan dükkânlardan hemen hemen üçte birini oluşturan çayhanelere dönemin en mühim şairleri, edipleri, sanatkârları, bürokratları ve askerleri uğradı. Osmanlı’nın son dönemlerinde edebi yapıtlara çay kültürü konu edildi.

³⁷³ Tez, *a.g.e.*, s. 252.

³⁷⁴ Pedani, *a.g.e.*, s. 63-64.; Belge, *a.g.e.*, s. 286.; M. Ziya Gözler, “Türkler ’de Çay ve Kahve Kültürü”, *Türk Yurdu*, Nisan-2014, Yıl. 103, sy. 320, <https://www.turkyurdu.com.tr/yazar-yazi.php?id=150>

³⁷⁵ Samancı, “Osmanlı Kültüründe Öğün Zamanları ve Kahvaltı”, s. 83.

³⁷⁶ Kuzucu, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay” s. 248.

“Çayname” adında yeni bir yapıt ortaya çıktı ve çayla alakadar bilmece, tekerlemeler üretildi. Fakat çayla ilgili asıl folklorik ve kültürel birikim XX. yüzyılda oluştu.³⁷⁷

Osmanlı’da çay konusuyla ilgili bir takım eserler bulunur. Bunlar; 1711’de Damatzade Ebül-Hayr Ahmet Efendi’nin yazmış olduğu *Çay Risalesi*, 1878’de Hoca Mehmet İzzet Efendi’nin (Çaycı) *Çay Risalesi*, 1893’te Ali Nazıma’nın *Çay* adlı yapıtı ve 1912’de Mehmet Arif’in kaleme aldığı *Çay Hakkında Malumat* adlı yapıtlardır. 1879 yılına ait olan Trabzon Salnamesi, Osmanlı’da çay üretimine ilişkin ilk resmi ve somut bilgiler içeren yapıttır. Salnamede Arhavi nahiyesinde 5.000, Lazistan sancağına bağlı Hopa kazasında 20.000 olmak üzere toplamda 25.000 kıyye çay (yaklaşık 32 ton) üretildiği belirtilir. Çin çayı olarak bilinen “Moskof Çayı”, Trabzon şehir merkezi ve vilayeti sınırları içinde yetiştirildi. Sultan II. Abdülhamid dönemi, çayın bir tarım bitkisi olarak kullanıldığı ve hayata geçirildiği dönemdir.³⁷⁸



Görsel 2.7: Semaver ve Çaydanlık (Dolmabahçe Depo Müzesi)³⁷⁹

İstanbul’un sosyal hayatına yeni bir oluşum kazandıran çayhanelerde, çay tüketme alışkanlığı kısa zamanda çok fazla rağbet gördü. Öyle ki çayhanelere olan ilgi ev ve konaklarda hazırlanan çay davetlerinin önüne geçti. Dolayısıyla çayhanelerde

³⁷⁷ Kuzucu, “Çay”, s. 286.

³⁷⁸ Tez, *a.g.e.*, s. 252.; Belge, *a.g.e.*, s. 286.; M. Ziya Gözler, “Türkler ’de Çay ve Kahve Kültürü”, *Türk Yurdu*, Nisan-2014, Yıl. 103, sy. 320, <https://www.turkyurdu.com.tr/yazar-yazi.php?id=150>

³⁷⁹ Kuzucu, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay” s. 245. 250.

dostlarla içilen çayın keyfi ve tadının evdekiyle mukayese edilmesi de imkânsızdı. Türk sosyal hayatına, kahvenin kahvehaneyi kazandırması, benzer şekilde çayın da kendi mekânı olan yani çayhaneyi kazandırmasını sağladı. Farklı niteliklere sahip olan çayhanelerin müdavimleri de birbirinde farklı idi. Kırathanelerin arasında dizayn edilen ve iki sıralı halde bulunan çayhaneler, dönemin ünlü sanat ve bilim adamlarının, hatta her sınıftan halkın uğrak yeri idi. Kahvehane ve kırathaneler asıl özelliklerini kaybedip birer kumar yuvasına dönüşünce, sanat ve kültür adamları zamanla buralardan uzaklaşarak çayhanelerde toplanmaya başladı. Osmanlı toplumunda hızla yayılan çayhaneler, Müslümanlar arasındaki bağları güçlendirerek boş vakitlerini değerlendirmekte, aynı bakış açısına sahip olanların iletişimi sağlamakta ve eğlenme gibi din dışı ihtiyaçlara da cevap vermekteydi.³⁸⁰

Avrupa’da okuma salonları formatında 1850’lerde itibaren ortaya çıkıp faaliyet gösteren kırathanelerde, çayın öncelikli içecek haline geldiği görülür. 1860’ların başında müşterilerine sadece çay ikram eden ve içerisinde oyun oynanmasına izin verilmeyen çayhaneler açıldı. Kafkasya ve Orta Asya menşeli Türklerle İranlıların, çayın Osmanlı kültürüne girişinde rol oynadılar. Süleymaniye, Kerkük ve Tebriz gibi bölgelerden İstanbul’a göç ederek yerleşen Türkmenler, çayhane geleneğine öncülük ettiler. İstanbul’un kalabalıklaşarak yeni oluşan mahallelerinde, kahvehaneler yerine aynı yöreden gelenlerin uğradığı memleket çayevleri art arda açıldı. İstanbul’da entelektüellerin toplandığı Valide Hanı civarında açılan Acem çayhaneleri; çayın geniş kitlelere ulaşmasını sağladı. Bunda İran’dan gelen tüccarların etkisi de vardı.³⁸¹

Çayhaneler, kahvehanelere kıyasla içinde tavla yerine iskambil kâğıdı oyunları oynanan, yalnızca dergi ve gazete okunan, ağırbaşlı sohbet erbabının gelip oturdukları mekânlardır. Ayrıca çayevi olarak da isimlendirilir. II. Abdülhamid dönemi (1876-1909), İstanbul’da çayhanelerin en çok rağbet gördüğü döneme karşılık gelir. Şehzadebaşı’nda, Beyazıt’ta ve Direklerarası’nda İstanbul’un ilk ve en gösterişli çayhaneler bulunurdu.³⁸² Bu çayhanelere, Ahmet Rasim, Muallim Naci, Ahmed Mithat

³⁸⁰ Harmandar, a.g.m., s. 130-132.

³⁸¹ Kuzucu, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay”, s. 248, 257., Eksen, *a.g.e.*, s. 140-141.

³⁸² Sezin Oktay, *Reşat Ekrem Koçu’nun Eserlerinde İstanbul Folkloru*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, İstanbul, 2009, s. 281.

Efendi, Cenap Şehabettin, Ahmed Hamdi, Neyzen Tevfik, Tepedelenlizade Kamil ve daha pek çok isim giderdi. Ayrıca bu dönemin en uğrak ve en ünlü çayhanesi Hacı Reşid'in Çayhanesi'dir. Adı geçen yazarlar ekseriyetle bu çayhanenin müdavimleri arasında bulunurlardı. Ayrıca Sultan II. Abdülhamid döneminde mevcut olan berber dükkânları yerlerini zamanla Batılı anlamdaki berber dükkânlarına terk etmeye başladı. Bu berber dükkânlarına ise “perukâr” denilirdi. Bu yerler zamanla, siyasi ve edebi tartışmaların yapıldığı ve beraber çay içilen mekânlara dönüşmeye başladı.³⁸³

Şehzadebaşı çayhanelerine gelince her biri müstakil özellikleri ve çeşnileri³⁸⁴ içinde bulunduran, farklı zümrelerin toplandığı mekânlardan oluşurdu. Bu mekânların bir kısmı en ağır meclislere, edebiyata, fikre, musikiye kucak açan ve çeşitli maksatları olan adamları baş başa getirirdi. İstanbul çayhanelerini Samiha Ayverdi sosyal tabakalaşmaya göre beşe ayırır: Musiki ve edebiyata düşkün simaları bir araya getiren çayhaneler bunların ilkinin oluşturur. İkinci grup çayhaneleri küçük devlet memurlarının buluşmasına zemin hazırlardı. Üçüncü grup siyaset ve sanat dışında, ekonomik ve geçim şartlarının konuşulduğu halli vakitli halk ve esnaf tabakasının gittiği çayhaneleri oluştururdu. Mahallenin sınırlı gelir sahipleri ile mirasyedilerin gittiği çayhaneler ise dördüncü grubu meydana getirir idi. Külhanbeyleri ve ayak takımının gittiği, kendi aralarındaki sorunları çözmek, kendi deyimleriyle ”racon kesmek”, hesaplaşmak ve kendilerince söyleşip eğlenmek için toplandıkları çayhaneler ise beşinci grubu oluşturur. Üstelik bu çayhanelerde kurulmuş olan racon mahkemeleri, kendilerine has bir bakıma adli teşkilatın içinde reislerine hesap vererek kayıtsız şartsız boyun eğdikleri bu hükümlerce ya temiz ya da suçlu olarak buradan çıkarlardı.³⁸⁵

XVII. yüzyılda Osmanlı'dan Fransa ve İngiltere'ye salep içme alışkanlığının yayıldığı görülür. Londra'da 1730'dan sonra salepçi dükkânları (saloop houses) açıldı ve sokak satıcıları da salep satmaya başladı. XIX. yüzyılın ortasına kadar özellikle kış aylarında salep satışları sürdü. Salebin Osmanlı'daki gibi, bilhassa yoksulların sabahın erken saatlerinde içtikleri bir içecek olduğu söylenir. İngiliz donanması ve ordusunun levazımı arasında yer alarak hem erzakın azaldığı zamanlarda besleyici bir yiyecek olduğu hem de hasta erkeklere perhiz yemeği olarak XVIII. ve XIX. yüzyıllarda salebin

³⁸³ M. Ziya Gözler, “Türkler 'de Çay ve Kahve Kültürü”, Türk Yurdu, Nisan-2014, Yıl. 103, sy. 320, <https://www.turkyurdu.com.tr/yazar-yazi.php?id=150>

³⁸⁴ Çeşni: İçeceğin ve yiyeceğin tadı, tadımlık. <https://sozluk.gov.tr/>

³⁸⁵ Samiha Ayverdi, *İstanbul Geceleri*, İstanbul, Baha Matbaası, 1971, s. 20-21.

verildiği belirtilir. Osmanlı'da salep, XVII. ve XIX. yüzyılları arasında büyük bir oranda ihraç edildi. XX. yüzyılın ortalarına kadar İrlanda ve İngiltere'nin bazı yerleri dışında salep içme alışkanlığının kahve ve çaya yenik düştüğü söylenir.³⁸⁶

2.5. Boza/Bozahaneler

Osmanlı'nın geleneksel içeceği olan bozanın tarihi çok eskiye dayanır. Eski Osmanlı toprakları, orta ve kuzey Afrika, Rusya ve Orta Asya gibi geniş coğrafyalarda boza tüketilirdi. Menşei olarak Türkçe bir kelime olan boza birçok farklı dilde kullanılmıştır. Arnavutça, Lehçe, Bulgarca, Rusça, Yunanca, Urduca, Moğolca, Farsça, Arapça, Gürcüce, Romence, Macarca ve Ukraynaca bu dillerin bir kısmını oluşturur. Bozaya dair en eski kayıtlar XIV. yüzyıla aittir. Çince, Arapça ve Türkçe olmak üzere üç farklı kaynakta boza adı geçmektedir.³⁸⁷

Boza, Osmanlı saraylarında helvahane bölümünde yapılırdı. Kasım'dan başlanarak Nisan sonuna kadar sıklıkla tüketilen boza için yalnızca 1631 yılında 7,5 ton pirinç harcandığı söylenir. Bu sayıda boza tüketim oranı hakkında bilgi edinmemizi sağlar. Kış mevsimine özgü hatırlı bir içecek olan boza, üzüm pekmezi ve değirmende çekilen darının karıştırılmasıyla elde edilirdi. Bozanın bir diğer çeşidi de ekmekten yapılanı olup içine pekmez yerine şeker eklenirdi. Besleyici bir içecek olan bozanın fazla mayalanmışına ve sarhoş edenine "mırmırık" denilirdi.³⁸⁸ Koyu kıvamlı bir bira çeşidi olan boza, başta darı olmak üzere muhtelif tahıllardan da elde edilirdi. Seyyah Jean Thevenot boza hakkında şu ifadeleri aktarır; "*Bizim biramıza yakın bir lezzeti vardır, fakat bir keresinde ondan tatmak istedim; onu çok fena buldum, ancak küçükler onu içerler, o çok ucuzdur. Bu içki onları sarhoş eder.*" Günümüze geleneksel kullanımıyla gelen ve hatta yurt dışına ihracı yapılan boza, besleyici niteliğinden dolayı tercih edilir.³⁸⁹

Osmanlı'da bazı konaklarda ve sarayda boza için özel küpler bulundurulur ve bu küpler ise ağzına kadar toprağa gömülerek bozulmadan muhafaza edilirdi. II. Abdülhamid döneminde Yıldız Porselen Fabrikası'nın kurulmasıyla birlikte boza, burada özel olarak üretilen bardaklar ve sürahilerle sunulmaya başlandı. Osmanlı

³⁸⁶ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 23-24.

³⁸⁷ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, s. 24-26.

³⁸⁸ Tez, *a.g.e.*, s. 160-161.; Trepanier, *a.g.m.*, s. 60-61.

³⁸⁹ Thevenot, *a.g.e.*, s. 90.; Kuzucu, "Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay", s. 243.

ordusunun temel tüketim maddelerinden olan boza, besleyici bir etkiye ve vücudu ısıtma özelliğine sahipti. Ayrıca çeşitli vitaminler, kalsiyum, demir, yağ ve çinko gibi kimyasal bileşenleri yeniçerilerin tok kalmasını sağlar, soğuğa karşı da direnç kazanmalarına yarardı. Ameleler ve hamallar bozayı enerji toplamak maksadıyla içerlerdi. Hamile kadınlar sütlerinin çoğalması ve çocuklarının güçlü olması için bozayı tüketirlerdi. Ayrıca bir dönem kolera salgınının tedavisinde de boza tüketildi. Sırbistan, Arnavutluk ve Rumeli bölgelerinde bu içeceğin yaygın olduğu ve Arnavutlar aracılığıyla Osmanlı'da tanındığı bilinir. Ankara, Erzurum, Bursa, Amasya, Mardin ve Tosya bozanın Anadolu'da en çok yaygın olduğu bölgeler idi. Payitaht sokaklarında görülen seyyar boza satıcıları ekseriyetle Arnavutlardan oluşmaktaydı. Geceleri satışa çıkan seyyar bozacıların ellerinde; iki göğüm boza, bardak yıkamak için suibriği, bellerinde birer bardaklık ve bir de tarçın kutusu bulunurdu. Boza, yanında vazgeçilmez bir çerez çeşidi olan leblebi ve boyunlarına geçirilen ipe dizili simitler ile beraber satılırdı. Ayrıca bozanın üzerine isteğe göre karanfil, tarçın, zencefil ve rendelenmiş muskat serpilirdi. Leblebi ile birlikte kışın tandır başında boza içilmesi kış eğlencelerinin vazgeçilmezleri arasında yer alırdı. Seyyar bozacılar genellikle yanlarında fener bulundurur ve müşterileri cezbetmek adına ürünlerini öven manzumeler söylerlerdi.³⁹⁰

Osmanlı'da üretilen bozanın, ekşi ve tatlı olmak üzere iki çeşidi bulunur. Uzun süre fermente edilen bozanın yani ekşi bozanın sarhoş edici özelliği vardır. Gayrimüslimlerce işletilen bozahanelerde, tatlı boza dışında içinde alkol bulundurduğu için haram muhtevasına alınan ekşi boza da yer alırdı. Tatlı boza üreten bozahanelerde ise, tatlı olmasından dolayı içilmesinde herhangi bir sakınca yoktu. Tatlı boza işleten bozahanelerin neredeyse tamamı devlet kontrolünden geçerdi. Boza her çeşit hububattan yapılabilen bir içecektir. Ayrıca bozanın tatlı ve ekşi olması en belirgin ölçütünü gösterir.³⁹¹

Bozahaneler de meyhaneler ve alkollü içki bulunduran mekânlar gibi bazı dönemlerde yasaklara maruz kaldı. Ancak meyhanelere uygulanan yasaklardan sonra bozahaneler, meyhane müdavimlerinin ve ayak takımının mekânı haline dönüştü. Yasak

³⁹⁰ Kuzucu, "İçecek Kültürü", s. 129.; Tez, *a.g.e.*, s. 160-161.; Trepanier, a.g.m., s. 60-61.

³⁹¹ Ömür Ceylan, "Türk'ün Vefalı İçeceği Boza", *Acısıyla Tatlısıyla Boza*, ed. Ahmet Nezihi Turan, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2007, s. 53.

zamanlarında şarap tutkunlarının zaruri durumlarda acı ve ekşi boza çeşitlerini tercih ederek, bozahanelerde rezalet çıkardıkları bilinir. Bu çıkarım şiirlere yansıyan bilgiler arasında görülür. Ayrıca bozahanelere yolu düşenler arasında peyderpey³⁹² yani içkiyi bırakmak isteyenler de bulunurdu. Koltuk meyhanelerinden, şaraphanelerden ve mahzenlerden uzak kalmayı tercih edenler, bünyelerini bu değişikliğe alıştırmak adına soluğu bozahanelerde alırdı. Boza, dükkânların dışında günümüzde de adet olduğu üzere yüzyıllarca seyyar olarak satılmaktadır. Bilhassa Arnavutlar ve Tatar Çingeneleri, Osmanlı döneminde isimleri bozacılıkla anılan kavimleri oluşturur. İstanbul halkı tatar bozası denilen, fermente olmuş içkiyi tükettirdi. Devlet bu içkinin tüketimini sarhoş edici özelliğinden ötürü mümkün mertebe kısıtlamaya çalışırdı. Alkollü içkilerin tüketildiği mekânlar, işletmecilerinin de gayrimüslim olduğu meyhaneler ile Müslümanlar tarafından işletilen şerbet haneler ve bozahanelerdi. Şerbet hanelerin bu listeye katılmasının nedeni, devletin alkollü içki tüketildiği gerekçesiyle sıklıkla mekânlarının kapatılma girişiminden kaynaklanır. Ramazan davulcuları ile benzer bir biçimde, kış ve sonbahar aylarında hava karardıktan sonra sokağa çıkan bozacıların, kendilerine özgü manilerle satış yaptıkları söylenir.³⁹³

Kahvehaneler gibi bozahaneler de kent kültürünün mühim bir parçası haline geldi. Osmanlı kaynaklarının bozahaneler hakkında pek katı olmadıkları, kahvehanelere kıyasla daha ılımlı yaklaştıkları bilinir. Ancak içerisinde boşa zaman harcadığı için, pek olumlu bahsedildiği de söylenemez. Evliya Çelebi 1630'larda İstanbul'da 1005 boza satıcısı ile 300 boza dükkânının bulunduğunu aktarır. II. Selim döneminde (1566-1574), kahvehanelerle beraber bozahanelerin de içerisinde günah işlendiği gerekçesiyle kapatıldığı bilinir. Ancak Şeyhülislam Ebussuûd Efendi, sarhoşluğa yol açmadığı sürece bozanın helal olduğuna dair fetvalar verince mekânlar tekrardan açıldı. Bunun içinde dükkânlardan alınmak yerine bozanın evde yapılanının içilmesi gerektiğine dair tavsiyelerde bulundu. Bozahaneler sonraki asırlarda, meyhanelerin devamı olan ve ayak takımının gittiği mekânlar olarak görüldü. Bu algı ise, dolaşımda bulunan iki farklı boza çeşidinin tüketicilerinin farklılığından ileri gelir. Bunlardan ilki sarhoş edici özelliği bulunmayan tatlı boza, bir diğeri ise sarhoşluk veren ve levant, hamal, yeniçeri gibi grupların tükettikleri ekşi boza idi. Asit ve alkol oranı fazla olan ekşi bozayı Tatarlar su

³⁹² Peyderpey: Yavaş yavaş, azar azar. <https://sozluk.gov.tr/>

³⁹³ Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", s. 240.; Ceylan, a.g.m., s. 51-54.

niyetine içtikleri için “Tatar bozası” adı verilmiştir. Bu içeceğe Evliya Çelebi “İslambol bozası” adını vermiştir. Ayrıca dönemin aydın kesimi İstanbul seçkinlerinin bozahanelere gitmediğini aktarır. Genellikle meyhanelerin yanında konumlanan bozahanelere, Haliç’teki gemiciler ve sandalcılar uğrardı. Bursa’da bulunan bozahaneler ise aksi bir durum olarak kibarların yani sosyetenin devam ettiği mekânlardı. Bu mekânlarda çalgıcılar ve şarkıcılar yer alırdı. Bozahanelerin sanattan ve mimari güzellikten uzak olduğunu ifade eden Evliya Çelebi Kırım, Akkirman ve Dobruca bozahanelerini sarhoşların müdavimi olduğu salaş mekânlar olarak tasvir eder. Ancak Kefe ve Bursa bozahanelerini bu kapsamın dışında tutar.³⁹⁴



Görsel 2.8: Hacı İbrahim ve Hacı Sadık Biraderler, Vefa Bozacısı³⁹⁵

Mayalanma süreci uzatılan bozanın az da olsa alkol barındırdığı bilinir. Bundan mütevellit bozahaneler, hukuki ve toplumsal konumu belirsiz bir kurum olarak vasıflandırıldı. Ekşi bozanın satıldığı bozahaneler, fetva ile yasaklandı. Ayrıca meyhaneye gitmekle eşdeğer sayıldı. İçki yasakları esnasında meyhanelere uygulanan yasak ayırım yapılmaksızın bozahanelere de uygulandı. Öyle ki “*Meyhaneciye Şahit kim diye sormuşlar, bozacıyı göstermiş*” böylece “*Meyhanecinin şahidi bozacı*” deyimlerinin de bu anlayışın bir ürünü olarak ortaya çıktığı belirtilir. Bozahanelerin kapatılmasındaki bir diğer önemli etken ise bozahanelerin meslek ilkelerini çiğneyip,

³⁹⁴ Ekrem Işın, *a.g.e.*, s. 127.; Kuzucu, “İçecek Kültürü”, s. 129-130.

³⁹⁵ Eksen, *a.g.e.*, s. 159.

kaçak yollarla içki satmalarıdır. Bozahaneler, kaçak yollarla kelimenin tam manasıyla tezgâh altından bozaya alkol ilave edilmesiyle temin edilen bir çeşit bira gibi olduğu anlaşılan acı boza servis ederler ya da şarap satarlardı. Şüphesiz tespit edildiklerinde müdavimlerine ceza verilir ve kapatılırdı. Kaçak meyhanelerin faaliyetlerini devam ettirme hususunda yeniçerilerin, kolcuların ya da benzer görevlilerin rüşvet alarak izin verdiği veya göz yumduğu olurdu. Ayrıca kontrol etmek şartıyla görevlendirilen kendileri de ekseriyetle bu mekânların müdavimleri idi.³⁹⁶ Yasakların uygulanmasıyla tatlı bozaya yönelimin arttığı ve XVIII. yüzyılda olduğu gibi sonraki devirlerde de tatlı boza üretiminde artışın olduğu görülür. Ayrıca bazı araştırmacılar ve seyyahlar bira ve bozayı hemen hemen eşdeğer tutmaktadırlar.³⁹⁷

XIX. yüzyılda Ermeniler tarafından üretilen alkollü ve ekşi bozanın yerini sarayda gün geçtikçe alkolsüz ve tatlı Arnavut bozası aldı. Eski İstanbul'un meşhur Vefa bozası, Arnavut menşeli Hacı Salih Bey tarafından 1870'lerde üretildi. 1876'da onun kurduğu Vefa Bozacısı, günümüze kadar gelmeyi başardı. İstanbul'un tam ortasında âlimler semti olan Vefa'nın geçmiş yüzyıllardan kalma sokaklarında, mescitlerin, türbelerin eski bir kütüphanenin, kiliseden bozma caminin önünde karşımıza çıktığı bilinir. Bu mekânın duvarında camekân içinde Atatürk'ün boza içtiği bardak bulunmaktadır.³⁹⁸

2.6. Alkollü İçkiler/Meyhaneler

Alkollü içkiler, fermentasyon uygulamasıyla üretilerek, keşfedildikleri tarih öncesi çağlardan beri, yüzyıllar boyunca toplumların temel içeceklerinden biri olarak yer edindi. Aynı süreçte bu içkiler besin kaynağı, dini ritüeller ve ödeme yönteminin bir aracı olarak benimsendi. Antik dönem toplumlarının alkollü içkilere verdikleri önemin en belirgin özelliği ise keyif verici olmasıydı. Bu içkilerin bir diğer özelliği de farklı bir bilinç oluşturup sarhoşluk sebebiyle, kişiyi başka bir boyuta taşıması ve doğaüstü bir gücün hediyesi olarak görülmesiydi. O zamanlar insanlar sınırsızca kendilerine bağışlanan bu hediye az da olsa tekrar tanrılarına sunarlardı. Yunan ve Roma toplumları şarabı, Antik Mısır ve Mezopotamya ise birayı benzer biçimde uygarlıkla eşdeğer görüp tükettirdi. Ayrıca Orta zamanların İslam bilginleri aracılığıyla geliştirilen

³⁹⁶ Yılmaz, "Siyaset, İsyan ve İstanbul (1453-1808)", s. 130-131.

³⁹⁷ Erdinçli, *Tanzimat'tan I. Dünya Savaşı'na Kadar Osmanlı'da Birahaneler ve Birahanecilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, s. 105-106.; Tez, *a.g.e.*, s. 160.

³⁹⁸ Eksen, *a.g.e.*, s. 159-160.

damıtma yöntemi, saf alkolün keşfini de beraberinde getirdi. Evvela yalnızca tıbbi amaçlı olan saf alkolün kullanımı daha sonra Avrupa’da sert içkilerin üretilip tüketilmesini yaygın hale getirdi.³⁹⁹ İnsanlar evcil hayvanların sütünü ekşiterek, mayalanmaya meyilli unsurlar içeren muhtelif meyvelerin, muhtelif köklerinin suyunu çıkararak çeşitli içkiler yaptılar. Ayrıca toplum içinde yaşayan insanların bulunduğu her bölgede, kurban verme törenlerinde, cenazelerde, şöenlerde, düğünlerde, bayramlarda ve resmîyet havasındaki tüm fırsatlarda kuvvetli içkiler yapılıp içildi.⁴⁰⁰

İçki ve içkili eğlencelerin düzenlendiği törenler, insanoğlunun hurma ve baldan ürettiği şaraptan sonra, sistemli bir biçimde evvela arpayı, ardından üzümü ve diğer meyveleri ehlileştirdiği günden beri toplumların hayatında mühim bir yer edinir. İçki, çoğu toplumun günlük hayatında dinsel ritüellerin ve eğlencelerin önemli bir parçası olarak, değişik amaçlarda da kullanıldı.⁴⁰¹ Eski Türk kültüründe önemli bir içecek olan içki ve bilhassa da şarap; kızıl, süçik ve bor gibi isimler ile anıldı. Kısarak sütünden *saba* denilen tulumlarda özel bir mayalanma aşamasıyla yapılan *kımız*, milli bir içki olarak telakki edilirdi. Bazı Türk toplumlarında halen bu gelenek devam etmektedir.⁴⁰²

Uygurlar ve Göktürklerle ait kadeh tutan insan ya da hükümdar tasvirleri, Arap geleneğinde olduğu gibi Türklerin de içki kabına önem verdiklerini gösterir. Ayak kelimesi hem sürahi hem de kadeh manasına gelir. Dede Korkut hikâyeleri ve eski metinlerde altun ayak, kengeş ayak (kurultay kadehi), çağırlak ayak (şarap bardağı) gibi ifadelerin geçtiği görülür. Türkler içki kadehi karşılığına gelen *idiş* ve *sağrak* sözcüklerini kullanırlardı. Türklerin ayrıntı uzun bir müddet tulumlarda beklettiği ve böylelikle bir çeşit rakı (ayran arağası) ürettikleri bilinir. Ayrıca Türkler Çinliler tarafından üretilen pirinç rakısını da tanımaktaydı.⁴⁰³

Yahudilik, Hristiyanlık ve İslamiyet gibi dinler günümüzde de varlığını sürdürmekte ve bu dinlerin içki karşısındaki davranış ve tutumları da farklılık göstermektedir. Bu dinlerin bir bölümü sarhoşluğa ve içki içilmesine karşı tavır

³⁹⁹ Erdinçli, *Keyif, Günah ve Suç Arasında Osmanlı’da Meyhaneler ve Müdavimleri*, s. 1-2.

⁴⁰⁰ Brillat-Savarin, *a.g.e.*, s. 122.

⁴⁰¹ Ramazan Tunalı, *Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam’da İçki*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Ana Bilim Dalı, Bursa, 2006, s. 101.; Erdinçli, *Tanzimat’tan I. Dünya Savaşı’na Kadar Osmanlı’da Birahaneler ve Birahanecilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, s. 1.

⁴⁰² Tunalı, *a.g.t.*, s. 6.

⁴⁰³ Nebi Bozkurt, “İçki”, *TDV İslam Ansiklopedisi*, İstanbul, 2000, c. XXI, s. 456.

sergilerken, bir bölümü de içki kullanımına hoşgörü ile bakar. İçki tüketimi, İslam öncesi Arap toplumunda ekonomik ve sosyal şartların, eğlence ve zevke düşkünlüğün bir neticesi olarak yaygınlık gösterir. Hz. Peygamber'in yanında Hz. Ebubekir, Hz. Osman, Abdullah b. Cüd'an ve Velid b. Mugîre gibi sahabiler, Cahiliye dönemi Arapları arasında içki içmeyen şahsiyetler olarak yer alırlar. Bu şahsiyetlerin İslam öncesi dönemde dahi içki içmedikleri söylenir.⁴⁰⁴

İslam, sarhoşluk veren tüm alkollü içkileri (müskirat) ve maddeleri haram kılmıştır. İçkilerin yasaklanması ise aşamalı bir biçimde gerçekleştirildi. Evvela içkinin bazı yararlarının bulunduğu lakin zararlarının daha fazla olduğundan (el-Bakara 2/219) söz edildi. Ardından Müslümanların sarhoşken namaz kılmamaları istendi (en-Nisa 4/43), daha sonra içki mutlak bir şekilde yasaklandı (el-Maide 5/90-91). Bu sebeple alışkanlık ve bağımlılık konusu olan hususlarda tedriciliğe riayet edilmesi gerektiği vurgulanır. Emretme ve yasaklama işinin etkili ve başarılı olması için kuşkusuz makul bir alıştırma ve hazırlık aşamasına gereksinim vardır. İçki yasağının gerekçesini Kur'an şöyle açıklar: İçki şeytanın pis bir işi olup, kurtuluşa ermek için bunu terk etmek gerekir. Şeytan, kumar ve içki yoluyla aranızda nefret ve düşmanlık sokmakta, sizi Allah'ı anmaktan ve namaz kılmaktan uzak tutmak istemektedir.⁴⁰⁵

İstanbul halkı çay, kahve, ayran, şerbet, hoşaf, salep, boza gibi içecekler dışında muhtelif içkiler de içerdi. *Kur'an*'da içki Arapça "hamr" sözcüğü ile ifade edilir. Nitekim bu sözcük iradenin denetimini serbest bırakan her türlü uyuşturucu ve sıvı manasına gelir. Sarhoşluk veren her şey hamr olarak ifade edilmekle birlikte haram sayılmaktadır. *Kur'an*-ı Kerim'de Bakara Suresi, Nisa Suresi ve Maide Suresi ile içkinin tamamen yasaklandığı görülür.⁴⁰⁶ Bu yasaklara karşın bazı Müslümanların içki tükettiği bilinir. Fakat gayrimüslim tebaa ile karşılaştırıldığında Müslümanların alkol tüketme miktarının çok az olduğu görülür. Osmanlı'da yaygın bir içki çeşidi olan şarap, belgelerde *hamr* edebiyat metinlerinde ise *şarab* adıyla geçmektedir.⁴⁰⁷

⁴⁰⁴ Tunalı, *a.g.t.*, s. 101-103.

⁴⁰⁵ Mustafa Baktır, "İçki", *TDV İslam Ansiklopedisi*, İstanbul, 2000, c. XXI, s. 459.; Walsh, *a.g.e.*, s. 408-409.; Tunalı, *a.g.t.*, s. 94, 103-104.

⁴⁰⁶ M. D'Ohsson, *a.g.e.*, s. 24.; Deniz Gürsoy, *a.g.e.*, s. 161.

⁴⁰⁷ Ricaut, *Türklerin Siyasi Düsturları*, haz. M. Reşat Uzmen, İstanbul, Tercüman 1001 Temel Eser, (T.Y.), s. 256.; Thevenot, *a.g.e.*, s. 131.; Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", s. 239-240.

Osmanlı toplumuna rakının tam olarak ne zaman girdiği bilinmez. Ancak Osmanlı'da Kanuni Sultan Süleyman (1520-1566) döneminde ilk genel içki yasağının uygulandığı ve oğlu II. Selim (1566-1574) zamanında da meyhanelerin yeniden açılıp zevk ve eğlence yerlerine döndüğü bilinir. II. Selim döneminde çıkarılan bir ferman, rakının o tarihte İstanbul'da tüketildiğini gösterir. 7 Ekim 1573 tarihli bu hüküm şu şekildedir: “*Buyurdum ki emir ulaştığında Yahudi ve Hristiyan takımına ve İstanbul şehri kapıcılarına gereği gibi tembih ve tekrarlayasın ki şehre açıktan açığa fıçı ve varil ve tulumlarla şarap ve rakı (arak) getirmeyip kendileri için geceleyin gizlice getirdiklerini de Müslüman'a satmayıp...*” II. Selim'den sonra tahta çıkan III. Murad 13 Mart 1576 tarihli bir fermanla, Müslüman mahallelerinde açılmaması kaydıyla meyhanelerin tekrar işlevlerine serbestçe devam etmelerine izin verildi. Ancak Müslümanlar Hristiyan mahallelerindeki meyhanelere dadanınca, III. Murad 14 Mart 1583'te tekrar içki yasağını uyguladı. Ayrıca tarihçi Robert Mantran XVII. yüzyılda İstanbul'da Sakız adası mastikasında rakının satıldığı aktarır. Ancak İstanbul'da rakı imalatının yasak olduğunu, bu sebeple Ermenilerin Çorlu'da rakı imal ettiklerini ve tüketiminin de çok yaygın olduğunu söyler. Kasımpaşa ve Galata meyhanelerinde büyük miktarda rakı satıldığını da belirtir.⁴⁰⁸

İslam dinini benimseyen Osmanlı'da içki tüketiminin yaygın ve geniş boyutlara ulaşması heterojen yapısıyla alakadardır. Osmanlı'da içki tüketiminin varlığı ve yaygınlığı, fethedilen topraklardaki gayrimüslimlerin içki kültürlerini sürdürebilmelerine olanak sağlamasıyla da ilgilidir. Ancak saray ve devlet erkânı arasında içki kültürünün benimsenmesindeki en önemli faktör ise İranî gelenek ile olan etkileşimdir. Osmanlı'da içki kültürünün ortaya çıkmasında bu iki unsur rol alır. İçki kültürünün Osmanlı'da yer edinmesinde rol alan bir diğer neden ise Anadolu Selçuklu Devleti'nin gayrimüslimlere içki konusunda tanıdığı müsamahadır ve bundaki tesirleri oldukça fazladır.⁴⁰⁹

Osmanlı'da padişahların, şairlerin ve Müslümanların içki içtiğini aktaran yazarlar mevcuttur. Bu bilgiler padişahların dönemlerine tanıklık eden Osmanlı tarihçilerinin eserlerinde görülür. Ancak bilgilerin doğruluğu mukayese edildiğinde,

⁴⁰⁸ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 166-169.; Walsh, s. 410.

⁴⁰⁹ Erdinçli, *Tanzimat'tan I. Dünya Savaşı'na Kadar Osmanlı'da Birahaneler ve Birahanecilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, s. 29

eski zamanlarda yazılmış olan şiirlerin, bu seyahatnamelerden bile daha dikkatli yaklaşılması gereken yapıtlar olduğu gerçeği ortaya çıkar. Bu yapıtların doğrudan kaynak olarak kabul edilmesi tartışmalara sebep olmuştur.⁴¹⁰ Seyyah Gerlach *Türkiye Günlüğü* adlı eserinde bu konuya dair bilgiler aktarır. Türk hükümdarlarının saraydaki en gözde kişilerini hadımlar, dilsizler ve kadınlar oluşturuyordu. Sultan Selim bu gözde kişilerle sarhoş olana kadar içki içerek zaman geçirirdi. Padişah ve paşaların zindanlarında kalan tutsakların kendine ait özel meyhaneleri bulunurdu. Kimi tutsaklar gardiyan başından izin alarak balık, ekmek, et ve şarap satın alırdı. Karşılık olarak ise her ay birkaç duka yani rüşvet verirlerdi. Anlaşılan o ki parası olan tutsaklıkta dahi her istediğini alabilmekteydi.⁴¹¹

Osmanlı'da tüm Hristiyanların kendi evlerinde gereksinimleri kadar şarap imal etmeleri serbest idi. Ermeni patriği her yıl hükümete başvurarak şarap yapmak için gerekli fermanı ve izni alırdı. Üstelik bu izin Osmanlı'daki tüm Hristiyan halk için geçerli sayılıyordu. Fakat I. Mahmud döneminde (1730-1754), üzüm fiyatlarının artması ve Hristiyanların sıklıkla şarap yapmalarından kaynaklandığına dair lakırdıların çıkması, padişahın evlerde şarap yapımını yasaklamasına yol açtı. Böylelikle Hristiyanların para verme karşılığında gizli yollara başvurarak şarap yapmaya yöneldikleri söylenir.⁴¹² Ayrıca Osmanlı'da genel olarak şarap yapanlar Yahudiler ve Rumlardır. Osmanlı'da evvela üzüm kurutmalık, sofralık ve pekmez yapımında kullanılırdı. Sonraki dönemlerde şarap yapımında da kullanıldı.⁴¹³

Osmanlı'da çerez ve muhtelif mezelerle, rakı, şarap vb. içkilerin içildiği ve satıldığı yer manasına gelen *meyhane*, menşei itibariyle Farsça şarap manasındaki mey ile ev, yer anlamındaki hane sözcüklerinden türetilmiştir. Ayrıca meyhane tabirinin arşiv belgelerinde, “meygede” ve “meykede” gibi ifadelerle kullanıldığı ve karşılık bulunduğu görülür. Meykede, meygede ve meyhane sözcükleri çoğu sözlükte aynı anlamı ifade etmektedir. Rumcada meyhanelerin patronluğunu yapanlara “barba” denilir. Tezgâh başında durana bugünkü barmen karşılığı olarak “mastarı”, müşterilerin çubuklarına ateş koyan ve

⁴¹⁰ Erdinçli, *Tanzimat'tan I. Dünya Savaşı'na Kadar Osmanlı'da Birahaneler ve Birahanecilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, s. 37-38.

⁴¹¹ Stephan Gerlach, *Türkiye Günlüğü 1577-1578*, çev. Türki Noyan, İstanbul, Kitap Yayınevi, Şubat-2007, c. II, s. 682-683.

⁴¹² Kuzucu, “İçecek Kültürü”, s. 140.

⁴¹³ Tez, *a.g.e.*, s. 58.

sofralara şamdan getiren meyhane uşaklarına “ateş oğlanları”, Sakızlı Rum sakilere de “muğbece” denirdi. Şiir ve nesirde ün kazanmış yazarlar içkiye “meybade”, meyhane sahiplerine ise “pir-i mugan” gibi isimler verirdi. Akşamcılar tarafından meyhane sahibine “baş eski”, meyhane hademelerine de “miço” denilirdi.⁴¹⁴



Görsel 2.9: 1793’te Mirasyedinin Meyhanede Safası -Zenanname, İÜK, T5502, y. 41a⁴¹⁵

Kökleri Bizans dönemine kadar uzanan, İstanbul tebaasının içki temelli eğlence yaşantısının başlıca mekânlarını meyhaneler oluşturuyordu. Fetihten sonra bu mekânlar, gayrimüslimlerin kendi yaşantılarına tolerans gösteren, Osmanlı yönetim anlayışının bir neticesi olarak varlıklarını devam ettirdi. Meyhaneler bu dönemde faaliyetlerine ara vermek zorunda kaldı. Ayrıca Şaban ve Ramazan aylarında bu mekânlar kapatılırdı. Müslüman halkın gitmesine hoş bakılmayan ve dini sebeplerle izin dahi verilmeyen meyhaneler devlet nezdinde sıkı bir kontrole tabi tutuldu. Ancak rindmeşrep⁴¹⁶ şairlerin, harabat ehlinin gizli yollar vasıtasıyla bilhassa Galata mevkiinde yer alan meyhanelerde faaliyet sürmelerinin önüne geçilemediği söylenir.⁴¹⁷

Liman kültürünün bir parçası olarak günümüze gelen kültür, meyhane kültürüdür. Galata’yı ve İstanbul’u Türkler aldıkları zaman, liman olan bu şehrin meyhaneleri de zaten dünya ölçülerinde konumlandırılmıştı. XVI. yüzyıl yazarlarından

⁴¹⁴ Abdülaziz Bey, *a.g.e.*, s. 307.; Erdinçli, *Tanzimat’tan I. Dünya Savaşı’na Kadar Osmanlı’da Birahaneler ve Birahanecilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, s. 79-81.

⁴¹⁵ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 218.

⁴¹⁶ Rindmeşrep: Kalender, derviş tabiath. <https://www.kamusiturki.com/Rind-me%C5%9Freb>

⁴¹⁷ Çoruk, *a.g.m.*, s. 309.

olan Latifi, *Tarifname-i İstanbul* adlı eserinde Galata'nın *serapa meyhane* olduğunu, İstanbul meyhanelerinin ise bilhassa Tahtakale'de toplandığını aktarır.⁴¹⁸ İskelelere yakın yerlerde bu meyhanelerin büyük bir kısmı yer alırdı. Liman trafiğine takılan bütün kişiler, sırt hamalları ve denizciler bu mekânların müşteri kitlesini tekvin ederdi. Meyhanelerin en büyük müşterileri kitlesini, yasakları göz ardı eden yeniçeriler oluştuyordu. Meyhanelerde bir araya gelen yeniçerilerin, şiddet ve rezalet eğilimlerine karşı kolluk güçleri görevlendirilirdi.⁴¹⁹

Evvla ambar/depo olarak fonksiyonlandırılan meyhanelerin yanında, zaman geçirilen ve oturup sohbet edilen meyhanelerin yaygınlaştığı görülür. II. Bayezid (1481-1512) döneminden beri, kaçak olarak oturulup zaman geçirilen meyhanelerin sayısının çoğaldığı ve meyhanelerin ambar/depo işlevinde sapmaların olduğu anlaşıldı. Ayrıca yasak olmasına karşın riski göze alarak evlere dâhil edilen odalar ya da kimi gayrimüslim evlerinde gizli meyhaneler açıldığı ve buralarda oturulup sohbet edilerek zaman geçirildiğini haber veren bilgiler de mevcuttur.⁴²⁰

Azınlıkların yoğunlukta bulunduğu Balat, Beyoğlu, Yenikapı, Kumkapı, Galata, Samatya gibi semtlerde yaşayan, Rumlar ve Ermeniler tarafından işletilen, meyhaneler *ruhsatsız* ve *ruhsatlı* faaliyet göstermelerine, müdavim gelir durumlarına ve hizmet kalitesine göre kendi içinde bölümlere ayrılırdı. İstanbul'da meyhaneler ve meyhaneciliğin ortaya çıkmasından sonra oluşan, mesleğin icra edilme yöntemleri ve mesleki teşkilatlanma yapısına bağlı olarak, gelişme gösteren üç çeşit meyhane bulunurdu. Bunlar; gedikli, koltuklu ve ayaklı meyhanelerdir. Koltuk meyhaneleri ve gedikli meyhaneleri arasında yer alanlar ise *küplü meyhaneler* diye adlandırıldı. Küplü meyhaneler daha çok han içerisinde bulunan, koltuk meyhanelerini yansıtan han meyhaneleri, gemici meyhaneleri, çakanoz ya da çakaloz meyhaneleri, kebir meyhanesi, kaptan meyhaneleri gibi isimlerle karşılaşmak olası bir durumdur. Bu meyhaneler hususiyetlerine göre isim alarak hukuki yönden değişik bir meyhane türünü oluşturmuşlardır. Devlet nezdinde tanınan, korporasyon (lonca) etrafında teşkilatlanan ve bir kısım sorumluluklara sahip olan meyhaneciler, başka meslek gruplarında olduğu gibi süreç içerisinde sayı yönünden gedik uygulaması uygulanarak sınırlandırıldı. Gedik

⁴¹⁸ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 168.

⁴¹⁹ Mantran, *a.g.e.*, s. 219-220.

⁴²⁰ Yılmaz, "Boş Vaktiniz Var mı? veya 16. Yüzyılda Anadolu'da Şarap, Eğlence ve Suç, s. 31-38.; Yılmaz, "Siyaset, İsyan ve İstanbul (1453-1808)", s. 130.

uygulaması; kefalet, ruhsat ve ekseriyetle vakıflara ait olan dükkânları, kiracı hukuku ile ilişkili bir biçimde ortaya çıkardı. Gedik uygulamasıyla meyhanelere çeşitli haklar tanınarak meyhaneler tasnif edildi. Bu uygulama ile yenileşme döneminde meydana gelen değişimlerden meyhaneler etkilenmiş oldu.⁴²¹

Gedikli tasnifi devlet nezdinde bilinen, tanınan, alet-edevat ve tekel sağlayan, ayrıcalıklara sahip, hukuki ve resmi dayanağı olan, sayıları sınırlandıran meyhaneleri oluşturur. Gedikli meyhaneleri sundukları hizmetlerden fiziki özelliklere, süreç içerisinde geçirdikleri değişime, toplum, devlet ve aynı hizmeti sunan rakipleri ile olan münasebetlerine kadar bu çalışmanın esas merkezini oluşturması yönünden, asıl öneme sahip olan mekânları oluşturur. Gedikli meyhaneleri daha sonra *selatin meyhaneleri* diye anılmaya başlandı. *Selatin* adı verilen gedikli meyhaneleri ruhsatlı çalışırdı. Ayrıca Osmanlı'nın son döneminden günümüze kalan, Samatya'dan Yedikule'ye giden yol üzerindeki “Safa” meyhanesi, selatin meyhane olarak faaliyetini sürdürmektedir.⁴²²

İstanbul'da yer alan meyhaneler mahzeni büyük yapılardan oluşurdu.⁴²³ Meyhaneler bulundukları konuma, sahiplerine dükkânın üzerine asılan maden veya tahta kayık, hançer, kule gibi levhalara veya içinde havuz fiskiye bulundurma niteliklerine göre isimlendirilirdi. Ancak Seyyah D'Ohsson meyhanelerin başka dükkânlar gibi kapılarına tabela asmadığını belirtir.⁴²⁴ Kürkçü Hanı, Kandilli, Yahudi ve Hançerli gibi meyhanelerin bazıları yeniçerilerin uğradığı meyhanelerdi. Yeniçeriler buralarda “dayı” unvanıyla herkesten fazla hürmet görürdü. Topçularla tersaneciler ise Kasımpaşa'dan Salıpazarı ve Fındıklı'ya kadar uzanan meyhanelerin müşterileri idi. Tellak takımının, kayıkçıların, hamalların ve İstanbul'un baldırı çıplak külhanilerinin bu meyhanelere girmesi yasaktı. Ancak meyhane akşamcılarının bulunmadığı zamanlarda buralarda ayakta içki içip giderlerdi. Bu meyhanelere “gedikli meyhaneleri” denilirdi. Abdülaziz döneminin (1861-1876) sonlarında buralara “selatin meyhaneleri” denildi. Bu meyhaneler Ramazan ayında kapatılır, meyhaneciler bayram arifesinde gedikli

⁴²¹ Çoruk, a.g.m., s. 309.; Erdinçli, *Keyif, Günah ve Suç Arasında Osmanlı'da Meyhaneler ve Müdavimleri*, s. 86-87.

⁴²² Erdinçli, *Keyif, Günah ve Suç Arasında Osmanlı'da Meyhaneler ve Müdavimleri*, s. 94-95.; Gürsoy, *a.g.e.*, s. 170.

⁴²³ Erdinçli, *Keyif, Günah ve Suç Arasında Osmanlı'da Meyhaneler ve Müdavimleri*, s. 323-324.

⁴²⁴ M. D'Ohsson, *a.g.e.*, s. 150, Koçu, *a.g.e.*, s. 30-31.

müşterilerinin evine uskumru ve midye dolması gönderir ve buna da “Unutma bizi dolması” denilirdi.⁴²⁵

Koltuk meyhaneleri, gedikli meyhanelerinden farklı bir meyhane çeşididir. Döneme ait arşiv kaynaklarında, telif eserlerde ve ana kaynaklarda birbirinden farklı biçimlerde ifade edilir. Koltuk meyhaneleri, meyhane gedikleri kurulduktan sonra ayaktakımının gittiği yerler olarak anıldı. “Kibar koltukları” denilen ve koltuk takımının bir kısmını oluşturan meyhaneler ise evine içki sokmayan kâtip ve memur takımının gittiği yerlerdi. Ayrıca bu meyhane çeşidi “ruhsatnamesiz kaçak meyhane” olarak da tanımlanır. Bu çıkarım Reşat Ekrem Koçu’nun ifadelerine dayanır:

“Koltuklar ruhsatnamesiz kaçak meyhanelerdir. Adamın elinde bakkal gediği vardır, yolunu bulur, bir fiçı şarap, birkaç damacana rakı atar dükkânının bir köşesine ve ancak güvendiği kişilere, akşam kerahet vaktinde dükkânının kepengini indirip gizli meyhanesini işletirdi. Elbet ki zaptiyenin, bekçinin “görme beni” ücretini vererek.”⁴²⁶

Ayaklı meyhanelerini “*piyade meyhaneciler esnafı*” şeklinde tanımlayan Evliya Çelebi, bu esnaf grubunu XVII. yüzyılın ortalarında “*Dükkânları yoktur, nefer 800*” sözleriyle tanımlar. Bu meyhane çeşidi kaynaklarda ve arşiv belgelerinde “ayaklı” sıfatıyla karşımıza çıkar. Daha geç tarihli belgelerde ise “seyyar meyhane” tabiri ile ifade edilir. Ayaklı ve seyyar gibi meslek grupları herhangi bir mekâna bağlı olmaksızın gezicilik yoluyla mesleklerini icra ederlerdi.⁴²⁷ Kaçak olarak müşterilere içki servisi yapan seyyar satıcı suretindeki ayaklı meyhanecileri “koltuk meyhaneleri” çerçevesinde değerlendirilirdi. Ayaklı meyhaneleri XIX. yüzyılda da varlığını devam ettirdi. XIX. yüzyılda meyhaneler dışında kahvehanelerin de içki içmek maksadıyla kullanıldığı bilinir. Osmanlı klasik döneminde bilhassa Müslüman mahalleleri arasında cami ve mescit civarında, kahvehane ile meyhanenin açılması ve bu mekânlarda alkol tüketilmesi yasaklanmıştı. Müslümanların bulunmadığı تنها ve boş alanlarda bu mekânlar açılırdı. Galata ve Boğaz sahili gibi gayrimüslimlerin çoğunlukta olduğu mahallelerde meyhaneler çokça bulunurdu. Alkollü içkiler mahalledeki dükkânların arka odasında, evlerde ya da gizlice gidilen Hristiyan ve Yahudi mahallelerinde içilirdi.

⁴²⁵ Gürsoy, *a.g.e.*, s. 169-170.

⁴²⁶ Koçu, *Eski İstanbul’da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, İstanbul, Doğan Kitap, 2015, s. 14.

⁴²⁷ Erdinçli, *Keyif, Günah ve Suç Arasında Osmanlı’da Meyhaneler ve Müdavimleri*, s. 103.

XIX. yüzyılda İstanbul'un belli başlı bölgelerinde içki satan ve içki içilen gizli meyhaneler dışında içki satışı yapan ayaklılar da türemiştir.⁴²⁸

Osmanlı'da dönem dönem içki yasakları esnetildi. Bazı yabancılara ya da gayrimüslim bir devlet görevlisine, üstün hizmetlerinden ötürü özel izne tabi tutularak içki elde etme ve içki içme hakkı verilir. Ayrıca kimi Osmanlı yöneticisinin, Hristiyan halka şarap ikram ederek onların bu maddeyle içki elde edebilmeye yarayan düzenlemeler yaptığı söylenir. Örneğin; Akşehir'de bulunan gayrimüslimlerin, şarap alabilmeleri için çarşı içinde bir mekân temin edildi. Fransız doğa bilimci ve botanikçi Tournefort'un 1701 yılında Türkiye'ye yaptığı seyahat ve buna dair hatıraları mevcuttur. Bu hatıralarda, Kandiye'de yapılan bir cami inşaatında çalışan Rum işçilere, adadaki Fransız konsoloslüğundan elde edilen şarabın yöneticiler nezdinde sunulduğu yazılır. Tournefort, Erzurum'da içki ticaretiyle uğraşanların ya değnek cezasına çarptırıldığını ya da baskı altında tutulduğunu aktarır. Ancak Bursa'da böyle bir cezanın söz konusu olmadığını ve makul fiyata çok güzel şarapların satıldığını belirtir. Ayrıca İzmir meyhanelerine dair gözlemleri de mevcuttur. Bu meyhanelerin gece gündüz açık olup beyaz ve kırmızı şarap çeşitlerinin yer aldığını aktarır. Bu izlenimler, bölgelere göre içki konusundaki uygulamaların değiştiğini, kozmopolit nüfus miktarının yüksek olduğu liman şehirlerinde ve batı bölgelerinde baskının az olduğunu, dini hassasiyetleri yüksek olan doğu bölgelerinde kısıtlamaların yaşandığını gösterir. İçki satışlarının Tanzimat'tan sonra ruhsata bağlandığı söylenir. Kilise, cami, karakol gibi mekânların uzağında olmak şartıyla, en büyük mülki idareden ruhsatı alanlar içki satabilme hakkına sahip olabileceklerdi. Ayrıca Osmanlı'da içki satıcılarına, devlete beş vergi ödeme zorunluluğu getirildi. Bu vergilerin üçte birinin peşin verme zorunluluğu vardı.⁴²⁹

Osmanlı'da tarihsiz olan bir nizamnamede, içki satışı yapan mekânlara ilişkin bilgiler aktarılır. Söz konusu mekânlar kiraathaneler, çayhaneler, kahvehaneler, birahaneler, meyhaneler ve içki satışı yapan tüm yerler idi. Bu mekânların herhangi birinde içki satışı yapıldığı takdirde devlet nezdinde vergiye tabi tutulacaktı. Ayrıca

⁴²⁸ Burcu Kurt, "19. Yüzyılda Fatih Sultan Mehmed Külliyesi Civarında İçki Tüketimi ve Satışını Önleme Çabaları", *Fatih Sultan Mehmed Han Dönemi*, ed. Ayşenur Bilge Zafer, Bursa, Gaye Kitabevi, 2016, s. 451.

⁴²⁹ Işıl Çokuğraş, *İstanbul'da Marjinalite ve Mekân (1789-1839): Bekâr Odaları ve Meyhaneler*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, T.C. Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Ana Bilim Dalı Mimarlık Tarihi ve Kuramı Programı, İstanbul, 2013, s. 163.; Kuzucu, "İçecek Kültürü", s. 139.

kıyye ve kadehle içki satmak isteyen bütün gayrimüslim ve Osmanlı halkı için söz konusu nizamnameler hazırlandı. Üstelik nizamnamelerde belirtilen şartlar ve sınırlamalar, içki satışı için ruhsat alan bütün mekânları genellemekteydi. İçki satışı yapmak isteyenler evvela hükümetten ruhsat almak zorundaydı. İçki tüketimi ve satışında devletin huzuru, asayiş ve düzeni göz önünde tutularak, aykırı durumların meydana gelmemesi için ruhsatlara tabi tutulurdu. Taşralarda mülkiye memurları ve İstanbul'da polis genel müdürlüğü nezdinde ruhsatlar verilirdi.⁴³⁰

XIX. yüzyılda içki yasaklarının devam ettiği ancak uzun süreli olmadığı gözlemlenir. II. Mahmud döneminde patlak veren Yunan İsyanı akabinde Mısır Meselesinin sebep olduğu siyasi kriz ortamı beraberinde askeri kontrolün sağlanması için meyhanelerin yasaklanmasını getirdi. Ancak Yeniçeri Ocağı'nın kaldırılmasıyla meyhaneler belli bir düzen ve süreç içerisinde yeniden açıldı. Bundan sonraki süreçte ise devlet yalnızca işleyişi ve kural ihlali gerçekleştiren meyhanelere cezai işlem uyguladı. Ayrıca devlet meyhanelerde hiç kesintiye uğramayan bir vergi geliri elde etti. Bu dönemde ithal edilen bira vb. içkilerin, sağlık açısından mahzurlu bir içeriğe sahip olup olmadığı ve meyhanelerin temizliği gibi hususlar da denetimden geçti. Ayrıca Osmanlı Devleti XVIII. ve XIX. yüzyıllarda mekân yerine bireyi taban alarak yani gittiği mekânda bireyin hal ve tavırlarını gözlemleyerek cezai işlem uyguladı. Michel Foucault'un aktarımıyla iktidarın gözü meyhanelerde, sosyalleşme mekânlarında, devletin aleyhine sohbetler yapan ve yayınlar okuyan ya da okunmasını sağlayan, yaygın olarak suç işlemeye meyilli kişilerin üzerinde oldu. Osmanlı'da meyhanelere yerleştirilen hafiyeler vasıtasıyla, asayiş ve denetim sağlanmaya çalışıldı.⁴³¹

İktidar, devletin düzenini ve asayişini korumak adına tehlikeli bulduğu ortamları sıklıkla gözetleyerek denetlerdi. Bunu kendilerine verilecek bir ödülün cezbedici gücü ile hareket eden hafiyeler, muhbirler ve sadık hizmetkârları aracılığıyla gerçekleştirdi. İktidara bu gizli söylemleri taşıyanlar, politik olarak bir kılığa bürünürlerdi. Meyhane, kahvehane, birahane gibi mekânlar gizli senaryoların mekânları olarak bu taşıyıcılara tanıklık etti. Ayrıca Avrupa kültüründe de şarap mahzeni, meyhane, pub⁴³², taverna⁴³³,

⁴³⁰ BOA, *DH.EUM.MTK.*, 80-65, H-29-12-1336 (5 Ekim 1918).

⁴³¹ Erdinçli, "Yasalardan Modern Denetime: Osmanlı Devleti'nin İçki Tüketimine ve Meyhanelere Yaklaşımı", *Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi (CTAD)*, Ankara, Bahar-2020, Yıl. 16, sy. 31, s. 17-18.

⁴³² Pub: Halka açık içki içme yeri, bar.

bar, han gibi mekânlar dünyevi otoriter nezdinde ve kilise tarafından yıkıcı mekânlar olarak tanımlanırdı.⁴³⁴ Mekânda bireyin gözetleme yoluyla denetlenme aşaması XIX. yüzyılda daha sistematik bir şekil kazandı. Hafiyelik faaliyetlerinin Osmanlı'da daha değişik hedefler ve dinamiklerle, XIX. yüzyılın evveliyatına uzandığı bilinir. Hafiyelik uygulaması yalnızca hafiyelerin getirdiği havadislerle sınırlı kalmayıp, yüksek devlet ricalinden kimseler ve hatta zaman zaman şahsen tebdil-i (değiştirme) kıyafet dolaşan padişahların da başvurduğu bir uygulamaydı. Bu uygulama ile asıl hedeflenen, özellikle alkollü mekânlarda haddini aşan muhalif kimseleri cezalandırmak ve halkın siyasi söylemlerini ya da yaygın olarak kullanılan “devlet sohbetlerini” engellemekti. XIX. yüzyıl, bütün dünyada yaşanan modernite deneyimlerin yanı sıra devletlerin birer polis devletine dönüştüğü bir yüzyıla karşılık gelir.⁴³⁵

Osmanlı Devleti'nde içki içme adabına uymak, toplumsal değerler yönünden önem arz eder. Osmanlı toplumunda sarhoşluk, iğrenç bir durum olarak görülürdü. Toplum düzeninin ve asayişinin ihlal edilmesinde, sarhoşluk rol oynardı. Dolayısıyla adaba göre içki, sarhoş olunmak için değil, keyif denen sınıra varmak için içilmeliydi. Aksi bir durumda birey ve ailesi başta olmak üzere hem meyhanenin içerisini hem de dışarısını etkileyen muhtelif sorunlar ortaya çıkardı. Öyle ki içki içme adabına aykırı davranıp sarhoş olan meyhane müdavimlerini, meyhaneciyi ve meyhane müşterilerini devlet hoş karşılamazdı. Osmanlı'da içki içme ve meyhane adabı, yalnızca müdavimlerle aileleri arasında değil, meyhaneciler ve devlet nezdinde de önem taşımaya başladı.⁴³⁶

Kahvehaneler, meyhaneler vb. yerler, bireyin sohbet ettiği ve sosyalleştiği mekânlardı. Sosyalleşme mekânları arasında yer alan meyhaneler, sarhoşluğun bir neticesi olarak müşteriler arasında kavgalara yol açardı. Toplum düzenini tehdit eden meyhaneler, siyasi etkenler nedeniyle iktidarın gözetiminde en tehlikeli mekânlar olarak görülürdü. XIX. yüzyılın ortalarında itibaren sosyalleşme mekânlarına yönelik alınan denetim tedbirlerinin yapısal dönüşümü, özellikle meyhaneler için geçerli oldu. İktidar,

⁴³³ Taverna: Çalgılı meyhane. <https://sozluk.gov.tr/>

⁴³⁴ James C. Scott, *Tahakküm ve Direniş Sanatları: Gizli Senaryolar*, çev. Alev Türker, İstanbul, Ayrıntı Yayınları-1. Baskı, Ekim-1995, s. 169-172.

⁴³⁵ Kırılı, “Osmanlı Modernleşme Sürecinde Havadis Jurnalleri: Sultan ve Kamuoyu”, *Toplumsal Tarih Dergisi*, No. 187, İstanbul, Temmuz-2009, s. 14-19.

⁴³⁶ Erdinçli, “Sarhoşluktan Keyif Haline: Osmanlı İstanbul’unda İçki İçme ve Meyhane Adabı”, *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi (OTAM)*, Bahar-2020, sy. 47, s. 40-42.

tekil düzeyde ya da genel bir düzensizliğe sebep olacak bir asayiş sorunu algıladığında, kapatma cezaları ve genel yasaklar uygulamak yerine yalnızca görülmeden gözetlemeyi, bireyi ve mekânı bireysel biçimde cezalandırmayı hedefledi.⁴³⁷

Yeniçeri Ocağı'nın (1826) kaldırılması ve ardından yaşanan yenileşme hareketleri, devletin içki tüketimini ve meyhanelere olan yaklaşımını değiştirdi. Böylelikle devlet modern müdahale şekline yönelmeye başladı ve kapalı olan meyhaneler, 1829'da yayınlanan bir listeyle, genel yasak kapsamına alınmamak üzere yeniden açıldı. Bu değişim ile beraber Müslümanlar içki tüketimiyle değil, sarhoş olup toplum düzenini ve asayişini bozdukları takdirde ceza alacaklardı. 1840, 1851 bilhassa da 1858 tarihli ceza kanunları, seyyahların gözlemleri ve arşive yansıyan örnekler bu değişime tanıklık eden başlıca kaynaklardır. XIX. yüzyılın ikinci çeyreğinden itibaren modern devlet olma yolunda atılan adımlar, Müslümanlar üzerinde kanunen cezalandırılma korkusunun kalkmasına ve devlet adamları öncelikli olmak üzere tabakada yer alan elitler arasında içki tüketiminin çağdaşlaşmanın bir göstergesi olarak kabul edilmesine olanak sağladı. İçki tüketiminde belirtilen sebeplerden dolayı, doğrulanması mümkün olmayan bir artış gözlemlendi.⁴³⁸ II. Abdülhamid döneminde ise alkol kullanımına yönelik kısıtlayıcı önlemlerin yeniden arttığı ve Tanzimat dönemindeki canlılığını yitirdiği görülür. II. Abdülhamid tarafından Müslümanların Pera ve Galata gibi gayrimüslimlerin çoğunlukta olduğu bölgelere gitmeleri yasaklanmış, Müslüman mahallelerinde eski barlar kapatılmış, yenilerinin açılması engellenmiş ve bu yönde fermanlar çıkarılmıştı. 31 Mart 1908 Meşrutiyet'in tekrar ilanı ile birlikte II. Abdülhamid tahttan indirildi. Böylece alkol tüketimine ve satışına yönelik uygulanan baskılar ortadan kalktı. Bu dönemde çok sayıda bar, gazino, meyhane açıldı ve umumhaneler de dâhil alkol satışı yasal hale getirildi.⁴³⁹ Osmanlı'nın geleneksel döneminde mahallenin uzağında ve kapalı mekânlarda içilen içki, modernleşme sürecinde şehir merkezlerinde açıktan içilebilir hale geldi.⁴⁴⁰ Hatta sarayda verilen resmi öğle yemeklerinde, Ortodoks Müslümanlarının bir zamanlar

⁴³⁷ Erdinçli, *Keyif, Günah ve Suç Arasında Osmanlı'da Meyhaneler ve Müdavimleri*, s. 303.

⁴³⁸ Erdinçli, "Yasalardan Modern Denetime: Osmanlı Devleti'nin İçki Tüketimine ve Meyhanelere Yaklaşımı", s. 24-25.

⁴³⁹ Kurt, *a.g.e.*, s. 452-453.

⁴⁴⁰ Ricaut, *a.g.e.*, s. 256.; Thevenot, *a.g.e.*, s. 131.; Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", s. 239-240.

verdiği fetvalar unutulup içki kadehleri tokuşturuldu.⁴⁴¹ Ayrıca bu dönemde içki toplumsal değişme paralelinde medenilik sembolü olarak kabul edildi. Böylece içki yalnızca meyhanelerde değil, Batılılaşma neticesiyle yeni içki mekânlarında yani restoran ve lokanta işlevi gören mekânlarda dahi içilmeye başlandı.⁴⁴²

Osmanlı Sarayı'nda çok eski dönemlerden beri süregelen, muhtelif eğlencelerin düzenlendiği *işret meclisleri* geleneği yer alırdı. *Kabusname*, *Şahname*, Germiyanlı musâhib⁴⁴³ şairlerin ve Nizami'nin eserlerinden yola çıkan Halil İnalcık, özenle tertip edilmiş bahçelerde yenilen içilen, şarap içilen, her çeşit safa ve zevkin, gösteri ve dansların yapıldığı işret meclisleri geleneğinin, saray ve idareye ait olan çoğu gelenek gibi İslam evveli eski İran'dan geçtiğini belirtir. Genel manada işret, sohbet sözcüğü ile eşdeğerdir. Şarap Şii ve Sünni İslam'da mutlak bir biçimde yasaklanmasına rağmen işret meclislerinin vazgeçilmez bir sembolü ve ögesi olarak yerini almıştır. Bu meclis toplantılarının tertip edildiği en gözde mekânlar ise *kasr* denen köşkler, özel halvetler ve saray has bahçeleridir. İşret meclislerinin neredeyse tamamının içkili toplantılar şeklinde geçtiği belirtilir. İşret meclislerinde hanendeler, rakkas gibi sanatçılar, gûyende, çalgıcı ve gazel okuyan mutribanlar, şarap sunan sakalı çıkmamış oğlanlar (*sade-rûyan*), şairler ve sakiler hazır bulunurdu. Yeme içmenin haricinde işret meclislerinde eğlence ve oyunlarda düzenlenirdi. Çoğu sultan, bey ve özellikle şehzadeler işret meclislerinin keyif vericiliğine aldanırdı. Bu sebeple halkın veya siyasi rakiplerinin kurbanı olurlardı. Bilhassa Nevruz'da düzenlenen işret meclisleri, büyükler ile halk arasında yaygınlık kazanmıştır.⁴⁴⁴

Eski dönemlerden beri İstanbul'da yer alan meyhanelere *şerbethane* denilir, pencerelerine de kafes konulurdu. Geceleri o dönemin zabıtasının belirlediği saatlere kadar buralar açık kalır sonra da kapatılırdı. Ayrıca bu mekânlarda hanendeler, köçekler ve sazandelerle eğlenceler düzenlenirdi.⁴⁴⁵ Meyhaneler ve akşamcıların meyhane âlemleri hakkında Abdülaziz Bey şu ifadeleri kullanır;

⁴⁴¹ Pedani, *a.g.e.*, s. 63.

⁴⁴² Meriç, *a.g.e.*, s. 159.; Erdinçli, *Tanzimat'tan I. Dünya Savaşı'na Kadar Osmanlı'da Birahaneler ve Birahanecilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, s. 102.

⁴⁴³ Musâhib: Osmanlı sarayında padişahın yanında yer alan ve bir nevi danışmanlık yapan görevli. Mehmet İpşirli, "Musâhib", *TDV İslam Ansiklopedisi*, Ankara, 2020, c. XXXI, s. 230.

⁴⁴⁴ Erdinçli, *Tanzimat'tan I. Dünya Savaşı'na Kadar Osmanlı'da Birahaneler ve Birahanecilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, s. 42-44.

⁴⁴⁵ Kurnaz, *a.g.t.*, s. 96.

“Meyhanelerin Galata semtindekiler de çok meşhur olup kârgir ve büyük binalardı. Ekseriye her çeşit içkiden başka sazendeler, muhripler, hanendeler, köçekler bulunur, çeşitli rakslar ve fasıllar yapılırdı. Müşteri çekmek için her çareye başvurdıklarından çeşitli rezalet çıkaranlar olurdu. Hademeler ve sakilerin hepsi çok güzel gençlerden, köçekler de seçme rakkaslardandı. Meyhanelerde yapılan ikramdan ve adı geçenlerin güzelliğine kapılarak eldeki mevcudunu orada yedirip bitirmiş ve soyulmuş mirasyedilerin, sonradan meyhaneye kabul edilmeyip yüzlerine bile bakılmadan kovuldukları çok görülmüştür. Buralardaki köçekler başka yerlere gidip oynamazdı. Bu şekilde bunlara tutkun olanların aynı yere gelmesi sağlanmış olurdu. Bu meyhaneler karşı tarafta (yani Galata’da) ve ecnebilerin oturduğu yerlerde bulunduğu için de çok geç vakitlere kadar açık kalırdı.”⁴⁴⁶

XIX. yüzyılın ikinci yarısında bilhassa 1839 Tanzimat ve 1856 Islahat Fermanlarının ilanı ile beraber, metropol kentlerde Müslümanların içki içmesi yaygınlık kazandı. Bu dönemde alkol tüketimi Müslümanların yaşadığı mahallelere sirayet etti. Fakat dini alan, mezarlık, sefaret, anıtmezar, cami ve manastır yakınlarında içki içilen mekânların bulunmadığı söylenir. Bir miktar yiyecek ve meze eşliğinde alkol içilebilen mahalle bakkallarının odaları bu dönemde çokça tercih edildi. Ayrıca yalı ve konaklarda, yarı resmi havada düzenlenen ve *ab âlemi* denilen içki toplantıları da giderek yaygınlaştı.⁴⁴⁷

Batı’yla olan ilişkilerin Tanzimat’ın ardından artması ve Kırım Savaşı esnasında müttefik Fransız ve İngiliz ordularının İstanbul’a gelmesi, beraberinde İstanbul’un eğlence anlayışında Batılı manada değişimleri de getirdi. İstanbul’un eğlence yaşantısında yoğun olarak hissedilen modernleşme aşaması meyhanelere de yansdı. Meyhaneler rakiplerini taklit ederek, ilk fiziksel değişimini 1850’li yıllarda yaşadı. Ancak hatırat ve seyahatnamelerde bu değişim biraz daha erken dönemlere dayandırılır. Evvela tabure ve sinilerden oluşan bu mekânların oturma düzeni yerini sandalye ve masaya bıraktı.⁴⁴⁸ Meyhanelerin bu yeni düzeni, toplumsal konumunun değiştiğine işaret eder. Bu yeni eğlence kültürünün, üst sınıflar tarafından benimsendiği görülür. Bu da meyhanenin marjinal bir mekandan olağan bir eğlence mekanına dönüştüğüne işaret eder. Meyhanelerdeki bu değişim müzikle olan bağları kuvvetlendirdi. Ayrıca bu

⁴⁴⁶ Abdülaziz Bey, *a.g.e.*, s. 309.

⁴⁴⁷ Kurt, *a.g.e.*, s. 452.

⁴⁴⁸ Samancı, “ XIX. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme İçme Alışkanlıkları”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, ed. Suraiya Faroqhi-Christoph K. Neumann, İstanbul, Alfa Yayınları, 2016, s. 185.; M. D’Ohsson, *a.g.e.*, s. 150, Koçu, *Eski İstanbul’da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*, s. 30-31.

değişimden sonra mekânın kullanıcıları da farklılaşmaya başladı.⁴⁴⁹ Bu dönemin eğlence yerleri boyutuna baktığımızda içkili mekânlar olan meyhanelerin yanında İstanbul halkının kafeşantan, gazino ve birahane gibi mekânlar ile tanıştığı da görülür. Bilhassa Galata ve Beyoğlu Batılı hayatın merkezi konumundaki bu yeni mekânların yoğunlaştığı semtler oldu. İstanbul halkının büyük bir bölümünün tepkisini çeken sazlı sözlü, içkili eğlencelerin bulunduğu bu yerlerin bazıları toplumsal yapıyı tehdit etti. Bu mekânlarda, Avrupa'dan yeni gelen servet avcısı piyasa artistleri ve maceraperestler görev aldı. Birahane, gazino gibi mekânlarda hali vakti yerinde olanlar Beyoğlu'nda, düşük gelirli olanlar ise Galata'da eğlenirdi.⁴⁵⁰ Meyhanelerde bilhassa Rum ve Ermeni gençleri çalıştırılırdı. Bunlar müşterilere meze ve içki dağıtımı yapan *miço* ve *saki* adı verilen kişilerden oluşurdu. Oyun ve saz takımları meyhane âlemlerinin ayrılmaz bir parçasıydı. Saz eşliğinde tavşan ve köçek oynatmak ise Tanzimat'a kadar olan süreçte meyhane eğlencelerinin başında yer alırdı. Ardından ince saz takımları bu eğlencelerin yerini doldurdu⁴⁵¹

XIX. yüzyılda Osmanlı toplum hayatında görülen değişimlerden birini de gazinolar teşkil eder. Gazinolar müzikli programlar eşliğinde içki içilip yemek yenilen, çoğu kez dans edilen, açık veya kapalı eğlence mekânlarını oluşturur. Tanzimat sonrasında İstanbul'da ilk kez açılan gazinolara “meyhanelerin alafrangası” denildi. II. Abdülhamit'in (1876-1909) döneminin sonlarında açılan gazinolar, gerek içki çeşitleriyle gerekse menüleriyle gece hayatının vazgeçilmez mekânları arasında yer edindi.⁴⁵²

XIX. yüzyılın sonlarına doğru Beyoğlu'nda “cafe chantant” adında, genellikle yabancıların tercih ettiği revü⁴⁵³, atraksiyon gösterilerinin düzenlendiği pek çok eğlence mekânı açılmaya başladı. Kabare barlar ve kafeşantanlar, yeni eğlence ve içki alışkanlıklarının gelişmesinde etkili oldu. 1890'larda uluslararası kokteyl çeşitlerinden olan “punç” ve türleri, şekerçi dükkânlarında alkolsüz meşrubatın dışında alkollü içecek

⁴⁴⁹ Çokuğraş, *a.g.t.* s. 150-151.

⁴⁵⁰ Çoruk, *a.g.m.*, s. 310-311.

⁴⁵¹ Çoruk, *a.g.m.*, s. 310.

⁴⁵² Meriç, *a.g.e.*, s. 159.

⁴⁵³ Revü: Muhtelif oyun ve danslardan oluşmuş, zengin görünümlü sahne gösterisi. <https://sozluk.gov.tr/>

olarak satıldı. Kafejarderler, punçlar, kafeşantanlar ve her çeşit içkinin ikram edildiği kabare barlar içki kültürünün modern bir çizgiye ulaşmasında etkili oldu.⁴⁵⁴

Mütareke Dönemi'nde Beyoğlu'nda tam manasıyla bir eğlence çılgınlığı yaşandı. Karışıklığın hâkim olduğu İstanbul'da, işgal kuvvetlerinin denetiminde olan mevcut mekânların dışında yeni eğlence yerleri açılmaya başladı. Bu dönemde Bolşevik İhtilali'nden kaçan Beyaz Ruslar, İstanbul'un yeni sakinleri olarak yerini alıp İstanbul'un gündelik yaşamında pek çok değişime neden oldular. Ayrıca Beyoğlu'nda açtıkları yeni mekânlarla, içkili barlarla ve lokantalarla Mütareke Dönemi boyunca Beyoğlu merkezli eğlence dünyasında gündemi meşgul etmeyi başardılar. Üstelik bu dönemde ilk defa İstanbul halkı kadın garson gördü. Bunlar Beyaz Rus kadınları idi.⁴⁵⁵

Batılılaşma hareketlerinin bir neticesi olarak Osmanlı içki kültürüne biranın girdiği ve tüketiminin yaygınlaştığı görülür. İstanbul'un İsveç elçiliğinde görev yapan M. D'Ohsson, III. Selim dönemini de kapsayan yapıtında, XVIII. yüzyıl Osmanlı toplumunda biranın tanınmadığını ifade eder.⁴⁵⁶ Bu dönemde biranın Osmanlı içki kültüründe yeterince yaygınlık kazanmadığı, dar bir kitlenin içkisi olarak yer aldığı fakat elçilerce tüketildiği belirtilir. İstanbul'da II. Mahmut döneminde bulunan Miss Julia Pardoe, yer aldığı bir yemek organizasyonunda Edinburgh birasının bulunduğunu aktarır.⁴⁵⁷ Batılılaşma hareketlerinin yoğunlaşıp sistemli bir hal aldığı Tanzimat döneminde İstanbul halkı bira ve birahane ile tanıştı. Osmanlı içki kültürüne girerek yaygın bir biçimde tüketildi. Ardı sıra bu içecek ve içeceğin tüketildiği mekânlar sıklıkla görülmeye başlandı. İlhan Eksen, Pera 'da 1840'lı yıllarda meşhur *Salvatore Birasının* görülüp tüketildiğini aktarır. Ayrıca Osmanlı başkentine, Selanik'te üretilen *Olimpos Birası* ile türlü türlü Macar, Alman, İngiliz, Çekoslovak biraları doluştu.⁴⁵⁸

XIX. yüzyıldan evvel Osmanlı'da rakı sözcüğü bilinmemekle birlikte, Rumların XVII. yüzyılın ikinci yarısında *düziko* ya da *uzo* adını verdikleri içki, Mantran gibi bir kısım araştırmacılar nazarında rakı olarak değerlendirilir. Mantran, 1690 yılında yasak olmasına karşın, Ermenilerin Çorlu'da rakı imal ettiklerini aktarır. Ayrıca 1890 yılında Feriköy'de bira fabrikası kuran İsviçreli Bomonti Kardeşler, ilk yerli bira üretimini

⁴⁵⁴ Meriç, *a.g.e.*, s. 159.

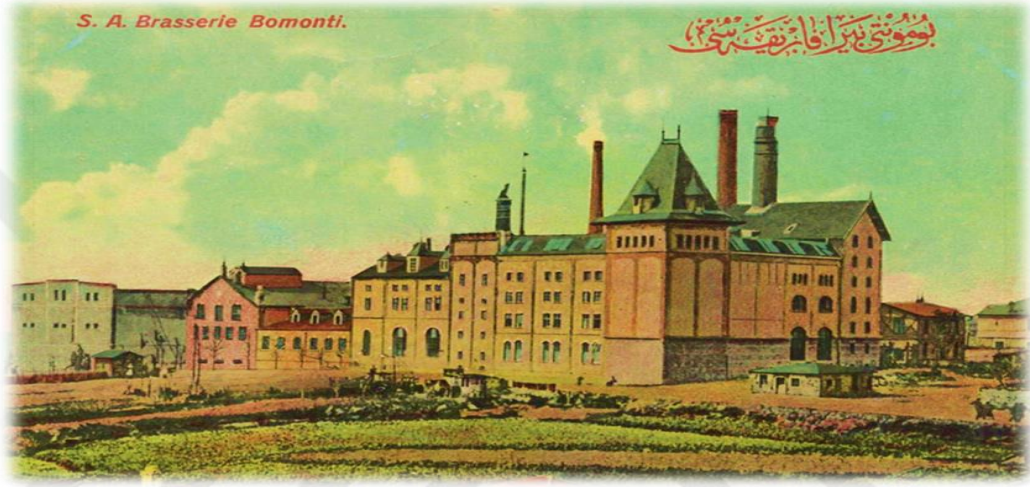
⁴⁵⁵ Çoruk, *a.g.m.*, s. 311.

⁴⁵⁶ M. D'Ohsson, *a.g.e.*, s. 50.

⁴⁵⁷ Miss Julia Pardoe, *18. Yüzyılda İstanbul*, çev. Bedriye Şanda, İstanbul, İnkılap Kitabevi, 1997, s. 148.

⁴⁵⁸ Eksen, *a.g.e.*, s. 87.

başlatmışlardır. Sonrada 1902 yılında Feriköy'deki tesisi Şişli'nin arkalarında boş bir alana taşıdılar. 1912'de İzmir Halkalı'da da rakı fabrikası açtıkları bilinir. XIX. yüzyılda Osmanlı'da Bomonti Bira Fabrikasıyla bira üretiminde fabrikasyon sürecinin başladığı görülür. Fabrikanın yanında meşhur kameriyeli Bomonti Bira Bahçeleri açıldı. Bu bahçeler, beş ve on litrelik küçük fıçı biralarıyla 1930'dan 1950'li yıllara kadar İstanbul halkına hizmet vermiştir.⁴⁵⁹



Görsel 2.10: Bomonti Bira Fabrikası'na ait 1915-1916 tarihli kartpostal⁴⁶⁰

Osmanlı'da fabrikalaşma hareketi, bira üretiminde fabrikasyon sürecine geçilmesiyle paralellik gösterir. 1840-1850'lerde sanayileşmenin en yoğun şekilde yaşandığı ve hızlı bir fabrikalaşma hareketine geçildiği görülür. II. Mahmut devrindeki 1838 Balta Limanı Anlaşması, bu hareketin başlatılmasında önemli bir faktör olmakla birlikte bunda Osmanlı pazarlarının, Batı'nın sanayi ürünlerine açılmasının da etkisi vardır.⁴⁶¹ XIX. yüzyılda Osmanlı başkentinde moda olgusunun başladığı görülür. Böylelikle İstanbul halkı, sokaklarda köpekle dolaşan, çay partileri tertip eden, şemsiye taşıyan, alafranga balo ve dans gibi etkinliklerin düzenlendiği yeni bir yaşantı tarzıyla tanışmış oldu. Bununla birlikte sigara, çikolata, piyano gibi maddelerin yanında birayı da tanıdılar. Üstelik bu dönemde Fransız ve İngiliz subayların kaldıkları kışlaların

⁴⁵⁹ Erdinçli, *Tanzimat'tan I. Dünya Savaşı'na Kadar Osmanlı'da Birahaneler ve Birahanecilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, s. 111.; Eksen, *a.g.e.*, s. 88.

⁴⁶⁰ Melis Kantar, "Arkeolojik Mirasın Sürdürülebilirliği-Bomonti Bira Fabrikası", *T.C. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü Final Sunumu*, İstanbul, 2015, s. 17.

⁴⁶¹ Erdinçli, *Tanzimat'tan I. Dünya Savaşı'na Kadar Osmanlı'da Birahaneler ve Birahanecilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, s. 111.

yakınlarında meyhanelerin açılmasına göz yumuldu. Ayrıca 1850’lerde Zonguldak’ta kömür üretiminde çalışan Balkan kentlerinden gelen gayrimüslim işçilerin zorunlu gurbet koşullarına dayanmak için bira içtikleri ve kimi Müslüman arkadaşlarının da bunlara özenerek bira içtikleri bilinir.⁴⁶² Böylelikle biranın kullanımı Osmanlı Devleti’nde XIX. yüzyıla kadar uzanır. Türkiye’de hem alkolsüz hem de alkollü içeceklerin sanai üretimi Avrupa ülkelerine göre oldukça yenidir. İstanbul Paşabahçe’de şişe hanelerin gelişmesiyle içki imalathaneleri buraya kaydı ve Hasan Hulki Bey tarafından “İspirto ve Müstahzarat-ı Kimyevi Fabrikası” kuruldu. 1930’da Tekel İçki Fabrikası adı ile bu fabrika İhisarlar İdaresi’ne devredildi. 1884’te bu fabrikanın yapımı için Paşabahçe’de Saul D. Modiano adlı bir Musevi tarafından kurulan cam fabrikasıyla beraber Fransız-Osmanlı ortaklığı ile kurulan ispermeçet balinası yağından ve tereyağından mum yapan bir fabrika yıkıldı. XIX. yüzyıl sonunda Antep’te sekiz tane içki fabrikasının varlığı belirtildi ve bu fabrikalar Ermenilerin kendi tüketimleriyle sınırlı kaldı. İstanbul’da 1900 yılına kadar bira satılan işletmelerin sayısının kırkı geçmediği söylenir.⁴⁶³

İçki ve biranın yanında basit yiyeceklerin (sahanda kaşar, sucuklu yumurta, gravyer peyniri, istiridye vb.) verildiği ilk birahaneler; bar tezgâhları, dekorasyonları, yüksek masaları ile dönemin meyhanelerinden farklılık gösterirdi. *Stein* ve *Arjantin* diye adlandırılan büyük bardaklarda fıçı birası içilirdi. Bu mekânların neredeyse tamamını Rumlar işletirdi. 1920 yılında 502 birahane ve kafe sahibinin 470’ini Rumlar, 16’sını Ermeniler ve 4’ünü ise Türkler işletirdi. Sponeck Birahanesi, Galatasaray meydanına yakın olmakla beraber 1897 yılında İstanbul’da ilk defa yapılan halka açık film gösterisi nedeniyle ayrı bir şöhrete ve öneme sahip olmuştur.⁴⁶⁴

Birahanelerde, biranın dışında başka içkiler de içilirdi. Bu mekânların lokanta işlevi vardı. Doğu ve Batı mutfağına has kahvaltı, öğle ve akşam yemekleri pek çok birahane de sunulurdu. İlanlarda bu çeşit birahaneler, kimi zaman restoran ve pastane, kimi zamansa birahane olarak ifade edilir. Birahaneciler, hitap ettikleri müşteri kitlesinden ötürü, çeşitli yerli ve yabancı gazeteleri mekânlarında bulundururlardı. Ancak II. Abdülhamid döneminde zararlı gazetelerin girişini engellemeye yönelik

⁴⁶² Kuzucu, “İçecek Kültürü”, s. 140.

⁴⁶³ Tez, *a.g.e.*, s. 71-72.

⁴⁶⁴ Eksin, *a.g.e.*, s. 87-89.

uygulanan politika birahaneleri de etkiledi. Bu dönemde birahaneler gözetim altında tutuldu ve bira içen devlet adamlarıyla Müslümanlar için raporlar sunuldu.⁴⁶⁵ XIX. yüzyılın sonlarına doğru, alkollü içeceklerin arasına likör ve konyak da girdi. Mesela Yunanistan'ın Pera şehrinde imal edilen *Metaxa* konyağı alkol bağımlılarının seçkin içkilerinden biri haline geldi. Hatta Sakız mastikası ve Ayvalık düzü gibi alkollü içkiler, 1890'ların gazetelerindeki ilanlarda yer aldı. Üstelik alkollü içkilere olan ilginin artması, beraberinde sahte içkilerin piyasaya sürülmesini getirdi.⁴⁶⁶

Alkol tüketimi XIX. yüzyılda belirli aralıklarla yasaklanan, Müslümanlarca gizli içilen ve toplumun çoğunluğu tarafından kınanan bir eylemi oluşturur. Ayrıca gerek bu işten geçinen geniş bir esnaf kitlesinin varlığı, gerek içicilerin ısrarı Müslümanlar arasında alkol kullanım alışkanlığının devam etmesine neden oldu. Bu durum yasakları beraberinde getirdi. Osmanlı'da uygulanan alkol yasakları hazine gelirlerini olumsuz etkiledi. Bu dönemde sıradan halk dışında bazı padişahların, devlet adamlarının ve yeniçerilerin alkol kullanmalarında söz edilir. Birçok dini unsurun bir arada bulunduğu Osmanlı'da, Müslümanlarla birlikte Yahudi ve Hristiyan tebaa yaşamaktaydı. Bu da Müslümanlar arasında alkol tüketiminin devamlılığını beraberinde getirdi.⁴⁶⁷ Kimi Osmanlı aydınının batılılaşmayı, günlük hayatta onlar gibi yaşamak biçimindeki algıları da bunda etkili oldu. Bilhassa Bektaşî tarikatıyla ilişkili olanların içki tüketme alışkanlıkları, fıkralara konu olacak kadar çoğalmıştı. Tanzimat döneminde Avrupa'yla diplomatik bağların gelişmesi, alkollü içecek satan mekânların sayısının artmasına yol açtı. Osmanlı döneminde, kendi sosyal ortamlarında içki tüketmelerine izin verilen gayrimüslimler arasında, alkollü içecek kültürü gelişerek onlara münhasır kaldı. Örfî değerler, dini kurallar ve damak tatlarının etkisiyle özdenetim uygulamaları sunucunda, Müslümanlar da içki tüketiminden uzak kaldılar. Bu durum Türklerde özgün içki kültürünün oluşmasını geciktirdi. 1893 yılında İstanbul sokaklarından bahseden Max Müller'in "*Sarhoş erkeğe ve sarhoş kadına hiçbir yerde rastlanmaz; şayet bir sarhoş görürseniz bunun bir Türk olmadığına emin olabilirsiniz*" biçimindeki değerlendirmesi,

⁴⁶⁵ Erdinçli, *Tanzimat'tan I. Dünya Savaşı'na Kadar Osmanlı'da Birahaneler ve Birahanecilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*, s. 208-209.

⁴⁶⁶ Kuzucu, "İçecek Kültürü" s. 140.

⁴⁶⁷ Kurt, *a.g.e.*, s. 450.

Batı'daki gibi Türk toplum hayatında içki kültürünün gelişmediğini kanıtlar niteliktedir.⁴⁶⁸

Alkolün günümüzde hemen hemen hiçbir tedavi edici özelliğinin bulunmadığı bilinir. Ayrıca alkol, tüm dünyada kötüye kullanımı ve bağımlılığı en sık görülen maddedir ve bu madde insanlık tarihi boyunca da değişik biçimlerde telakki edildi. Bu maddenin üretim ve tüketimi devlet tarafından bazen glasnost⁴⁶⁹ öncesi Sovyetler Birliği'nde görüldüğü gibi teşvik edildi, bazen de Amerika Birleşik Devletleri'nde olduğu gibi yasaklandı.⁴⁷⁰ Çağımızda bilhassa Batı toplumlarında alkol kullanımı ve doğurduğu sonuçlar, en mühim problemlerden birini teşkil eder. Ayrıca alkol tüketiminin yol açtığı sağlık sorunları haricinde aile bölünmesi, suça yönelme, intiharlar, meslek kayıpları, trafik kazaları, iş hayatının bozulması ve çeşitli ekonomik yıkımlar yönünden toplumlara verdiği zararlar çok boyutlu olmakla birlikte biyopsikososyal problemler de doğurmaktadır.⁴⁷¹

⁴⁶⁸ Kuzucu, "İçecek Kültürü", s. 140-141.

⁴⁶⁹ Glasnost (Açıklık politikası): Sovyetler Birliği'nin son döneminde Mihail Gorbaçov'un liderliğinde ülkede bilhassa ekonomik sorunlara son vermek amacıyla uygulanmış politikaların tümüne verilen addır.

⁴⁷⁰ Tunalı, *a.g.t.*, s. 96.

⁴⁷¹ Musa Tosun, "İçki", *TDV İslam Ansiklopedisi*, İstanbul, 2000, c. XXI, s. 462.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SOFRA ÂDÂBININ DÖNÜŞÜMÜ

3.1. Âdâb-ı Muâşeret

Âdâb-ı muâşeret, toplumsal yaşayış bilgisi ve usulleri demektir.⁴⁷² Âdâb-ı muâşeret (âdâbü'l muâşeret) ekseriyetle toplumların ve bireylerin birbirlerine karşı olan dostluk ve sevgi duygularını güçlü kılan, âhlâki ve medeni davranışları, görgü ve nezaket kurallarını ifade eder. Bu ifade klasik İslam kaynaklarında geçmektedir. XIX. yüzyılda Batılılaşma ile birlikte Osmanlı'da bu kullanımın yoğunluk kazandığı görülür. Bunun nedeni Batı kültüründe nezaket kurallarının şehir ve şehirli olmakla, böylelikle de medenilikle ilişkilendirilmesinden kaynaklanır. Arapça'da şehir anlamındaki “Medine ”den “medeni” ve “medeniyet” kelimeleri var olagelmıştır. Fransızca “politesse” ve “civilité”, Yunancada “polis” kelimeleri yine şehir kelimesinin kökünden gelmektedir. Böylelikle hem Batı dillerinde hem de Arapça'da nezaketle âdâb-ı muâşeret kavramları şehir ile ilişkilendirilir. Bunlar da herkesin paylaştığı alanlardaki davranışları ve görgü kurallarına işaret eder. Ayrıca kurallar toplumda belli bir disiplini ve bir düzeni beraberinde getirir.⁴⁷³

Âdâb-ı muâşeret, toplum dâhilinde yaşayan insanların birbiriyle olan ilişkilerini doğru, iyi ve güzel kabuller çerçevesinde, belli bir estetik kaygı gözeterek gerçekleştirmeyi amaçlar. Böylelikle sosyal yaşamda bireyler arasındaki münasebetleri, ilişkileri kolaylaştıran, insani ölçüleri gözetken, eğitim yoluyla kazanılan davranışları ve bu davranışların estetik boyutunu gösterir. Âdâb-ı muâşeretin asıl kaynağı toplumun hayat tarzı ve kültür yapısıdır. Dolayısıyla da topluma hasır. Âdâb-ı muâşeret sosyal anlamda estetiğe, iyiye ve güzele davet eden bir hayat disiplindir. Nitekim toplumsal hayatın en kaynaştırıcı ve önemli unsurlarından birini oluşturur.⁴⁷⁴

3.2. Sofra Adabı

Sosyal yaşamda sofra kurallarına uymak, toplumsal terbiyenin bir göstergesi olarak kabul edilir. Gerek aile yemeklerinde gerekse de dost, akraba, özel ve resmi amaçlı düzenlenen ziyafetlerde olsun insanların sofra kurallarına riayet etmesi gerekir.

⁴⁷² Ferit Develioğlu, *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik*, Aydın Kitabevi Yayınları, Ankara, 2017, s. 9.

⁴⁷³ Fatma Tunç Yaşar, “Adab-ı Muâşeret”, *TDV İslam Ansiklopedisi*, Ankara-2. Baskı, 2020, s. 34.

⁴⁷⁴ Meriç, *a.g.e.*, s. 26.

Yemek yeme alışkanlıkları ve adetleri kentte veyahut köyde yaşamaya göre değişkenlik gösterir. Hatta ülkeler arasında bile dinsel, bölgesel ve tarihsel olarak görgü kuralları değişebilmektedir.⁴⁷⁵

Yeme içme geleneği ile toplumsal yaşayış, kültür ve medeniyetler arasında sıkı bir bağ bulunur. İnsanların temel gereksinimleri arasında yer alan yemek, sadece besin içeriği yönünden veya istatistiksel açıdan tahlil edilen ürünler toplamı değil, aynı zamanda imgeler bütünü, iletişim aracı, geleneklere, durumlara ve davranış biçimlerine bağlı olan bir sözleşmedir. Yemeği hazırlama ve yeme sırasında oluşan pratikler, ev içerisinde kadın ve erkek, çocuk ve anne-baba rollerindeki sosyal ve kültürel ayrışmayı izah etme özelliğine sahiptir. Ayrıca toplumların yemek kültürünü belirleyen en mühim unsurlardan biri de sofrada adabıdır. Sofra adabı; yemek esnasında uyulması gereken kuralları, sofrada düzenini, davetleri, çatal-bıçak ve peçete kullanımını, kıyafet seçimini ve yemekle ilintili pek çok öğeyi içinde barındırır. Dolayısıyla sofrada adabı insanlar üzerinde davranış kalıplarının oluşmasında etkilidir. Zaman değiştikçe sofrada adabı da değişir, bununla beraber davranış ve görgü kaideleri de değişir. Bu davranış kalıpları insanların kültürleri ve yaşayış tarzları hakkında bilgi edinmemizi sağlar. Nitekim bir bireyin ne yediğine ve nasıl davrandığına bakarak hangi kültürün veya toplumun parçası olduğunu tahmin edebiliriz. XVIII. yüzyılın yeme içme ustalarından Jean Anthelme Brillat-Savarin'in "Bana ne yediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim" sözü bunu kanıtlar niteliktedir.⁴⁷⁶

Sofradaki davranış biçimlerini başka davranış biçimlerinden ayrı görmemek gerekir zira bunlar toplumda oluşan ortak davranış biçimlerinin ve değerlerinin anlamlı bir kesitini oluşturur. Bu kaideler toplumun standart yapısına ayna tutar. Kimi zaman en küçük bir bilgi dahi geleneklerin ne derece sağlam olduğunu gösterir. Günümüzden geriye bakıldığında bunları sadece olumsuz şeyler, bilgi yoksunluğu veya uygarlık biçiminde anlaşılmaması gerektiği savunulur. İnsanların gereksinimlerine uygun ve yine insanlar nazarında anlam teşkil eden haliyle anlaşılması gerektiği düşünülür.⁴⁷⁷

⁴⁷⁵ Sevim Asimgil, Merve Şahin, *Mutfak Kültürü*, Timaş Yayınları, İstanbul, 2004, s. 27.

⁴⁷⁶ Phyllis Pray Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*, çev. Ülkün Tansel, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2014, s. 12-13.

⁴⁷⁷ Norbert Elias, *Uygarlık Süreci (Batılı Dünyevi Üst Tabakaların Davranışlarındaki Değişmeler)*, çev. Ender Ateşman, İstanbul, İletişim Yayınları, 2017, c. I, s. 153-154.

Orta Asya dönemine ait sofrada adabına baktığımızda Türklerin “kendürük” adı verilen ve yere yayılan, deriden mamul bir örtü üzerinde yemek yedikleri bilinir. Sofra için “tergi” sözcüğü kullanılmıştır. Sofra kurmaya ise “tergi urmak” ya da sofrada kuruldu manasına gelen “tergi uruldu” terimleri kullanılmıştır. Saraylarda hanlar için hazırlanan büyük ayaksız sofralar için de “işküm” terimi kullanılırdı. Kimi Türk boyu ise tepsi (tewsi) sözcüğünü günümüzdeki gibi hem tepsi hem de sofrada manasında kullanmışlardır. Bugün hala bazı yörelerde büyük tepsilerin (ya da sofraların) sofrada olarak kullanılıyor olması bu uygulamanın eskiden beri süregeldiğini gösterir. Ayrıca günümüzde olduğu gibi Türklerin yemek ve ekmek kırıntılarının yere dökülmemesi için sofrada yaygısı kullandıkları bilinir.⁴⁷⁸

Selçuklu dönemi sofrada adabına baktığımızda, İslam’ın kültürüyle yemeğe “Besleme” ile başlandığı ve yemek bitiminde sofrada duası okunduğu bilinir. Selçuklular yemek ya da ekmek kırıntılarının üzerine basmamak için sofrada bezi kullanırlardı. Ardından sofrada bezi üzerine 40 cm yüksekliğinde bir altlık yerleştirilir ve onun da üzerine sini konulurdu. Sulu yemekler için tahta kaşıklar kullanılırdı. Evvela yemeğe büyüklerin başlaması, herkesin kendi önündeki yemeği yemesi gerekirdi. Ayrıca elin yemeğin içine girmesi de hoş karşılanmazdı. Yemekten evvel ve yemekten sonra eller yıkanır, yemek sağ el ile yenir ve sofrada artık bırakılmazdı. Bu da sofrada adabına verilen önemi gösterir. Selçuklularda bir kaşık ile ortak bir kaptan yemekler yenilirdi. Yemek servisi sırasında ise bakır, sahan ya da çiniden mamul kâseler, testiler ve sini kullanılırdı. Üstelik ziyafet sofralarının hazırlanmasına da çok önem verilirdi. Evin, sofranın ve tabakların temizliğine özen gösterilirdi. Odanın minderlerle dizayn edilmesine, yiyecek ve içeceklerin seçkin olmasına dikkat edilirdi. Gelen konukların iştahla yiyecekleri için içeceklerle yiyeceklerin lezzetli ve temiz olması gerekirdi. Yemekte tüketilecek içecek ve yiyecekler birbirine denk ve noksansız olmalıydı.⁴⁷⁹

⁴⁷⁸ Elif Demirbilek, Göksel Kemal Girgin, “Türk Mutfak Kültüründe Beslenme Alışkanlığı ve Sofra Adabında Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi” *IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (19-21 Eylül 2019)*, ed. Şule Aydın-Ömer Çoban, Nevşehir, Aralık-2019, s. 151.

⁴⁷⁹ Nuri Doğan, *Ders Kitapları ve Sosyalleşme (1876-1918)*, İstanbul, Bağlam Yayınları, 1994, s. 146.; Osman G. Özgüdenli, Ömer Uzunağaç, “Selçuklu Anadolu’sunda Ekmek”, *Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, Bahar- 2014, c. I, sy. 1, s. 64.; Reşat Genç, “XI. Yüzyılda Türk Mutfacı”, <http://www.turkish-cuisine.org/print.php?id=20&link=http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/seljuk-cuisine-19/turkish-cuisine-in-11th-century-20.html>



Görsel 3.1: Üç Erkek Sofra Başında, 1574, The Costume Book of Lambert de Vos, Der Staats-und Universitätsbibliothek, Bremen, Germany, Ms. or.9.⁴⁸⁰

Türklerde sofrası ve sofrası adabı ile ilgili Fynes Moryson'un önemli izlenimleri mevcuttur. En zengin Türklerin dahi yemeklerini gösteriş ve lüksten uzak, çökmüş terzilere benzer biçimde sinilerin önünde diz çökerek bahçe ya da dere kenarında yediklerini belirtir. Ayrıca sofralarını oluşturan siniler çok alçakta olduğu için yemekler yerde oturularak rahat bir şekilde yenilirdi. Yemeğin ardından eller, ya masa örtüsü ile ya da çimler ile silinirdi. Türkler yiyeceklerini bordo ve sarı renkli deriden mamul ipe bağlanmış çanta gibi bir çıkında gezdirir, sonrasında yemeklerini üstünde yerlerdi. Türklerde bıçak kullanılmadığı için et çok iyi pişirilir ve ardından elle yenilirdi. Sofralarında genel olarak tek çeşit yemek yer alırdı. Hep birlikte oturuşan sofrada kısa bir dua edilir, ardından çabuk ve sessizce yemekler yenilirdi. Türklerin ev eşyaları hakkında da Moryson'un görüşleri mevcuttur. Türklerin evinde fazla eşya bulunmazdı. Tahta bir kaşık, eski bir tencere, deri ya da tahtadan bir su kabı, bir yorgan, bir şilte, bir kerevet ve üstünde yemek için bir sini yer alırdı. Mutfaklarında bulaşıkçılara ve aşçılara ihtiyaç duyulmazdı. Türklerde yüksek sınıfa mensup olanlar dahi yemeklerini tencereden yer farklı kap tercih etmezlerdi.⁴⁸¹

Osmanlı döneminde sofrası adabı konusuna gelince; saray ve konaklarda ibriklerle leğende yemek yenmeden evvel eller yıkanır. Ardından misafirlere peçete ve havlu

⁴⁸⁰Hülya Kalyoncu, "Osmanlı Sofra Kültürü ve Resim Sanatında Görülen Sofra Sahneleri", *Sosyal ve Beşeri Bilimlerde Araştırma ve Değerlendirmeler*, ed. İrfan Ertekin-Oğuz Diker-Elif Ural, Ankara, Gece Kitaplığı, Mayıs-2021, c. III, s. 9.

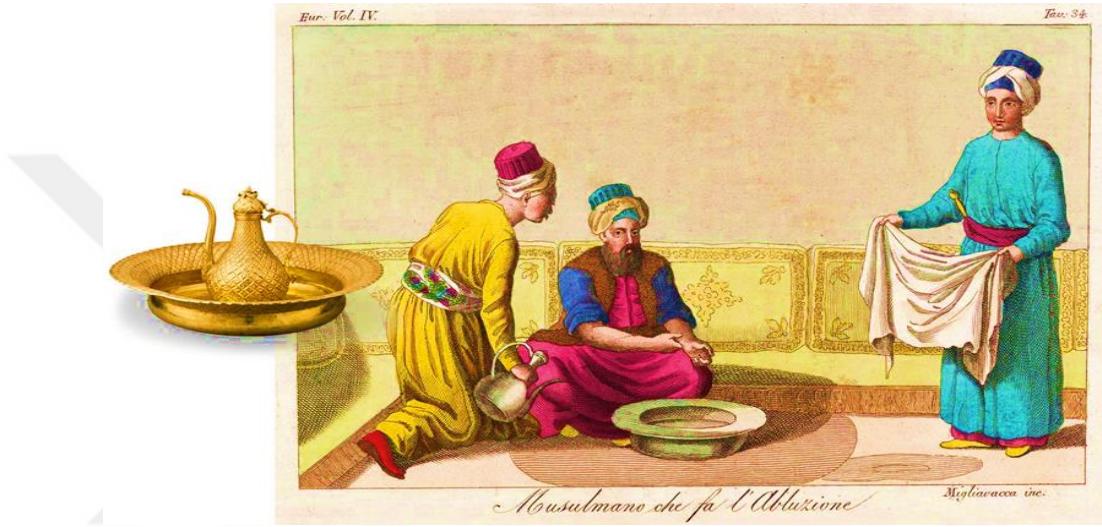
⁴⁸¹Metin And, *16. Yüzyılda İstanbul: Kent-Saray-Günlük Yaşam*, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları-2. Baskı, Şubat-2012, s. 162-163.

dağıtılırdı. Eller yıkanınca peşkirle kurulur ve yemek sırasında da *makrama* adı verilen örtüler peçete yerine kullanılırdı. Dövme bakırdan mamul, motiflerle süslenen, kalaylı “sini” denilen büyük yuvarlak tepsi, sofraya bezi üzerinde bulunan küçük sehpa üzerine yerleştirilirdi. Konuklar sininin etrafına ya ayaklarını sininin altına uzatarak ya da sağ dizleri dik, sol dizleri yatık bir biçimde bağdaş kurarak otururlardı. Kullanılan siniler dört, beş veya en fazla altı kişilik idi. Ayrıca kalabalık davetlerde ikiden fazla sini kurulur ve sininin üstünde çatal, tabak ve bıçak bulundurulurdu. Ana yemekler gelmeden evvel, sininin üzerine misafir sayısı kadar ekmek parçaları, kaşık, salata, reçel, zeytin ve muhtelif turşularla dolu küçük tabaklarda yiyecekler yer alırdı. Yemeğin ardından hoşaf ya da şerbet ikram edilirdi ancak su içilmediği için sofrada su takımları bulunmazdı. Yemekler kapaklı sahanlar içerisinde sininin ortasında bulundurulur ve tüm konuklar bu sahanlardan yemeğini yerdi. Yemekler çok çeşitli olmakla birlikte sofraya art arda hiç ara verilmeden getirilirdi. Bu yemeklerden yalnızca iki-üç kaşık alınır ardından öbür yemeklere geçilirdi. Padişahlardan artan yemekler ise daha çok şehzadelere ve has nedimelerine gönderilirdi. Ayrıca yemekler elle yenir, pide ve ekmekler elle koparılır, katiyen bıçak kullanılmazdı. Etler sofraya küçük boyutlar halinde getirilir, pilavlar ise üç parmakla alınarak ağıza götürülürdü. Sarayda porselen, altın ve gümüş tabaklar kullanılırdı. Ancak bu tabaklar elit zümrelerin sofrasında yer alırdı. Klasik Osmanlı yemek kültüründe sofrada kullanılan tek araç kaşıktan ibaretti. Bu kaşıklar çoğunlukla abanoz, sedef, bağa ve şimşir gibi muhtelif malzemelerden yapılırdı. Geleneksel Osmanlı sofralarında altın ve gümüş kaşıklar kullanılmazdı. Yemeğin çeşidine göre kaşığın boyut ve biçimleri değişirdi.⁴⁸²

Osmanlı sofrada uyulması gereken kurallardan biri de el yıkama alışkanlığı idi. Alaturka sofralarda el yıkama alışkanlığına itina ile riayet edilirdi. Nakiye, *Mektep Müzesi* adlı dergide alaturka sofralarda el yıkama alışkanlığına değinir. Yemeğin bitiminde sofrada kalkanlar, yemek odasında el yıkamak için çeşmeler varsa düzenli olarak orada ellerini yıkarlardı. Lakin çeşme bulunmuyorsa yerine ibriği tercih

⁴⁸² Necdet Öztürk, *Saray Penceresinden 14-15. Yüzyıl Osmanlı Sosyal Hayatı*, İstanbul, Yitik Hazine Yayınları, 2011, s. 85-86.; Kamuran Ak, *Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir, Mart-2007, s. 5.; Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, 2015, s. 289-290.; Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 33-34.; Tez, *a.g.e.*, s. 62.; Pedani, *a.g.e.*, s. 101-102.; Belge, *a.g.e.*, s. 379.; Kut, *a.g.e.*, s. 154.; Elif Demirbilek, Göksel Kemal Girgin, *a.g.m.*, s. 177.

ederlerdi. Hizmetçi sağ omzuna bir el havlusu alıp, hazır bulunan ibrikleri sağ eliyle tutup, leğenleri dahi sol ellerinin içine alıp, misafir sandalyede ise önüne gelerek sağ dizini de yere koyup, sol dizinin üzerine kolunu dayayarak leğenden sabunluk meheline doğru suyu dökerdi. Şayet misafir ayakta ise hizmetçinin leğeni ve ibriği ayakta tutması icap ederdi. Kışın soğuk suları olan ılık ve acı su yerine, misafir için tatlı sular ve kokulu sabunlar hazırlanırdı. Bu da misafiri memnun ederdi.⁴⁸³



Görsel 3.2: Türk ve İslam Eserleri Müzesi Envanter No: 211-Adell Armatür Koleksiyonu (Yaşamın Aynası: Osmanlı İstanbul’unda Su ile İlgili Belli Başlı Eşyalar)⁴⁸⁴

Osmanlı saray mutfağında; yemekten sonra kahve geleneği, yenilen yemeğin güzel koku ve gül suyu ile sonlandırılması ve ardından buhurdan ve gülabdanları doğurdu. Ayrıca konuklara içecek olarak çoğunlukla şerbet sunulurdu. Kibarlığın bir işareti olarak konuklara nar şerbeti ikram edilirdi. Ayrıca demirhindi, vişne kıızılcık, limon, gül, koruk, nar, meyan ve bal şerbetleri Osmanlı evlerinde temel içecekler olarak her evin kilerinde bulunur ve sofralarda yerini alırdı. Osmanlı’da düğünlerde, Ramazanlarda ve başka kutlamalarda çok abartılı ziyafetler verilirdi. Ziyafetlerde verilen yemeklerin çeşitliliği mevsimine göre farklılık gösterirdi. Köfte, kebab, pilav ve çorba çeşitleri, kadayıf, baklava, lokma ve sütlü tatlılardan oluşan menüler ikram edilirdi. Dönemin Avrupa’sında görülen surlar içerisinde, saraylılara özgü olmayıp halka açık olan meydanlarda (çoğunlukla At Meydanı’nda) halk ile sarayın kaynaştığı

⁴⁸³ Nakiye, “Fenn-i İdare-i Beytiyye-Alaturka Sofra-Alaturka Sofralarda El Yıkamak”, *Mektep Müzesi*, c. I. sy. 10, 15 Teşrinisani 1329-28 Kasım 1913, s. 332.

⁴⁸⁴ <http://sumedeniyetimuzesi.com>

zamanlarda çoğunlukla bu kutlamalar yapıldı. Osmanlı'da özel gün ve kutlamaların haricinde, konuk sofrası, aile sofrası, toplu yemek sofraları, sayılı gün sofraları, sünnet ve düğün sofraları, hamam sofraları gibi farklı sofralar da bulunurdu.⁴⁸⁵

Sofra adabı ve yemek çeşitleri bir toplulukta meydana gelen sosyal değişmelerin tesiri altında bulunmasına rağmen, bir kültür elemanı olması nedeniyle, millilik niteliğini muhafazaya en çok meyilli olan sahayı oluşturur. Osmanlı sofrası, bağlı olduğu kaideler ve yemek türleriyle Orta Asya'dan günümüz Türkiye'sine birçok özelliğini koruyarak gelmeyi başarmıştır. Osmanlı sofrasına dair bir takım ibareler bulunmaktadır. Yemeğe "Besmele" ile başlayıp "Elhamdülillah" ile bitirilmesi gibi. Sofrada aile haricinde bir erkek misafir var ise çocuklar ve kadınlar yemeğe eşlik etmez, yemeklerini daha sonra yerlerdi. Yemeğin ardından aileye mensup gelinin, kızın ya da yaşlı bir hanımın getirdiği leğen ve ibrikle, ağız ve eller yıkanır. Yemeğin verildiği odada çeşme bulunuyorsa misafirler orada ellerini kendileri yıkardı, şayet bulunmuyorsa evin hanımı, kızı, gelini ya da hizmetçisi, pis suyun görünmemesi için delikli kapağı bulunan bir leğene ibrikten su dökerdi. Varlıklı ailelerin hanelerinde ise beyaz renkli, misk veya çiçek kokulu el sabunları bulunurdu. Anadolu'nun tüm kasaba ve köylerinde bu usul yüzyıllardan beri uygulanmaktadır. Ayrıca İstanbul'da yaşayan Türk ailelerinin yemek usulü de bu şekildedir. Fakat Osmanlı toplumsal hayatının değişme sürecine girdiği XVII. yüzyıl sonlarından itibaren evvela üst tabaka mensubu zengin aileler olmak üzere bu hususta bir değişme ve batılılaşma görüldü.⁴⁸⁶

Osmanlı sofrada baktığımızda hoş görülmemeyen bir takım kurallar göze çarpmaktadır. Misal; Yemeğe ev sahibinden önce oturmak, ondan önce kalkmak, ev sahibinden evvel yemeğe başlamak, yemek ve ekmeği büyük lokmalar halinde almak, yemek yerken kaşığı sonuna kadar ağza sokmak, sofrada durmadan birilerinin gözüne bakmak ve yemekte ekmek kırıntılarını eliyle toplamak gibi durumlar hoş karşılanmazdı. Ayrıca kahve içerken ağzı ile ses çıkarmak, suyu hızlı bir şekilde içmek ve şerbeti sonuna kadar içmek de ayıp karşılanırdı. Bu kuralları göz önüne aldığımızda,

⁴⁸⁵ Mehmet Sarioğlu, Gülhan Cevizkaya, a.g.m., s. 241.; Közleme, *a.g.e.*, s. 209-210.; Elif Demirbilek, Göksel Kemal Girgin, a.g.m., s. 151-152.

⁴⁸⁶ Cebeci, *a.g.e.*, s. 160-161.; Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, s. 84.

geleneklerin geçmişten bugüne hemen hemen değişime uğramadan geldiğini ve ayrıca varlığını koruduğunu net bir biçimde görürüz.⁴⁸⁷

Geleneksel Osmanlı sofrası düzeninde bilhassa elit çevrelerde uygulanması gereken görgü kurallarından bahsedilir. Bunlar İslam anlayışına göre yaşamın tüm yönlerini etkileyen ahlak ve görgü kurallarıdır. Bu kurallar “adap” kavramı içinde yer alır. Sofrayla bağlantılı kurallar ve tavsiyeler, yazılı olarak Osmanlı dönemine ait ahlak ve adap kitaplarında yer alır. XV. yüzyıldan XIX. yüzyıla kadar, bilhassa seçkin çevreler için kaleme alınan Osmanlı kültürüne ait ahlak kitaplarında sofrada uyulması gereken kurallar vurgulanır. Yemeğe karşı duyulan minnet, sofrası arkadaşlarına gösterilmesi gereken saygı, cömertlik, tevazu ve temizlik gibi hususlar sofrada riayet edilmesi gereken kurallardır.⁴⁸⁸

Yemek, insan hayatının sürdürülebilirliği için bir aracı olmakla birlikte sosyal yaşam içinde de mühim bir yere sahiptir. Osmanlı’da hem yemek kültürü hem de sofrası adabı insan hayatında önem arz eder. Adab-ı muâşeret kaideleri toplumdaki uygarlık seviyesinin bir göstergesidir. Sofra adabı mühim bir kültürel belirti olup insan yaşamında başka alanlardaki görgü kurallarına da ilham olmaktadır. Osmanlı sofralarının en mühim kaidelerinden birisi edeptir. Osmanlı sofrası adabı ve buna yönelik kurallar daha geçmiş devirlere dayanır. Sofra ve başka alanlarla ilgili görgü kurallarından söz eden en kadim Türk metni “*Kutadgu Bilig*”dir. Orta Asya’da Karahanlı sarayında görevli olan Yusuf Has Hacib’in yazdığı bu yapıtta, sofrası adabına yönelik bir takım görgü kuralları şu şekilde geçmektedir:

“Hangi ziyafette olursa olsun, yemek yerken, mümkün olduğunca edep dairesinde hareket et. Senden büyük yemeğe başladıktan sonra, sen elini uzat, bak, adet böyledir. Yemeğe sağ elini besmeleyle uzat; böylece yemeğin bereketi artar, sen de zengin olursun. Başkasının önündeki lokmalara dokunma; kendi önünde ne varsa, onu al ve ye. Sofrada bıçak çıkarma ve kemik sıyırma; çok obur olma, çok da sünepe olma. Ne kadar tok olursa olsun, insan ikram edilen yemeği reddetmemeli; ey kardeş, yemeği adamına göre ikram et. Yemeği alınca ısır ve ufak ufak çiğne; sıcak yemeği ağzınla üfleme. Yemek yerken sofrası üzerine sürünme; insanların huzurunu kaçırma, hareketlerine dikkat et. Bütün bunlar usul

⁴⁸⁷ Özgür Kızıldemir, Emrah Öztürk vd., a.g.m., s. 201.

⁴⁸⁸ Samancı, “Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka-Alafranga İkilemi”, *Toplumsal Tarih*, Mart- 2013, sy. 231, s. 23.

bilmezlikten ileri gelir, usule uygun davran; usul bilmeyen kişilerin başkalarına zararı dokunur”⁴⁸⁹

Bu konuda yazılmış en ünlü kitaplardan bir diğeri ise 1082’de Ziyariler hanedanına mensup olan hükümdar Keykavus’un oğlu Gîlah Şah için yazdığı, XIV. ve XV. yüzyılları arasında altı defa Türkçe’ye tercüme edilen siyasetname ve nasihatname türündeki, Farsça *Kabusname* adlı yapıttır.⁴⁹⁰ *Kabusname* ayrıca bir mukaddime türü olup, kırk dört bölümden oluşur. Meclis ve işret adabı, satranç oynamak, yemek öğünleri, konuk olmak ve konuk ağırlamak, latife yapmak, yıkanmak, top oynamak, av avlamak, köle ve cariye almak, astroloji, hendese, tıp vb. ilimlere hâkim olmak, padişahlık ve vezirlik makamlarına hazır olmak gibi çeşitli bilgiler bu yapının bölümlerinde yer alır.⁴⁹¹

XVI. yüzyılda kadılık, Anadolu kazaskerliği ve müderrislik gibi vazifelerde bulunan Osmanlı bilgini Kınalızade Ali Efendi’nin pratik felsefe konusunda yazdığı üç ciltlik *Ahlak-a Alai* adlı yapıtta, yeme ve içme adabı ile ilgili olarak yer alan kurallar, aile ahlakı başlıklı bölümde yer alır. Kitapta bulunan sofrada temizlik ile ilgili olan kuralların en başında sofraya oturmadan evvel el, burnun ve ağzın iyice yıkanması ve daha sonra sofraya oturulması gerektiği belirtilir. Yemek yerken ekmeğin ve tuzun ıslatılmaması, sofranın kirletilmemesi, sağ elin üç parmağı ile başkasının yiyeceğine dokunulmaması, yemek esnasında yenlerin, bıyıkların ve ellerin yemeğe bulaştırılmaması, sofrada yemeğe parmakların fazla daldırılmaması ve parmakların ağza sokulup çıkarılmaması gerektiğine değinilir. Yemeğe hırs gösterilmemesi, fazla aç kalındığında misafirlğe gidilmemesi, aşırı açlığın edep sınırından çıkardığı belirtilen bir diğerkonudur. Yazar nazarında bu kurallara uymak, hem sofradakilerin nefretini kazanmamak hem de sünnetlere uyulması yönünden önem arz eder. Yemekte bulunan herkes yalnızca kendi önünde bulunan yemeği yemeli, yemek yerken ağızdan çıkarılan çekirdek ve kemik kesinlikle ekmeğin üstüne konulmamalı, sofranın üstüne konulmalıydı. Ayrıca ağızdan herhangi bir şey çıkarılacağı zaman başkalarının nefretini doğuracak biçimde davranılmaması, ağızdan tabağa ve sofraya tükürük damlası

⁴⁸⁹ Fatih Kaya, Erdal Akpınar, “Kutadgu Bilig’de Türk Yemek Adabı ve Kültürü”, *Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 12(21)*, Ankara, s. 342-343.; Elias, *a.g.e.*, s. 177.

⁴⁹⁰ Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, s. 80.

⁴⁹¹ Enfel Doğan, “Eski Anadolu Türkçesi Döneminde Yapılan Kâbus-nâme Çevirileri Üzerine”, *Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi*, 2010, c. XLIII, sy. 43, s. 39.

bırakılmaması gerekir. Yemeğe sofradaki en büyük kişi veya ev sahibi kısa bir dua ettikten sonra başlanır. Kınalızade sofrada nasıl yemek yenmesi gerektiği hususunun yanında bir de sofrada nasıl davranılması gerektiğine de değinir.⁴⁹²

Yemek ve sofrayla ilgili görgü kurallarından söz eden bir diğer risale XVI. yüzyılın önde gelen Osmanlı münevveri olan Gelibolulu Mustafa Ali'nin *Mevaid'ün Nefais Fi Kavaidil Mecalis* adlı yapıtıdır. Risalede kahvehane, meyhane, cami, medrese ve meclis gibi sosyal ortamlarda bireysel davranışların edebe ve ahlaka nasıl şayan, sofrada adabı kısmında sofrada hoş olmayan sohbetlerden kaçınılması ve davet edilen bir mecliste yemeğe karşı büyük bir iştah gösterilmemesi gerektiği vurgulanır. Ayrıca büyüklerin veya seçkinlerin sofrasında ev sahibi yemeğe başlamadan yemeğe el uzatmak, bilhassa sofrada önünde bulunmayan kendine uzak olan yemeklere el uzatmak, yerinde bir davranış olarak görülmezdi. Mustafa Ali risalede içki meclislerinde kibar insanların uygulaması ve uyması gereken inceliklerden de bahseder. Örneğin; aşırı sofulara (zühhad) gönle hoş gelen su (âb-ı dilpezir), ikiyüzlü kalendere (rinde) rakı, aşığa taze şarap (sahbâ-yı ter), Kadı'ya şeriatın hoş gördüğü şarabı (müselles), Rus'a şarap, Tatar kısmına kırmızı, keyfedenlere kahve, bedevi Araplara süt (şir) ve şerefli kişilere şekerli şerbet (merdüm-i zi-şân) sunulurdu. Mustafa Ali böylelikle kime hangi içkinin verilmesi gerektiğini aktarır. Ayrıca risalede hizmetkârların uyması gereken temizlik kuralları da belirtilmiştir. Konuklara hizmet edenlerin üstü başı düzgün ve temiz olmalı, başını eğerek yemeğini hızlı yemeli, herkesten önce ağzını silip sofradan kalkmalı, kilerci hizmetkârlar ve aşçılar ellerindeki malzemeleri temiz tutup korumalıdır. Kullanılan malzemelerin üzerine kapak bırakılmalı, içinden bir şey alındıktan sonra tekrar üzerine kapak konulmalıdır. Kullanılan kaşıklar ve kepeçler yıkanmadan sofraya konulmamalıdır.⁴⁹³

Büyüklerin sofrasında veya başka mekânlarda ev sahibinden evvel yemeği ikram etmek ve yemeğe el uzatmak doğru bir davranış değildir. Ayrıca başkalarına yakın kendisine uzak bulunan güzel yemeklere el uzatmak terbiyeli, edepli ve akıllı şahıslarda görülmez idi. Meclisin önemli misafirleri için bazı nefis yemekler hazırlanır ve o

⁴⁹² Kınalızâde Ali Efendi, *Devlet ve Aile Ahlâkı*, haz. Ahmet Kahraman, İstanbul, Kervan Kitapçılık (Tercüman 1001 Temel Eser 69), s. 85-87.

⁴⁹³ Rana Von Mende-Altaylı, "Gelibolulu Mustafa Âli'nin Mevaid'ün-Nefais Fi Kavaidil-Mecalis Adlı Eserinde Adabımuaşeret", *Gelibolulu Mustafa Âli Çalıştayı Bildirileri (28-29 Nisan 2011)*, haz. İ. Hakkı Aksoyak, Ankara, Türk Dil Kurumu Yayınları, 2014, s. 94-97.

yemeklerde göz hakları olan, yemek işlerinden sorumlu iç koldan hizmetliler de sofrayı beklemek zorundaydı. Sofradan kalan yiyeceklerden hizmetliler istifade ederlerdi. Ancak bazı ileri gelen seçkinler o yemekleri bütünüyle yer ve “Biz yiyip tadını tadalım da bekleyenler bulduğunu yesin” demeye getirirlerdi. Edepli, akıllı ve terbiyeli olanlar bu yakışıksız davranışı hoş bulmazlardı. Lakin şerbet kâsesi sunulunca, tamamıyla içilmesi uygun idi, ihtiyar ve sarıklı eller tarafından ikram edildiği için bütünüyle içmelerinden sorumlu tutulmazlardı. Zira şerbetin fazlası hizmetkârlara verilmezdi. Bundan dolayı hepsini beğenenlerin himmetleri de tam kabul edilirdi.⁴⁹⁴

Osmanlı kültüründe ve bu kültürün bir parçası olan Osmanlı toplumunda sofrâ, nimete saygı duyulması gereken bir alan olmakla birlikte kutsal olarak da görülür. Bu nedenle yemek yerken bir takım esaslar üzerinde durulur. Bu kurallar içinde temizlik kavramı bulunur. Aynı zamanda sofrâ başkalarıyla paylaşılan sosyal bir alan olarak görülür. Dolayısıyla sofrâyı paylaşanların hem yemeğe hem de birbirlerine saygı göstermesi gerekir. Sofra adabıyla bağlantılı olarak söz edilen bu kurallar “Erasmus”’un ilk kez 1530 yılında yayımlanan ve çocuklar için adap konusu üzerinde durulan *De Civilitate morum perilium* adlı eserinde sofrâ adabıyla ilgili benzer kurallar yansıtılır. Sofraya oturmadan evvel ellerin yıkanması ve yemek yerken yalnızca sağ elin üç parmağının kullanılması ise bu kurallara birer örnektir.⁴⁹⁵

Görgü kuralları, Osmanlı kültüründe fazla ciddiye alınan bir husus olmakla birlikte, kendinden yüksek mevkideki kişilere ve büyüklere saygı gösterme, misafirperverlik, sofrada uygunsuz konular konuşarak veya kaba davranarak rahatsızlık vermeme, sofrada aç gözlülük yapmama gibi ilkelere dayanır. Devlet çevrelerinde misafirperverlik merasimleri ayrıntılı ve karmaşık idi. Protokol kurallarında, ziyâfetlerde kime öncelik tanındığı ve kimin kiminle yemek yiyeceği belirlenirdi. Mevki sırasına uygun biçimde misafirler otururdu. Hizmetkârlar, misafirlerin konumunu giysilerinden idrak ederek, ona göre bir tutum sergilerdi. Nasreddin Hoca’nın XV. yüzyılda belgelenen bir fıkrasında bir düğün davetinde yaşananlar anlatılır. Seçkin misafirlere nazikçe sofrada yer gösterildiği ancak kimsenin Nasreddin Hoca’ya aldırış etmediği aktarılır. Bunun üzerine Nasreddin Hoca başka bir düğüne davet edilince bir

⁴⁹⁴ Gelibolulu Mustafa Âli, *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinden Ziyâfet Sofraları (Mevâidü’n-Nefâis Fi Kavâidi’l Mecâlis)*, haz. Orhan Şaik Gökyay, İstanbul, Kervan Kitapçılık (Tercüman 1001 Temel Eser), 1978, c. I, s. 230.

⁴⁹⁵ Samancı, “Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka-Alafranga İkilemi”, s. 24.

kürk ödünç alır ve giyer, bu defa sofrada kendisine yer gösterilerek herkesten evvel yemeğe başlaması buyur edilir. Ardından Nasreddin Hoca kürküne hitap ederek “ye kürküm ye” der. Misafirler Nasreddin Hoca’ya ne demek istediğini sorarlar. Hoca ise, “şimdiki zamanda sadece seçkin ve zenginlere saygı gösteriliyor, fakirlere değil” yanıtını verir.⁴⁹⁶ Osmanlı’da hazırlanan sofralar evvela mevkie göre belirlense de hiç kimse statü gerekçesi ile dışlanmazdı. Ayrıca bir kişinin devlet adamı, başka bir kişinin köle olmasının sebebi ise sadece meziyet (erdem) ve kader olduğu inancı hâkimdi. Osmanlı’da aristokrat bir sınıf yoktu. Padişah ailesi haricinde kimsenin doğuştan gelen, sosyal bir statüye sahip olma hakkı bulunmazdı. Osmanlı’da padişah ve ailesi dışında olanlar sonradan yetenekleri ve kahramanlıkları ile statü elde ederlerdi.⁴⁹⁷

Sofrada, terbiye, edep, nezaket ve iyi ilişkilere aykırı olabilecek davranışlar Abdülaziz Bey tarafından da aktarılır. Ev sahibinin misafiriyle yarış içerisine girerek oda kapısından evvela kendisinin girmesi, misafirden evvel sofraya oturması, sofrada konuklar ile otururken küçük çocuğunu yayına oturtması gibi. Yemeğe ev sahibinden evvel oturmak ve ondan önce kalkmak ayıp karşılanırdı. Yuvarlak sofralarda kapıya karşı gelen yer en şahsiyetli kişiye aitti ve başkasının kendisine izin verilmeden oraya oturması hoş karşılanmazdı. Ev sahibinden önce yemeğe el uzatıp başlamak, yemeği ve ekmeği büyük lokmalar halinde almak, yemek yerken kaşığı dibine kadar ağzına sokmak, yemek esnasında yemeği eliyle alıp başkasına vermek, misafirlikte ya da kendi evinde yemeği çiğnerken şapırdatarak yemek, yemek yerken geçirmek de nezaketsizlik olarak görülür. Hoşaf içerken kaşığı önüne yakın bir yere silkmeden yeniden kâseye koymak hoş karşılanmazdı. Ayrıca yemek sonrasında el yıkandıktan sonra yüzün yıkanması da ayıp karşılanırdı. Sümkürmek, misafir yanındaiken genzini çekmek, leğene tükürmek, el yıkarken dikkatsizlikle sabunu elinden kaçırmak, ıslak elleri havluyla silmeden suları yerlere saçmak, ellerini havlunun tam orta kısmıyla silmek,

⁴⁹⁶ Emin Nedret İşli (der.), *Âdâb-ı Taâm: Osmanlıca Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Sofra ve Yemek*, ed. Güzin Yalın, İstanbul, İletişim Yayınları, 2020, s. 42.; Pertev Naili Boratav, *Nasreddin Hoca*, ed. Aylin Eroğlu, İstanbul, Kırmızı Yayınları-5 Baskı, Haziran-2007, *a.g.e.*, s. 36.; Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, s. 80-81.; Elias, *a.g.e.*, s. 175.

⁴⁹⁷ Philip Mansel, *Osmanlıların Son Yılları Sultanların İhtişamı*, çev. Nigar Alemdar, İstanbul, Everest Yayınları, 2010, s. 49.; Francisco de Miranda, *Venezuela’lı General Miranda’nın Türkiye’ye Dair Hâtıraları-Yazar ve Seyyah Jean Chardin’in Anlattığı Kalp Para Ticareti-Comte de Cesy Dördüncü Murad Tarafından Atanan Fransa Elçisi*, çev. Fuad Carım, İstanbul, Berksoy Matbaası, 1965, s. 23.; Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, s. 81.

yemeğin ardından dişlerini eliyle ayıklamak, eliyle burnunu karıştırmak, sürekli bıyıklarını kıvırmak da...⁴⁹⁸

Osmanlı tarihi, tarih, tarihsel olay ve kişiler ile ilgili konularda eserler yazan La Baronne Durand de Fontmagne, *Kırım Savaşı Sonrası İstanbul* adlı yapıtında İstanbul günleri hakkında izlenimlerini aktarır. Bir Türk çadırında kurulan sofraya ve kurallarından söz eder. Türk sofrasında bir yemekten iki kez almanın adet dışı sayılıp bu sofralarda merasim ve ısrarın yapılmadığı, sofraya kurulurken herkese ayrı birer çatal koyulduğu ve bunun bir incelik göstergesi olduğunu aktarır. Çatalın Fransa'ya XIV. Louis döneminde geldiği ve Türklerin bu konuda çok geri kaldığı belirtilir. Ayrıca Türklerin temizlik konusuna büyük titizlik gösterip içtikleri suyun kalite ve lezzetine itina gösterdiklerini ifade eder. Yemeğin ardından ellerin yıkanması için taslar getirildiği ve altın bir ibriğin üzerine tutturulmuş bir sabunun olduğunu iletir. Yazar yapıtta ellerin yıkandıktan sonra şahsi peçeteleriyle kurulandıklarını lakin Türkler gibi parmaklarıyla ağızlarının içini yıkamayış denemediklerini de belirtmektedir. Ayrıca Türklerdeki servis usulü hakkında izlenimleri de mevcuttur. Hizmette bulunan zenci uşakların özel kıyafetlerinin olduğu, altın sırma işlemeli peçetelerin (peşkir) dağıtıldığı ve bunların bir karış büyüklüğünde olup, bilhassa sağ omuza atıldığını belirtir. Yemeklerin çeşitlilik gösterdiği fakat miktarının az olduğu, servis ve ikramların misafirlere sıkmadan yapıldığını ifade eder.⁴⁹⁹

Sultan Abdülaziz döneminde (1861-1876) besmelesiz yemeğe başlanmazdı. Yemek bittiği vakit, kimi evlerde en yaşlısı veya sarıklısı yemek duası okuyarak ve “Âmin!” denilerek sofradan öyle kalkılırdı. Ardından ibriğin ve leğenin önüne geçilirdi. Ayrıca bu dönemde başörtüsüz, fessiz bir biçimde yemeğe oturulmazdı. Üç mühim nokta üzerinde durulur. Bunlar; elle yemek, bir kaptan yemek ve bir yere oturarak yemek idi. Ayrıca bu dönemde kişiye özel bardak bulundurulmaz ve herkes bir kaptan yemek yerdı. Elle yemek yerken kullanılan iki parmak ile başkasını kirletmemeye özen gösterilirdi. Üstelik aileler çocuklarına özellikle kızlarına bu durumu talim eder ve bu şekilde yetiştirirlerdi. Et kemiklerini dikkatli olarak tekrar sini üzerine, ancak ses çıkarmadan tam önüne bırakmaya özen gösterilirdi. Sahana el uzatıldığı zaman kişinin kendi önünde başka yere kayması yani sınırını geçmesi ayıp karşılanırdı. Ayrıca siniye

⁴⁹⁸ Tayyârzâde Atâ, *Osmanlı Saray Tarihi: Târîh-i Enderûn*, haz. Mehmet Arslan, İstanbul, Kitabevi Yayınları, 2010, c. I, s. 247-248.; Abdülaziz Bey, *a.g.e.*, s. 276-277.; Elias, *a.g.e.*, s. 175.

⁴⁹⁹ La Baronne Durand de Fontmagne, *Kırım Harbi Sonrasında İstanbul*, çev. Gülçiçek Soytürk, İstanbul, Kervan Kitapçılık (Tercüman 1001 Temel Eser), 1977, s. 51-52.

yemek damlatmak veya dökmek nezaketsizlikti. Görgülü ve temiz evlerde, bu kuralların zorluğuna rağmen çoğunlukla yemek sonunda sini tekrar tertemiz, beneksiz ve lekesiz kalabiliyordu.⁵⁰⁰



Görsel 3.3: Bir Ermeni Evinde Kahve ve Tatlı İkramı. Henry J. Van Lennep, The Oriental Album (1862) İçinde Yer Alan Bir Görsel⁵⁰¹

Osmanlı’da zengin evlerin sofra kültüründe, yemek sunumlarıyla birlikte kahve sunumları ve içimleri de büyük öneme sahipti. Kahve ikramları, Osmanlı sofra kültüründe üst düzey konaklarda ve haremlerde çokça önemsenip sunumu da geleneksel bir tören biçiminde yapılırdı. Ayrıyeten “kahvecibaşı” adındaki özel bir görevli tarafından kahve sunumları yapılırdı. Sunumlarda zarif işçilikli kahve sunum takımları, zarflı porselen fincanlar, ibrikler ve peşkir adındaki kahve sunum örtüleri kullanılırdı. Hatta haremde kahve ikramını zenginleştirmek için sunum evvelinde reçel, macun ve lokum gibi tatlılar verilirdi. Bunun için kullanılan reçellikler, şekerlikler, tatlı hokkaları ve lokumluklar Osmanlı sarayında kahve kültürünü tamamlayan diğer unsurlardı. Osmanlı’da yemeklerde su içme geleneği yoktu bu yüzden sofrada su takımlarına rastlanmazdı. Yemekten sonra hoşaf ya da şerbet içmek adettendi. Yemeğin ardından büyük keyif unsuru olarak görülen kahvenin sunumu, gülsuyu ve güzel kokulu buhur ile

⁵⁰⁰ Karay, *a.g.e.* s. 74.

⁵⁰¹ Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, s. 91.

yapılırdı. Bu adet Osmanlı sofra geleneğinde mütevazı sofralarda yer edinerek asırlar boyunca uygulandı.⁵⁰²

Osmanlı'nın kuruluşundan XIX. yüzyıla kadar benimsenen sofra düzeni, toplumun tüm kesimi için neredeyse aynı şekilde devam etti. Sini üzerinde ya da yer sofrasında sofra bezi üzerinde, ortak bir tabaktan yemek yenir, sofrada çorba, pilav ve hoşaf için kullanılan kaşıklar haricinde başka bir sofra gereci bulunmazdı. Ayrıca sağ elin üç parmağıyla yemek yeme, görgü kuralları için benimsenmesi gereken bir kural idi. Sofra adabının değişmez bir kuralı ise yemekten önce ve sonra ellerin yıkanmasıydı. Sofra, bahçeye ya da evin rastgele bir odasına kurularak taşınabilir bir düzen dâhilinde hazırlanırdı. Yemek odası diye bir kavram ise henüz mevcut değildi. Ortaçağ Avrupa toplumu ile Osmanlı sofra düzeni ve geleneği esasen kimi yönleriyle benzerlik gösteriyordu. Avrupa'da yemek servisi, Osmanlı'dan apayrı bir biçimde yüksek bir masada servis edilirdi. Ancak bireysel çatal, kaşık, bıçak, bardak ve tabak sofrada bulunmazdı. Çorba ortak bir tasta, yemekler kalın bir ekmek diliminin üstünde metal ya da ahşap servislerde ikram edilirdi.⁵⁰³

Avrupa'nın yemek yeme adabı ve görgü kurallarına baktığımızda, Osmanlı'ya kıyasla bir takım farklılıklar gösterir. İnsan yemeği yiyebileceği kadar almalı ve yemeğin nasıl yenildiğini de bilmelidir. Tanımadığı, bilmediği yemeği yemez ve tabağa alınan yemek yenilmeden geri bırakılmazdı. Sofrada bulunan meyve cebe atılmaz, bu gibi davranışlar toplumsal hayatta çirkin birer davranış olarak görülürdü. Ayrıca Avrupa'da geleneksel dönemde ön planda tutulan ekmek, modernleşme döneminde az kullanıldı veya dışlandı. Etin kemiğinden tutarak dişle parçalanması yemek de kabul görülmeyen bir davranıştı. Ayrıca sulu yemeklerde ekmek suya bandırılmaz ve bu yemekler höpürdetilerek içilmezdi. Lokmalar ağza büyük boyutlar halinde alınmaz ve yemek sırasında ağız şapırdatılmaz. Yemek yenirken temizlik kuralları da göz önünde bulundurulmalıdır. Yemekler dikkatli yenmeli, üst baş kirletilmemeli ve yemek yenirken ağız temiz tutulmalıdır. Peçete ile burun ve ter silmek ayıp karşılanır, bu yüzden peçeteler güzel ve doğru kullanılmalıdır. Yenilen yemekte kıl çıksa dahi onu kimseye göstermeden yok etmek gerekir. Yemek sırasında bıyıklarını kirleten ve bıyıklarındaki yağları peçeteye alan bir adam terbiyesiz olarak görülürdü. Alafranga

⁵⁰² Kalyoncu, a.g.m., s. 9-15.

⁵⁰³ Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, s. 86.

yemek konusunda gerek ağız gerek eller çok temiz tutulmalıdır ki silmeye veyahut yıkamaya gerek kalmasin. Yemek esnasında kendinden uzak olan kişilerle konuşulmaz ancak yan tarafında bulunan kimselerle konuşulabilir.⁵⁰⁴

3.3 Sofra Âdâbının Dönüşümü

Osmanlı sofrası alışkanlıkları aşamalı bir şekilde değişime uğradı. Osmanlı’da hiyerarşi temel alınarak kimin hangi sofrada yemek yiyeceği ve yemek sırasında uyulması gereken kurallar aşikâr idi. Padişahın eli açıklığının sergilendiği sofralar, alt kademe memurlardan sultana kadar uzanan bir bağlılık silsilesini devamlı canlı tuttuğu için sembolik bir işlev üstlendi. Osmanlı’da “bulgari” adı verilen deriden mamul alçak sofralarda, yerde oturularak yemekler yenilirdi. Sofrada bulunan herkese ayrı ayrı tabak verilmemekle birlikte her yemek bir tabağa konulur ve herkes bu tabaktan yemeğini yerdi. Osmanlı sarayında porselen, altın ve gümüş tabaklar kullanılırdı. Ancak görevlilerin birçoğuna kalaylanmış bakır sahanlarda yemekler ikram edilirdi. Büyük bir bölümü ağaçtan, kalan kısmı ise maden ve değerli taşlardan yapılan çok pahalı ve nitelikli kaşıklarla yemekler yenilirdi.⁵⁰⁵

Tanzimat sürecinde pek çok alanda olduğu gibi sofrası usulünde de Avrupalı istikamette bir takım değişimler meydana geldi. Fakat Avrupa tarzı sofranın etkisi altında biçimlenmiş bir alaturka sofrada, yine eski Türk sofrası anlayışının ve terbiyesinin temel esasları sürdürüldü. Muhakkak ki itibarlı, aydın ve zengin aileler çeşitli davet ve ziyafetlerde bu sofraları uyguladı. Alaturka sofranın dairevi olmasına karşın alafranga sofralar dikdörtgen biçimdeydi. 1894 yılında yayımlanan bir yemek kitabına göre sofrada şu konulara dikkat edilmesi gerektiği vurgulanır: Sofranın boyutuna göre davetli sayısı belirlenmeli, sofrada araları iyi olmayanlar yan yana oturtulmamalı ve ayrıca sofrada meczup, çocuk ve sarhoş bulundurulmamalıdır. Ev sahibi mutlaka yemeğe katılmalıdır. Ayrıca geçirmek, aksırmak gibi iğrenç davranışlardan kaçınılmalıdır. Alaturka sofralarda yemek verilecek cihetin karşısına en büyük kimse, sağına ikinci bir büyük, soluna da üçüncü büyük kişi oturmalıdır. Ayrıca yemeğe en büyük zat başlamadan kimse başlamamalıdır. Hizmetkârlar, yalnızca erkeklerin davetli bulunduğu

⁵⁰⁴ Abdullah Uğur, “*Osmanlı Hanımları*” *Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek ve Mutfaka Dair Makaleler*, İstanbul, İletişim Yayınları, 2019, s. 224.; Ahmet Mithat Efendi, *a.g.e.*, s. 73-76.; Meriç, *a.g.e.*, s. 343-344.; Elias, *a.g.e.*, s. 177.

⁵⁰⁵ Sandıkçıoğlu, “Türk Mutfaklarının Tarihsel Gelişimi”, *Türk Mutfak Kültürü*, s. 14.; Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri” *Türk Mutfak*, s. 287-288.

ve içkinin yer almadığı alaturka sofralarda en yaşlı zatın karşısında onun emirlerini bekler vaziyette bulunmalıdırlar. Geç dönem Osmanlı sofrasına baktığımızda, seçkinlerin ziyafet sofralarının ikici (düalist) bir karaktere büründüğü ve sofrա terbiyesinin Türk adabı temelleri altında vücut bulduğu görülür.⁵⁰⁶

Sofra adabının toplumsal ayrışma aracına dönüşmesi medenileşme sürecine denk gelir. Geleneksel Osmanlı dünyası ile muasır Avrupa'nın, sofrа üzerindeki sınıfsal ayrışması, ekseriyetle tüketim biçiminden çok sofrada tüketilen yemek çeşidinde kendini gösterir. Geleneksel dönemden XIX. yüzyıla kadar Osmanlı toplumunda sofrada yemek yeme biçimi, farklı sınıflar arasında bile benzer idi. Osmanlı'nın seçkinleri dahi yer sofrasında ya da sinide yemek yer, aynı kaba uzanır ve kaşık haricinde çatal-bıçak kullanmazdı. Ayrıca Osmanlı'da sofrа adabının değişmez ritüeli yemekten önce ve sonra el yıkama alışkanlığı idi. Bu da temizlik kurallarına riayet edildiğinin bir göstergesidir. Avrupa'da ise 1750'lerde çatalın yaygınlık kazanmasına kadar geçen süreçte, yemekler masada, ortak kapta ve elle yenilirdi. Rönesans süreciyle birlikte Avrupa'da sofrа kültürü köklü değişimlere uğradı. Bu dönüşüm neticesinde sofralar yeniden tanımlandı ve yeni görgü kuralları ile donatıldı. Ayrıca sofralara yeni tatlar ve yiyecekler de dâhil oldu. XIX. yüzyılda sofrа adabı, bir diğer deyişle yemek sırasında uyulması gereken kurallar, ABD ve Avrupa görgü literatüründe en fazla özen gösterilen konular arasında yer aldı. Yemek adabı, kitaplarda resmedilerek kişinin yaşam tarzında uygulayacağı nezaket, terbiye ve zarafetin tamamen eşsiz göstergesi olarak kabul edildi.⁵⁰⁷

XIX. yüzyılda Sanayi Devrimi ile birlikte Avrupa ülkelerinde sosyal hayatta değişmeye başladı. Hayatın her alanına tesir eden bu değişim sofrа geleneklerine de sirayet etti. Osmanlı toplumunun Avrupa ile ilişkilerinin yoğunlaşmasıyla birlikte bu yüzyılda değişimler görülmeye başladı. Avrupa'da Osmanlı saraylarına hediye olarak gönderilen Avrupa porselenleri sofrа düzenini büsbütün etkiledi. Bu dönemde alaturka sofrа düzeninden alafranga sofrа düzenine doğru bir geçiş sağlandı. Bu süreçte Avrupa sofrа düzeninde kullanılan yemek takımlarına ait porselen sosluklar, dondurmalıklar, şamdanlar gibi çeşitli ek servis parçalarının Osmanlı sofralarında yer edinmesi de büyük

⁵⁰⁶ Cebeci, *a.g.e.*, s. 165-166.

⁵⁰⁷ Giovanni Rebora, *Çatal Kültürü: Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*, çev. Çağla Şeker, İstanbul, Kitap Yayınevi, 2003, s. 23-24.; Samancı, "Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka-Alafranga İkilemi", s. 23.

bir yeniliktir. Ayrıca bu dönemi yansıtan koleksiyonlarda ve fotoğraflarda görülen bir başka ayrıntıysa sofralarda kullanılan çiçeklik formlar idi. Art Nouveau tarzında üretilen ve rokoko bezemelerle süslenen bu çiçeklikler ve vazolar yeni sofa düzenlerinin en büyük değişimlerini oluştuyordu. Esasen bu yüzyılda geleneksel uygulamalar ile yenilikler bir arada uygulandı. Hem saray hem de halk tarafından eski sofa düzeni ile yeni sofa düzeni birlikte uygulanmaya başlandı.⁵⁰⁸ Ayrıca Rus modası olmak üzere gümüş çiçeklikler içindeki çiçeklerle sofa üzerine süslemeler yapıldı ve kimi safiyelerde bahçelere kurulan sofraların beyaz örtüleri üzerine çeşit çeşit hoş kokulu yapraklar serildi.⁵⁰⁹

Osmanlı saraylarına gönderilen hediyeelik eşyaların sofa düzeni üzerinde etkileri vardır. Alaturka sofa düzeninden alafranga sofa düzenine geçişte bunların tesirleri büyüktür. Örneğin XIX. yüzyılda İspanya Kralı tarafından III. Selim'e sim sofa takımı ve oda takımı hediye olarak gönderildi. On adet kapaklı sahan, bir adet kapaklı çorba kâsesi, bir adet başka kâse ve bir adet sini sim sofa takımları arasında yer aldı. Ayrıca üç telli sırma işlemeli saçaklı örtü, yedi çift telli işlemeli beyaz atlas yastık, dört adet üç kollu sim şamdan, bir çift büyük ayna, bir çift fağfur kavanoz ve bir tane musanna büyük saat hediye gelen oda takımı ürünleri arasında idi.⁵¹⁰

XVIII. yüzyıla kadar dans ve müzikten uzak bir biçimde, eğlenmek için değil, Allah'a şükretmek ve karın doyurmak için sofraya oturan Osmanlılar; bu yüzyıldan itibaren batı tarzı beslenmenin tesirleri altına girmeye başladı. Eğlenmek ise Osmanlılar için ayrı bir boyutta yer aldı.⁵¹¹ Osmanlı kültüründe yerde bağdaş kurarak yemek yeme alışkanlığından masada sandalyede oturarak sağ elin üç parmağı yerine kaşık, çatal ve bıçak ile kişiye özel tabaklarda yemek yemeye geçiş, XIX. yüzyılın ikinci yarısı boyunca ağır ağır gerçekleşen bir sürece karşılık gelir. Bu zaman diliminde eski sofa düzeni "alaturka" yeni sofa düzeni ise "alafranga" usul olarak kavramsallaştırıldı. Yeni sofa düzeninin mecbur kılacağı yeni sofa adabının yanında alaturka sofa geleneği de

⁵⁰⁸ Kalyoncu, a.g.m., s. 15.

⁵⁰⁹ İşli, *a.g.e.*, s. 43, 117.

⁵¹⁰ BOA, *TS.MA.e*, 660-4, H-04-08-1214 (1 Ocak 1800).

⁵¹¹ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*, s. 42.

devam ettirildi. Ancak zamanla alaturka sofraya geleneği ilkel, pis ve eski olarak algılanmaya başlandı.⁵¹²

Fatih döneminden itibaren sofrada yalnız başlarına yemek yiyen padişahların süregelen geleneği, II. Mahmud döneminde değişime uğradı. Tanzimat'ın ardından sofraya düzeni değişti, yer sofrasından alafranga ziyafet masalarına geçildi. Reformcu padişah ve kimilerince “gâvur padişah” olarak nitelendirilen II. Mahmud, bu yenilikleri ilk uygulayan Osmanlı padişahı oldu. II. Mahmud döneminde masanın üzerine örtü örtülerek, İngiliz malı bir sürahi şarap ve çatal bıçak konulur ve hatta altın kaşıklar dahi bulundurulurdu. Bu dönemde şarap olarak çoğunlukla şampanya sunulurdu. Sofrada tek başına oturan padişahın masasına yemekler sırasıyla tek tek getirilirdi. Hepsinin üzeri mühürlü ve kapalı olan bu yemeklerin sayısı kimi zaman elliye kimi zaman da altmışı bulurdu. Padişah mührü bizzat kırarak beğenmediği yemeği geri gönderirdi. II. Abdülhamid döneminde ise artık geleneğin dışına çıkıldı ve padişah yemeklerini yalnız yemedi. Bu süre zarfında sultan sofrasını çoğunlukla gözde eşi Meşfika Kadınefendi ile paylaştı. XIX. yüzyılda Batılılaşma akımının ilk sonuçları padişah sofralarında görülmeye başlandı. Eşle beraber yemek yeme ve yemekte içki içmek bu değişimin göstergeleridir. Ayrıca kotlet pane, şarlot ve omlet de bu dönüşümün birer işaretidir. O dönemlerde Osmanlı sarayında verilen ziyafet menüleri incelendiğinde, Batı mutfaklarının etkileri daha belirgin görülür. Buna II. Abdülhamid tarafından 31 Aralık 1908 tarihinde Yıldız Sarayı'nda milletvekillerine verdiği akşam yemeği ve V. Mehmet Reşat'ın 24 Mayıs 1914 tarihinde Yıldız Sarayı'nda bakanlara verdiği yemeğin menüleri örnektir.⁵¹³

XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, bilhassa Islahat Fermanı ile birlikte Osmanlı sarayında yabancı konuklar ağırlanırken, hem sunulan yemekler açısından hem de sofraya düzeni açısından *alafranga* usulü ziyafetler düzenlenmeye başlandı. Ziyafetlerde sandalye ve masa, kişiye özel servis takımları, çatal ve bıçak ile tertip edilen Avrupalı tarzda bir düzen oluşturuldu.⁵¹⁴ Bu ziyafetlerde alafranga ve alaturka yemekler tercih edildi. Ev ve konaklarda aynı değişim zamanla gerçekleşti. Sultan Abdülaziz döneminde bir desteğin üzerine konulan sininin etrafında oturularak aynı

⁵¹² Samancı, “Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka-Alafranga İkilemi”, s. 24.

⁵¹³ Eksen, *a.g.e.*, s. 51-53.

⁵¹⁴ Nuri Doğan, *a.g.e.*, s. 41.

kaptan kaşık ve parmaklarla yemekler yenildi. Ayrıca bu dönemde sofrası, sohbet yeri olarak görülmezdi. Sultan Abdülhamid döneminde ise, tabak, masa, sandalye ve herkese özel ayrı bardak usulü başladı. Ancak orta ve küçük halli ailelerle bu durum çok ağır bir şekilde ilerledi. Ayrıca evlerde yemek odası diye ayrı bir yer oluşturuldu. Ancak bu odalar çok büyük masraf göstermeyen, manzarasız, genellikle dar, yarısı boş bir alt kat odasından oluşuyordu. II. Abdülhamid döneminde, Frenklerde olduğu gibi sohbet kapısı aralandı ve yemekler sohbet eşliğinde yenilmeye başlandı.⁵¹⁵

Batılılaşmayla birlikte yemek yeme koşullarında bir rahatlama görüldü. Dolayısıyla yemekler sofrada sohbet eşliğinde yenilmeye başlandı. Hatta iskemle, yemek odası, tabak ve çatal kullanımı sohbet kapısının açılmasını sağladı. Sanayi Mektebi'nin son yıllarına doğru yaptığı ceviz yemek masaları ile büfeler, İstanbul'da yemek odalarının çoğalmasına ve zamanla da daha çok oturulur bir hale gelmesine yaradı. Bu dönemde yemekler neşe içinde, genellikle içki içilerek ve müzik dinlenerek yenildi. Aynı zamanda ev sofralarında alkollü içkiler de yer almaya başladı. Nitekim değişen yemek yeme biçimleriyle ilgili dönemin dergileri de devamlı yayın yaptı. Değişen sofrası alışkanlıklarıyla birlikte önceki dönemde sofraya dâhil edilmeyen içki, bu dönemden itibaren toplum hayatına dâhil edildi. Bu da toplumsal yaşamda dini duyarlılığın zamanla azalmaya başladığını ve durumun normalleştirilerek sosyal hayata aktarılmaya çalışıldığını gösterir.⁵¹⁶

XIX. yüzyıl Osmanlı saray kültürü; tüketilen yemekler ve gıda maddeleri, sofrası adabı ve düzeni, mutfak ve sofrada kullanılan araç ve gereçlerin kalitesi hem önceki dönemlerin devamlılığını hem de değişimlerini sergiler. XIX. yüzyılda yaşanan en belirgin değişim şüphesiz sofrası adabı ve düzenidir. Avrupai tarzda yemek yeme yani alafranga usulü, II. Mahmud (1808-1839) zamanında tanındı. Geleneksel olarak sinide yerde ortak bir kaptan sunulan yemekler, bu dönemden itibaren sarayda “alafranga” ve “alaturka” sofrası düzenleri biçiminde beraber uygulanmaya başlandı. Ayrıca Klasik Dönem Osmanlı sofrasında tercih edilen Japon, Çin ve yerli porselenler yerine Avrupa'dan alınan Meissen ve Sevres porselen takımlarına öncelik tanındı. Sofrası düzenindeki bu değişimle birlikte sarayda alafranga bir mutfak düzeni uygulanmaya başlandı ve mutfakta da yenilikler görüldü. Ayrıca Osmanlı'da yabancı konuklar

⁵¹⁵ Karay, *a.g.e.*, s. 75.; Közleme, *a.g.e.*, s. 230-231.

⁵¹⁶ Meriç, *a.g.e.*, s. 133.

ağırlanırken Osmanlı mutfağını yansıtan yemeklerin yanında daha çok Fransız mutfağına özgü yemekler ziyafetlerde ağırlıklı olarak kullanılmaya başlandı. Sarayda alafranga ve alaturka sofrası ve mutfak düzenlerinin beraber uygulanması, Osmanlı'nın geç dönemlerine kadar mutfak kültüründe bir ikilemin yaşanmasına yol açtı.⁵¹⁷ Bu dönemden sonra Osmanlı Saray Mutfak Mutfağı'nda Batı'da gastronomi dünyasının egemeni olan Fransız Mutfağı'nın etkileri artmaya başladı ve Fransız Mutfağı'ndan hazırlanan yemekler sofralardaki yerini aldı. Bazı otoriteler Osmanlı Saray Mutfak Mutfağı'nı bu sürecin ardından "Klasik Osmanlı Mutfağı" ve "Yeni Osmanlı Mutfağı" veya "Alaturka Osmanlı Mutfağı" ve "Alafranga Osmanlı Mutfağı" şeklinde ikiye ayırılması gerektiğini savunur.⁵¹⁸

XIX. yüzyıl ortalarına baktığımız zaman yabancı konuklar için Osmanlı'da kurulan sofralardaki biçimin ve düzenin, servis şeklinin, protokol usullerinin, sofradaki tabakların ve gereçlerin bir hayli değiştiğini görürüz. II. Mahmud döneminin sonlarına doğru elçilere verilen ziyafetlerde, alafranga tabir edilen sofrası düzeni ve servis biçimine geçildi. Bu düzen en temelde sini yerine yemek masası, el yerine çatal ve bıçak, gümüş sahanlar yerine porselen tabaklara karşılık gelmektedir. Buna karşın sunulan yemeklerde değişime uğramıştır. Ayrıca 1830'lu yıllarda verilen elçi ziyafetlerinde saray aşçıların kullandığı malzemeler arasına vanilya, çikolata, tapyoka (dakîk-ı yer elması) ve makarna gibi malzemeler de dâhil oldu⁵¹⁹

XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı bürokrasi çevresinde ve sarayında yabancı konuklar için düzenlenen ziyafetlerde, Fransız mutfağının uygulanması ve talep edilmesi gündelik yaşamda Osmanlı seçkinlerinin mutfak kültürüne de tesir etti. Aynı dönemde İstanbul'un Galata ve Pera semtlerinde yabancı mutfaklardan örnek veren kafeler ve restoranlar vasıtasıyla Fransız mutfağı hem lezzet manasında hem de sofrası düzeni anlamında Osmanlı bürokrasi ve Osmanlı sarayı çevresinde tanınarak yaygınlık kazandı. Ayrıca 1900'lü yılların başında Avrupai usulde

⁵¹⁷ Samancı, "Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler", *Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü*, ed. Mükerrrem Bedizel Zülfikar Aydın-Ravza Aydın, İstanbul, Mahya Yayınları, 2018, s. 339-340.

⁵¹⁸ Aysu Hatipoğlu, Orhan Batman, "Osmanlı Saray Mutfak Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması", *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ Journal of Travel and Hospitality Management*, 2014, c. XI, sy. 2, s. 64.

⁵¹⁹ Burak Onaran, *Mutfakta Tarih: Yemeğin Politik Serüvenleri*, İstanbul, İletişim yayınları, 2019, s. 243.

yemek yeme seçkinler arasında iyice yaygınlık kazandı hatta kimi aileler tarafından alaturka usulde yemek yeme medeniyetsizlik göstergesi olarak kabul edildi. Yeni sofrada adabı, XIX. yüzyılda Osmanlı sarayında ve seçkin çevrelerde az da olsa benimsendi. Bu da Osmanlı seçkininin mutfağında yeni lezzetlerin, bilhassa da Fransız menşeli kimi yemeklerin uzun bir süre nüfuz etmesine yol açtı.⁵²⁰

XIX. yüzyılda kamusal alan ve ordu yönetimi Avrupalılaşıırken Osmanlı mutfağı da Avrupa üslubunu ve tatlarını öğrenmeye başladı. Bilhassa II. Mahmud döneminde kamusal alandan mutfağa kadar her alanda Fransız modeli uygulanmaya başlandı. Sultan II. Mahmud Osmanlı'da Avrupalı bir imajın hâkim olmasını amaçlıyordu. 1834'te II. Mahmud'un kızı Saliha Sultan için düzenlenen düğün töreni, Osmanlı kutlamaları içinde çığır açan bir kutlama olarak görülür. Evvela Topkapı Sarayı'nın has odasında Hz. Muhammed'in hırkasının yer aldığı salonda ulema eşliğinde dini nikâh kıyıldı, ardından bahçelerinin halka açıldığı Dolmabahçe Sarayı'na geçildi. Aynı zamanda törende çeşitli sanat gösterileri yapıldı ve konuklar bahçenin yanında sultan tarafından kurulan çadırdaki ziyafete katıldı. Ulema ve âlimler, eski usul yer minderlerinde oturdular, fakat yabancı elçiler, onlara refakat eden Avrupa'dan gelen kadın konuklar ve vezirler kendileri için kurulan masalardaki sandalyelerde yer aldılar. Yalnızca İngiltere ve Fransa elçilerinin eşleri, temsil ettikleri ülkelerin Osmanlı nazarında özel bir yeri olduğundan sadrazamın yanında oturtuldular. Yemeğin başlangıcı İslam adetlerine aykırı olmakla birlikte, herkes ayağa kalkarak sultan için kadeh kaldırdı ve yemek sırasında müzik konserleri dinlenip havai fişek gösterileri izlenildi.⁵²¹

XIX. yüzyılın ikinci yarısı sonrasında yabancı misafirler ve elçiler için düzenlenen sofralarda, çoğunlukla alafranga görgü kaidelerinin takip edilmesi ve alafranga tabir edilen yemeklerin sunulması büsbütün normaldi. Çünkü bu görgü kuralları ve yemekler diplomatik elit ve uluslararası politik için artık bir düzgü haline gelmişti. Hatta başka bir deyişle söylemek gerekirse, bahsedilen sofraların nasıl olması gerektiğine dair uluslararası kültürel bir çerçeve söz konusuydu. Ayrıca uluslararası diplomasi dilinin Fransızca olarak kabul görülmesiyle birlikte, uluslararası düzeyde

⁵²⁰ Samancı, "Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Yılları Arasında Düzenlenen On Dört Ziyafet Mönüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme", s. 53.

⁵²¹ Pedani, *a.g.e.*, s. 112-113.

politik seçkinlerin bir araya geldiği davetlerdeki sofrada adabı muâşeretinde ve menüde Fransızcanın etkileri ağır basmaya başladı. Osmanlı seçkini de şüphesiz bu tesirlere maruz kaldı. Zira önemsenen yeni görgü alafrangadır ve bu görgünün bir anlamda asıl sahipleri Avrupalı konuklar idi. Osmanlılar ise bu davet karşısında sınanan ve usul hatası yapabilen cihet oldu.⁵²²

XVIII. yüzyılın sonunda Osmanlı’da artık alışkanlıkların ve tatların değiştiği ayrıca batının da daha çok taklit edildiği görülür. Avrupa’da ithal edilen masa, koltuk ve aynalar Osmanlı evlerini süslemeye başladı. Ayrıca II. Mahmud’un (1808-1839), Fransız kültürü hayranlığıyla birlikte üst sınıfın yemekle olan ilintisi de değişti. Sarayın önde gelenlerinden biri olan Hüsrev Paşa (1838-1841), bu dönemde sultana değerli taşlarla süslenmiş (murassa) çatal takımı hediye etti. 1829’da İngiliz gemisi S. S. Blonde’da verilen ziyafette Osmanlı elit zümresi ilk defa çatal-bıçak kullandı. Askeri, idari, eğitim, kültür, sanat ve mutfak alanlarındaki Avrupalılaşma hareketleri yaygınlık kazandı. I. Abdülmecid’in (1839-1861) isteği üzerine inşa edilen sarayda birçok oda tesis edildi. Ayrıca Dolmabahçe Sarayı’nda bu odalardan biri özel ziyafetler için ayrıldı. Ziyafetler için ayrılan salonda yemek masalarına da yer verildi.⁵²³

Batı tarzı sofrada düzenini ilk defa II. Mahmud uyguladı. Sultan Abdülmecid döneminde ise Avrupalı tarzda sofrada düzeni ziyafetleri, ilk kez Dolmabahçe Sarayı’nda verilen resmi davetlerde görüldü. Aynı süreçte Abdülmecid “Teşrifat-ı Hariciye Memurluğu” kaidelerini getirerek, sofrada tertibini teşrifat kurallarına bağlayan ilk padişah oldu. Bu yeni kurallar vasıtasıyla davetleri düzenleyen kurum oluşturuldu. Sarayda verilecek ziyafet sofraları, oturma düzenleri, törenler, görevlilerin davranış ve tutumları bu kurum vasıtasıyla belli bir protokole bağlandı. Ziyafet kaidelerine göre evvela davetliler yemek salonuna alınıyor ve ardından “Marş-ı Hümayun” eşliğinde salona gelen padişahın masaya oturmasıyla yemek töreni başlatılıyordu. Konuklara yemek sunumunu ise batılı tarzda eğitim gören Hademe-i Hümayun yapıyordu. Hatta yemek esnasında alafranga ve alaturka müzik dinletileri dinleniyor ve yemeğin ardından görseelliği ile göz dolduran kahve sunumları yapılıyordu.⁵²⁴

⁵²² Onaran, *a.g.e.*, s. 246-247.

⁵²³ Pedani, *a.g.e.*, s. 58-59.

⁵²⁴ Kalyoncu, *a.g.m.*, s. 15-16.



Görsel 3.4: II. Abdülhamit Tuğralı Venedik Porseleni Yemek Takımı (Dolmabahçe Sarayı) Özge Samancı Arşivi⁵²⁵

Tanzimat Dönemi ve sonrasında Osmanlı ve Avrupa mimari üslupları sentezi biçiminde inşa edilen Yıldız ve Dolmabahçe saraylarında alafranga usulde sofraya düzeni uygulanmaya başlandı.. Geleneksel olarak yerde sinide ortak bir tabakta yemekler servis edilirdi ancak bu dönemden itibaren evvela yabancı misafirler ağırlanırken masada kişiye has tabak, bıçak, çatal ve kaşık ile servis edilme uygulamasına geçildi. İlk dönemler yalnızca seçkin yabancı konuklar için uygulanan bıçak, çatal, masa ve sandalyeli alafranga sofraya düzeni zamanla Osmanlı sarayında 1860'lı yılların akabinde yaygın olarak uygulanmaya başlandı. Leyla Saz, Çırağan Sarayı'nda geçirdiği çocukluk ve gençlik anılarını anlattığı kitapta, Osmanlı sarayında bıçak, çatal ile yemek yeme tarzının 1860'tan sonra yaygınlaştığını ve tüm birimlerde uygulandığını ifade eder. Böylelikle Osmanlı sarayında alafranga sofraya düzeni eşliğinde yemeklerin yendiği anlaşılr. Yeni sofraya düzeni için satın alınan Avrupa porselenleri ve çatal, bıçak takımlarının listeleri arşiv belgelerinde yer alır. Osmanlı sarayında XIX. yüzyılda kullanılan sofraya takımlarını, daha önceki yüzyıllarda kullanılanlardan ayrı kılan iki faktör bulunur. Daha evvel hiç bilinmeyen yeni sofraya aksesuarları sık sık kullanılmaya başlandı. Fransız ve Avrupa kökenli Dresden porselen kaplarına olan talep, Çin porselen kaplarına olan talebin önüne geçerek arttı. Çorba, pilav, pelte, tatlı ve börek gibi temel Osmanlı yemekleri için kullanılan sıradan kâse, tabak ve sahanların dışında salata, balık ve patates gibi yemekler için yeni tabak çeşitleri artık belgelere kaydedilmeye başlandı. Ayrıca Avrupa porselenlerine duyulan gereksinim ile birlikte Yıldız Sarayı'nda II.

⁵²⁵ Samancı, "Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka-Alafranga İkilemi", s. 26.

Abdülhamid tarafından bir porselen fabrikası kuruldu. XIX. yüzyılın yarısından itibaren Osmanlı saray ve çevresinde kabullenmeye başlanan alafranga usulde masada bıçak ve çatal eşliğinde yemek yeme geleneği ve ayrıca Avrupa sofra ve porselen takımlarının tercih edilmeye başlanması, Osmanlı'nın modernleşme sürecinde kültürel sahalarda da Batı'dan etkilenmeye başladığını gösterir.⁵²⁶ Ayrıca arşiv belgelerinde sofra düzeni için Osmanlı'nın ecnebi misafir köşkü için Zaharidis Mağazası'ndan satın aldığı sofra örtüleri ve peçetelerden de söz edilir.⁵²⁷ Bilhassa II. Abdülhamid devrinde Batılı ülkelerdeki gibi ayrı bir oda ve salonda, masa ve sandalyelerde oturarak ayrı bıçak ve çatalla, ayrı tabaklarda yemekler yenildi. Cumhuriyet sonrasında Türk sofra adabında ve mutfak kültüründe köklü farklılıklar yaşanmasına rağmen yaşanan değişimler göz ardı edilmeyecek derecede büyük idi. Ayrıca sofrada yemeğe “besmele” ile başlamak, hızlı yemek yemek, bir tabaktan yemek ve yemek bitiminde sofra duası yapmak gibi alışkanlıklar geçmişten günümüze kadar süregelmektedir. Fakat küreselleşmenin tesirleri ile dünya mutfaklarından etkilenmeler ve fast food gibi hazır gıdaların etkileri değişime yol açtı.⁵²⁸

Osmanlı'nın modernleşme aşamasında hiç şüphesiz evler en önemli ve en etkili mekânlardan biri olmuştur. Ev ve ev hayatı, geç dönem Osmanlı toplumunda meydana gelen sosyo-kültürel dönüşüm ve değişimlerin maddi ifadesi olarak görülür. Bu çerçevede Osmanlı evinde; iç dekorasyon, mobilya, sofra, çatal ve bıçak gibi ev araç gereçleri, sofra adabı ve düzeni, davetler, ziyaretler, çay davetleri, balo ve suare gibi bir takım etkinlikler gerçekleşerek değişime uğradı. Böylece geç dönem Osmanlı hanesinde ve hane hayatında yaşanan dönüşüm ile âdâb-ı muâşeret arasındaki bağlantı araştırıldı. Maddi boyutuyla değişimi ve dönüşümü zor ve külfetli gözükken Osmanlı evleri, alafranga yaşam biçiminin en rahat uygulandığı mekânlardı. Tanzimat'tan evvel ki süreçte çoğu Osmanlı hanesi alafranga tarzında dekorasyon ve mobilya ile tanışıyordu.⁵²⁹ Ayrıca alafranga görgü kurallarının benimsenmesi yönünden Osmanlı ile Meice Japonya'sını karşılaştıran Selçuk Esenbel, bilhassa Osmanlı modernleşme sürecinin ev içi mekândan başladığını vurgular. Son dönem Osmanlı hanesinde

⁵²⁶ Samancı, “Osmanlı Mutfağında Modernleşme”, *Osmanlı Mutfağı*, s. 182.

⁵²⁷ BOA, *HR.İM.*, 230-46, M-09-03-1929.

⁵²⁸ Güler, a.g.m., s. 29.; Karay, *a.g.e.*, s. 76-81.

⁵²⁹ Fatma Tunç Yaşar, *Alafranga Halleri: Geç Dönem Osmanlı'da Adab-ı Muâşeret*, 2016, İstanbul, Küre Yayınları, s.131-135.

kuşkusuz masada yemek yemek, yüksek koltuklarda oturmak, alafranga tarzda konukları ağırlamak evvelden alışık olunmayan muaşeret kurallarını ve davranış biçimlerini meydana getiriyor ve bütün bunlar aynı tabağa kaşık uzatan ve yer minderlerinde oturan aile bireyleri arasında belli bir mesafenin oluşmasına sebep oluyordu. Eve dair yazılar yazan muaşeret yazarlarına baktığımızda ziyafetler, taamlar, davetler, takdimler, umumi sofralar, içecekler, çay davetleri, viziteler, kartvizitler, hane tanzimi, balo ve suareler, kumar, sigara ve tütün, dans, kahve adabı ve sofrada adabı gibi birçok farklı başlık altındaki konulara değindiklerini görürüz. Bazı yazarlar eve dair daha çok yemek adabı, sofrada adabı, çay daveti gibi farklı konulara sayfalarca yer vermektedir.⁵³⁰

XIX. yüzyılın sonlarına doğru evvela saray mutfağı olmak üzere bir başka değişim süreci Batı mutfağını taklit eden, seçkinlerin ve devlet ricalinin mutfaklarında görüldü. İstanbul'da devlet ricali ve seçkinlerin oturduğu konaklarda yer alan mutfaklar, saray mutfağının küçük bir modeli biçiminde idi. Konağın karşısında bulunan mutfaklar, farklı bir yerde konumlanırdı. Saray örnek alınarak yemeğin pişirilmesi ve sunumu yapıldı. Harem içinde sarayda olduğu gibi küçük bir mutfak bulunurdu. XIX. yüzyılın sonlarına doğru Frenkli aşçılar ve Avrupalı usulde mutfaklar, konaklarda yer almaya başladı. Fakat bu değişim kökten bir değişim olmamakla birlikte başka alanlarda da görüldü. Mutfakta olan değişimlerin birçoğu özden çok şekle dönük olarak kaldı. Batılılaşmanın tesiriyle konaklarda ve evlerde atmosfer değişti, lakin ailenin temelinde herhangi bir değişim görülmedi. Batılılaşma zamanla toplumun başka katmanlarına da yansımaya başladı. Evlerde sandalye ve masalarda yemekler yenilmeye, koltuk ve kanepeler kullanılmaya başlandı. Ancak bağdaş kurarak oturmaya elverişli olan minderler nostaljik bir atmosfer oluştursun diye muhafaza edildi. Bu dönemde çatal ve bıçak sofraya dâhil edildi.⁵³¹

II. Mahmud döneminde saray ve saray çevresinde “alafranga” sofrada düzeni ve mutfağına duyulan ilgi bir yeniliğin göstergesidir. Bu dönemin son yıllarında bazı Avrupa yemeklerinin öğrenilmesi için saray mutfağında yardımcı olarak çalışan aşçı Hüseyin Ağa'nın, kendini geliştirmesi ve yeni teknikler öğrenmesi için

⁵³⁰ Selçuk Esenbel, “Türk ve Japon Modernleşmesi: Uygarlık Süreci Kavramı Açısından Bir Mukayese”, *Toplum ve Bilim*, İstanbul, Birikim Yayınları, Bahar-2000, sy. 84, s. 25-26.

⁵³¹ Közleme, *a.g.e.*, s. 228.

görevlendirilmesine ve bir yıl olmak kaydıyla Avusturya'nın başkenti Viyana'ya aşçılık eğitimi (Tahsil-i Tabahat) almak için yolculuk yapılmasına karar verildi. Bunun içinde Prens Metternich imparatorluğunda öğrenimini ruhsat ile tamamlamasına karar verildi. Hüseyin Ağa'nın işe başlamasıyla birlikte her gün imparatorluğun mutfağında mevcut bulunarak tahsil görmesi buyruldu. Ayrıca Avrupa yemek pişirme sanatının öğrenilmesi için eğitim süresi boyunca Hüseyin Ağa için ihtiyaç duyulan bir tercümanın uygun biçimde tedarik edilmesi istendi. Üstelik bu eğitim süresinde tercümanın Hüseyin Ağa'nın öğrenimi ve görevi hakkında bilgi verilmesi de istekler arasında bulunuyordu.⁵³² Hüseyin'in Viyana'ya gönderilişi II. Mahmud döneminin sonlarından itibaren önemli yabancı konukların damak zevkine uygun sofraya sunma isteğinden kaynaklanır. Dönemin Viyana elçisi Sadık Rıfat Paşa, aşçı Hüseyin tarafından yapılan Avrupai yemek çeşitlerinin padişah tarafından çok beğenildiği ve isimlerini de yazdığını aktarır. Ayrıca dönemin tanıklarına göre elçi ziyafetlerinde düzenlenen sofraya ve yemeklerde alafranga esintiler olduğu belirtilir. 1833 yılında Dolmabahçe Sahil Sarayı'nda düzenlenen bir elçi ziyafetinde alafranga yemeklerin hazırlandığı ve 1834 yılında Saliha Sultan'ın düğününde Avrupai usulde masa ve sandalyeli bir düzenin olduğu görülür. Ayrıca II. Mahmud'un ilk defa sarayda çatal-bıçak kullanarak masada yemek yiyen yenilikçi bir padişah portresi çizdiği görülür.⁵³³ Osmanlı arşivine ait başka bir belgede ise saray mutfağında çalışıp bazı Avrupa yemeklerini öğrenmesi için imparatorluğun mutfağında bulunan Hüseyin Ağa'dan söz edilir. Bu belgeye göre Prens Metrih, Hüseyin Ağa'dan kendi hizmetkârlarına bazı Dersaadet yemeklerini öğretmesini istemektedir. Ayrıca Hüseyin Ağa'nın imparatorlukta prensin siparişi üzerine hazırladığı yemeklerin beğeni kazandığı belirtilir. Hatta bu yemeklerin isimleri de prens tarafından yazdırılır.⁵³⁴

Sultan Abdülaziz'in 1867'de Viyana, Londra ve Paris'e yapmış olduğu seyahatlerin ardından, sarayda kuralların Batılılaştığı görülür. Bu dönemde saraya bilhassa Fransa ve Avrupa'dan aşçıların getirildi. Yemekleri ikram eden hizmetçiler de özel elbiseler giymeye başladı. Elçilere verilen resmi öğle yemekleri artık yerini kahve, tütün, tatlı ve şerbetlerin sunulduğu salon yemeklerine bıraktı. Üstelik bu dönemde gala

⁵³² BOA, *HAT*, 524-25570, H-23-02-1254 (18 Mayıs 1838).

⁵³³ Arif Bilgin, Özge Samancı, "II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı", s. 342.

⁵³⁴ BOA, *HAT*, 827-37475, H-29-02-1254 (24 Mayıs 1838).

yemekleri verildi ve ilk opera da oynandı. 1875'te Beyoğlu'nu Galata'ya bağlayan, dünyanın ikinci tünelinin açılışında verilen yemekte kaşık kullanılmadı, fakat çatal ve bıçağın kullanıldığı alafranga üslubu bir ziyafet düzenlendi. O dönemde Avrupalılar gibi Türkler de sandalyede oturup masada yemek yediler.⁵³⁵

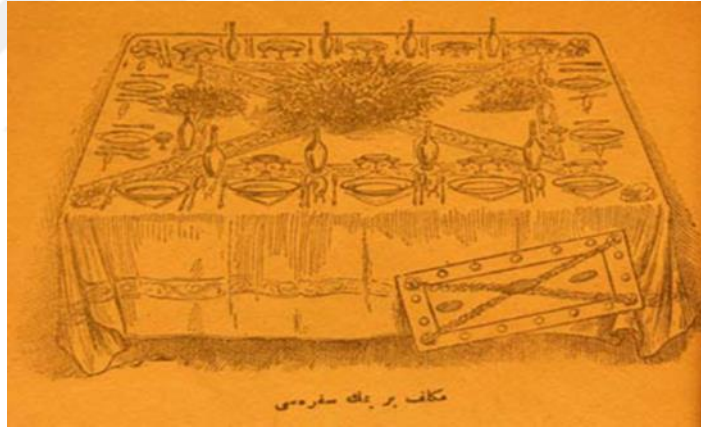
Türk mutfak kültürünün sofrada adabında ve beslenme alışkanlığında başlıca değişim faktörleri rol oynar. Hızlı kentleşme neticesinde evden uzakta yemek yemek zorunda kalan kişilerin seçimleri, gıda endüstrisindeki gelişmelerin tesirleri ile yarı hazır ve hazır hale getirilen doğal ürünler yerine sanayide üretilen katkı maddeli yeni yiyecek ve içeceklerin tüketilmeye başlanması, nüfusun çoğalması, göç ve kentleşme, gıda tüketimi ve beslenme alışkanlıklarındaki değişimler bunlardan birkaçıdır. Ayrıca kitle iletişim araçlarındaki gelişmeler ile birlikte diğer dünya mutfaklarıyla ilgili yayınlanan dergi ve kitaplar daha fazla okunmaya başlandı, böylece batıya özenme isteği daha da arttı. Batı mutfağının yemek sisteminin etkileri, fast food akımı olan sandviç, pizza ve hamburger türündeki yiyeceklerin Türk yemek kültüründe yer almasıyla mutfakta geleneksel yiyecek ve içeceklerin, pişirme ve hazırlama yöntemlerinin unutulmasına yol açtı. Toplumda yalnız yaşayan insan sayısında artışın olması ve kadınların ev dışında çalışma mecburiyetinde dolayı yemek hazırlama zamanının daralması ve son olarak gıda sanayisinin gelişmesiyle birlikte eski devirlerde yalnızca zengin ailelerin yiyebildiği veya yalnızca özel günlerde bulunabilecek gıdalara ulaşım şartlarının artması da değişimin başlıca sebepleridir.⁵³⁶

İstanbul'da Avrupalı sofrada düzeni çok çabuk özümsemiş ve ilk olarak seçkin çevrelerde uygulanmaya başlandı. İstanbul'da çatal, bıçak eşliğinde yeni sofrada düzenine geçiş öncelikle değişimi daha kolay benimseyen gayrimüslim çevreler uyguladı. Yeni sofrada düzeni ve adabının İstanbul halkı tarafından yaygın biçimde uygulanmaya başlanması XIX. yüzyılın ikinci yarısında gerçekleşti ve XX. yüzyılda da devam etti. XIX. yüzyılın sonlarına şahitlik eden hatıralardan ve seyahatnamelerden de anlaşıldığı üzere gerçekte sofrada kültüründeki bu ikilik Cumhuriyet Dönemi'ne kadar devam etti. Osmanlı toplumunun hem farklı dini cemaat gruplarında hem de seçkin çevrelerde, eş zamanlı olarak alafranga ve alaturka yemek yeme alışkanlıkları bir arada var

⁵³⁵ Pedani, *a.g.e.*, s. 104.

⁵³⁶ Dilsiz, *a.g.t.*, s. 31-32.; Ekrem Işın, *a.g.e.*, s. 112-123.; Nilüfer Dilek Orkun, *Küreselleşmenin Getirdiği Yemek Kültürü: İstanbul Beyoğlu: 2002-2009*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İletişim Bilimleri Ana Bilim Dalı, İstanbul, 2009, s. 90-94.

olmaktaydı. Zira yeni sofra adabı ve biçiminin özümsemişi hem zaman aldı hem de zor kabul gördü. XIX. yüzyılın yarısından itibaren açılan yatılı okullarda öğrenciler için Avrupalı sofra düzeninin uygulanması ve öğrenilmesi önem arz eder. Alafranga sofra düzenini hem anlatım olarak hem de şematik olarak tasvir eden ilk yemek kitabı Ayşe Fahriye'nin “Ev Kadını” adlı yemek kitabıdır. Bu kitap İstanbul'da 1882 yılında basıldı. Kitapta hem alafranga hem de alaturka sofra düzenleri, sofra oturma biçimi, yeni bir mekânsal kavram olarak yemek odası gibi konulara değinilir. Ayrıca kitapta yemek odasının tasviri de yapılır. Dikdörtgen bir masa odanın ortasında yer almalı, ellerin yıkanması için odada çeşmelerle girişte bir büfe bulunmalı gibi tavsiyeler de kitapta yer alır. Yeni sofra adabının ve düzeninin Osmanlı toplumunda tanınmaya başlanması, XIX. yüzyıl sonlarında kaleme alınan kadın dergilerinde yayınlanmış olan makalelerin, yemek kitaplarının ve yabancı dilden tercüme edilerek kaleme alınmış göğü kitaplarının rolü vardır.⁵³⁷



Mükellef bir yemek sofrası tasviri, Fenn-i Tabahat, 1920-1921, İstanbul.

Görsel 3.5: (Özge Samancı Arşivi)⁵³⁸

Modernleşme sürecinde okullarda, çocuklara eski ve yeni usulde yemek yeme tarzı uygulamalı olarak gösterildi. Dönemin gazete ve kitapları da bu hususta yaptıkları yayınlarla etkili olmaktaydı. Bu dönemde sayıları oldukça fazla olan *İdare-i Beytiye* adındaki kitaplar yeni ve eski sofra düzenleri hakkında bilgi aktarıyordu. Ayrıca Ahmet Rıza da kızlar için kaleme aldığı *İdare-i Beytiye* kitabında sofra adabını anlatırken, hem alafranga hem de alaturka sofra usullerine değinir. Dolayısıyla batılı yaşam biçiminin

⁵³⁷ Samancı, “Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka-Alafranga İkilemi”, s. 25.; Samancı, “Osmanlı Mutfağı'nda Modernleşme”, *Osmanlı Mutfağı*, s. 184.

⁵³⁸ Samancı, “Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka-Alafranga İkilemi”, s. 24.

toplum üzerindeki yaygınlığı; adabı muaşeret kitaplarıyla, dergilerle, kadınlar ve gençler için kaleme alınan özel kitaplar aracılığıyla sağlanıyordu.⁵³⁹



Görsel 3.6: Halkalı Ziraat Mektebi Çiftçi Bayramında: Talebeler Sofrada⁵⁴⁰

Osmanlı arşiv belgelerinde, sofraya hayatına dair incelemelerin yapıldığı görülür. “Sofra Hayatı” adıyla yayınlanan eserlerde soruşturma-inceleme emirlerinin, yemek ve aşçılık sanatı bakımından her ne kadar saygıya layık görülse de yemeklerin sindirim kapasitesine ve besinlerin kalorisine dair konuların programa eklenmesi ile denklik sağlanması istenir. Sofra hayatının eğitim programlarına eklenmesi gerektiği ayrıca buna değer bir konu olduğu da dönemin bakanlığına sunulmuştur. Böylelikle Meclis-i Kebîr-i Ma’ârif’e (Eğitim ve Kültür Bakanlığı) bu programın faydalı ve bir o kadar da değerli olduğu bilgisi takdim edildi.⁵⁴¹

XIX. yüzyılın sonu itibariyle Avrupai mobilya kullanımının İstanbul’un seçkin hanelerinde oldukça yaygınlaştığı görülür. Saray mensupları başta olmak üzere üst tabaka, Fransa’dan mobilya ithal etmeye başladı. Lakin kısa bir süre sonra İstanbul’daki ustalar da sandalye, masa ve komodinin imal ettiler. Osmanlı seçkini için, ev ve iç mekân Batılılaşma ve modernleşme arzularının hayat bulduğu aktif bir arenayı oluşturuyordu. Ayrıca bu modernleşme evin fiziksel özellikleriyle de sınırlı kalmadı, Osmanlı’nın elit ailelerinin evlerinde artık geleneksel harem ve selamlık ayırımının ortadan kalktığı ve

⁵³⁹ Meriç, *a.g.e.*, s. 136.

⁵⁴⁰ İ.B.B. Atatürk Kitaplığı Sayısal Arşiv ve e-Kaynaklar, Kartpostallar, 1330.
<http://ataturkkitapligi.ibb.gov.tr/yordambt/yordam.php?aTumu=#>

⁵⁴¹ BOA, *MF.MKT.*, 1244-49, H-11-03-1341 (1 Kasım 1922), s. 1.

yakın ahabpların kadınlı erkekli çiftlerin, evlerin selamlık bölümünde ziyafetlere başladığı görülür. Dolayısıyla kadınlı erkekli bir özel yaşamı mümkün kılacak bir şehir hayatı da böylece oluştu.⁵⁴²

Tanzimat'ın ilanıyla Osmanlı halkının gündemine giren yeni sosyal faaliyetler şehirlerde gazino, restoran, lokanta, otel gibi mekânlarda; evde de evin salonunda yapıldı. Geleneksel dönemde kadın erkek ayrılığının olduğu ancak salon hayatı ile birlikte bu ayrılığın az da olsa ortadan kalktığı görülür. Bu gelişme vesilesiyle toplumsal hayatta kadınlara her yerde öncelik verildi ve bu davranış da görgü kurallarının bir gereği olarak benimsetildi. Ayrıca salon hayatını toplumsal sahalara taşıyanlar saray, orta ve üst sınıf aileleri idi. Böylece cemiyet hayatında kadının toplumsal sahalarda görünür olması, davranış ve iletişim biçimlerini değiştirip yeni ölçüler getirdi. Salonlarda verilen ziyafet sofralarında artık kadının rolü daha belirgin olmaya başlamıştı. Öyle ki salonların ön kısımları kadınlar için ayrılıp öncelik tanındı.⁵⁴³

XIX. yüzyıl ve sonrası salon hayatına baktığımızda, Osmanlı sosyal yapısına büsbütün yabancı bir kıyafet olan dekolteyi görmekteyiz. Böylelikle adabı muaşeretin gereklerinden biri olarak dekolteli giyim bilhassa da eğlence ve kutlamalarda benimsenmeye başlandı. Sofra ziyafetleri kadınların giyimini de etkiledi. Özellikle Osmanlının elit zümrelerindeki kadınlar, eğlence ve kutlamalarda kolları ve göğsü açık kıyafetler yani dekolteli tuvalet giyimini benimsediler. Geleneksel dönemde sofraya başörtüsüz ve fessiz oturulmazdı. Ancak salon hayatı ile birlikte konser, müsamere ve akşam yemeği gibi etkinliklere gidilirken şapkasız ve ne olursa olsun başörtüsüz gitmek gerekirdi. Ayrıca ince bir dantel vasıtasıyla saçlar örtülür ya da toplanırdı. Tarihsel süreç içerisinde geleneksel kodlara büsbütün aykırı olan bu yeni giyim tarzı, modernleşmenin sosyo-kültürel alanındaki değişim tesirlerini yansıtır. Nitekim Osmanlı sarayı ve üst sınıfta yer alan hanımlar dekolte kıyafet almak için herhangi bir tereddütte kapılmadılar. Sofralar aracılığıyla benimsenen bu yeni giyim tarzı düğünlerde giyilen gelinliklere de tesir etti. Gelinlikler vasıtasıyla batılı kıyafetler ve dolayısıyla dekolte toplumda yaygınlık kazandı. Bu dönemde alaturka düğünler moda dergilerinden çıkarıldı, gelinlik modelleri dikilmeye başlandı ve varlıklı aileler de gelinlik dikimi için Paris'i için tercih ettiler. Nitekim evde salon hayatı, dışarda dış mekânlar toplumsal

⁵⁴² Esenbel, a.g.m., s. 27.; Faroqhi, *a.g.e.*, s. 299.

⁵⁴³ Meriç, *a.g.e.*, s. 148-149.

hayatın yaygınlaşmasında etkili oldu. Netice itibariyle yer sofrası evvela salon hayatına ve dış mekânlara, sonra kadınların toplum hayatında ön plana çıkmasına ve son olarak sosyal hayatın birçok sahasının modernleşmesine yol açtı. Ayrıca siyasiler, bürokratlar, askerler (Örneğin; Beşir Fuad) ve öğretmenler bu yeni yaşam tarzını Cumhuriyet Dönemi'ne taşıyıp yaygınlaştıranlardır. Dolayısıyla batılı gibi yaşam arzuları hafızalarda yer edinerek sonraki kuşaklara aktarıldı ve tamamıyla normalleştirildi.⁵⁴⁴

Batılılaşmayla birlikte yemek yenilen mekânlar da değişime uğradı. Bu süreçte evlerin gerek fonksiyonel yönden algılanışı gerek mimarisinde ortaya çıkan değişim, yemek yemeye ait alışkanlıkları da değiştirmeye başladı. Osmanlı'nın geleneksel döneminde evlerin selamlığının herkese açık olan kapısı, apartman dairelerindeki yeni yaşam biçimi ile dışarıdan gelenlere ve yabancılara kapandı. Böylece Osmanlı erkeğinin, akşam yemeklerini evde ailesi ile beraber yenmesi istendi. Ancak Osmanlı erkeği bu durumun aksini karşılayarak akşamcılığı toplum hayatına taşıdı. Geleneksel dönemde cinsler arasındaki ayırım bu dönemde de erkekler yönünden devam etti. Ayrıca bu dönemde içki tüketiminin de normalleştiği görülür. Yeni dönemde yemekler ya evin salonunda ya da yemek odasında yenilirdi. Dolayısıyla bu gelişim, yemek salonunun ya da yeni bir odanın dizayn gerekliliğini beraberinde getirdi ve yemek konusunda mekân anlayışı da değişime uğradı. Yemek yenilecek bu yeni alanların döşemesi de önemli bir sorun haline geldi. Hatta yemek odaları ev sahibinin statüsüne göre odanın camı, duvarı, parkesi, çerçevesi olmakla birlikte düzeninin daha nadide ve zarif olması gözetildi. Büfelerin şekli, sandalyelerin biçimi çoğu zaman ev sahiplerini meşgul eder oldu. Ayrıca yemek odalarına meyve, av ve balık resimleri konuldu ve yemeğin verileceği odanın aydınlık ve ferah olması sağlandı. Salonların büfelerine ya da dolaplarına nostaljik bir atmosfer versin diye eski kâse, kupa ve tabaklar konulmaya başlandı. Yemek odalarındaki büfelerde veya raflarda gümüş takımları, zarif ya da eski tabakları, antikaları ve saksonyaları sergilemek adetten idi. Osmanlı'da herkes kendi şanına,

⁵⁴⁴ Ahmet Mithat Efendi, *a.g.e.*, s. 164.; M. Orhan Okay, *İlk Türk Pozitivist ve Natüralist Beşir Fuad*, İstanbul, Hareket Yayınları, 1969, s. 138-140, 217-219.; Meriç, *a.g.e.* 150-151.; VI. Mehmed Vahdettin'in kızı Sabiha Sultan Osmanlı saray ve üst sınıflarının benimsediği yeni giyim-kuşam hakkında şunları aktarmaktadır; "*Halam Mediha Sultan bazen zevci Ferid Paşa'nın Avrupa seyahatine çıktığı zamanlar bize Çengelköy'e gelir, on beş-yirmi gün kadar kalırdı. Paşa İngiliz usullerine çok riayetkâr olduğundan halam akşam yemeklerine dekolte elbise ile oturur ve annem de kendisine bu kıyafette eşlik ederdi...*" Murat Bardakçı, *Şahbaba*, İstanbul, İnkılâp Kitabevi, 2006, s. 44.

iktidarına ve servetine yakışacak şekilde yemek odalarını süslerdi. Ayrıca bu dönemde Osmanlı toplumunda yaygın olmayan heykeller dahi salonlardaki yerini aldı.⁵⁴⁵

Ekrem Işın'a göre XIX. yüzyılda İstanbul'un bazı semtlerinde zaman ve mekân kavramları farklı işlenirdi. Pera ile Eyüp'ün Üsküdar ile Galata'nın zaman işleyişleri farklılık gösterirdi. Tanzimat öncesinde Galata semtinde yaşamlarını sürdüren Müslümanların yerini Tanzimat'tan sonra gayrimüslimler aldı ve semtte Avrupa taşrasına has bir yaşam tarzı hâkim oldu. Elbette ki bu yeni yaşam tarzı genç kuşağı da etkiledi. Örneğin; Darülfünun diplomalı genç, her ne kadar yemeğini aile büyükleri ile yer sofrasında yese de, tiyatroyu bu yeni yaşam tarzıyla birlikte iskemleye oturarak seyretti ve aynalı tezgâhlarda birasını yudumladı. Zaman kavramı İstanbul yaşantısını bu şekilde etkiledi. Bir otelin saat gibi işleyen düzeni veya bir pastanenin iç dekoru gündelik hayatın pratik bilgisini gözlemek için elverişli mekânlardı. Bu modern mekânlar birer gözlem alanı olarak insanların yaşantısında yer edindi. Bu yeni mekânlarla birlikte geleneksel yer sofrasıyla tüm yemek çeşitlerinin kaşıkla yenebildiği kültür yerini modern mekânların ziyafet sofralarında çatal-bıçak kullanmaya bıraktı. Pera'nın otel lobileri ve restoranları bu yönden başlı başına birer okul mahiyetinde oldu. Modern mekânlara ait pratik nesneleri kullanma becerisi gelişene kadar, çalışma masaları gereksiz süs eşyalarıyla dolduruldu, melankolik aşk mektupları eski usulde olduğu gibi yine sedir üzerine bağdaş kurularak yazıldı ve portmantolar salonların başköşesine yerleştirildi. Böylelikle yeni yaşam tarzı yani modern hayat ile birlikte alafranga görgüsüzlüğün de temelleri atıldı.⁵⁴⁶

Osmanlılarda alafranga sofra düzeni evvela başkent İstanbul'da ardından büyük şehirlerdeki saray, konak ve köşklere kabul edildi. Ailenin özü değişmeden atmosferi değişti ve evlerin, konakların içi batılılaşmaya başladı. Öncelikle evlerde koltuk- kanepeler ve masa kullanıldı. Fakat bağdaş kurularak üzerine oturuşlar atılmadı ve muhafaza edildi. Ayrıca sofra ve sini de korundu. Kaşık, çatal ve bıçak sofraya dâhil edildi.⁵⁴⁷ XIX. yüzyılda Batılılaşmayla birlikte Osmanlı'da görülen bu değişim süreci, Osmanlı toplumunun kırsal kesiminde farklı bir şekilde ilerledi. Kırsal kesimlerde çoğunlukla geleneksel Osmanlı sofra kültürü olan alaturka sofra kültürü yaşatıldı. Kırsal

⁵⁴⁵ Uğur, *a.g.e.*, s. 222.; Meriç, *a.g.e.*, s. 138.

⁵⁴⁶ Ekrem Işın, *a.g.e.*, s. 127-128.

⁵⁴⁷ Marianna Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfacı*, s. 42.

kesim 1960'lı yıllarda %60 oranında bu geleneği devam ettirdi. Şehirleşmenin etkisi ile günümüze kadar bu oranın gittikçe azaldığı görülür. Günümüzde hala yer sofrası kırsal kesimlerde yaşatılmaktadır. Ancak aynı kaptan yeme alışkanlığının yer sofrası kadar direnç gösteremediği bilinir. Saray, konak ve köşklerin ev dekorasyonunda kanepeler, koltuk gibi eşyalar yer edinmeye başlarken, kırsal kesimlerdeki hanelerde sade eşyaların kullanımına devam edildi.⁵⁴⁸

Şehirleşmeye rağmen kırsal kesimlerde alafranga sofralar düzeninden ziyade alaturka sofralar düzeni devam ettirildi. Bu kesimlerde yabancı bir konuk olmadığı müddetçe kadın ve erkekler sofrada beraber yer alırdı. Çoğunlukla yemeklerde sessizlik hâkim idi. Yemek servisi mevki, yaş, cinsiyet ve akrabalık gibi statüyü belirleyen ölçütler dâhilinde yapılırdı. Yemek servisi evin hanımı, kızı veya gelini tarafından hızlıca yapılırdı. Ayrıca misafir varsa önce ona ve evin reisine yemek verilirdi. Kırsal kesimlerde yazın üç öğün kışın da iki öğün olmak üzere yemekler yenilirdi.⁵⁴⁹

Modernleşmeyle birlikte yemek yeme kurallarının bilinmesi, kişinin saygınlığı yönünden önem arz eder. Avrupalı usulde yemek yeme sosyal yaşamda bir medenilik göstergesi olarak kabul edildi. Ancak bu hususta yapılan hatalar ise görgüsüzlük olarak neticelendirildi. Tanzimat sonrasında çıkan dergilerde ve adabı muâşeret kitaplarında değişen yemek yeme kuralları titizlikle ele alındı ve bu konunun da toplumsal açıdan yaygınlık kazanması gaye edildi. Toplumsal dönüşüm geleneksel dönemden farklı olarak yemek kültürünü de değiştirdi. Bu dönüşümün toplum yaşamında yaygınlık kazanmasında siyasi erk ve sivil örgütlerin verdiği ziyafetler etkili oldu. Ayrıca lokanta, pastane gibi kamusal alanda açılan yeni mekânlar da Avrupalı tarzda yemeyi toplumsallaştırdı.⁵⁵⁰

Sofra adabı ve ziyafetler hususunda, davetliler yönünden sıklıkla zikrolunan konular arasında havlu veya peşkirin nereye konulacağı, bıçak ve çatalın nasıl kullanılacağı, yemek sırasında hangi konulardan bahsedileceği, farklı türdeki

⁵⁴⁸ Rıdvan Çubuk, *Şer'iyye Sicillerindeki Tereke Kayıtlarına Göre XIX. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı Kırsal Toplumu Hakkında Bir Araştırma (Uşak Kazası Örneği: 1880-1883)*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Uşak, Aralık-2011, s. 28.; Közleme, *a.g.e.*, s. 237-238.

⁵⁴⁹ Marie-Helene Sauner, "Kalbe Giden Yol Mideden Geçer": Günümüz Türkiye'sinin Beslenme Alışkanlıkları", *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, 2015, s. 273-274.

⁵⁵⁰ Meriç, *a.g.e.*, s. 131.

yemeklerin nasıl yeneceği ve masada kadınlarla nasıl ilgilenileceği gibi mevzular yer alırdı. Ayrıca yemek davetlerinin hazırlanması, yemek menüsünün belirlenmesi, davetlilerin birbirine uyumlu biçimde seçilmesi, oturma düzeninin tayin edilmesi, servis sırasında dikkat edilecek hususlar ve hizmetçilere servis konusunda uyarılarda bulunulması gibi konular ev sahibinin dikkat etmesi gereken meseleleri oluşturuyordu. Ziyafet, âdâb-ı muâşeret literatüründe ağır bir tören olarak kabul edilir. Davetnamelerin bu nedenle bir hafta evvelinden gönderilmesi gerekir ayrıca davetnameyi alan kişi yirmi dört saat içerisinde davetnameye yanıt vermek zorundadır. Ziyafete davet edilen kişi bir özür bildirmediği sürece davete katılma mecburiyetindedir ve kendisi de en kısa süre zarfında karşı tarafa davet vermek zorundadır. Bununla beraber davetnamede yazılan saatte gidilme zorunluluğu, özellikle belirtilir. İngilizlerin bu konuya çok özen gösterdikleri ve tam vaktinde davete gitmeyi kendilerine huy edindikleri bilinir. Davete beş veya altı dakika geç gitmek sorun teşkil etmezdi ancak on beş dakika veya yarım saat evvelinde ya da sonrasında gitmek nezaketsizlik olarak görülürdü.⁵⁵¹

Alafranga sofrada uyulması gereken muâşeret kurallarından biri de havlu ve peşkirin nereye konulacağıdır. Peşkiri yakaya asmak, boyuna bağlamak, dizlerinin üstüne koymak ve yarısını masanın üzerinde bırakarak masadan sarkıtmak gibi kullanımlardan bahsedilir. Fakat genel kanı peçetenin tamamını açmadan dizlerin üzerine konulduğu ve bu hususta anlaşmaya varıldığıdır. Resulzâde Hüseyin Hüsnü'ye göre peçeteyi yakaya asmak artık terk edilmiş bir gelenektir. Ahmet Mithat Efendi nazarında ise bu kullanım bayağılık olarak görülür. Ayrıca “Beceriksizim üzerime dökebilirim” anlamına geldiğini de savunur. Lütî Simâvî'ye göre, havlu açılıp diz üzerine konmalı, çocuklara yapıldığı gibi yakalığa iliştilirip bırakılmamalıdır. Ayrıca tabağı, bıçağı, çatalı ve kaşığı havlu ile temizlemek uygun bir davranış değildir.⁵⁵²

Ziyafetlerde özel dahi olsa gösterilen yeri beğenmeyerek başka yer seçmek uygun değildir. Ev sahipleri tarafından seçilmiş kadının dışında birine kol verip sofraya kadar refakat etmek de nezaketsizliktir. Ağızda yemek varken konuşmak doğru değildir. Sıcak yemeğe üfleme ve sofraya bırakılan meyve ve şekerlemelerden alıp cebe atmak

⁵⁵¹ Uğur, *a.g.e.*, s. 224.; Ahmet Mithat Efendi, *a.g.e.*, s. 162-163.; Asimgil, *a.g.e.*, s. 30.; İşli, *a.g.e.*, s. 48.; Fatma Tunç Yaşar, *Alafranga Halleri: Geç Dönem Osmanlı'da Adab-ı Muâşeret*, s. 166-167.

⁵⁵² Lütî Simâvî, *Teşrifât ve Âdâbı Muâşeret*, haz. Fatih Tetik, Ankara, TBMM Basımevi, Yayın No. 59-3. Baskı, s. 59-61.; Ahmet Mithat Efendi, *a.g.e.*, s. 166-168.; İşli, *a.g.e.*, s. 45.; Elias, *a.g.e.*, s. 192.; Asimgil, *a.g.e.*, s. 36.

makul görülmezdi. Çorbaya ekmek doğramak ve ekmeği bıçakla keserek yemek uygunsuz idi. Herkese karşı sümkürüp tabağı da eliyle başka tarafa itmek hoş bir davranış sayılmazdı. Ayrıca ev sahibi sofradan kalkmadan, kalkmak, yemeklerin güzel olmadığını ima etmek, bilhassa ağzı dolduracak derecede büyük lokmalar almak, ağız dolu iken konuşmak terbiye ve edebe aykırı olan davranışlardı. Yemek esnasında birinin kusurunu yüzüne vurmak ve küçük düşürmek de çirkin bir davranıştır. Sofraya uzak ve eğri oturmak, sandalye üzerinde sallanmak, dirsekleri sofraya üzerine dayamak, erik ve kiraz gibi meyvelerin çekirdeğini tabağın içine tükürür gibi ağızdan çıkarmak uygun değildir.⁵⁵³ Sofrada, yemekleri hızlıca yemek kibarlıktan sayılmazdı. Ancak ağır yemek yemek de kibarlığı göstermezdi. Üstelik başka yemeğe geçildiğinde önceki tabağı yemek ile meşgul olmak daha çok yadırganırdı. Yemek esnasında kaz tüyünden imal edilen kürdan ile dişleri karıştırmak uygundur ancak diş aralarında çıkarılacak kırıntıları dışarı çıkarıp halka göstermek de bir o kadar ayıptı. Dişlerin arasında gezdirilen kürdan, iki dudak arasında temizlenmeli, ardından dışarı çıkarılmalıdır.⁵⁵⁴

Salon adabı, yemek maksadıyla sofrada toplanan davetlilerin yemek odasına davet edilmesiyle biten bir süreci kapsar. Salondan yemek odasına geçmek için ya aileden birinin ya da hizmetçinin yemeğin servis için hazır olduğunu söylemesi gerekir ardından ev sahibesi ve sahibi konuklarını yemek odasına davet ederek yolu gösterir. Hangi beyefendinin hangi hanımefendiye kol vereceği daha evvelinden ev sahipleri tarafından belirtilmelidir şayet belirtilmemişse her bir beyefendi kendi yaşına ve rütbesine uygun bir hanıma kolunu vererek ona yemek masasına kadar refakat ederdi. Ayrıca yemek odasına giderken erkeğin hangi kolunu kadına takdim edeceği hususunda Osmanlıca literatürde farklı fikirler yer alır. Ahmet Mithat, yemek masasına giderken erkeklerin sağ kollarını hanımlara takdim ettiğini aktarır. Osmanlıca literatüründe görülen bu farklılık aynı dönemde ABD ve Avrupa görgü kitaplarında da görülür. Bir kısmı sağ kolun takdim edilmesini savunurken, bir kısmı da sol kolun takdim edilmesi gerektiğini savunur.⁵⁵⁵

Salondan yemek odasına geçerken erkeklerin kadınlara sofraya kadar refakat etmesi, sofrada oturma düzeni, peşkir veyahut havlunun nasıl kullanılması gerektiği,

⁵⁵³ Asımgil, *a.g.e.*, s. 28.; Uğur, *a.g.e.*, s. 225.; Elias, *a.g.e.*, s. 177-178.; Lütü Simâvi, *a.g.e.*, s. 55-61.

⁵⁵⁴ İşli, *a.g.e.*, s. 45.

⁵⁵⁵ İşli, *a.g.e.*, s. 42, 49.; Fatma Tunç Yaşar, *Alafranga Halleri: Geç Dönem Osmanlı'da Adab-ı Muaşeret*, s. 168-170.; Ahmet Mithat Efendi, *a.g.e.*, s. 65.; Uğur, *a.g.e.*, s. 225.

yemek listeleri ve sofrada bir takım görgü kaideleri gibi hususlara değinen bir başka kaynak da *Harb Malülleri Mecmuası*'dır. Bu dergiye göre; sofraya oturulmadan evvel ziyafet sahibi, davetli erkeklere mevcut misafir hanımlardan birer sofraya arkadaş seçme ve takdim etme vazifesine sahipti. Sofraların son kısımları daima en yakın ve en teklifsiz misafirlere tahsis edilmeli idi. Hane sahibi ve sahibesinin davetliler arasında mevki veya meslek itibariyle en muhterem ve yüksek bir hanımın refakatinde olarak yemek salonuna girmesi ve misafirlere sofrada daima sağ tarafına yer tahsis edilmesi ictimaiyedendir. Her erkek, hane sahibi hanım tarafından takdim olunan hanımı sandalyesine kadar götürür ve kendisine ayrılmış olan yere kadar eşlik eder. Ardından peşkirini veya mendilini açar. Yemek listesini verir ve yemek devam ettiği müddetçe bu hanım ile ilgilenir. Arasına münasip fırsat bularak sağında bulunan beyle de alakadar olmaya çalışırdı. Sofraya oturan hanım müçtebeye sarılı bulunan ekmeği çıkarıp bir tarafa ve müçtebeyi de başka bir tarafa bırakırdı. Müçtebenin yemek esnasında buruşmasına ve bilhassa da kirletilmemesine dikkat edilmesi gerekir. Müçtebe ile yağlı ağzın silinmesi ayıp bir hareketti. Ziyafet sahibi yemek listelerinin çok miktarda ve sofraların her tarafında bulunmasına özen göstermelidir. Davetliler yemek listelerini gözden geçirirken bu konuda hiç tereddüt içine girmemeli ve ayıp bir tavır sergilememelidir. Bu listeler, yemeklerin verileceği sırayı davetlilere bildirmek için konulurdu. Ayrıca yemeğin başlangıcında listelerin incelenip kabul edilmesi de yemeklerin temini için pek yerinde bir hareket olarak görülür.⁵⁵⁶

Sofrada bir başka mesele ise masada oturma düzeninin belirlenmesiydi. Türk sofraya kültürü ve disiplini, yemek sırasında kişilerin oturma düzenini, yemek evvelinde, esnasında ve sonrasında yapılması gereken davranışları ortaya çıkarır. Türk sofraya düzenine göre ev sahibinin ortada yer alması ve önem sırasına göre de sağ ve sol taraftan diğer kişilerin sofraya oturmaları, Türk sofraya disiplininin kaidelerindendir. Orun ve üleş meselesi, devlet yönetimi konusunda önemli bir yere sahiptir. Türk sofraya oturumunda belirli bir düzen gösteren orun ve oruna bağlı olarak sofrada kimin ne yiyeceğini belirleyen üleş, Türk devlet anlayışında sıkı bir uygulama sahasına sahip idi. Osmanlı'da alafranga sofraya düzeniyle birlikte herkesin masadaki yeri cinsiyete, yaşa,

⁵⁵⁶ Müçte: Peşkir, havlu, mendil ve peçete yerine kullanılan bir terimdir. İctimaiye: toplumla ilgili, toplumsal, sosyal. "Adab-ı Muaşeret-Sofrada", *Harb Malülleri Mecmuası*, Cilt No: 2, Sayı No: 9, s. 70-71.

statüye ve makama göre tertip edilirdi. Bu sofrta düzenine göre sofranın en gözde yeri orta kısmı olup burada ev sahibinin oturması gerekir. Sofra düzeni büsbütün davetliler arasındaki hiyerarşiye göre hazırlanırdı. Ayrıca ev sahibinin sağına ve soluna sırasıyla en saygın birinci ve ikinci erkek misafirler oturur. Aynı biçimde ev sahibinin sağ ve solu sırasıyla en muteber birinci ve ikinci kadın misafire ayrılırdı.⁵⁵⁷

Alafranga sofralarda oturma düzeni ile ilgili bilgi veren dergilerden bir tanesi de *Mektep Müzesi*'dir. Alafranga sofralarda malum olunacağı üzere kadınlar bulunacağından en seçkin yerler onlar için tahsis edilirdi. Hane sahibi sofrada orta kısma oturur sonra sağ tarafına birinci numaraya oturması için mevki olarak en seçkin olan zatı davet ederdi. Ardından sağ cihetinde bulunan ikinci numaraya bir madamı oturtur ve diğer sofraya getirilen madamlarda o suretle bu madamın yanına sırayla dizilerek otururdu. Bu da sofrada oturma düzeninin kaidelerindendir. Sofrada bulunan birinci ve ikinci yerler ortada yani hane sahibi ve sahibesinin yan cihetlerinde bulunmakla birlikte ayrıca karşı karşıya gelen yerlerdir. Bu tarz sofralardaki oturma düzeni bizde umumiyetle cari olamayacağından sofraya riyaset edecek zat her kim ise ortaya veya birinci numaraya oturur ve diğerlerini de derece derece karşısına ve yanlarına sırasıyla oturur. Bu sofralarda ev sahibi veya sahibesi bazen birinci numarada bulunan yeri bir misafirine verebilmekteydi. Tarihsel sürece baktığımızda sofralardaki oturma düzenlerinde mevki veya meslek itibarıyla en seçkin olanların en muteber yerlerde oturduğu görülür.⁵⁵⁸

Alafranga sofrta düzeninde masada yan yana oturan kişilerin birbirlerine karşı sorumlulukları vardı. Lütfi Simâvi'ye göre yemek sofrasında yanımıza rastgelen kadının onayını alarak şarap veyahut suyunu bardağa doldurmak, kendisiyle rahatsız olmayacak biçimde konuşmak gerekirdi. Ayrıca bir toplulukta veya başka yerlerde tanışılan bilhassa sofrada yanında yemek yenilen kadınlara, eşleri ile tanışıklık olmasa dahi iki üç gün içinde şahsen gidip kendisine ve eşine kartvizit bırakması gerekirdi.⁵⁵⁹ Sofrada evvelde tanışıklığı olan kişilerin birbirinden uzak oturdukları halde sohbet etmeye

⁵⁵⁷ Orun: Makam, mevki, özel yer., Ülüş: Pay, ayırış., Hasan Candar, "Türklerde Orun ve Ülüş Meselesi, *TURAN-SAM (TURAN Stratejik Araştırmalar Merkezi) Uluslararası Bilimsel Hakemli Dergisi*, Haziran-2019, c. XI, sy. 42, s. 390.; Fatma Tunç Yaşar, *Alafranga Halleri: Geç Dönem Osmanlı'da Adab-ı Muâşeret*, s. 170-171.; İşli, *a.g.e.*, s. 50.

⁵⁵⁸ Nakiye, "Fenn-i İdare-i Beytiyye-Arap Sabunu-Ütü, Kola-Yatak Takımı-Alafranga Sofralar", *Mektep Müzesi*, c. 1, sy. 9, 15 Teşrinisani 1329 -28 Kasım 1913, s. 304-305.

⁵⁵⁹ Lütfi Simâvi, *a.g.e.*, s. 51.

çalışmaları, yine bu maksat ile ayağa kalkmaları ve öne doğru eğilmeleri böylelikle başkalarını rahatsız etmeleri uygun değildir. Ayrıca sofrada devamlı kahkaha ile gülmek ve birini küçük düşürecek sözler söylemek doğru değildi. Zira sofrada mektup, gazete vb. şeyler okumak da aykırı bir davranış idi.⁵⁶⁰

Alafranga sofrası düzenine göre sofradan kalkmanın da bir adabı vardı. Yemek bitiminde sofradan acele ile kalkılmamalı, sofrada bulunanlar ile bir süre sohbet edilmeli ve ev sahibi kalktıktan sonra sofradan kalkılmalıdır. Sofradan herkes kalktığı halde oturmaya devam etmek uygun değildir. Sofraya hep birlikte gelindiği gibi hep birlikte de kalkılmalıdır. Salona döndükten sonra kol verilen kadına baş selamı verilerek sigara odasına çekilmek gerekir. Çünkü salonda sigara içilmez ve kadınların sigara odasında olmaları uygun bulunmazdı. Ayrıca davetliler yemek odasından ayrılınca görevliler kapıyı kapatıp gürültü çıkarmadan sofrayı toplar ardından odayı havalandırarak tekrar eski düzenine getirirlerdi.⁵⁶¹

Sofralarda hizmette bulunan ve gün içinde epeyce çalışan hizmetçilerinde sofralarına ve beslenmelerine de dikkat edilirdi. Hizmetçilerin sofrası ev sahibesinin dikkatli gözetimi altında tutulurdu. Ayrıca çalışanların yemekleri mümkün olduğu kadar belirlenen saatlerde verilirdi. Gıda taze ve bol olmalı yemek süresi de itina ile düzenlenmiş olmalıdır. Her gün düzenli olarak yemeğe gelen çalışan, israf yapmamalı ayrıca cimrilikle itham ettirmeyecek kadar da kanaatkâr olmalıydı. Dolayısıyla bütün gün çalışan adamlar ertesi gün tekrar çalışmaya kadir olmak için kuvvetlerini tazmin ve tamir etmeye muhtaçtı.⁵⁶²

Yeni sofrası adabına dair bahse değer önemli konulardan birisi de yemek vakitlerinin alafranga saat uygulamasına göre yeniden tayin edilmesi idi. Avrupa’da hangi öğünün Osmanlı toplumunda hangi öğüne karşılık geldiği, alaturka saate çevrilerek bu değişim belirlenirdi. Zira Osmanlı’da beylik döneminden Tanzimat’a kadar geçen süreçte Türkler, kuşluk ve akşam olmak üzere iki öğün yemek yerlerdi. Nitekim Osmanlı’da kuşluk ve akşam yemek vakitleri, Avrupa’da asıl olarak öğlen (Dejeuner) ve akşam (le diner) olmak üzere iki öğüne karşılık gelir. Avrupa’da öğlen

⁵⁶⁰ Elias, *a.g.e.*, s. 178.; İşli, *a.g.e.*, s. 45-46.

⁵⁶¹ Lütfi Simâvi, *a.g.e.*, s. 47.; Fatma Tunç Yaşar, *Alafranga Halleri: Geç Dönem Osmanlı’da Adab-ı Muaşeret*, s. 175.; İşli, *a.g.e.*, s. 46, 93, 114.; Asimgil, *a.g.e.*, s. 37.

⁵⁶² “Adab-ı Muaşeret Notları: Aile Hayatı/Muallimlerin Ücretleri-Muallimlerin Vazifeleri-Aile Hayatında Hizmetçiler-Hizmetçilerin Odaları-Hizmetçilerin Sofrası”, *İctihad*, c. 22. sy. 234, s. 4452.

yemeğinden önce çay, sütlü kahve veya çayla biraz ekmek, bal, tereyağı gibi bir takım yiyecekler atıştırılırdı. Öğleden önce yapılan bu ince kahvaltıya “birinci dejöne” adı verilirdi. Akşam yemeği ise alaturka saat on birden iki buçuğa kadar yenilirdi. Osmanlı’da modernleşmeyle beraber bu öğünler sabah, öğle ve akşam olmak üzere üçe çıkarıldı. Âdâbı muâşeret yönünden yemeklerin belirlenen vakitlerde yenmesi önem teşkil eder. Avrupa’da sabah ve akşam yemek saatleri belli olup, tüm şehir halkı tamamen o saatlerde sofrada yer alırdı. Yemek öğünlerinin belirlenmesiyle birlikte yemek yeme aletleri de çoğalmaya başladı. Bu değişimler geleneksel yemek kültürünü gün geçtikçe etkileyip yenilemekteydi.⁵⁶³

Çay ziyafetlerinde de görgü kuralları uygulanırdı. Çay ziyafetlerinde ev sahibinin yerine hizmet eden bir başkası ise kendi ailesine ikramı en sonda yapmalıydı. Çay peçetesi, masada sunum yapılacaksa fincanın yanına, elden takdim edilecekse fincanın altına konulmalıydı. Çay ziyafetlerinde mutlaka bir masa bulundurulmalıdır. Tepsi, tabaklar ve fincanlar masanın üstüne konulmalıdır. Kalabalık ziyafetlerde çay sofrası, yemek masasında kurulurdu. Erkeklerin, çay fincanını ya da bisküvi ve pasta gibi şeyleri tutmak için eldivenlerini çıkarmaları gerekir idi. Kadınlar ise uzun eldivenlerinin bilekte bulunan düğmelerini çözerek, elini ortadan çıkarıp çay fincanını tutardı. Bu davetlerde birbiriyle tanışıklığı olmayanlar ev sahibi tarafından tanıştırılır yani prezante edilirdi.⁵⁶⁴

XIX. yüzyıl Osmanlı’sında ve günümüz Türkiye’sinde yer edinmiş çay partilerinin ve çay davetlerinin medenileşmesi ile yeni bir etkinlik ortamına kavuştuğu bilinir. Çay partilerinin ve çay davetlerinin Osmanlı toplumundan evvel Avrupa’da uygulandığı ve etkileşimler sonucunda Osmanlı’da yer edindiği beş çayı muhabbetinin de bu ilişkiler vasıtasıyla geliştiği muhtemeldir. Ayrıca Kırım Savaşı sırasında Osmanlı’nın çay partileriyle tanıştığı bilinir. Çay ortamlarının oluşturulmasıyla birlikte kadınlar için yeni bir sosyalleşme faaliyeti oluştu. Osmanlı’da dış hayatla çok bağı olmayan Osmanlı kadınının bu etkinlikler aracılığıyla kendi rolünü ortaya çıkardığı görülür. Elbette ki sofranın Osmanlı kadını üzerinde etkileri olduğu gibi bu etkinliklerinde kadınlar üzerinde tesirleri bulunurdu. Kadınlar ve erkekler arasındaki

⁵⁶³ Fatma Tunç Yaşar, *Alafranga Halleri: Geç Dönem Osmanlı’da Adab-ı Muâşeret*, s. 167.; İşli, *a.g.e.*, s. 41.; Ahmet Mithat Efendi, *a.g.e.*, s. 162.; Meriç, *a.g.e.*, s. 131-132.

⁵⁶⁴ İşli, *a.g.e.*, s. 122.

ayrıcalığın yavaş yavaş yeni açılan mekânlar ve sosyal etkinlikler ile ortadan kalktığı ya da az da olsa bir farkın gözlemlendiği görülür. Sofranın ve sofrayla ilintili olan ortamların kadınların hayatında dönüşüm yarattığı aşikârdır. Şüphesiz ki bunlardan biri de çay ortamlarıdır. Avrupa’da akşam yemeğinde çay içmek için yapılan davetlere “çay daveti” denilir ve bu davetler de dört veya beş gün evvelinde davetiye ile yapılırdı. Çay ziyafetleri bekâr kızların cemiyete takdimi için yahut meşhur bir musikişinası dinlemek için yapılırdı. Ayrıca bu davetler belirli bir sayıya göre yapılırdı. Otuz kişiden fazla, on kişiden az olmazdı. Otuz kişiden fazla olan davetlere de “müsamere” veya “suvare” denilirdi. Avrupa’da çay davetlerinin saatleri için Paris saati esas alınırdı. Bu davetler ekseriyetle alafranga akşam saati olan dokuz buçukta uygulanırdı. Çay servisleri ise gece yarısından bir saat evvel yapılırdı. Bu davetlere davetsiz gidilmez ve gereğinden fazla da sunum yapılmazdı. Bu partilerde çoğunlukla soğuk etler, kurabiye ve pasta ikramları yapılırdı.⁵⁶⁵

Alafranga sofraların hazırlık aşaması çok önemlidir. Sofra hazırlandığı zaman yapılacak ilk iş bardakların, tabakların ve gümüş takımların yani çatal ve kaşıkların yemek esnasında ses çıkarmaması için evvelden keten sofrâ örtüsü üzerine dizayn edilmesi gerekirdi. Her davet için esas sofrâ takımı bir tabaktan, bir bıçaktan, bir çataldan ve bir kaşıktan meydana gelirdi. Peçete ise takımlar arasında yer almazdı. Bardakların sayısı ikram edilecek içeceklerin çeşitliliğine göre değişir fakat seremonyalı ziyafet sofralarında genellikle kişi başına dört adet düşecek şekilde bardak kullanılırdı. Ayrıca sofrada kullanılacak sofrâ bezleri, peçeteler ve örtüler çok temiz olmalıdır. Sofra örtüleri yemek masalarının ayak kısımlarını göstermeyecek biçimde uzun olmalıdır. Yemek masasında sade ince bir yaldızlı zih ile müzeyyen porselen yemek takımları tercih edilmelidir.⁵⁶⁶

Osmanlı sofrâ kültürü, gelişen ve değişen zaman şartları ve sınırları üç kıtaya yayılan geniş coğrafyası dâhilinde, kurallar ve uygulamalar bağlamında zaman zaman farklılıklar gösterdi. Osmanlı bu süreçte yaygınlaşmış ve oturmuş bir kültür birikimi edindi. Aynı zamanda Osmanlı sofrâ adabı ve yemek kültürü bazı batılı araştırmacılar ve yazarlar tarafından eleştirildi. Osmanlı kültürü medeni olmayan bir kültür olarak tanıtılmaya çalışıldı. Hâlbuki Osmanlı-Türk sofrâ kültürü, yeme içme kültürü, sofrâ

⁵⁶⁵ Ahmet Mithat Efendi, *a.g.e.*, s. 174-178.; Meriç, *a.g.e.*, s. 358-359.

⁵⁶⁶ Asımgil, *a.g.e.*, s. 31.; İşli, *a.g.e.*, s. 155-157.

adabı, yemek çeşitliliği ve Gastronomik nitelikleri, çeşitli sosyolojik alt yapıları ve diğer tüm olguların bir bütün olarak ele alınması gerekir.⁵⁶⁷

3.3.1. Çatal ve Bıçak Kullanımı

Osmanlı sofrasında ve Avrupa sofrasında yerini alan çatalın, sofraya terbiyesi üzerinde etkileri vardır. Ayrıca bu araç modernleşmenin sembolü olarak görülür. Medeni sofraya adabına geçişte çatalın icadı önemli bir dönüşüm sağlar. Bir bakıma bu araç yeme ve içmeyi insanileştirmektedir. Sofra adabına ayrıca simgesel bir anlam kazandırır. Sofra tarihinin arkeolojik sıralamasına baktığımızda; evvela bıçağın, sonra kaşığın ve son olarak da çatalın yer aldığı görülür. Bazı dönemlerde iki ya da üç şişli çatalların kullanımı ile birlikte yemekten sonra el yıkama alışkanlığının ihmal edildiği gözlemlenir. Çünkü yemekler ağıza el teması olmadan alınıyordu. Avrupa’da ilk çatal XIV. yüzyılın başlarında görüldü. Macaristan Kraliçesi Klemans’a ait olup 1328 yılında rastlanan edevatlar çatal ve kaşıklardır. Bunlar; otuz kaşıktan ve bir altın çataldan oluşmaktadır. Ayrıca XIII. yüzyılda dahi çok önemli ziyafetlerde çatalın kullanıldığı ancak yaygınlık kazanmadığı belirtilir. Tüm Ortaçağ toplumunda ise çatalın işlevini üç parmak görüyordu. XI. yüzyılda Venedik’te tanınan çatal, toplumsal bir mücadeleye sebep oldu. Hatta bu araca karşı hücumlar yapılarak uğursuz sayıldı. Fransa’ya gizli yollar vasıtasıyla giren çatal, evvela saray eşyaları arasında saklı kaldı.⁵⁶⁸ Avrupa’da Osmanlı sofrasında olduğu gibi çatalın işlevini, parmaklar görmekteydi. İtalya’da Rönesans döneminde çatal kullanılmaya başlandı. Fakat XVIII. yüzyılda Avrupa genelinde yaygınlık kazanana kadar sofraya gelenekleri neredeyse aynı biçimde süregeldi.⁵⁶⁹ XIX. yüzyılda üst düzey Avrupalılar tarafından çatal kullanımı büsbütün kabul edildikten sonra, Osmanlı Devleti’ni ziyaret eden kimi yabancı konuklar, parmakla yeme geleneğini ve çatal yokluğunu eleştirmeye başladı.⁵⁷⁰

Osmanlıların gözünde Frenklere has, onların sofraya kültürünün önemli bir parçası olarak kabul edilen çatal-bıçak kullanımının tarihi için değişik bilgiler mevcuttur. Fernand Braudel nazarında, çatalın geçmişi XVI. yüzyıla kadar uzanır. Menşei Venedik olan bu aletin İspanya ve İtalya’nın çeşitli bölgelerinde benimsendiği ve 1750 yılına

⁵⁶⁷ Kalyoncu, a.g.m., s. 17-18.

⁵⁶⁸ Aleksandr Rönu, “Çatalın Tarihçesi ve Eski Zamanlarda Sofra Terbiyesi”, *Resimli Tarih Mecmuası*, İstanbul, Tan Matbaası, Mart-1952, c. III, sy. 27, s. 1370-1372.

⁵⁶⁹ Walsh, *a.g.e.*, s. 334.; Samancı, “Osmanlı Mutfağında Modernleşme”, *Osmanlı Mutfağı*, s. 181-182.

⁵⁷⁰ Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, s. 86.

gelinceye kadar da yaygınlık kazanmadığı aktarılır. Ardından Felix Platter, çataldan bahsederek bu aletin 1590’larda Basel’de (İsviçre) görüldüğünü ve 1608’de de bir İngiliz seyyahın çatalı İtalya’da keşfettiğini belirtir. Ancak Jean–Louis Flandrin bu aletin Bizans’ta keşfedilerek XIV. ve XV. yüzyıllarda İtalyan sofralarında yer aldığını ardından XVI. ve XVII. yüzyıllar süresince komşu ülkelere yayıldığını iletir. İtalya’da makarna tüketilen bölgelerde çatalın ortaya çıktığını iddia eden kimi araştırmacı da vardır. Makarna tüketimi ile birlikte çatalın kullanım alanı genişlemiştir. Çatalın ilk olarak makarnanın bir çeşidi olan *Lazanya* yemeğinde adının geçtiği görülür. Ayrıca yemek çeşitlerinin çoğalmasında çatalın etkileri vardır. Ancak çatalın Batılı toplumlarda yaygınlaşmasının XVIII. yüzyılda gerçekleştiği hususunda kaynaklar büyük ölçüde hemfikirdir. Böylelikle Avrupalılar için de çatalın gerçek manada sofrada yaygın kullanımının çok kadim bir sofrada edevatı olmadığını ortaya çıkarır. XVII. yüzyılın ikinci yarısında çatal biliniyordu ancak sofralardaki yaygınlığı XVIII. yüzyılın ikinci yarısını buluyordu.⁵⁷¹ XVI. ve XVII. yüzyıllarda Venedik menşeli olan çatal lüks bir edevat olarak görülürdü. Bu aracın Fransa üzerinden İngiliz camıyla buluştuğu da aktarılan bir diğer bilgidir.⁵⁷²

Miras paylaşımının mahkeme neticesiyle gerçekleştirildiği İstanbulluların tereke defterlerinde, XVIII. yüzyılın ortalarına ait kayıtlarda ilk defa çatala rastlanılır. 1749 yılında tutulan iki adet tereke kaydına göre çatala sahip olan iki kişinin de payitahtın nispeten seçkin gayrimüslim şahısları arasında olduğu belirtilir. Yorgi veled-i Luka adındaki kişinin terekesinde çatal “*sim çatal bıçak*” biçimde kaydedilmiştir. İkincisi Despina bint-i Yani’ye adında bir kadına ait olan tereke kaydında ise çatal “*sim kaşık çatal*” biçiminde kayıt edilmiştir. İki Rum evinde alafranga sofrada kültürünün benimsendiği ancak gündelik yaşamda sofralarda tercih edilmediği de olası bir durumdur. Rum erkek ve kadının gümüş alafranga sofrada takımlarını konukları geldiği zaman kullandıkları varsayılır.⁵⁷³

⁵⁷¹ Rebora, *a.g.e.*, s. 23-30.; Elias, *a.g.e.*, s. 193.

⁵⁷² Fernand Braudel, *Maddi Uygarlık: Gündelik Hayatın Yapıları*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay, Ankara, İmge Kitapevi Yayınları-2. Baskı, 2004, s. 165-166.

⁵⁷³ Fatih Bozkurt, “Sofrada Çatal-Bıçak Kullanımı Yahut Osmanlı Sofra Âdabının Değişimi”, *Kültürümüzde “Âdâb-ı Muâşeret”*, haz. Azmi Özcan, Bilecik, Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2015, s. 30.



Görsel 3.7: Dolmabahçe Sarayı'nda Alafranga Sofra Takımları (XIX. Yüzyılın İkinci Yarısı)⁵⁷⁴

Sofra düzeninde en güç konulardan birisi de çatal ve bıçak kullanımınıdır. Alafranga sofra adabında en çok çatal-bıçak kullanımının uygulamasında zorluk çekilirdi. Geleneksel Osmanlı sofra düzeninde sağ elini ve kaşığı kullanmaya alışık olanlar için, çatalın sol elle tutulup ve yemeğin sol el ile ağza götürülmesi ve her yemek için farklı bir sofra gerecinin kullanılması kolay olmamıştır. Muaşeret yazarları “sofra âdâb-ı” başlığı altında çatal bıçak kullanımı için yapılmaması gereken hususlara değinirler. Bıçağı hançer gibi, çatalı da dik tutmamak gerekir. Bıçakla bir şeyin yenilmemesi icap ederdi.⁵⁷⁵ Sofrada et vb. ürünler kesilirken bıçak sağ elle, çatal da sol elle tutulmalıdır. Havyar, peynir gibi şeyler yerken bıçağı ağza götürmek hatalı bir davranıştır. Şeftali, elma, armut gibi meyvelerin ortasına çatalı batırarak bıçakla soyma tarzı, günümüz cemiyetlerinin hala uyguladığı bir gelenektir.⁵⁷⁶

Avrupalı tarzda yemek yeme kuralları, toplumsal yaşamda önceleri birçok soruna sebep oldu. Geleneksel dönemde bir kap ve yalnızca kaşığın yer aldığı sofra düzeninde, modern dönemle birlikte birçok tabak, bardak, çatal ve kaşığın bulunduğu masaya geçmek birey yönünden bir gerginlik sahası oluşturdu. Beceriksizliklerinden ötürü eli çatala yatkın olmayanlar, tüm yemekler için kaşık kullanarak itici olmamaya çalıştı. Bir

⁵⁷⁴ Fatih Bozkurt, “Sofrada Çatal-Bıçak Kullanımı Yahut Osmanlı Sofra Âdâbının Değişimi”, s. 34.

⁵⁷⁵ Fatma Tunç Yaşar, *Alafranga Halleri: Geç Dönem Osmanlı'da Adab-ı Muaşeret*, s. 173-174.; Lütfi Simâvi, *a.g.e.*, s. 55.; Elias, *a.g.e.*, s. 188-190.; Ahmet Mithat Efendi, *a.g.e.*, s. 171.; İşli, *a.g.e.*, s. 43-44, 81.

⁵⁷⁶ Asımgil, *a.g.e.*, s. 28.; Uğur, *a.g.e.*, s. 225.; Elias, *a.g.e.*, s. 177-178.; Lütfi Simâvi, *a.g.e.*, s. 55-61.

de büyük evlerde çatal kullanımının alışılan bir durum olması ve küçük ailelerin de bu evlere gitmeleri icap edince yolda söylenmeleri, yemekleri elle yiyemeyecekleri için yakınmaları vardı. Öyle ki çatal bunların eline külçe kadar ağır gelir, bu yüzden çatal düşüp tabağı kırar diye korkuya kapılırlardı.⁵⁷⁷ Sofrada kullanımı yeni olan bıçak ve çatalın yanlış kullanımı ayıplandı. Üstelik bu araç gereçlerle hangi yemeğin yenilmesi gerektiği iyi bilinmeli ve çatal-bıçak kullanılırken fazla ses çıkarılmamalıdır. Çatalın işlevini bıçağa gördürmek yani bıçakla ağza yemek götürmek aykırı bir davranış olarak görülürdü. Kullanılmış veya kirli bıçak ve çatallar masanın üstüne konularak masa örtüsü kirletilmez. Yemekte bulunan çekirdekleri kişi kendi kullanmış olduğu çatalın üzerine bırakıp çatal vasıtasıyla tabağın kenarına bırakmalı idi.⁵⁷⁸

Osmanlı seçkinleri XIX. yüzyıldan itibaren çatal kullanımını benimsediler. Ancak bu yeni aracı ve alafranga sofrâ düzenini kabul etmeyen ve uygulanmayanlar da vardı. Osmanlı hattatlarından Mehmed Şevki Efendi (1829-1887), kendi çağındaki pek çok insan gibi ömrünün sonuna kadar bir sini etrafında minderde oturarak yemek yemeye devam etti. XIX. yüzyılın ikinci yarısında Karagöz oyunları, orta oyunları, yergi ve mizah yazarları çalakalem Avrupa adetlerini benimseyenler ile alay etti. Üstelik bu kişileri tarif etmek için “züppe” kelimesini uydurdular. Ayrıca Avrupa üslubunu taklit etmeye çalışıp beceremeyenler de becerenler kadar alay konusu oldular. Öyle ki yüzyılların elle yemeğe geleneği, dönemin aydınları tarafından kabalık sayıldı.⁵⁷⁹ Binaenaleyh İstanbul’un alafranga çevrelerinde, alaturka usulde yemek yemeyi özleyen yaşlı kadınların halini Refik Halid Karay şu şekilde anlatmaktadır:

“Birdenbire bazı yaşlı aile kadınlarının da bir müddet, yer sofrasının ve elle yemenin hasretiyle yandıkları olurdu. Hatta bunlar, utanacak misafir bulunmadığı veya gençlerin başka yere gittikleri bir gün hizmetçilere emir verirlerdi: “Şu odaya siniyi koyun da ağız tadıyla bir yemek yiyelim!”

Şayet hizmetçiler Rum cemaatine mensup ise bu kadınların görgüsüzlüklerine karşı nefret çehresi takınmaktan geri durmazlardı. Hakikat şu ki masa üstünde çatalla yemek yeme usulü İstanbul’un neredeyse seçkin ailelerinde dahi ender görülürdü. Bu süre

⁵⁷⁷ Meriç, *a.g.e.*, s. 135.; Karay, *a.g.e.*, s. 77-78.

⁵⁷⁸ Uğur, *a.g.e.*, s. 224.; Ahmet Mithat Efendi, *a.g.e.*, s. 73-76.; Meriç, *a.g.e.*, s. 343-344.; Elias, *a.g.e.*, s. 177.

⁵⁷⁹ Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, s. 86-87.

zarfında bahçıvan Rumlar, bostan kulübelerde dahi muşamba serili masalarda çatalla yemek yemekteydi.⁵⁸⁰

XVIII. yüzyılda İstanbul'da bulunan Baron de Tott, baş tercümanın karısının verdiği ziyafeti aktarmaktadır. Bu ziyafette Rumların Osmanlı adetlerini benimsediklerini ancak onlardan farklı olmaya çalıştıklarını, bu nedenle sofranın tanzimlerini Avrupalı usulde değiştirmeye çaba sarf ettiklerini ifade eder. Yemeklerin Fransız usulüne göre hazırlandığını, yuvarlak masa, etrafında sandalyelerin, kaşıkların ve çatalların bulunduğunu aktarır. Ayrıca bu araç gereçleri kullanma alışkanlığı dışında bir eksikliğin olmadığını iletir. Yemek sırasında davetli kadınlardan birinin parmakları ile zeytini alarak ardından çatalla batırdığını, böylece Fransız usulüne göre yediğine şahit olduklarını belirtir. Temizlik ve ziyafetten ziyade karışıklığın hüküm sürdüğü yani alaturka ve alafranga sofranın düzeninin bir arada verildiğini aktarmakla birlikte yemek sonunda yemek verilen odanın sofasına geçtiklerini, burada da kahve ve çubukların sunulduğunu ifade eder. Bu durum Avrupalı sofranın ziyafetler esnasında uygulandığının ve Fransız yeme içme usullerinin örnek alındığının birer kanıtıdır.⁵⁸¹

Sofrada bıçak ve çatalları tabaklara çokça dokundurup ses çıkarmak uygun değildir. Özellikle bu durum İngilizler nazarında büyük terbiyesizlik olarak görülür. Hizmetlileri veya uşakları çağırırken tabaklara ya da kadehlere bıçakla vurmak ve yüksek sesle seslenmek doğru değildir. Böyle durumlarda hizmetliler konuklara dikkat etmeli, onların çağırımlarına gerek kalmadan bir işaret ile süratle konukların yanlarına gidip emirlerini almalıdırlar. İlâveten sofralarda çatal bıçak takımları konusunda hizmetliler tarafından ses çıkarma ihtimaline karşın, meyve için lazım olacak çatal bıçak takımlarının önceden bırakılması uygun görülürdü. Meyve için biri gümüş yaldızlı olmak kaydıyla iki bıçak konulurdu. Bu bıçaklar ve meyve için gerekli olacak çatal ve kaşıklar küçük bir çay peşkiri üzerine bırakılırdı.⁵⁸²

Osmanlı sofrasında bıçak ve çatalın kullanımı son dönemlerde yaygınlık kazandı. İstanbullu gayrimüslimlerin aksine Müslümanların çatalı kolay özümsemediği belirtilir. Müslümanların bu yeni gereci kullanma ve sahip olma bağlamında direndikleri

⁵⁸⁰ Karay, *a.g.e.*, s. 77-78.

⁵⁸¹ Baron De Tott, *18. Yüzyılda Türkler: Türkler ve Tatarlara Dair Hâtıralar*, çev. Mehmet Reşat Üzmen, İstanbul, Tercüman Yayınları, 1978, s. 43-44.

⁵⁸² İşli, *a.g.e.*, s. 43, 117.

aktarılır. Bu dönemde kimi saray seçkinlerine çatal takımlarının hediye geldiği görülür. Saray seçkinleri şüphesiz Müslümanlar arasında çatalı ilk kullananlardır. II. Mahmud döneminde verilen ziyafetlerde masa ve sandalye kullanıldı. Alafranga bir düzenin oluşturulması içinde çatal ve kaşık takımları sipariş edildi. Bütün bu sofraya gereçlerinde modernleşme çabalarının olduğu görülür. Bu yeni sofraya düzeninin uzun bir süre yalnızca ziyafetlere mahsus kaldığı belirtilmelidir. Üstelik Müslümanların gayrimüslimlere kıyasla sofralarında çatal bıçak bulundurmaya uzun bir süre yabancı kaldıkları ifade edilir. 7 Temmuz 1844 tarihine ait olan tereke kaydında arkasında mirasçı bırakmadan vefat eden Mehmet Bey'in, İstanbullu Müslümanlar içinde ilk çatal bıçak takımına sahip olan şahıs olduğu belirtilir. Bu da çatalın İstanbullu Müslümanların terekelerinde XIX. yüzyılda görülmeye başladığının bir göstergesidir. XIX. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı sarayı ve çevresinde özümsemeye başlanan Avrupalı tarzda masada, bıçak ve çatal eşliğinde yemek yeme biçimi bunun yanında Avrupa sofrası ve porselen takımlarının tercih edilmesi, imparatorluğun modernleşme sürecinde kültürel alanlarda etkilenmeye başladığını gösterir. Bilhassa da Fransız ve Avrupa mutfağının seçkin çevrelerde özellikle yabancı konuklar ağırlanırken uygulanması, elbette ki Tanzimat Dönemi ve sonrası Osmanlı modernleşme hareketinin yarattığı bir neticedir. II. Abdülhamid döneminde Avrupa ülkelerinde olduğu gibi ayrı bir salon veya odada, masada ve sandalyede oturarak ayrı çatal, bıçak ve tabaklarda yemekler yenmeye başlandı.⁵⁸³

3.4. XIX. Yüzyılda Osmanlı Mutfağına ve Sofrasına Dâhil Olan Araç-Gereçler

Mutfak denilince şüphesiz akla ilk gelen yemeklerdir. Gıda maddelerinin temin edilmesinden pişirmeye ve sunmaya kadar, yemeğin oluşumunu sağlayan pek çok faktör bir bütün olarak bu kavramın kapsam alanına girer. Canlı ve cansız çoğu unsur, gıda maddelerinin satın alınmasında, taşınmasında, hazırlanmasında, pişirilmesinde, sunulmasında ve kilerde saklanması aşamalı bir şekilde rol alır. Mutfak ve sofraya gereçleri yönünden şüphesiz her alanda olduğu gibi klasik dönem modern dönemden ayıran özellikler mevcuttur. Tedarik yönünden bakıldığında demiryolu ve buharlı gemi taşımacılığının mevcut olmadığı bir dönemden yani klasik dönemden bahsedilir. Öyle ki

⁵⁸³ Fatih Bozkurt, *Tereke Defterleri ve Osmanlı Maddi Kültüründe Değişim (1785-1875 İstanbul Örneği)*, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya, Ağustos-2011, s. 344-347.

eşyalar denizde yelkenli, kürekli, gemiler veya kayıklarla, karada ise yük hayvanları ya da arabalar ile taşınırdı. İki dönemde bahsi geçen araçların süratleri ve taşıma şartları değişik olduğu için malların konulduğu kapların oranları farklılık göstermekteydi.⁵⁸⁴

Osmanlı mutfağında kullanılan iki kaynak stil, araç ve gereçlerin onaylanmasında kullanılır. Yabancı seyahatnameler ve arşiv belgeleri bunların ilkinin oluşturur. Bunlar XIX. yüzyıla kadar hanedana hizmet etmiş Topkapı Sarayı'nda himaye edilip günümüze kadar ulaşan özgün araç ve gereçleri oluşturur. Ayrıca kayıt ve tarif defterleri, ölçü vb. notlar ile malzemeler hakkında bilgi verir. Saray arşiv belgeleri hangi edevatın hangi yemek için kullanıldığı hakkında bilgi verir. Bugün Topkapı Sarayı'nda sergilenmekte olan mutfak eşyalarının, çıkan büyük yangının verdiği hasarlar neticesinde kalan ürünler olduğu bilinir.⁵⁸⁵

Saray mutfağının gıda ihtiyacının büyük bir bölümü İstanbul piyasası tarafından karşılanırdı. Saray mutfağı için malların tamamına yakını taşradan tedarik edilirdi. Başkent ve taşradan elde edilen bu mallar “kavi” denilen kaplara konularak taşınırdı. Kâse, çanak, tas, desti ve maşrapa gibi kaplarla boza, kaymak ve yoğurt gibi İstanbul piyasasına alınan mallar taşınır ve bunlar dışında kalan maddeler ise daha hacimli kaplarla taşınırdı. Batı Anadolu'dan çoğunluğu tedarik edilen kuru meyveler, büyük çuvallar (garar), kilim, hasır, kelter ve çullarla taşınırdı. Şeker taşımada garar; baharat ve şeker taşımada kafes; ayva, elma, incir taşımada sepet; şeker ve elma taşımada sandık; zeytinyağı, turşu ve limon suyu gibi sıvı mamullerin nakliyesinde de fıçı kullanılırdı. Nohut, pirinç ve mercimek gibi Mısır zahiresi ile Batı Anadolu'dan yapılan zerdali transferinde gazavi; kar taşımada küfe ve zembil; sıvı gıdaların nakliyesinde varil; bal, sadeyağ ve zeytinyağı taşımada ise tulum tercih edilirdi.⁵⁸⁶

XVII. yüzyılda sarayda altın, gümüş, porselen ve toprak kaplardan yemekler sunulurdu. Hükümdarların yemekleri porselenden daha değerli Çin toprağından ve zehre karşı panzehir olan kaplardan takdim edilirdi. O dönemde hükümdarın elliye yakın altın tabağı bulunuyordu. Türklerin gümüş ve altın takımlarını yemek sırasında kullanmaları her ne kadar yasak olsa da hükümdar bu takımları kullanmaktan vazgeçmezdi.

⁵⁸⁴ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri”, s. 283.

⁵⁸⁵ Cemal Sürek, Ezgi Tuncel, “Osmanlı Saray Mutfağı”, (Tarih Semineri), *Bursa Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi*, Bursa, 2020, s. 21.

⁵⁸⁶ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri”, s. 283-284.

Hükümdarın annesi olan Valide Sultan'a ise kırk gümüş tabakla servis yapılırdı. Eğlence yerlerinde ya da bahçelerde yapılan ziyafetlerde, divanhanede verilen ziyafette olduğu gibi topraktan ve porselenden kaplar kullanılırdı.⁵⁸⁷

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nin ötesinde berisinde serpiştirdiği ziyafet betimlemelerinde yalnız yemekleri değil, içerisinde sunum yapılan kapları da belirtir. Bir paşanın ziyafetini, yemeğe meraklı bir vezirin mutfağını, bir Kürt beyinin sofrasını anlatırken kap kaçakla ilgili zengin bilgiler de sunar. Hatta yalnız yüksek rütbelilerin, varlıklıların, beylerin zikıymet sofrası takımlarından değil, kullanımını daha sık görülen ağaç, kalay, bakır ve pişmiş toprak çanak çömlekten de bahseder. XVII. yüzyılda Osmanlı'da kullanılan sofrası ve tulum, mutfak, kırba gibi her çeşit gıda maddesi ve taşıma gereçleri hakkında, terekeler haricinde belki de sahip olduğumuz en kapsamlı belgeyi bırakır.⁵⁸⁸

Saray mutfak ve yan kuruluşlar için alınan araç gereçlerin isimleri klasik dönem listelerinde yer alır. Bakır başta olmak üzere pirinç, platin ve tunç gibi madenlerle çeşitli demir, kemik, taş, ağaç ve toprak gibi çok değişik ham maddelerden elde edilen araç gereçler bu listelerde yer alır. Bakır haricinde sarayda porselen, altın ve gümüş kap-kaçakların kullanıldığı lakin mutfak muhasebelerinde az miktarda porselen (fağfuri) kaydı haricinde böyle gereçlere rastlanılmadığı söylenir.⁵⁸⁹ Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nin metal avaniler kısmında yani kap kaçak dökümünde ise tutya (çinko), demir, tunç, bakır, altın gümüş ve pirinçten üretilmiş sini, tas, sahan, lengeri, bakraç, kazan, güğüm, ibrik, leğen, tava, tencere, badya gibi çeşitli araç gereçler yer alır. Ayrıca metinde adı geçen muhtelif lüks yemek takımlarına karşın günlük yaşamda en çok önem taşıyan kap kaçaklar bakırdan (nühâs) yapılmış kap kaçaktır. Seyyahın aktardıklarına göre Unkapanı İstanbul'da "Kazgancı başı" çarşısında ve şehrin dört bir yanında, geneli Kastamonulu dört bin kişinin çalıştığı dokuz yüz bakırcı dükkânında tava, kazan ve tencere üretilirdi. Evliya Çelebi uğradığı şehirlerin "kazgancı" dediği

⁵⁸⁷ Thevenot, *a.g.e.*, s. 149-150.

⁵⁸⁸ Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi 'nde Yemek Kültürü-Yorumlar ve Sistematik Dizin*, İstanbul, Yapı Kredi Yayınları, Eylül-2019, s. 41.

⁵⁸⁹ Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri", s. 284-285.

bakırcı çarşılarını gezerek bakır kapların güzelliğini, çekiç darbelerinin uyumunu ve ustaların maharetini anlatır.⁵⁹⁰

Tereke, bir kişi öldükten sonra ardında bıraktığı gayrimenkul ya da menkul bütün mal varlığına verilen isimdir.⁵⁹¹ Tereke defterlerindeki mutfak eşyalarına bakıldığında, bu eşyalar arasında bir evde kullanılacak havan, kâse, sofr, güğüm, sacayak, kazan, tencere, tas, sini, sahan, kevgir, kazan ocak yaşmağı⁵⁹² peşkir gibi birçok araç gereç bulunur. Tereke kayıtlarında en çok rastlanılan araç gereçler kazan ve tencerelerdir. Tereke defterlerinde bu kap kaçakların hangi malzemelerden yapıldığı ve ne amaçla kullanıldığına dair bilgiler bulunur.⁵⁹³ Ayrıca ölen kişilerin mal ve mülklerinin envanterlerini barındıran terekelerden birçoğu ailenin sahip olduğu sofr ve mutfak eşyalarının büyük bir bölümünün bakır kaplardan oluşuyordu. Tereke kayıtlarında *mertebani* denilen Hindi-Çini’nden üretilmiş porselen sahanlar da yer alır. Ancak bu porselenler yalnızca sunum sırasında kullanılırdı. Fağfur denilen porselen eşyalar da bu defterlerde yer alırdı.⁵⁹⁴ Düşük gelirli ailelerin en değerli malları arasında bakır eşyalar yer alırdı. Bu sebeple borç ya da angarya yükümlülüklerinin yerine getirilememesi gibi durumlarda, teminat olarak bu eşyalar kullanılırdı.⁵⁹⁵

Osmanlı’da bir kervan ıssız yörelerden geçeceği zaman, kanun gereği en yakın köydeki 8 ve 12 kişilik gruplar halindeki erkekler, eşkıya saldırılarına karşı akşam çavuşlar tarafından nöbet tutmaya mecbur bırakılırdı. Ayrıca bu kişilerin tencere, kazan, leğen ve sahan gibi bakır takımları nöbet tutmaları için rehin alınırdı. Kafileden bir eşyanın eksik çıkması durumunda ise tüm civar köy sorumlu tutulurdu. Akşam nöbet tutanlar 24 saat boyunca rehin alınan eşyalarını sabah alabilmekteydi.⁵⁹⁶ Ayrıca yeteri miktarda kazana sahip olmayan aileler, düğün vb. çok sayıda misafire hazırlanması gereken özel davetlerde komşularından kazan ödünç alırdı. Kazan ile ilgili Nasreddin

⁵⁹⁰ Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi ’nde Yemek Kültürü-Yorumlar ve Sistematik Dizin*, s. 47-48.

⁵⁹¹ Saadet Maydaer, “XVII. Yüzyılda Bursa’da Emekli Bir Kadı: Baldırzade Oğlu Derviş Mehmed Efendi ve Serveti”, *Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, Bursa, 2008, c. XVII, sy. 2, s. 569-570.

⁵⁹² Kazan ocak yaşmağı: Osmanlı ocaklarında dumanın öne gelmemesi için davlumbaz gibi üst kısımdan sarkan yarım silindirik biçimli parça.

⁵⁹³ Levent Kuru, *29 Numaralı Edirne Şer ’iye Sicili*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne, Mart-2006, s. 51.

⁵⁹⁴ Maydaer, a.g.m., s. 578-579.

⁵⁹⁵ Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, s. 265.

⁵⁹⁶ Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü*, çev. Yaşar Önen, Ankara, Kültür Bakanlığı Yayınları, 1992, s. 239

Hoca'nın bir fıkrası mevcuttur. Komşusundan bir kazan ödünç alan Hoca, ertesi gün içine küçük bir kazan koyup sahibine geri götürür. “Bu nedir?” diye soran komşusuna Hoca “Müjde! Kazanınız doğurdu” diye cevap verip komşusunu memnun eder. Hoca bir süre sonra komşusundan tekrar kazan ödünç alır, bu sefer günlerce kazanı geri götürmez. Kazanı soran komşusuna ise öldüğünü söyler. “Aman Hocam hiç kazan ölür mü?” diyen komşusuna “Ya hiç kazan doğurur mu?” cevabını verir.⁵⁹⁷

Klasik dönemde bakır kap-kaçaklar düzenli olarak kalaylanarak saray halkının büyük bir kısmı tarafından kullanılırdı. XVI. yüzyılda “kalayhane” (karhane-i kal'igeran) adı verilen saray mutfağına bağlı bir birim kurulmuştur. 1574 yılında çıkan bir yangın sonucunda mutfak malzemelerinin neredeyse tamamı yandı ve bunların birçoğunu kap-kaçaklar oluşturuyordu. Yangının ardından mutfak malzemelerinde diğer dönemlere kıyasla toplu alımlar gerçekleştirildi. Mutfakta kullanılan malzemeler sefer zamanında değiştirilip yeni malzemeler eklendi. 1621 yılında seferde kurulacak mutfaklar için tamamı demirden olmak üzere; yahnikeş, gelberi⁵⁹⁸, kazan sehpası, tencere sehpası, kebab sehpası ve ocak sehpası gibi ürünlerin alınması haricinde seferde kullanılmak üzere terazi de alınmıştı.⁵⁹⁹



Görsel 3.8: Yuvarlak pirinç, Süleymaniye mangalı⁶⁰⁰

⁵⁹⁷ Boratav, *a.g.e.*, s. 155.

⁵⁹⁸ Gelberi: Büyük ocaklardan ateşi dışarı çekmek için kullanılan uzun saplı demir araç.

⁵⁹⁹ Bilgin, “Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri”, s. 286-287.

⁶⁰⁰ Kayaoğlu, *a.g.e.*, s.95.

Osmanlı’da sıklıkla kalaylanan bakır kaplar sarayda, evlerde ve orduda ağırlıklı olarak kullanılırdı. Evliya, kalaylı bakır kap kaçaklardan kalaylı tava, badya, taş (leğen), bakraç; Güzel Hisar’ın helvacı dükkânlarını süsleyen kalaylı sinilerden ve sim-misal kalaylı sahanlardan övgüyle bahseder. Ayrıca İstanbul’da kalaycı esnafının yüz altı dükkân ve beş yüz neferat ile kalabalık bir lonca olduğunu aktarır. Bakır haricinde bilhassa yoksul ve sıradan evlerde kullanılan maşrapa, cerre (testi), çanak, çömlek, bardak, tencereler ve erzak küpleri ekseriyetle fiyatları daha uygun olan pişmiş topraktan elde edilen kap kaçaklardı. Eyüp’teki iki yüz elli tane çömlekçi imalathanesinde esas olarak İstanbul evlerinin sofralarında kullanılan günlük ihtiyaçlarını karşılayan pişmiş toprak kaplar üretilirdi. Toprak ve ağaçlardan elde edilen kap kaçakların bir kısmı İstanbul pazarlarında satılırdı.⁶⁰¹

Değişim dönemi olan XIX. yüzyılda kullanılan araç gereçlerin kuşkusuz en yaygın olanı, klasik dönemde olduğu gibi bakırdan elde edilen kap kaçaklardı.⁶⁰² Saray mutfaklarında eşyaların kalaylanması için devamlı olarak “kalay” ve “nışadır” sağlanmaktaydı. Tencere, sahan ve kazan gibi kaplar kalaylanan eşyalar olup yemek pişirilmesinde ve kimi zamanda yemek servisinde kullanılırdı. Bazı bakır kapların isimleri belgelerde geçerek, kullanım alanları hakkında bilgi verilir. Yumurta, mücver, balık ve kızartmak için tavalar; kadayıf, baklava ve börek için tepsiler; kuzu, kebab ve pilav için ise lengerler kullanılırdı. Klasik dönem boyunca kapağında delik olan ve seramikten yapılan helvahanelerin yerini XIX. yüzyılda bakır helvahaneler aldı. “Helvahane” adı verilen kapaklı altı yuvarlak tencerelerde helva yapılırdı. Mutfakta ayrıca bakır kapaklı tavalar, sefer tasları, tencereler, çorba tasları, kazanlar, sahanlar, siniler ve tepsiler bulunurdu. Güğüm, cezve ve ibrik belgelerde adı geçen bir diğer bakır malzemeler olup kahve pişiminde kullanılırdı. Mutfak listelerinde çoğunlukla yer alan kıyma satırı, et satırı, küçük satır, kemik satırı ve kıyma tahtası gibi araçlar ise etin parçalanması ve işlenmesi için kullanılıyordu. Kurban bıçağı, mutfak bıçağı, kilerci bıçağı ve aşçı bıçağı gibi değişik isimlere sahip bıçaklar saray mutfaklarında kullanılırdı. Bakır kepçe ve kevgir, lokma kevgiri, reçel kevgiri, tahta kepçe, çorba kepçesi gibi sulu yemeklerin pişirilmesinde kullanılan kepçeler ve süzmek amacıyla

⁶⁰¹ Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi ’nde Yemek Kültürü-Yorumlar ve Sistematik Dizin*, s. 49-51.; Walsh, *a.g.e.*, s. 287.

⁶⁰² Bilgin, “Mutfak ve Sofra Araç Gereçleri”, *Osmanlı Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Sibel Öncel, Eskişehir, T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Ocak-2019, s. 162.

kullanılan kevgirler çok çeşitli idi. Hamur tezgâhı, oklava ve merdane hamur ve börek işlerinin hazırlanması için, mermer havan, tunç havan ve tahta havan ise ezme işlemleri için kullanılırdı. Kahve değirmenleri ise kahve öğütmek için çalıştırılırdı. Belgelerde adı geçen mutfak araç ve gereçleri arasında bulunan özel işlevli bir huni ise bumar hazırlamakta kullanılırdı.⁶⁰³



Görsel 3.9: Bakır Tencere (Dolmabahçe Depo Müze)⁶⁰⁴

XIX. yüzyıl mutfak araç gereçleri yönünden hem değişim hem de bir süreklilik yüzyılı olarak bilinir. Klasik dönem boyunca kullanılan sofr ve mutfak malzemelerinin bir bölümü XIX. yüzyılda varlığını sürdürüp aynı yüzyılda yeni araç gereçler de mutfaklara girmiştir. XIX. yüzyıl mutfak defterlerinde, klasik dönem mutfak defterlerinde olduğu gibi mutfaklarda kullanılan kap kaçakların yanında gıda maddelerinin kayıtları da tutulurdu. Sadece Topkapı Sarayı'na ait olmayan bu dönem mutfak defterleri, XIX. yüzyılda kurulan Yıldız, Beşiktaş Sahil Sarayı ve Dolmabahçe gibi sarayların mutfak defterlerini de içermektedir. Saklanması ve taşınması, yemeklerin hazırlanıp pişirilmesi için kap, kaçak ve tencereler kullanılırdı. Servis etmek için kaşık, bıçak, çatal, servis takımları, bardak gibi sofr malzemeleri kullanılarak defterdeki araç-gereç kayıtlarında yer alırdı.⁶⁰⁵

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Esnaf Alayı'na katılan yiyecek esnafını da anlatır. Alay'a katılan yiyecek esnafının birçoğunun, üstelik işkembeci ve aşçıların dükkânlarını fağfurlarla⁶⁰⁶ süslediklerini, kimisinin de örneğin paludecilerin, şerbetçilerin hem Kütahya ve İznik hem de fağfur kaplar kullandıklarını anlatır.

⁶⁰³ Samancı, "Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", s. 308.

⁶⁰⁴ Samancı, "Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", s. 308.

⁶⁰⁵ Bilgin, "Mutfak ve Sofra Araç Gereçleri", s. 162.

⁶⁰⁶ Fağfur: Çin'de yapılmış, Çin işi denilen tabak, kadeh, vazo, fincan, sürahi, kâse gibi değerli porselen eşyalardır.

Dolayısıyla aynı geçit töreninde bulunan çinicilerin yani “eyvâycılar”ın dükkânlarında kulplu İznik tabakları, kûzeleri (testileri), kâseleri ve Kütahya işi fincanlarla maşrapalar sergilediklerini belirtir.⁶⁰⁷

Osmanlı saray mutfağında söğüt yeşili veya gri-yeşil renkteki “mertebani” (Avrupalıların verdiği isimle “seladon”) adı verilen Çin porselenleri, “Beçkâri” veya “Saksonyakârî” ismi verilen Avrupa porselenleri, mavi-beyaz renkteki “fağfuri” ve murassa, altın ve gümüş yemek takımları bulunurdu. Gümüş ve altın kaplarda üst düzey saray yöneticilerinin yemek yedikleri bilinir. Osmanlı’da şariat ilkelerine göre gümüş ve altın kaplarda yemek yenilmezdi. Dolayısıyla sultanlar sarı renkli Çin porselenlerini tercih ederdi. Bilhassa da Ramazan’da altın kaplar kullanılmazdı. Ancak Osmanlı’nın geç dönemlerinde bu yasakların kalktığı veya tam anlamıyla uyulmadığı anlaşılır.⁶⁰⁸ Osmanlı’da XVIII. yüzyıldan itibaren Meissen ve diğer Avrupa porselenlerine olan talep arttı ve Çin porselenlerine olan talep ise bu dönemden itibaren geriledi. XVIII. yüzyılda Osmanlı’nın Meissen Fabrikası’ndan ithal ettiği ilk sipariş 24.000 fincandır. Ayrıca bu dönemde Avrupalı üreticiler kendilerinden önceki Çinli üreticiler gibi Osmanlı pazarlarına özel porselen takımları tasarladı. Meissen fincanlarından birinin en erken tarihlisi 1756 yılına ait olup üzerinde Osmanlıca olarak “*Hasa-Allah, içene afiyet olsun*” şeklinde yazılır.⁶⁰⁹

Hediye ve masraf defterleri diye arşiv belgelerinde ismi sıklıkla geçen kap türleri şunlardır; fincan ve fincan tabağı, sürahi, zemzemiye, matara, buhurdan, sus ibriği, meyve ve tatlı tabağı, çorba tası, tava yayık, bardak, kâse, üsküre, tabak, kavanoz, tuzluk, şerbet, hoşaf kâseleri ve yemek takımları gibi araçların kayıtlarının tutulduğu bilinir. İznik çinileri ve Çin porselen takımları gibi bunlara ek olarak özel takımlar da bulunur. Hatta Avrupa’da imal edilmiş ve İznik’ten getirilmiş metal mutfak gereçleri de mevcuttur. Osmanlı’da bu mutfak eşyaları ekseriyetle hem saray hem de halk tarafından kullanılırdı. Geleneksel sofrta kültüründe belli bir fark gözetilmese bile yeme içme kültüründe, çeşit ve ürün bakımından farklılık görülür. Topkapı Sarayı arşivlerinde ateş kabı (tencere güveç), tepsi, yoğurt ve turşu tası, bakır taslar, su peşkiri, kahve takımları, gülabdan, şamdan, buhurdan ve yemek tabakları gibi eşyalar listelenirdi. Osmanlı’da

⁶⁰⁷ Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi ‘nde Yemek Kültürü-Yorumlar ve Sistematik Dizin*, s. 45.

⁶⁰⁸ Tez, *a.g.e.*, s. 64-65.

⁶⁰⁹ Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfak Tarihi*, s. 277.

çanak yağması ziyafet ve sofrâ kùltüründe gösterişin ön planda tutulduğu gelenekler olup, bu yemek dağıtımında çoğunlukla topraktan imal edilmiş kap kaçak ve bakır malzemeler kullanılırdı.⁶¹⁰

Yemeklerin nasıl pişirildiği ve çeşitliliği hususunda mutfaklarda kullanılan araç gereçler bizi bu konuda fikir sahibi yapar. “Yemekler haşlanarak mı, ezilerek mi, kızartılarak ya da kapalı bir şekilde mi hazırlanıyordu” gibi sorulara bu belgeler cevap verir. Belgelerde adı geçen tabaklar, tencereler ve kapların isimleri çoğu zaman kullanım alanlarını içermesi ile mutfaklarda pişen yemeklerin çeşitlerini öğrenme imkânı da sağlıyordu. Mutfak defterlerindeki bu bilgiler aracılığıyla XIX. yüzyılın önceki yüzyıllara göre seçkin Osmanlı mutfak kùltüründe devam eden alışkanlıkların ya da yaşanan değişimlerin neler olduğu konusunda fikir edinmemizi sağlar.⁶¹¹



Görsel 3.10: Mutfak Sobalarının Muhtelif Resimleri Havi Defter (İthal Fırın ve Ocak Kataloğu)⁶¹²

⁶¹⁰ Cemal Sürek, Ezgi Tuncel, a.g.s., s. 22-23.

⁶¹¹ Samancı, “Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler”, s. 307.

⁶¹² BOA, *Y.EE.d.*, no. 326, 1287-1298 (1882-1883).

Fırınlardan ve ocakların saray mutfaklarında yakılması temelde kömür ve odun (hatap) olmak üzere iki tür yakıt ile sağlanırdı. Yahni, pilav benzeri ağır ateşte pişmesi gereken yemekler için mutfaklarda mangallar kullanılmakta ayrıca mangalda kahve de pişirilirdi. Yemekler kazan veya büyük tencerelerin sacayağı üzerindeki ocaklarda pişirilirdi. Mangal ve ocak üzerinde ise kebab şişlerine geçirilmiş etler pişirilirdi. Saray mutfaklarında mangal, fırın ve ocak haricinde modern ocak veya kuzinelerin XIX. yüzyılın sonlarına kadar mutfaklarda kullanıldığını gösteren herhangi bir kanıt bulunmadığı söylenir. Amerikan kökenli kuzine ve fırın modellerini içeren, Yıldız arşivlerinde yer alan 1883 tarihli bir katalogun, Osmanlı saray mutfakları için modern mutfak ekipmanlarının sipariş verildiği varsayımını doğurur. XIX. yüzyıl sonlarında balina yağı (ispermeçet) ve maden kömürü gibi yeni tip yakıtların mutfaklar için alındığı ve gazın ise XX. yüzyılın başından beri bulunup kullanıldığı bilinir. Ispermeçet ile beraber zeytinyağı ve bilhassa gazın aydınlatma için kullanıldığı da düşünülür.⁶¹³

Klasik dönem mutfaklarının, karla soğutma işlemi yapan buzdolapların ya da kuzinelerin ilk örneklerinin mevcut olmadığı bir zaman dilimine denk geldiği bilinir. Bu dönemde yemek yemek için masanın kullanılmadığı ve sofrada da çatal, bıçak gibi alafranga unsurların yer almadığı görülür.⁶¹⁴ Osmanlı'da şehir kültürünün sebep olduğu değişimlerle, daha evvel kasabalarda pek rastlanmayan lokantalar, buzdolapları ve fırınlar 1960'lı yıllardan itibaren yaygınlık kazandı. Dolayısıyla pişirme teknikleri de fırınların, çelik tencerelerin ve düdüklü tencerelerin kullanılmasıyla değişime uğradı. Ayrıca bu değişim şehir ile köy arasındaki yemek alışkanlıklarını da farklı kıldı.⁶¹⁵

XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağında hasır, bakır, cam, toprak ve tahtadan mamul olan ürünler sıvı ve katı gıda maddeleri saklamak ve taşımak için kullanılıp çok çeşitli olabilmekteydi. İçi çift hazneli pirinç ya da bakır yuvarlak çaydanlık biçimindeki karlıklar karı saklamak için ibrik, varil, güğüm ve küp ise suyu taşımak ve saklamak için kullanılırdı. Bakraç veya güğümelerde sadeyağ ve yoğurt; şişe ve kavanozlarda

⁶¹³ Samancı, "Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", s. S. 307-308.

⁶¹⁴ Bilgin, "Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri", s. 283.

⁶¹⁵ Közleme, *a.g.e.*, s. 238.

zeytin, turşu ve zeytinyağı; kutularda pirinç, tuz ve kahve; küfelerde vişne, sebze ve soğan; sepetlerde üzüm ve ekmek saklanır ve taşınırdı.⁶¹⁶

XIX. yüzyılı mutfak araç gereçleri açısından karakterize eden ve çoğu yabancı menşeli olan yeni mutfak malzemeleri mevcuttur. Listelerde “marmid, kaserol” isimleriyle anılan tavalar ve tencereler, arşiv kayıtlarına göre 1880’li yıllardan beri saray mutfaklarına çoğu yabancı menşeli yeni mutfak araç ve gereçleri olarak giren eşyalar arasında yer edinir. Belgelerde XIX. yüzyıl sonlarında çikolata ibriği alımlarına rastlanır. XIX. yüzyıl sonlarına ait Osmanlı saray mutfağında pasta ve turta yapımını gösteren ve kanıt olarak belgelerde yer alan “vidalı fırın kalıpları” mevcuttur. Ayrıca balık kâğıtları, dondurma kapları ve bol miktarda mutfığa girmeye başlayan Avrupa porselenleri XIX. yüzyıla ait özel araç ve gereçleri oluşturur. Omlet tavası, elmasiye, şarlot kalıbı ve francala kalıplar gibi malzemeler ise mutfığa yeni katılan bir diğer malzemelerini kapsar. Osmanlı sarayında XIX. yüzyıl sonlarında tüketimine başlanan çay için belgelerde çay takımlarına, semaver, tepsi ve çay ibriği gibi alımlara rastlanır. Yabancı konukların ağırlanması ve alafranga yemeklerin hazırlanması için bu malzemelerin alımları Osmanlı sarayında gerçekleştirildi. Tekstil ürünleri ve temizlik malzemeleri de sarayda kullanılan başka mutfak araç ve gereçleridir. Alım listelerinde mutfakta kullanılmak üzere çeşitli süpürge ve temizlik için sabun yer alır. Birkaç çeşit astar, kırmızı bez, havlu, tülbent, peşkir ve Amerikan bezi gibi malzemeler yemek tablalarının sarılması için kullanılır ve tekstil ürünleri arasında yer alır.⁶¹⁷ Ayrıca kış yemeği olan tarhananın kurutulup mayalanma işlemlerinde de Amerikan bezlerinin kullanılırdı.⁶¹⁸ Osmanlı mutfağında koku ve esanslar için çeşitlilik gösteren buhurdanlıklardan istifade edilirdi.⁶¹⁹

Osmanlı’da Batılılaşmanın etkisiyle birlikte Çin porselenlerinin yerini Avrupa’da ithal edilen porselen takımları aldı. 5000’i aşan Avrupa kökenli malzeme sayısı saray koleksiyonunda yer aldı. Avrupa porselenleri de Çin porselenleri gibi Osmanlı sofrasında yerini kolayca aldı. Porselen ihracatı yapan başlıca milletler ise

⁶¹⁶ Samancı, “Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler”, s. S. 308.

⁶¹⁷ Samancı, “Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler”, s. 309.

⁶¹⁸ Karay, *a.g.e.*, s. 190.

⁶¹⁹ Cemal Sürek, Ezgi Tuncel, a.g.s., s. 21.

Rusya, Almanya, Fransa ve Viyana'dır. Yıldız ve Beykoz fabrikalarında XIX. yüzyılda porselen üretimi yapıldı. Bu porselenlerin sofralarda yaygın olarak görülmediği hediye ve süs eşyaları olarak kullanıldığı bilinir. Gümüş ve altınla imal edilmiş araç ve gereçlerin saray koleksiyonunda kullanımı kısıtlı idi. Bunun sebebi ise şer-i hükümlerdi. Gümüş ve altının şer'i hükümlerce caiz olmaması Çin porselenlerine olan talebin artmasına neden oldu. Divan-ı Hümayun'dan çıkan Hicri 1204 tarihli vesikada bu kapların kullanımının yasaklanması ile ilgili bilgiler mevcuttur. Bu vesikaya göre II. Murad ile başladığı tahmin edilen gümüş ve altın kap kullanımı III. Murad devrine kadar sürdü sonraki süreçte kullanılmadı. Fakat koleksiyondaki miktar ve elçilere çıkarılan gümüş siniler dikkate alındığında bu yasağın tam anlamıyla uygulanmadığı görülür.⁶²⁰

Türklerin kahveye çok rağbet ettiği bilinir. Bu nedenle kahveyle birlikte kahve yapmak ile ilgili edevat ve aletler de her evde bulundurulmaya çalışıldı. Kahve değirmeni, kahve dibeği, kahve fincanı, kahve kaşığı, kahve cezvesi, kahve tepsisi, kahve tabağı bu araç ve gereçlerin bir kısmını oluşturur.⁶²¹ Osmanlı döneminde Kütahya ve İznik'te çini kökenli kulpsuz fincanlar üretildi. Ancak bu fincanların kahve için mi yoksa çay için mi yapıldığı bilinmez. Osmanlı'nın son dönemine denk gelen tarihlere kadar çay takımları Yıldız Porselen Fabrikası ve Beykoz Çini Fabrikalarında üretilmeye devam edildi. O dönemde çay içildiğine dair bilgiye de Avrupalı usulde üretilen bu ürünlerden ulaşıyoruz.⁶²²

Osmanlı kültürüne sömürge ürünü olarak giren çayın sunumu ve hazırlanışı, Türk âdâb-ı muâşeretine ve damak zevkine göre yapıldı. Semaverde ya da odun ateşinde hazırlanan çayın değerli sayılması, içiminde fincan yerine bardak tercih edilmesi, üstelik bardakta dahi örneğin "ince belli" gibi niteliklerin aranması bu pratiklerden sadece birkaçıdır. Süratle gündelik yaşama giren ve çay takımı denilen bu araç-gereçler, Türk-İslam bezeme sanatının örgeleriyle süslenerek millileştirilmeye çalışıldı. Osmanlı döneminde genellikle sade içilen çaya, bazen süt, limon ve kaymak katıldı. Çayın renginin parlaklığına, sıcaklığına ve ağızda buruşturucu bir tat bırakmamasına dikkat

⁶²⁰ Cemal Sürek, Ezgi Tuncel, a.g.s., s. 24-25.

⁶²¹ Kut, *a.g.e.*, s. 132.

⁶²² Ahmet Cüneyt Er, *Çay Kültürü ve Buna Bağlı Olarak Endüstriyel Üretim Çay Takımlarının İncelenmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik Ana Bilim Dalı, Eskişehir, 1998, s. 28.

edilirdi. Uzakdoğu’da çay demleme ritüeli ve sanatı, Türk kültüründe semaverle anlam buldu. 1870’lerden itibaren Erzurum ve İstanbul’da üretilmeye başlanan ve Türk kültürünün önemli unsurlarından olan semaverin çok geçmeden İran’a ihracatı yapıldı.⁶²³

Çay ile tanışmadan evvel günün hemen hemen her saatinde fincanda kahve içmeyi gelenek haline getiren Osmanlı toplumu, çayı da ilk zamanlar fincan ile içti. Asya’dakilere kıyasla farklı olarak kulplu üretilen Türk fincanlarının altında mutlaka tabak bulunur, kulpsuz fincanlar için ise mahfazalar kullanılırdı. Ayrıca Türk kültüründe fincanın tabakla birlikte sunulması önemli bir görgü kuralı sayılır. XIX. yüzyılın sonu ve XX. yüzyılın başlarında yavaş yavaş çay servisinde bardak kullanımına geçildi. Modern manadaki çay bardağı Osmanlı kültürüne Rusça tabir edilen “istekan” ismi ile yerleşti. Iğdır, Kars ve bugün İstanbul’un görece yaşlı kesiminde bu kelime varlığını korumaktadır. Ayrıca Osmanlıların çayı şeker ile tatlandırması sonucunda “şekerdan” veya daha ziyade “şekerlik” olarak isimlendirilen gereç servislerdeki yerini aldı. Ekseriyetle kapaklı olan şekerliklerin alt kesimine üçlü ya da dörtlü ayakların eklenmesiyle estetik bir esinti kazandırıldı. Çayın tatlandırılmasıyla beraber çay servis takımlarına “şeker maşası” ve “çay kaşığı” da eklendi. İlaveten Türk ikram zarafetinin ve kurallarının gereği olarak çay servislerinde tepsiler kullanılmaya başlandı. Bu tepsiler yuvarlak, kare, oval, dikdörtgen biçiminde olmakla beraber bezeme motifler ile süslendi.⁶²⁴

Çay doğu menşeli bir gıda maddesi olup, etrafında oluşan araç gereç tertibi de evvela Doğu medeniyetlerinden esinlenerek biçimlendi ve semaver de bu çerçevede ele alındı. Fakat XIX. yüzyılın ikinci yarısında İngiliz imalı çay fincanı takımlarının İstanbul halkı nazarında kullanımının yaygınlık kazanması bu kuralın haricindedir. Çayın değişimin temel faktörlerinden biri olarak sunulmasının sebebi, XVI. yüzyılda Osmanlı topraklarında tüketilmeye başlanması, kısa sürede herhangi bir Osmanlının onsuz tanımlanamaması ve bir içecek haline gelen kahvenin yerini almasından kaynaklanıyordu. Böylece kahveye benzer biçimde çayın da etrafında muhtelif kullanım eşyalarının yani yeni bir kültürün oluştuğu görülür. Semaver, kaşıklar, şekerlik, çay ibriği, çay fincanları ve çay tepsisi evlerin mutfağına yeni bir görünüm kazandırdı.

⁶²³ Kuzucu, “İçecek Kültürü”, s. 137.

⁶²⁴ Kuzucu, “Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay”, s. 252-253.

Böylelikle yeni bir köşenin de ihdas edilmesi zorunluluğunu beraberinde getirdi. Kahveci ve bakırcı terekelerindeki kayıtlarda, XIX. yüzyılın üçüncü çeyreğinde çay tüketiminin yaygınlaştığı hatta kahvenin dahi asırları aşan saltanatının sarsıldığı görülür.⁶²⁵

XVIII. yüzyılda Kütahya’da imal edilen seramik eşyaları arasında limon sıkacakları da yer alırdı. Ancak günümüze kadar gelen Osmanlı limon sıkacakları o kadar azdır ki, bunlardan biri de 2013 yılında Londra ‘da bir müzayede evinde 16.250 sterline satıldı. Bu limon sıkacağı şekil itibariyle günümüzde kullandığımız limon sıkacaklarına benzemektedir. Lakin teknik olarak daha da geliştiği söylenir.⁶²⁶



Görsel 3. 11: XVIII. Yüzyıla Tarihlenen Kütahya İşi Limon Sıkacağı (Sadberk Hanım Müzesi)⁶²⁷

Klasik dönem Osmanlı toplumunda, sarayından en küçük yapıya kadar Müslümanların ve diğer cemaatlerin sofraya araç gereçleri ve sofraya düzenleri aynı idi. Lakin XIX. yüzyılda Batılılaşma ile birlikte hem mutfak araç gereçleri hem de sofraya araç gereçleri değişime uğradı. Bunda saray mutfağına ve padişahlara gönderilen hediyelik eşyaların etkisi de vardır. XIX. yüzyılda Osmanlı’da porselen sofraya takımları, çay takımları, kahve takımları, çatal, kaşık ve bıçak takımları gibi bir kısım sofraya araç gereçleri yer edinmeye başladı. Ayrıca dondurma, salata ve börek tabakları da sofralarda yer aldı.⁶²⁸ Bu dönemdeki bir başka yenilik ise daha evvel ki dönemlerde görülmeyen sofraya takımlarının çeşitliliğidir. Pilav, börek, çorba, pelte ve tatlı gibi Osmanlı yemekleri için kullanılan sahanlar, kâseler ve tabaklar çeşitlendi ve yeni tabak

⁶²⁵ Fatih Bozkurt, *Tereke Defterleri ve Osmanlı Maddi Kültüründe Değişim (1785-1875 İstanbul Örneği)*, s. 347-348.

⁶²⁶ Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfak Tarihi*, s. 276-277.

⁶²⁷ Ebru Köse, *Sadberk Hanım Müzesi Teşhirindeki Sınırlı Sayıda Kütahya Çini Koleksiyonunun Belgelenmesi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü El Sanatları Eğitimi Ana Bilim Dalı, Ankara, Ocak-2014, s. 48.

⁶²⁸ BOA, *Y.PRK.HH.*, 2-36, H-08-04-1295 (11 Nisan 1878).

çeşitleri saray mutfağında yer almaya başladı. Ayrıca servis tabakları, lokma tabağı, muhallebi tabağı, kadayıf tabağı gibi tatlı tabakları haricinde salata tabakları, patates, çorba, peynir, balık ve tarator tabakları da sofralardaki yerini aldı. Bu yüzyılda saray için sakız kaşığı, beyaz taklit kaşığı, taklit kaşık, cemşir kaşık, kaba kaşık, mercanlı abanoz kaşık, Biga mercanlı hoşaf kaşığı, ceviz hoşaf kaşığı, emrudi taklit kaşık gibi muhtelif kaşıklar alındı. Maden çatal, kaşık ve bıçak takımları ise yüzyılın ikinci yarısında alınmaya başlandı. Bu dönemde Kılar-ı Hümayun'da yer alan eşya listesinde bir takım sofraya araç gereci de yer aldı. Bu eşyalar arasında maden ve altın çatal, bıçak ve kaşık takımları, kahve ve çay takımları, dondurma, çorba, börek, salata, pilav takımlarından oluşan sofraya takımları bulunurdu. Ayrıca mutfak defterlerinde sofraya servis takımları, altın ve gümüşten oluşan servis takımları, bakır kupalar, tabaklar ve sahanlar, Yıldız ve Avrupa porselenleri, yerli porselenler, cam sofraya eşyaları...⁶²⁹

Osmanlı'da Ramazan ayı için her evde temizlik yapıldığı görülürdü. Dolaplar ve mutfak rafları boşaltılır, yaygılar ve temiz işlemeli örtüler serilirdi. Mangallar, pirinç şamdandanlar, şamdan tepsileri, ibrik ve leğenler ovulur ve parlatılırdı. Ayrıca gündelik leğenler ve evin bütün bakır kapları kalaya parlatılması için verilirdi. Çömlekler ve kavanozlar da temizlenirdi. Ardından çömleklere, kavanozlara ve torbalara eve getirilen Ramazan yiyecekleri doldurulur ve dolaplara yerleştirilirdi. Bu da Osmanlı'da dini günlere ve temizliğe verilen önemi gösterir. Ayrıca leğen ibrik takımı eski İstanbul evlerinin en mühim parçalarını oluşturuyordu. Konaklarda evin hanımının, beyinin veya misafirin ellerini yıkamaları ve abdest almaları için iki kişi vazifelendirilirdi.⁶³⁰

Osmanlı, XVIII. yüzyıldan itibaren Avrupa'dan çatal-bıçak takımları ve çay takımlarını sipariş etmeye başladı. Evvela Avrupa sofraya kültürüne ait olan bu eşyalar sadece yabancı konukların ağırlandığında kullanıldı. 1831 yılında James Ellsworth de Kay, Osmanlı liman komutanıyla beraber yediği akşam yemeğinde alafranga sofraya araç-gereçlerinin yer aldığını belirtir. Yemeğin Amerika'da veya Avrupa'da şahit oldukları kadar zarif bir şekilde ikram edildiğini ifade eder. Çatal, bıçak ve tabakların İngiliz imalatı olduğunu ve en pahalı cinsten olduğunu aktarır. Hatta sofranın usta işçilik ürünü kesme cam ile parladığını da iletir. XIX. yüzyılın ikinci yarısına geldiğimizde ise

⁶²⁹ BOA, *C.SM.*, 152-7608, H-03-11-1258 (6 Aralık 1842).; BOA, *C.SM.*, 7-344, H-01-01-1269 (15 Ekim 1852).; Samancı, "Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler", s. 317-318.

⁶³⁰ Kayaoğlu, *a.g.e.*, s. 114.

modayı takip eden Osmanlı ailelerinin evlerinde çatal-bıçak takımları, soda sifonları, çay takımları, Fransız tarzı sos tencereleri, elmasiye kalıpları ve sofrâ örtüleri artık yer aldı. Ayrıca Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* (1882) adlı yemek kitabında, ev kadınlarına alafranga üslubu bir sofrayı nasıl kuracaklarını gösteren bir şema bulunur. Bu yemek kitabında hem alafranga hem de alaturka tarzda sofrâ düzenleme şemaları yer alır.⁶³¹

Tablo 3.1: II. Mahmud için Fransa'da özel üretilen gümüş ve yaldızlı sofrâ takımlarının listesi;

Sîm çatal Gurûş 179	Sîm kaşık Gurûş 180	Sîm pay çatalı Gurûş 9	Sîm kafesli bıçak Gurûş 6	Sîm tağlı bıçak Gurûş 9
Sîm kurtarma kaşığı Gurûş 36	Çorba kefçesi Gurûş 6	Yaldızlı sîm hardal kaşığı Gurûş 6	Yaldızlı sîm tuz kaşığı Gurûş 72	Sîm salça kefçesi Gurûş 6
Sîm sürâhi tablası Gurûş 67	Sîm tuz kabı Gurûş 36	Sîm saplı bıçak Gurûş 179	Ma'a kapak sîm çorba tası Gurûş 30	Ma'a kapak sîm hardal kâsesi Gurûş 6
Dört gözlü sîm rasol takımı Gurûş 4	Bilâ kapak yaldızlı sîm sürâhi karlığı Gurûş 6	Yaldızlı sîm beyaz tepsi Gurûş 6	Yaldızlı ve kulplu sîm kâse Gurûş 6	Yaldızlı sîm süt ibriği Gurûş 6
Kapaklı sîm çorba tası Gurûş 24	Kulplu sîm sürâhi Karlığı Gurûş 12	Ma'a çanak sîm billûr lengeri Gurûş 3	Bilâ kapak sîm billûr lenger Gurûş 3	Beyaz sîm tabak Gurûş 60
Sudûr sîm tabak Gurûş 47	Ayaklı limon suyu kâsesi Gurûş 6	Sîm ayaklı billûr yağdanlık Gurûş 6	Sîm ayaklı billûr tabak Gurûş 24	Sudûr sîm tabak Gurûş 354
Beyaz sîm kesir tabağı Gurûş 12	Sudûr sîm kebir tabak Gurûş 18	Beyaz sîm vustâ tabak Gurûş 36	Ma'a kapak sîm çorba tası Gurûş 24	Kulplu sîm kâse Gurûş 6
Yaldızlı sîm semâver Gurûş 1	Yaldızlı sîm kahve ibriği Gurûş 6	Yaldızlı sîm kahve ibriği Gurûş 6	Yaldızlı sîm dondurma çalgı Gurûş 6	Yaldızlı süzğü Gurûş 6

⁶³¹ Priscilla Mary Işın, *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*, s. 278-279.

Tablo 3.1. Devamı.

Yıldızlı dondurma kaşığı Gurüş 16	Yıldızlı sım şeker kâsesi Gurüş 6	Yıldızlı sım yemiş kaşığı Gurüş 144	Yıldızlı sım çatal Gurüş 142	Yıldızlı sım dondurma kaşığı Gurüş 139
Yıldızlı sım saplı bıçak Gurüş 144	Yıldızlı sım yemiş bıçağı Gurüş 144	Sım ayaklı billûr yemiş tabağı Gurüş 24	Sım çorba tabağı Gurüş 90	
Yekûn 2368				

Osmanlı arşiv belgelerinde hem özel imal edilen hem de satın alınan sofrta takımları bulunur. Sultan Mahmud'a özel Fransa'da imal olunan sım ziyafet takımlarının yani yıldızlı ve gümüş sofrta takımlarının miktarını açıklayan bir müfredat defteri bulunur. Bu müfredat defterine ait liste ise yukarıdaki tabloda belirtilir.⁶³² XIX. yüzyılda II. Abdülhamid'in misafir sofrta takımlarına ilave olunmak üzere on iki parça gümüş eşyanın padişah tarafından alındığını açıklayan bir resmi belge mühürlendi ve takdim edildi. Bu eşyaların içinde altı adet gümüşten imal edilen açılır kapanır şampanya şişesi kabı ve altı adet şarap şişesinin gümüşten imal edilen ayakları yer alır.⁶³³

Büyük ziyafetlerde kullanılan sofrta takımlarının yani örtü ve peçetelerin, düz ve beyaz olması gerekirdi. Ajurlarda ve işlemelerde aynı tonda renkler kullanılırdı. Genellikle sofrta takımları doğa tasvirleri ile süslenirdi. Kırlarda ve safiyelerde düzenlenen ziyafetlerde, renkli işlemeli peçeteler ve örtüler tercih edilirdi. Yemek masası da dikdörtgen şeklinde idi. Üzerinde beyaz keten bir örtü ve masa ile örtünün arasında masanın tahtasından tabakların kaymaması için ayrıca kalın bir bez kullanılırdı. Masanın orta kısmında yemişlik veyahut çiçeklik bulundurulurdu.⁶³⁴

⁶³² Sım: Gümüş ve gümüş para., Gurüş: Kuruş, para birimi., Keçe: Keçe., Vustâ: Orta, ortada., Yekûn: Toplam., BOA, **TS.MA.d.**, 7665, H-17-03-1255 (31 Mayıs 1839).

⁶³³ BOA, **Y.PRK.SGE**, 4-43, H-22-01-1309 (28 Ağustos 1891), s. 1-2.

⁶³⁴ Ajur: Antika, gözenek., İşli, **a.g.e.**, s. 51.

SONUÇ

Osmanlı Devleti'nin fetihçi yapısıyla elde etmiş olduğu geniş topraklar, sosyal yaşamının üzerinde etkili oldu. Ayrıca çeşitli unsurları bir arada bulunduran Osmanlı'nın her bir alanı gelişim gösterdi. Bu alanlardan biri de hiç şüphesiz mutfaktı. Osmanlı mutfak birikimli bir geçmişin ürünü olup temeli Orta Asya'ya dayanmakta idi. Osmanlı mutfak gerek beslenme kültürü açısından gerek damak zevki inceliği bakımından döneminin zirvesinde olup bugünlere kadar süre geldi. Osmanlı mutfak asıl doruk noktasını Matbah-ı Amire denilen saray mutfak ile yaşadı. Osmanlı mutfak; Balkanlar, Arap Dünyası, Kuzey Afrika, Anadolu, Kuzey Karadeniz, Kafkasya ile Ege Adaları ve Acem coğrafyasının bir kısmından etkilenecek ortaya çıkan, fakat büyük oranda Türk unsurunun alışkanlıkları ve birikimleri ile İslam'a göre şekillenen bir yapıyı ifade eder. Dolayısıyla Osmanlı mutfakındaki etkileşimin izleri Çin'den Amerika'ya, Rusya'dan Mısır'a kadar görülür. Yunan, İran ve Hitit gibi medeniyetler de Osmanlı mutfak kültürünün oluşumunda etkilidir. Ayrıca tarımsal yapı ve göçebe kültür, toplu yemek gelenekleri, sosyo-ekonomik düzey, yemeklerin bölgelere göre farklılığı gibi hususlar da mutfak kültürünün gelişiminde etkili oldu. Osmanlı mutfakında etki yaratan bir diğer olgu ise Coğrafi Keşifler idi. Yeni Dünya'dan gelen ürünler XIX. yüzyılda Osmanlı mutfakında yerini aldı ve mutfakta farklı lezzetler ortaya çıkmaya başladı. Yeni Dünya'dan gelen portakal, kırmızıbiber, bal kabağı, yer elması, mısır, yeşil fasulye, domates, patates ve hindi gibi ürünler ile Osmanlı mutfak tanışmış oldu. Osmanlı mutfakının gelişimi ve değişimi bu ürünler vasıtasıyla gerçekleşti. Bilhassa bütün dünyayı etkisi altına alan küresel süreç Osmanlı mutfak üzerinde de iz bıraktı. Osmanlı'nın geç dönemlerinde hazır gıda kullanımları görüldü ve fast food gibi yeni yeme-içme alışkanlıkları toplum hayatında yer edinmeye başladı. Günümüz Osmanlı mutfak diye bilinen mutfak ise Klasik dönemin mutfak değil, aksine gerilemenin hız kazandığı XIX. yüzyıl Osmanlı mutfakıdır. Bu yüzyılda özellikle Fransız mutfak kültürü Osmanlı mutfak üzerinde etkili oldu. Fransız Mutfak'ının model alındığı bu dönemde, Osmanlı mutfak yeni bir oluşum kazanıp yeni lezzetlerle tanışmaya başladı. Osmanlı mutfakının genel olarak İstanbul eksenli gelişen bir mutfak olduğu ve bunda başkentte yaşayan farklı dinlere mensup azınlıkların etkili olduğu da bilinir.

XIX. yüzyıl Osmanlı mutfağının devinim gösterdiği yüzyıldır. Coğrafi Keşifler, Sanayi Devrimi gibi bir takım tarihi olayların bunda etkisi oldukça fazladır. Bu yüzyılda Osmanlı sosyal hayatını ve mutfağını etkileyen kebabçı dükkânları, döner dükkânları, lokantalar, gazinolar, barlar, cafe şantanlar, oteller, pastaneler, çayhaneler, gibi yeni yeme-içme mekânları ortaya çıkmaya başladı. Bu yeni mekânlarda hem alaturka hem de alafranga lezzetler bir arada verilmeye başlandı ve Osmanlı toplumunda alaturka-alafranga ikiliği böylece ortaya çıktı. XIX. yüzyılın içecek kültürüne baktığımızda karşımıza evvela geleneksel tatlar olan çay, kahve ve boza çıkmaktadır. Ayrıca bu dönemde alkollü içkiler de toplum hayatında yaygınlık kazandı. Bu içecekler beraberinde kendi mekânlarını da getirdi. Bu mekânlar Osmanlı'nın toplumsal hayatının şekillenmesinde rol oynadı. XIX. yüzyılda geleneksel içeceğimiz olan çay yaygınlık kazandı. Çay beraberinde çay partilerini, çay davetlerini, beş çaylarını, ikindi çaylarını ve çayhaneleri getirdi. Çay partileri dönemin edebi ürünlerine de yansıdı. Çay partileri ve davetleri kadınlara sosyal bir alan oluşturdu. Ayrıca günümüzün yapı taşı olan çayhaneler bu dönemde açılmaya başladı. Çay, Osmanlı geleneksel içecekler arasında yeni olmasına karşın ilk sırada yer almayı başardı. Osmanlı'da yeni bir öğün olan kahvaltının yaygınlaşmasında yine çayın etkileri mevcuttur. Ayrıca bu dönemde semaver, çaydanlık, çay tepsisi, ince belli çay bardakları, şekerlik ve çay kaşığı gibi çay takımları ortaya çıktı. 1850'lerden sonra resmi dairelerde, sağlık kuruluşlarında ve kırlalarda çay verilip listelere eklenmeye başlandı. Osmanlı'da çay yetiştiriciliği için ilk çalışmalar XIX. yüzyılda yapıldı ancak sonuç vermedi ve çay yetiştiriciliğinin olumlu sonuçları XX. yüzyılı buldu. Osmanlı'da çaydan ziyade geçmişte daha eskiye dayanan içecek kahvedir. Bu içeceğin doğurduğu sosyal mekânlar yani kahvehaneler ve kıraathanelerin, Osmanlı'nın toplumsal hayatında tesirleri oldukça fazladır. Kahvehaneler evvela müdavimleri olan kişilerin özellikleri, meslekleri ile anıldı. Kıraathaneler, genelde aydın kesimin gittiği mekânlar idi ve burada kitap, dergi, gazete okunup bir nevi bu mekânlar kütüphane ve mektep gibi kullanıldı. Bu mekânlar Osmanlı'da en çok yasaklanan, kapatılan ve yakılan yerler olmuştur. Devlet bu mekânlara dönem dönem yasaklar getirmiş ve kimi padişahlar (IV Murat) kendi döneminde çok ağır yaptırımlar uygulamıştır. Osmanlı kahvehaneleri; politik söylemlere, devlet dedikodusu yapanlara ve hafiyelere de tanık olmuştur. Bu

kahvehaneler “*gözlem evi*” yani “*izleme ve izlenme*” mekânı olarak da bilinir. Kimi zaman bu mekânlar karar mekanizması işlevi de görmekteydi.

Kahvehaneler geçmişten günümüz Türkiye’sine kadar ataerkil yani tek bir cinsiyet üzerinden gelişim gösterdi. Osmanlı’da meyhaneler de kahvehaneler gibi yasaklara maruz kalıp alkollü içki barındıran mekânlardı. Meyhaneler toplum düzenini tehdit eden mekânlar olarak iktidarın gözetiminde tutulduğu en tehlikeli yerlerden biri idi. Bu dönemde içki üretiminin yapıldığı fabrikalar açılmaya başladı. Meyhaneler ruhsatlı ve ruhsatsız olarak iki şekilde sınıflandırıldı. Ayrıca bu dönemde devlet meyhanelerden vergi sistemi ile gelir elde etti. XIX. yüzyıl Osmanlı’sında meyhaneler, kahvehaneler, çayhaneler, bozahaneler, pastaneler, lokantalar, oteller ve kafe gibi dış mekânlar insanlar arasında sosyal bağların güçlenmesini sağladı.

Osmanlı’da toplumsal düzenin ve disiplinin sağlanması için âdâb-ı muâşeret kuralları uygulandı. Bu kuralların uygulandığı alanlardan biri de sofra âdâb-ı idi. Sofra kuralları sosyal yaşamda, toplumsal terbiyenin bir göstergesi olarak kabul edilir. Gerek aile, dost, akraba gerekse de özel ve resmi amaçlı düzenlenen ziyafetlerde sofra kurallarına riayet etmek gerekir. Sofra âdâb-ı toplumsal yaşayış kültür ve medeniyetler arasında sıkı bir bağ kurmaktadır. Sofra âdâb-ı kentte yahut köyde yaşamaya göre değişkenlik gösterir. Bu kurallar toplumdaki uygarlık seviyesinin bir göstergesidir. Değişen ve gelişen zaman karşısında, sofra adabının da dönüşüm geçirdiği görülür. Genellikle Osmanlı toplumunda sofra âdâb-ı Avrupa eksenli olarak dönüşüme uğradı. XIX. yüzyıl ve sonrası dönemde, alafranga sofra düzeni uygulanmış ve sofra adabı da Avrupa sofra düzenine göre dönüşüme uğramıştır. Osmanlı sofrasının ilk dönüşüm evreleri II. Mahmud döneminde gerçekleşti. Bu dönemde sininin yerini masa, sedirin yerini ise sandalye aldı. Sofra takımlarına; kahve, çay ve yemek takımları gibi porselen takımları eklendi. Ayrıca sofraya çatal ve bıçak gibi metal, gümüş ve altın takımlar da dâhil oldu. Sofra âdâb-ı da değişen sofra düzeni karşısında yeni bir şekil aldı.

Osmanlı’nın sosyo- kültürel yapısına ait gelenekten gelen ve bugüne ışık tutan kültür birikimleri, köklü bir toplumun değişmez öğeleridir. Osmanlı sofra kültürü, gelişen ve değişen zaman şartları ve üç kıtaya yayılan geniş sınırları dâhilinde, kurallar ve uygulamalar bağlamında, dönemsel farklılık gösterse de uzun bir zaman diliminde, yaygınlaşmış ve oturmuş bir kültür birikimine işaret eder. Bazı araştırmacılar ve

yazarlar tarafından Osmanlı sofra âdâb-ı ve onun bir parçası olan yemek kültürü eleştirilip Osmanlı kültürü ilkel bir kültür olarak tanıtılmaya çalışıldı. Hâlbuki Osmanlı-Türk sofra kültürü ve onun tamamlayıcısı olan yemek kültürü, gerek yemek çeşitliliği ve Gastronomik nitelikleri, gerek sosyolojik alt yapıları ve gerekse sofra adabı gibi diğer tüm olgularla bir bütün olarak ele alınmalı, araştırılmalı ve uluslararası tanıtımlara ve çalışmalara konu edilmeli. Osmanlı mutfağı Modern Türk mutfağının yapı taşı oluşturup günümüze kadar gelmesini sağladı. Ancak değişen zaman koşulları ve dış mekân uygulamaları bu mutfak birikimini oldukça olumsuz etkiledi. Bu yüzden geleneklerimize, göreneklerimize, mutfağımıza ve soframıza daha çok sahip çıkıp yok olmasına izin vermemeliyiz.

Modernleşme sürecinde Osmanlı toplumunda saray, konak, köşk ve hanelerde yeni odaların tesis edilmesi, yemek yenilen mekânların ortaya çıkmasını sağladı. Evlerde sininin yerini masaların alması beraberinde evlerde yemek odalarının dizayn edilmesini getirdi. Binaenaleyh değişen ve gelişen Osmanlı’da, salon hayatı algısı ortaya çıkmaya başladı. Yemek yemek için evlerde ayrı bir alanı oluşturan salonlar, akabinde dış mekân yeme-içme olgusunu da getirdi. Böylelikle evlerde verilecek davetlerde yemek odalarının küçük gelmesi, insanları dış mekânlarda yeme-içmeye yöneltti. Lokantalar, pastaneler, otel lobileri bu davetler için daha cazip hale geldi. Salonlarda ve dış mekânlarda verilen davetlerde kadın-erkek ayrımının az da olsa ortadan kalktığı görülür. Davetlerde kadın ve erkekler bir arada yemek yemeye başladı. Sofra olgusu kadınların hayatının değişmesinde bir dönüm noktası haline geldi. Batılılaşmayla birlikte yemek davetlerinde Osmanlı kadınının yemekteki varlığı ve giyimi dikkat çekmeye başladı. Sofranın geçirmiş olduğu bu dönüşüm, kadının toplumsal konumunu da değiştirdi. Sofralarda yer almaya başlayan kadınların giyimleri, Avrupalı tarzda değişip hatta kadınları dekolteli giyinmeye bile yöneltti.

KAYNAKLAR

ARŞİV BELGELERİ

BOA, *C.SM.*, 152-7608, 66-3335, 7-344.

BOA, *DH.EUM.MTK.*, 80-65.

BOA, *HAT*, 1364-53975, 524-25570, 827-37475.

BOA, *HR.İM.*, 230-46.

BOA, *MF.MKT.*, 1244-49.

BOA, *TS.MA.d.*, 7665.

BOA, *TS.MA.e*, 660-4.

BOA, *Y.EE.d.*, no. 326.

BOA, *Y.PRK.HH*, 12-13, 2-36.

BOA, *Y.PRK.SGE*, 4-43.

SÜRELİ YAYINLAR

Adab-ı Muaşeret Notları: Aile Hayatı/Muallimlerin Ücretleri-Muallimlerin Vazifeleri-Aile Hayatında Hizmetçiler-Hizmetçilerin Odaları-Hizmetçilerin Sofrası. İctihad, 22(234), 4448-4453.

Adab-ı Muaşeret-Sofrada. Harb Malülleri Mecmuası, 2 (9), 70-71.

SEYAHATNAMELER VE HATIRALAR

D'Ohsson, M., (1972). *XVIII. Yüzyıl Türkiye'sinde Örf ve Adetler.* çev. Zehran Yüksel. Tercüman 1001 Temel Eser 3, İstanbul.

de Miranda, F., (1965). *Venezuela'lı General Miranda'nın Türkiye'ye Dair Hâtıraları-Yazar ve Seyyah Jean Chardin'in Anlattığı Kalp Para Ticareti-Comte de Cesy Dördüncü Murad Tarafından Atanan Fransa Elçisi.* çev. Fuad Carım. Berksoy Matbaası, İstanbul.

De Tott, B., (1978). *18. Yüzyılda Türkler: Türkler ve Tatarlara Dair Hâtıralar.* çev. Mehmet Reşat Üzmen. Tercüman Yayınları, İstanbul.

- Dernschwam, H., (1992). *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*. çev. Yaşar Önen. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara.
- Durand de Fontmagne, La Baronne, (1977). *Kırım Harbi Sonrasında İstanbul*. çev. Gülçiçek Soytürk. Kervan Kitapçılık (Tercüman 1001 Temel Eser), İstanbul.
- Gerlach, S., (2007). *Türkiye Günlüğü 1577-1578*. çev. Türkis Noyan. Kitap Yayınevi, İstanbul, C. II.
- Mantran, R., (1991). *XVI. ve XVII. Yüzyılda İstanbul'da Gündelik Hayat*. çev. Mehmet Ali Kılıçbay. Eren Yayıncılık, İstanbul.
- Pardoe, M.J., (1997). *18. Yüzyılda İstanbul*. çev. Bedriye Şanda. İnkılap Kitabevi, İstanbul.
- Ricaud, (T.Y.). *Türklerin Siyasi Düsturları*, haz. M. Reşat Uzman. Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul.
- Thevenot, J., (1987). *1655-1656'da Türkiye*. çev. Nuray Yıldız. Tercüman 1001 Temel Eser, İstanbul..
- Walsh, R., (2021). *İrlandalı Bir Vaizin Gözüyle II. Mahmud İstanbul'u*. çev. Zeynep Rona. Kitap Yayınevi, İstanbul.

KİTAP VE KİTAP BÖLÜMLERİ

- Abdülaziz Bey, (1995). *Osmanlı Adet, Merasim ve Tabirleri*, haz. Kazım Arısan-Duygu Arısan Günay. Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, I.
- Ahmet Mithat Efendi, (2016). *Avrupa Adab-ı Muaşeretini Yahut Alafranga*, haz. Fazıl Gökçek. Dergâh Yayınları, İstanbul.
- Akman, M., Mete, M., (1998). *Türk ve Dünya Mutfakları*. Selçuk Üniversitesi Basımevi, Ankara.
- And, M., (2012). *16. Yüzyılda İstanbul: Kent-Saray-Günlük Yaşam*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Aracı, Ü. E., (2016). *Türk Mutfağı. Gastronomi ve Turizm*, ed. Hülya Kurgun-Demet Bağırhan Özşeker. Detay Yayıncılık, Ankara, 121-136.
- Asımgil, S., Şahin, M., (2004). *Mutfak Kültürü*. Timaş Yayınları, İstanbul.

- Ay, S., (2012). *İstanbul Kahvehaneleri. İstanbul'un Kahvehanelerinden*, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları, İstanbul, 18-37.
- Ayverdi, S., (1971). *İstanbul Geceleri*. Baha Matbaası, İstanbul.
- Bardakçı, M., (2006). *Şahbaba*. İnkılâp Kitabevi, İstanbul.
- Baykara, T., (2001). *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*. Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, Ankara.
- Belge, M., (2018). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İletişim Yayınları, İstanbul.
- Bilgin, A., (2003). *Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl). Yemek Kitabı*, haz. M. Sabri Koz. Kitabevi Yayınları, İstanbul, 78-118.
- Bilgin, A., (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*. Kitabevi Yayınları, İstanbul.
- Bilgin, A., (2015). *Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı. Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 71-91.
- Bilgin, A., (2015). *Klasik Dönem Osmanlı Sarayında Kullanılan Mutfak ve Sofra Gereçleri. Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 283-304.
- Bilgin, A., (2019). *Mutfak ve Sofra Araç Gereçleri. Osmanlı Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Sibel Öncel. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 146-170.
- Bilgin, A., (2019). *Saray Mutfağı. Osmanlı Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Sibel Öncel. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 26-48.
- Bilgin, A., Samancı, Ö., (2010). *II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı. II. Mahmud: Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul*, ed. Coşkun Yılmaz. Avrupa Kültür Başkenti, İstanbul, 325-351.
- Bilgin, A., Samancı, Ö., (2015). *Giriş ve Teşekkür. Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 9-13.
- Bober, P. P., (2014). *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*. çev. Ülkün Tansel. Kitap Yayınevi, İstanbul.

- Boratav, P. N., (2007). *Nasreddin Hoca*. ed. Aylin Eroğlu. Kırmızı Yayınları-5 Baskı, İstanbul.
- Bozkurt, F., (2015). *Sofrada Çatal-Bıçak Kullanımı Yahut Osmanlı Sofra Âdâbının Değişimi. Kültürümüzde “Âdâb-ı Muâşeret”*, haz. Azmi Özcan Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik, 27-38.
- Braudel, F., (2004). *Maddi Uygarlık: Gündelik Hayatın Yapıları*. çev. Mehmet Ali Kılıçbay. İmge Kitapevi Yayınları-2. Baskı, Ankara.
- Brillat-Savarin, J. A., (2018). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. çev. Heval Buçak. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Cebeci, D., (2017). *Tanzimat ve Türk Ailesi*. Panama Yayınevi, Ankara.
- Ceylan, Ö., (2007). *Türk’ün Vefalı İçeceği Boza. Acısıyla Tatlısıyla Boza*, ed. Ahmet Nezihi Turan. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 47-58.
- Çetin, A., (2015). *Karahanlı-Selçuklu-Memlük Çizgisinde Türk Mutfağı. Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 27-37.
- Çoruk, A. Ş., (2015). *Osmanlı İstanbul’unda Halkın Eğlence Hayatı. Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, ed. Coşkun Yılmaz, Feridun Emecen, Yunus Uğur. İSAM ve Kültür AŞ Projesi, İstanbul, IV, 292-313.
- Değirmenci, T., (2015). *Kahve Bahane, Kahvehane Şahane: Bir Osmanlı Kahvehanesinin Portresi. Bir Taşım Keyif: Türk Kahvesinin 500 Yıllık Öyküsü*, ed. Ersu Pekin. Kültür Bakanlığı Yayınları, Ankara, 119-137.
- Doğan, C., (2021). *“Öteki” Modernleşme İstanbul’da Gündelik Hayat, Toplumsal Cinsiyet ve Marjinalitenin Sınırları (1830-1930)*. Kitabevi Yayınları-1. Baskı, İstanbul.
- Doğan, F., (2015). *Osmanlı Devletinde Zeytinyağı Üretimi ve Tüketimi. Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 231-241.
- Doğan, N., (1994). *Ders Kitapları ve Sosyalleşme (1876-1918)*. Bağlam Yayınları, İstanbul.

- Ekin, Ü., (2015). *Bal: Eski Bir Tadın Osmanlı İmparatorluğunda Üretim ve Tüketimi. Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 165-177.
- Eksen, İ., (2008). *İstanbul'un Tadı Tuzu: Saray Sofralarından Sokak Yemeklerine*. Everest Yayınları, İstanbul.
- Elias, N., (2017). *Uygarlık Süreci (Batılı Dünyevi Üst Tabakaların Davranışlarındaki Değişmeler)*. çev. Ender Ateşman. İletişim Yayınları, İstanbul, I.
- Erdoğan, İ., (2021). *Keyif, Günah ve Suç Arasında Osmanlı'da Meyhaneler ve Müdavimleri*. Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.
- Faruqi, S., (2005). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam (Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla)*. çev. Elif Kılıç. Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul.
- Gelibolulu Mustafa Âli, (1978). *Görgü ve Toplum Kuralları Üzerinden Ziyâfet Sofraları (Mevâidü'n-Nefâis Fi Kavâidi'l Mecâlis)*. haz. Orhan Şaik Gökyay. Kervan Kitapçılık (Tercüman 1001 Temel Eser), İstanbul, I.
- Gürsoy, D., (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Işın, E., (1995). *İstanbul'da Gündelik Hayat: İnsan, Kültür ve Mekân İlişkileri Üzerine Toplumsal Tarih Denemeleri*. İletişim Yayınları, İstanbul.
- Işın, P. M., (2008). *Gülbeşeker*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Işın, P. M., (2020). *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*. çev. Ahmet Fethi Yıldırım. Vakıf Bank Kültür Yayınları, İstanbul.
- Işın, P. M., (2020). *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*. Kitap Yayınevi, İstanbul.
- İşli, E. İ. (der.), (2020). *Âdâb-ı Taâm: Osmanlıca Âdâb-ı Muâşeret Kitaplarında Sofra ve Yemek*. ed. Güzin Yalın. İletişim Yayınları, İstanbul.
- Kafesoğlu, İ., (2009). *Türk Milli Kültürü*, Ötüken Yayınları, İstanbul.
- Kalyoncu, H., (2021). *Osmanlı Sofra Kültürü ve Resim Sanatında Görülen Sofra Sahneleri. Sosyal ve Beşeri Bilimlerde Araştırma ve Değerlendirmeler*, ed. İrfan Ertekin-Oğuz Diker-Elif Ural. Gece Kitaplığı, Ankara, III, 1-20.

- Karakışla, Y. Z., (2015). *Eski Zamanlar, Eski İnsanlar*. Doğan Kitap, İstanbul.
- Karal, E. Z., (2011). *Osmanlı Tarihi (Islahat Fermanı Devri 1861-1876)*. Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, VII.
- Karay, R. H., (2009). *Üç Nesil Üç Hayat*. İnkılap Kitabevi, İstanbul.
- Kayaoğlu, İ.G., (1998). *Eski İstanbul'da Gündelik Hayat*. Aksoy Yayıncılık, İstanbul.
- Kınalızâde Ali Efendi, (tsz.). *Devlet ve Aile Ahlâkı*. haz. Ahmet Kahraman. Kervan Kitapçılık (Tercüman 1001 Temel Eser 69), İstanbul.
- Kırlı, C., (2018). *Kahvehaneler: 19. Yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nda Kamuoyu. Osmanlı Kahvehaneleri: Mekân, Sosyalleşme, İktidar*, haz. Ahmet Yaşar. Kitap Yayınevi, İstanbul, 111-136.
- Koçu, R. E., (1971). *Tarihimizde Garip Vakalar*. Varlık Yayınları, İstanbul.
- Koçu, R. E., (2015). *Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri*. Doğan Kitap, İstanbul.
- Közleme, O., (2012). *Türk Mutfak Kültürü ve Din*. Rağbet Yayınları, İstanbul.
- Kurt, B., (2016). *19. Yüzyılda Fatih Sultan Mehmed Külliyesi Civarında İçki Tüketimi ve Satışını Önleme Çabaları. Fatih Sultan Mehmed Han ve Dönemi*, ed. Ayşenur Bilge Zafer. Gaye Kitabevi, Bursa, 449-464.
- Kut, G., (2021). *Ağız Tadı: Türklerde Yemek Kültürü-Eski Türk Edebiyatı Araştırmaları*. haz. Fatma Büyükkarcı Yılmaz. Simurg Yayıncılık, İstanbul, IV.
- Kuzucu, K., (2015). *Osmanlı İçecek Kültüründe Yeni Bir Tat Olarak Çay. Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 243-259.
- Kuzucu, K., (2019). *İçecek Kültürü. Osmanlı Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Sibel Önçel. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 120-145.
- Lefebvre, H., (2014). *Mekânın Üretimi*, çev. Işık Ergüden. Sel Yayıncılık, İstanbul.
- Lütfi Simâvi, *Tesrîfât ve Âdâbı Muâşeret*. haz. Fatih Tetik. TBMM Basımevi, Yayın No. 59-3. Baskı, Ankara.

- Mansel, P., (2010). *Osmanlıların Son Yılları Sultanların İhtişamı*. çev. Nigar Alemdar. Everest Yayınları, İstanbul.
- Meriç, N., (2000). *Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi*. Kaknüs Yayınları, İstanbul,
- Okay, M.O., (1969). *İlk Türk Pozitivist ve Natüralist Beşir Fuad*. Hareket Yayınları, İstanbul.
- Onaran, B., (2019). *Mutfakta Tarih: Yemeğin Politik Serüvenleri*. İletişim yayınları, İstanbul.
- Ortaylı, İ., (1986). *İstanbul Albümünden Parçalar. İstanbul'dan Sayfalar*, Hil Yayınları, İstanbul, 9-18.
- Ögel, B., (1985). *Türk Kültür Tarihine Giriş (Türklerde Yemek Kültürü)*. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, IV.
- Özlem, D., (2018). *Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi*. Doğu Batı Yayınları, Ankara.
- Öztürk, N., (2011). *Saray Penceresinden 14-15. Yüzyıl Osmanlı Sosyal Hayatı*. Yitik Hazine Yayınları, İstanbul.
- Pedani, M. P., (2018). *Osmanlı'nın Büyük Mutfacı: Tat ve Kültürün Tarihi*, çev. Gökçen Karaca Şahin. Hece Yayınları, Ankara.
- Rebora, G., (2003). *Çatal Kültürü: Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*. çev. Çağla Şeker. Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Samancı, Ö., (2015). *Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler. Türk Mutfacı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 307-325.
- Samancı, Ö., (2015). *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü. Türk Mutfacı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 199-217.
- Samancı, Ö., (2015). *Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul ve Mutfak Kültürü. Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi (Toplum)*, ed. Feridun M. Emecen-Coşkun Yılmaz. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Araştırmaları Merkezi (İSAM), İstanbul, IV.

- Samancı, Ö., (2016). *XIX. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme İçme Alışkanlıkları. Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, ed. Suraiya Faroqhi-Christoph K. Nevmann. Alfa Yayınları, İstanbul, 185-208.
- Samancı, Ö., (2018). *Geç Dönem Osmanlı Saray Mutfak Kültüründe Ziyafetler ve Yemekler. Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü*, ed. Mükerrerrem Bedizel Zülfikar Aydın-Ravza Aydın. Mahya Yayınları, İstanbul, 339-356.
- Samancı, Ö., (2019). *Osmanlı Mutfağında Modernleşme. Osmanlı Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Sibel Önçel. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 172-193.
- Samancı, Ö., Sauner-Leroy, M.H., (2018). *Mütareke Döneminde İstanbul'da Beyaz Ruslar ve Yemek Kültürüne Olan Etkileri. 100. Yılında Sovyet İhtilali ve Türk Dünyası*, ed. Yunus Koç-Mikail Cengiz. Hacettepe Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yayınları, Ankara, 409-417.
- Sandıkçıoğlu, T., (2018). *Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi. Türk Mutfak Kültürü*, ed. Alev Dünder Arıkan. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 2-21.
- Sandıkçıoğlu, T., (2018). *Türk Mutfak Kültürü ile Diğer Mutfakların Etkileşimi. Türk Mutfak Kültürü*, ed. Alev Dünder Arıkan. T.C. Anadolu Üniversitesi Yayınları, Eskişehir, 140-161.
- Sarı, N., (2015). *Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam. Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 137-151.
- Sauner, Marie-Helene, (2015). *"Kalbe Giden Yol Mideden Geçer": Günümüz Türkiye'sinin Beslenme Alışkanlıkları. Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları-2. Baskı, Ankara, 261-279.
- Schivelbusch, W., (2020). *Keyif Verici Maddelerin Tarihi*. çev. Zehra Aksu Yılmaz, Kırmızı Kedi Yayınevi, İstanbul.
- Scott, J. C., (1995). *Tahakküm ve Direniş Sanatları: Gizli Senaryolar*, çev. Alev Türker. Ayrıntı Yayınları, İstanbul.

- Singer, A., (2015). *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi*. çev. Pelin Tünaydın. Kitap Yayınevi, İstanbul.
- Şakul, K., (2015). *Payitaht Halkı ve Siyaset. Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi (Siyaset ve Yönetim-I)*, ed. Feridun M. Emecen-Coşkun Yılmaz. İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş., İstanbul, II, 94-121.
- Şavkay, T., (2000). *Osmanlı Mutfağı*. Şekerbank Yayınları, İstanbul-2. Baskı.
- Şengül, S., Çakır, A., Çakır, G., (2015). *Yöresel Mutfaklar*. Tramep Yayınevi, Ankara.
- Tanpınar, A.H., (2011). *Beş Şehir*. Dergâh Yayınları-29. Baskı, İstanbul.
- Taşagıl, A., (2015). *Kök Tengri'nin Çocukları: Avrasya Bozkırlarında İslam Öncesi Türk Tarihi*. Bilge Kültür Sanat Yayınları, İstanbul, 2015
- Tayyârzâde Atâ, (2010). *Osmanlı Saray Tarihi: Târih-i Enderûn*. haz. Mehmet Arslan. Kitabevi Yayınları, İstanbul, I.
- Tez, Z., (2012). *Lezzetin Tarihi*, Hayykitap-2. Baskı, İstanbul.
- Trepanier, N., (2015). *14. Yüzyıl Anadolu'sunda Yemek Kültürü. Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 57-67.
- Tufan, Ö., (2015). *Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü. Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 125-135.
- Uğur, A., (2019). *"Osmanlı Hanımları" Mutfakta: Osmanlıca Kadın Dergilerinde Yemek ve Mutfağa Dair Makaleler*. İletişim Yayınları, İstanbul.
- Ülken, H. Z., (1994). *Türkiye'de Çağdaş Düşünce Tarihi*. Ülken Yayınları, İstanbul.
- Ünsal, A., (2015). *Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi Olarak Yemeğin Sembolizmi. Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin- Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 179-195.
- Ünsal, A., (2020). *İktidarların Sofrası-Yemek, Siyaset ve Simgesellik*. Everest Yayınları, İstanbul.

- Yaşar, F. T., (2016). *Alafranga Halleri: Geç Dönem Osmanlı'da Adab-ı Muaşeret*. Küre Yayınları, İstanbul.
- Yerasimos, M., (2015). *Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları. Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin-Özge Samancı. T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 219-229.
- Yerasimos, M., (2019). *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. Boyut Yayıncılık, İstanbul.
- Yerasimos, M., (2019). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi 'nde Yemek Kültürü-Yorumlar ve Sistematik Dizin*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Yerasimos, S., (2002). *Sultan Sofraları: 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Yılmaz, F., (2015). *Siyaset, İsyan ve İstanbul (1453-1808). Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi (Siyaset ve Yönetim-I)*, ed. Feridun M. Emecen-Coşkun Yılmaz. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Araştırmaları Merkezi (İSAM), İstanbul, II, 122-173.

TEZLER

- Ak, K., (2007). *Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları*. Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Bilge, E., (2010). *Evliya Çelebi'den Hareketle Kahvehanelerden Cafelere Dönüşüm*. Yüksek Lisans Tezi, T.C. Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Halk Bilimi Ana Bili Dalı, Ankara.
- Bozkurt, F., (2011). *Tereke Defterleri ve Osmanlı Maddi Kültüründe Değişim (1785-1875 İstanbul Örneği)*. Doktora Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- Çetinkanat, Z.E., (1997). *Türk Kahve Kültürü ve Kahve Takımları*. Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Seramik ve Cam Ana Sanat Dalı, İstanbul.
- Çokuğraş, I., (2013). *İstanbul'da Marjinalite ve Mekân (1789-1839): Bekâr Odaları ve Meyhaneler*. Doktora Tezi, T.C. Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri

Enstitüsü Mimarlık Ana Bilim Dalı Mimarlık Tarihi ve Kuramı Programı, İstanbul.

Çubuk, R., (2011). *Şer'iyye Sicillerindeki Tereke Kayıtlarına Göre XIX. Yüzyıl Sonlarında Osmanlı Kırsal Toplumu Hakkında Bir Araştırma (Uşak Kazası Örneği: 1880-1883)*. Yüksek Lisans Tezi, Uşak Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Uşak.

Dilsiz, B., (2010). *Türkiye'de Gastronomi ve Turizm (İstanbul Örneği)*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, İstanbul.

Er, E. C., (1998). *Çay Kültürü ve Buna Bağlı Olarak Endüstriyel Üretim Çay Takımlarının İncelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik Ana Bilim Dalı, Eskişehir.

Erdinçli, İ., (2012). *Tanzimat'tan I. Dünya Savaşı'na Kadar Osmanlı'da Birahaneler ve Birahanecilik (İstanbul ve İzmir Örneği)*. Yüksek Lisans Tezi, Süleyman Demirel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Isparta.

Kantar, M., (2015). "Arkeolojik Mirasın Sürdürülebilirliği-Bomonti Bira Fabrikası", *T.C. Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Arkeoloji Bölümü Final Sunumu*, İstanbul.

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

Kılıç, R., (2015). *Osmanlı Toplumunda Kahvehaneler*. Yüksek Lisans Tezi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Anabilim Dalı, Nevşehir.

Köse, E., (2014). *Sadberk Hanım Müzesi Teşhirindeki Sınırlı Sayıda Kütahya Çini Koleksiyonunun Belgelenmesi*. Yüksek Lisans Tezi, Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü El Sanatları Eğitimi Ana Bilim Dalı, Ankara.

Kuru, L., (2006). *29 Numaralı Edirne Şer 'iye Sicili*. Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Edirne.

- Okday, S., (2009). *Reşat Ekrem Koçu'nun Eserlerinde İstanbul Folkloru*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, İstanbul.
- Orkun, N. D., (2009). *Küreselleşmenin Getirdiği Yemek Kültürü: İstanbul Beyoğlu: 2002-2009*, Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İletişim Bilimleri Ana Bilim Dalı, İstanbul.
- Solmaz, F., (2018). *Kültürel Etkileşimin Yeni Dünya'nın Keşfiyle Osmanlı Saray Mutfağı Özelinde Anadolu Yemek Kültürüne Etkisi*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Arel Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Medya ve Kültürel Çalışmalar, İstanbul.
- Sökmen, C., (2010). *Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gazetecilik Anabilim Dalı, İstanbul.
- Sürek, C., Tuncel, E., (2020). *Osmanlı Saray Mutfağı*. Tarih Semineri, Bursa Uludağ Üniversitesi Fen-Edebiyat Fakültesi, Bursa.
- Şahbaz, S., (2007). *Geçmişten Günümüze Kahvehaneler, Kahvehanelerin Sosyal Yaşamdaki Yeri ve Önemi: Aydın Merkez Örneği*, Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Tunalı, R., (2006). *Yahudilik, Hristiyanlık ve İslam'da İçki*. Yüksek Lisans Tezi, Uludağ Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Ana Bilim Dalı, Bursa.
- Tunç, Ş., (2014). *Osmanlı Payitahtında Kahvehane ve Kahvehane Kültürünün Yeri*. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İstanbul Araştırmaları Ana Bilim Dalı, İstanbul.
- Türker, A., (2019). *19. Yüzyılda Yabancı Seyyahlara Göre Osmanlı Devleti'nde Kahvehaneler*, Yüksek Lisans Tezi, Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Ana Bilim Dalı, Gümüşhane.
- Yar, H. S., (2008). *Osmanlı Sarayında Mutfak Kültürü ve Sofra Gelenekleri*. Yüksek Lisans Tezi, Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

Yıldız, H., (2018). *Kaybolan Mahalle Kültüründe Eski İstanbul Kahvehaneleri*. Yüksek Lisans Tezi, T.C. Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sinema-TV Ana Sanat Dalı, İstanbul.

MAKALELER

Açıkgöz, N., (2009-2010). *Türkülerin Merkez Üssü: Semai Kahveleri*. Bizim Külliye-Kültür Sanat ve Edebiyat Dergisi, Ankara, (42), 10-12.

Akbulak, U., (2015). *Tanzimat ve Meşrutiyet Dönemlerinde Kahvehanelerde Kaynaklanan Sosyal Sorunlara Dair Bazı Tespitler*. Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi (TAED), Erzurum, (54), 561-583.

Akın, G., Özkoçak, V., Gültekin, T., (2015). *Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi*. Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi, (30), 33-51.

Alçay, A.Ü., Yalçın S., (2015) *Orta Asya'dan Anadolu'ya Kurutulmuş Gıdalar*. ABMYO Dergisi, İstanbul, (40), 83-93.

Baştan, Y.K., (2009). *Sufi Şarabından Kapitalist Metaya Kahvenin Öyküsü*. Akademik Bakış Dergisi, 2(4), 43-86.

Bayartan, M., (2005). *Osmanlı Şehrinde Bir İdari Birim: Mahalle*. İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Coğrafya Bölümü Dergisi, İstanbul, (13), 93-107.

Biber, S., (1990). *Türk Mutfağının Tarihsel Gelişim Süreci İçerisindeki Değişimi ve Bugünkü Durumu*. Beslenme ve Diyet Dergisi/ J. Nutr. and Diet., Ankara, 19(2), 251-260

Bilgin, A., (2010-2011). *Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü*. Akademik Araştırmalar Dergisi, İstanbul, 1(47-48), 229-245.

Candar, H., (2019). *Türklerde Orun ve Ülüş Meselesi*. TURAN-SAM (TURAN Stratejik Araştırmalar Merkezi) Uluslararası Bilimsel Hakemli Dergisi, 11(42), 390-394.

- Çolak, F., (2021). *Osmanlı Devleti'nin Son Yıllarında Anadolu'da Zeytin ve Zeytinyağı Üretim ve İhracatı (1908-1922)*. Akademik Tarih ve Düşünce Dergisi, 8(2), 627-650.
- Daniş, H.E., (2011). *Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemi'nde Kahvehaneler: Sosyal ve Siyasal Yaşamın İncelenmesi*. Akademik Bakış Dergisi, Kırgızistan, (27), 1-16.
- Demirgöl, F., (2018). *Çadırdan Saraya Türk Mutfağı*. Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi, 3(1), 105-125.
- Doğan, E. (2010). *Eski Anadolu Türkçesi Döneminde Yapılan Kâbus-nâme Çevirileri Üzerine*. Türk Dili ve Edebiyatı Dergisi, 43(43), 35-56.
- Duvarcı, A., (2012). *Kültürümüzde İstanbul Kahvehaneleri ve Halk Edebiyatına Katkıları*. Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi, Batman, 1(1), 75-86.
- Ediz, İ., (2008). *Osmanlı'dan Cumhuriyet'in İlk Yıllarına Kahvehaneler ve Sosyal Değişim*. Sakarya Üniversitesi Fen Edebiyat Dergisi, Sakarya, 10(8), sy. 1, 179-189.
- Erdinçli, İ., (2020). *Sarhoşluktan Keyif Haline: Osmanlı İstanbul'unda İçki İçme ve Meyhane Adabı*. Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi (OTAM), (47), 21-44.
- Erdinçli, İ., (2020). *Yasaklardan Modern Denetime: Osmanlı Devleti'nin İçki Tüketimine ve Meyhanelere Yaklaşımı*. Cumhuriyet Tarihi Araştırmaları Dergisi (CTAD), Ankara, Yıl. 16, (31), 1-32.
- Ertaş, Y., Karadağ, M.G., (2013). *Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri*. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi/Gümüşhane University Journal of Health Sciences, Gümüşhane, 2(1), 117-136.
- Esenbel, E., (2000). *Türk ve Japon Modernleşmesi: Uygarlık Süreci Kavramı Açısından Bir Mukayese*. Toplum ve Bilim, Birikim Yayınları, İstanbul, (84), 18-36.

- Girgin, G.K., Oflaz, M., Karaman, N., (2017). *Türk Cumhuriyetlerinden Gelen Öğrencilerin Türk Mutfağı Hakkındaki Görüşlerinin Belirlenmesi*. Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi, 6(5), 97-111.
- Goode, J., (2005). *Yemek*. çev. Fatih Mormenekşe. Milli Folklor, Yıl: 17, (67), 172-176.
- Gözler, M.Z., (2014). *Türkler 'de Çay ve Kahve Kültürü'*, Türk Yurdu, Yıl. 103, (320), <https://www.turkyurdu.com.tr/yazar-yazi.php?id=150>
- Güler, S., (2010). *Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları*. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Kütahya, (26), 24-30.
- Harmandar, S., (2020). *19. Yüzyılda İstanbul'da Değişen Eğlence Anlayışı ve Yeni Eğlence Mekânları*. Erzurum Teknik Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi ETÜT, Erzurum, (1), 114-137.
- Hatipoğlu, A., Batman, O., (2014). *Osmanlı Saray Mutfağı'na Ait Gastronomik Unsurların Günümüz Türk Mutfağı İle Kıyaslanması*. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi/ Journal of Travel and Hospitality Management, 11(2), 62-74.
- Kaya, F., Akpınar, E., *Kutadgu Bilig'de Türk Yemek Adabı ve Kültürü*. Turkish Studies International Periodical for the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic Volume 12(21), Ankara, 335-348.
- Kılıç, S., Albayrak, A., (2012). *İslamiyet'ten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler*. Turkish Studies-International Periodical For The Languages and History of Turkish or Turkic, Ankara, 7(2), 707-716.
- Kırlı, C., (2000). *Kahvehaneler ve Hafiyeler: 19. Yüzyıl Ortalarında Osmanlı'da Sosyal Kontrol*. Toplum ve Bilim, No:83, 58-79.
- Kırlı, C., (2009). *Osmanlı Modernleşme Sürecinde Havadis Journalleri: Sultan ve Kamuoyu*. Toplumsal Tarih Dergisi, İstanbul, No. 187, 14-19.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., (2014) *Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler*. AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 14(3), 191-210.

- Maydaer, S., (2008). *XVII. Yüzyılda Bursa’da Emekli Bir Kadı: Baldırzade Oğlu Derviş Mehmed Efendi ve Serveti*. Uludağ Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi, Bursa, 17(2), 569-592.
- Nakiye, (15 Teşrinisani 1329-28 Kasım 1913). *Fenn-i İdare-i Beytiyye-Arap Sabunu-Ütü, Kola-Yatak Takımı-Alafranga Sofralar*. Mektep Müzesi, 1(9), 298-305.
- Nakiye, (15 Teşrinisani 1329-28 Kasım 1913). *Fenn-i İdare-i Beytiyye-Alaturka Sofra-Alaturka Sofralarda El Yıkamak*. Mektep Müzesi, 1(10), 326-334.
- Önçel, S., (2015). *Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler*. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(4), 33-44.
- Rönu, A., (1952). *Çatalın Tarihçesi ve Eski Zamanlarda Sofra Terbiyesi*. Resimli Tarih Mecmuası, Tan Matbaası, İstanbul, 3(27), 1370-1372.
- Samancı, Ö., (2006). *19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. Yemek ve Kültür, Çiya Yayınları, İstanbul, (4). 36-60.
- Samancı, Ö., (2006). *Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Yılları Arasında Düzenlenen On Dört Ziyafet Mönüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme*. Yemek ve Kültür, Çiya Yayınları, İstanbul, No. 8, 48-62.
- Samancı, Ö., (2013). *Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka-Alafranga İkilemi*. Toplumsal Tarih, No. 231, 22-28.
- Samancı, Ö.,(2009). *Osmanlı Kültüründe Öğün Zamanları ve Kahvaltı*. Yemek ve Kültür, ed. Özge Açikkol, Çiya Yayınları, (16), 78-84.
- Sarioğlu, M., Cevizkaya, G., (2016). *Türk Mutfak Kültürü: Şerbetler*. Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi (ODÜSOBİAD), 6(14), 237-250.
- Şanlıer, N., Cömert, M., Özkaya, F.F., (2012). *Gençlerin Türk Mutfağına Bakış Açısı*. Milli Folklor Dergisi, Yıl: 24, (94), 152-161.
- Şar, S., (2013). *Tarihi Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürüne Kısa Bir Bakış*. Lokman Hekim Journal 2013; Supplement VIII. Lokman Hekim Days 22-25 Mayıs 2013 Ninth Session: Poster Session, 95.

- Talas, M., (2005). *Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri*. Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi, (18), 273-283.
- Ulusoy, K., (2011). *Türk Toplum Hayatında Yaşatılan Kahve ve Kahvehane Kültürü*. Milli Folklor Dergisi, Yıl: 23, (89), 159-169.
- Uzel, R.A., (2018). *Geleneksel Mutfak Kültürü ve Tarımsal Ürün Çeşitliliğinin, Üniversite Öğrencileri Beslenme Durumu Üzerine Etkisi*. Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 55(1), 37-44.
- Uzunağaç, Ö., (2014). *Selçuklu Anadolu'sunda Ekmek*. Marmara Türkiyat Araştırmaları Dergisi, 1(1), 43-72.
- Ünver, S., (1963). *Türkiye'de Kahve ve Kahvehaneler*. Türk Etnografya Dergisi, Türk Tarih Kurumu Basımevi, Ankara, (5), 39-84.
- Yaşar, A., (2005). *Osmanlı Şehir Mekânları: Kahvehane Literatürü*. Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi (TALİD), 3(6), 237-256.
- Yılmaz, F., (2005). *Boş Vaktiniz Var mı? veya 16. Yüzyılda Anadolu'da Şarap, Eğlence ve Suç*. Tarih ve Toplum Yeri Yaklaşımları, (1), 11-49.
- Yücebalkan, B., Yurtsever, Y., (2018). *Osmanlı'da Kahve, Kahvehane Kültürü ve Bir Kurumsallaşma Hikâyesi: Kurukahveci Mehmet Efendi*. Turkish Studies, Ankara, 13(16), 293-308.

BİLDİRİLER

- Arıkan, Z., (2018). *İstanbul'a Zeytinyağı Gönderilmesi*. Zeytinin Akdeniz'deki Yolculuğu Konferans Bildirileri, ed. Alp Yücel Kaya-Ertekin Akpınar, İzmir, 40-47.
- Arlı, M., Gümüş, H., (2007). *Türk Mutfak Kültüründe Çorbalar*. Uluslararası Asya ve Kuzey Afrika Kongresi (ICANAS), Ankara, 143-158.
- Aydoğdu, A., Mızrak, M., (2016). *Azerbaycan ve Türkiye Mutfak Kültürünün Tarihi Birlikteliği ve Mevcut Durumunun Belirlenmesi*. Uluslararası Türk Dünyası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Kongresi Bildirileri, ed. Ali Osman Akalan. Türk Eğitim-Sen Genel Merkezi Yayınları, Ankara, C. 5, 367-376.

- Coşar, N., (2010). *Osmanlı'da Cumhuriyet'e Tüketim Alışkanlıkları*. Esnaf ve Ticaret Sempozyumu, Yıldız Teknik Üniversitesi, İstanbul, 1-38.
- Demirbilek, E., Girgin, G.K., (2019). *Türk Mutfak Kültüründe Beslenme Alışkanlığı ve Sofra Adabında Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi*. IV. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi (19-21 Eylül 2019), ed. Şule Aydın-Ömer Çoban. Nevşehir, 175-184.
- Gedük, S., (2016). *Osmanlı Saray Geleneğinde Şerbet ve Şerbet Kapları*. 2. Sağlık Tarihi ve Müzeciliği Sempozyumu, İstanbul (Zeytinburnu Belediyesi), 275-292.
- Gözcü, A., Akçiçek, E., (2012). *Osmanlı Mutfağında Kar ve Buz*. I. Türk Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü), haz. Arif Bilgin-Özge Samancı. Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, Bilecik, 268-298.
- Güldemir, O., (2014). *Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemine Türk Mutfağındaki Yemeklerin Değişimi*. VII. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi, Aydın (Kuşadası), 346-358.
- Mende-Altaylı, R.V., (2014). *Gelibolulu Mustafa Âli'nin Mevaid'ün-Nefais Fi Kavaidil-Mecalis Adlı Eserinde Adabımuâşeret*. Gelibolulu Mustafa Âli Çalıştayı Bildirileri (28-29 Nisan 2011), haz. İ. Hakkı Aksoyak. Türk Dil Kurumu Yayınları, Ankara, 85-106.
- Mızrak, M., Aydoğdu, A., (2018). *Geçmişten Günümüze Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi*. 2. Uluslararası Türk Dünyası Eğitim Bilimleri ve Sosyal Bilimler Kongresi, ed. Ali Osman Akalan-A. Ahmetbeyoğlu. Türk Eğitim-Sen Genel Merkezi Yayınları, Ankara, 427-436.
- Sürücüoğlu, M.S., Özçelik, A.Ö. (2008). *Türk Mutfak ve Beslenme Kültürünün Tarihsel Gelişimi*. 38. İcanas Kongresi, Ankara, 1289-1320.
- Yaşar, A., (2006). *Osmanlı'da Kamu Mekanı Üzerine Mücadele: Kahvehane Yasaklamaları*. XV. Uluslararası Türk Tarih Kongresi, Türk Tarih Kurumu Yayınları, Ankara, 1403-1410.

ANSİKLOPEDİLER

Baktır, M., (2000). “İçki”, *TDV İslam Ansiklopedisi*, İstanbul, XXI.

Bozkurt, N., (2000). “İçki”, *TDV İslam Ansiklopedisi*, İstanbul, XXI.

Develioğlu, F., (2017). *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik*, Aydın Kitabevi Yayınları, Ankara.

İpşirli, M., (2020). “Musâhib”, *TDV İslam Ansiklopedisi*, Ankara, XXXI.

Kuzucu, K., (2020). “Çay”, *TDV İslam Ansiklopedisi*, Ankara-2. Baskı, I.

Tosun, M., (2000). “İçki”, *TDV İslam Ansiklopedisi*, İstanbul, XXI.

Yaşar, A., (2019). “Kahvehane”, *TDV İslam Ansiklopedisi*, Ankara, II.

Yaşar, F. T., (2020). “Adab-ı Muaşeret”, *TDV İslam Ansiklopedisi*, Ankara-2. Baskı.

İNTERNET KAYNAKLARI

Ekinci, E.B., (2015). *Osmanlı Devrinde Bir Halk Kulübü: Kahvehaneler*.
<https://www.ekrembugraekinci.com/article/?ID=638&osmanlilar-devrinde-bir-halk-kl%C3%BCb%C3%BC:-kahvehaneler>

Genç, R., (2005). *XI. Yüzyılda Türk Mutfağı*.
<http://www.turkishcuisine.org/print.php?id=20&link=http://www.turkish-cuisine.org/historical-development-1/seljuk-cuisine-19/turkish-cuisine-in-11th-century-20.html>

Gözler, M.Z., (2014). *Türkler 'de Çay ve Kahve Kültürü*. Türk Yurdu, Yıl. 103, sy. 320, <https://www.turkyurdu.com.tr/yazar-yazi.php?id=150>

<http://sumedeniyetimuzesi.com>

<https://annualpolitis.wordpress.com/2019/03/18/avedis-efendiden-markize-perada-iki-mevsim/>

<https://dijital-kutuphane.mkutup.gov.tr/>

<https://sozluk.gov.tr/>

<https://www.hukukihaber.net/ka-r-gir-yapi-nedir-hukukta-binanin-ka-r-gir-olup-olmamasinin-onemi-nedir-makale,6004.html>

<https://www.kamusiturki.com/Rind-me%C5%9Freb>

İ.B.B. Atatürk Kitaplığı Sayısal Arşiv ve e-Kaynaklar, Kartpostallar, **1330**,

<http://ataturkkitapligi.ibb.gov.tr/yordambt/yordam.php?aTumu=>

İşoğlu, T., (2005). ***Kahve ve Kahvehaneler.***

<https://kirpi.fisek.com.tr/index.php?metinno=tarih/20050131115219.txt> (05.03.2005)

Ulusoy, T., ***Kahvehane ve Kahve Tüketiminin Cinsiyetlendirilmesi: Erkekliğin Tarihsel Açıdan Yeniden Üretimi.*** 1- 17.

[https://www.academia.edu/2475584/Kahvehane ve Kahve T%C3%BCketiminin Cinsiyetlendirilmesi?email work card=title](https://www.academia.edu/2475584/Kahvehane_ve_Kahve_T%C3%BCketiminin_Cinsiyetlendirilmesi?email_work_card=title)