

T.C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK LİSANS
PROGRAMI

EVDE AŞÇI KADIN YAHUT MÜKEMMEL YEMEK KİTABI'NIN
GÜNÜMÜZE UYARLANMASI VE MENÜ ÖNERİSİ

HAZIRLAYAN
BEKİR TALHA EROL

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI
DR. ÖĞRETİM ÜYESİ TULGA ALBUSTANLIOĞLU

ANKARA – 2024

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

YÜKSEK LİSANS TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 23/05/2024

Öğrencinin Adı, Soyadı: Bekir Talha EROL

Öğrencinin Numarası: 22210136

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans

Danışmanın Unvanı / Adı, Soyadı: Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU

Tez Başlığı: Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı'nın Günümüze Uyarlanması ve Menü Önerisi

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans/Doktora tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 169 sayfalık kısmına ilişkin, 23/05/2024 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin isimli intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %3'dür. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Bekir Talha EROL

ONAY

Tarih: 23/05/2024

Dr. Öğr. Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU

TEŞEKKÜR

Tez danışmanım Dr. Öğretim Üyesi Tulga ALBUSTANLIOĞLU'na,

Çalışmalarında fikirlerini ve yardımlarını esirgemeyen Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Prof. Dr. İsmail TOKMAK'a,

Fikir aşamasından beri yanımda olan Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi, Mutfak Sanatları MYO Müdür Yardımcısı Öğr. Gör. Umut ACICI'ya,

Menü tasarım sürecinde ve tabaklamalar hakkında verdiği kıymetli bilgilerden dolayı Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğr. Gör. Tayfun IŞIK'a,

Tez sürecimde eşzamanlı olarak birlikte Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde Temel Mutfak Uygulamaları dersini verdiğimiz ve tezime her aşamada önemli katkılarından ötürü Başkent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğr. Gör. Arda ER'e,

University of California'da Siyaset Bilimi Doktora Programı'nda öğrenci ve aynı üniversitede Siyaset Bilimi bölümünde öğretim elemanı olarak görevini devam ettiren kıymetli dostum Emre CEBECİ'ye,

Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne'da Siyaset Bilimi Doktora öğrencisi ve yine aynı üniversitenin Siyaset Bilimi lisans bölümünde öğretim elemanı görevini devam ettiren kıymetli dostum Ebubekir TAVACI'ya,

Ve elbette tüm eğitim hayatım boyunca olduğu gibi yüksek lisans tez çalışmamda da maddeten ve manen yanımda olan aileme; annem Dilek EROL ve babam Mehmet EROL'a teşekkürü bir borç bilirim.

ÖZET

Bekir Talha Erol, Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı'nın Günümüze Uyarlanması ve Menü Önerisi, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2024

Mutfak kültürünü anlamamıza ve günümüze aktarabilmemize yardımcı olan en önemli referanslar yazılı kaynaklardır. Yazılı kaynaklar arasında yemek kültürü çalışmaları, gıda ve tarım üretimi çalışmaları gibi dolaylı çalışmalar da önem arz etse de birincil kaynaklar yemek ve reçete kitaplarıdır. Yemeğin nasıl isimlendirildiği, hangi ürünlerle yapıldığı, hangi pişirme tekniği ve ölçü biriminin kullanıldığı gibi detayları yemek kitaplarından öğrenmekteyiz. Türk mutfak kültürünün yemek kitapları Osmanlı döneminde klasik döneme kadar dayansa da daha sistemli kaynakların 19. Yüzyılda ortaya çıktığı görülmektedir. 19. Yüzyıldan Harf Devrimine kadar devam eden yemek kitapları yazma değil baskı olması sebebiyle ayrı bir öneme sahiptir. Osmanlıca basılmış olan, Mahmut Nedim bin Tosun'a ait 'Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı' günümüz Türkçesine uyarlanmamış olan kitaplardandır. Bu çalışmaya konu olan kitabı günümüze uyarlanarak içeriğine, yemek isimlerine ve kullanılan ürünlere dair detaylar ortaya konulmuştur. İnceleme yapılırken doküman incelemesi yöntemi kullanılmıştır. Günümüze uyarlamanın temel yöntemi olarak transliterasyon (harf çevirisi) yapılmıştır. Transliterasyon ile amaç anlaşılır bir aktarımın tam anlamıyla sağlanması olmuştur. Kitapta yer alan reçetelerden 10 tanesi birbiri ile uyumlu olarak toplamda 5 tabak olacak şekilde menü tasarlanmıştır. Menü amuse-bouche (amuzbuş), hors d'oeuvre (ordövr), ara sıcak, ana yemek ve tatlı olarak oluşturulmuştur. Bu menüde 19. Yüzyılda sık tüketilen ürünler seçilmiş ve kitapta da sık geçen yuvarlak teması menünün ana teması olmuştur. Birikimin devamlılığı adına sadece içerik günümüze uyarlanmamış, oluşturulan menünün geçmiş mutfak kültürüyle olan irtibatı kalıcı hale getireceği düşünülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Yemek Kitapları, Osmanlıca, Transliterasyon, Menü Önerisi, Uyarlama

ABSTRACT

Bekir Talha Erol, Adapting 'Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı' to the Present Day and Menu Proposal, Başkent University, Institute of Social Sciences, Gastronomy and Culinary Arts Master's Degree with Thesis, 2024

Written sources are the most important references that help us understand and transmit culinary culture to the present day. Although indirect studies such as culinary culture studies, food and agriculture production studies are also important among written sources, but primary sources are cookbooks and recipe books. We learn details such as how the dish is named, what ingredients are used, and which cooking techniques and measurements are used from cookbooks. Although Turkish culinary culture's cookbooks date back to the classical period of the Ottoman era, more systematic sources appeared in the 19th century. Cookbooks from the 19th century until the Alphabet Reform are important due to being printed rather than handwritten. The cookbook "Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı" by Mahmut Nedim bin Tosun, published in Ottoman Turkish, is one of the books that has not been adopted into modern Turkish. The book which is the subject of this study, has been adopted to the present day and details about its content, food names and products used have been revealed. Document analysis method was used in the study. Transliteration (letter translation) was used as the basic method for adaptation to the present day. The aim with transliteration was to ensure a fully understandable transfer of the content. Ten recipes from the book have been combined harmoniously to create a menu consisting of five courses. The menu is structured as follows: amuse-bouche, hors d'oeuvre, intermediate course, main course, and dessert. For this menu, products frequently consumed in the 19th century have been selected, and the recurring round theme from the book has been chosen as the central motif of the menu. In the interest of continuity of tradition, not only have the ingredients been adapted to the present day, but the connection of the created menu with the historical culinary culture has been maintained.

Keywords: Cookbooks, Ottoman Turkish, Transliteration, Menu Recommendation, Adaption

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT	iii
TABLolar LİSTESİ	viii
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	ix
RESİMLER LİSTESİ.....	x
SİMGELER VE KISALTMALAR.....	xi
1. GİRİŞ.....	1
1.1. Araştırmanın Amacı	2
1.2. Araştırmanın Önemi	4
1.3. Kapsam ve Sınırlılıklar	5
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	8
2.1. 19. Yüzyıl Osmanlı Mutfak Kültürü	8
2.1.1. Sosyal yapı, ekonomi ve mutfak kültürü	10
2.1.1.1. 19. Yüzyıl Osmanlı Devleti'nde kadınlar	15
2.1.2. Etkilendiği mutfak kültürleri	15
2.1.2.1 Doğu mutfağı.....	16
2.1.2.2. Batı mutfağı.....	19
2.2. Osmanlı Mutfağı.....	21
2.2.1. Halk mutfağı	22
2.2.2. Saray mutfağı.....	24
2.2.3. Bostanlar	27
2.2.4. Restoranlar ve işletmeler	31
2.2.5. Çarşılar ve kapanlar	39
2.3. Dönemin Yemek Kitapları (Osmanlıca Yemek Kitapları 1800 – 1927)	46
2.3.1. Kitaplar	51
3. YÖNTEM	55
3.1. Araştırmanın Yöntemi.....	55
3.1.1. Doküman incelemesi	55
3.1.2. Harf çevirisi (<i>Transliterasyon</i>)	56
3.1.3. Tasnif, standardizasyon ve modern menünün oluşturulması.....	61
3.1.4. Ölçü birimleri	62
3.1.5. Pişirme teknikleri	64

3.1.6. Ekipmanlar	65
4. BULGULAR.....	66
4.1. Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı.....	66
4.1.1. Yemekler ve malzemeler	68
4.1.1.1. Sebzeler	68
4.1.1.2. Et yemekleri	80
4.1.1.3. Kümes ve av hayvanları.....	83
4.1.1.4. Pilavlar	86
4.1.1.5. Deniz ürünleri	87
4.1.1.6. Salçalar (Soslar)	92
4.1.1.7. Hamur işleri	94
4.1.1.8. Tatlılar	97
4.1.1.9. İçecekler	99
4.1.2. Pişirme teknikleri, ekipmanlar ve ölçü birimleri	101
4.1.2.1. Pişirme teknikleri.....	103
4.1.2.2. Ekipmanlar	104
4.1.2.3. Ölçü birimleri.....	106
4.2. Kitabın Günümüze Uyarlanması.....	108
4.3. Kitabın Orijinal Tasnifi.....	109
4.4. Menü Önerisi	113
4.4.1 Menü önerisi için seçilen reçeteler	115
4.4.1.1 Amouse-bouche (Amuz buş)	117
4.4.1.2 Hors – d’oeuvres (Ordövr)	119
4.4.1.3. Ara sıcak.....	123
4.4.1.4. Ana yemek	125
4.4.1.5. Tatlı.....	127
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	132
KAYNAKLAR	136
EKLER	
EK 1: Kitaptaki Birinci Fasl Reçeteler Tablosu	
EK 2: Kitaptaki İkinci Fasl Reçeteler Tablosu	
EK 3: Kitaptaki Üçüncü Fasl Reçeteler Tablosu	
EK 4: Kitaptaki Dördüncü Fasl Reçeteler Tablosu	
EK 5: Kitaptaki Beşinci Fasl Reçeteler Tablosu	

EK 6: Kitaptaki Altıncı Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 7: Kitaptaki Yedinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 8: Kitaptaki Beşinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 9: Kitaptaki Dokuzuncu Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 10: Kitaptaki Onuncu Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 11: Kitaptaki On Dördüncü Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 12: Kitaptaki On Beşinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 13: Kitaptaki On Altıncı Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 14: Kitaptaki On Yedinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 15: Kitaptaki On Sekizinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 16: Kitaptaki On Dokuzuncu Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 17: Kitaptaki Yirminci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 18: Kitaptaki Yirmi Birinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 19: Kitaptaki Yirmi İkinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 20: Kitaptaki Yirmi Üçüncü Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 21: Kitaptaki Yirmi Dördüncü Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 22: Kitaptaki Beşinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 23: Kitaptaki Yirmi Altıncı Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 24: Kitaptaki Yirmi Yedinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 25: Kitaptaki Yirmi Sekizinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 26: Kitaptaki Yirmi Dokuzuncu Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 27: Kitaptaki Beşinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 28: Kitaptaki Otuz Birinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 29: Kitaptaki Otuz İkinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 30: Kitaptaki Otuz Üçüncü Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 31: Kitaptaki Otuz Dokuzuncu Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 32: Kitaptaki Otuz Beşinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 33: Kitaptaki Otuz Altıncı Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 34: Kitaptaki Otuz Yedinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 35: Kitaptaki Otuz Sekizinci Fasıl Reçeteler Tablosu
EK 36: Kitaptaki Otuz Dokuzuncu Fasıl Reçeteler Tablosu

EK 37: Kitaptaki Kırkınıc Fası Reçeteler Tablosu

EK 38: Kitaptaki Kırk Birinci Fası Reçeteler Tablosu

EK 39: Kitaptaki Kırk İkinci Fası Reçeteler Tablosu

EK 40: Kitaptaki Kırk Üçüncü Fası Reçeteler Tablosu

EK 41: Transkripsiyon Alfabesi

EK 42: Kitabın Orijinal Nüshasının Kapağı

EK 43: Amuz-Buş, Bezelye Ezmesi Reçetesi Orijinal Nüsha

EK 44: Ordövr Reçeteleri Orijinal Nüshaları

EK 45: Ara Sıcak Reçeteleri Orijinal Nüshaları

EK 46: Ana Yemek Reçeteleri Orijinal Nüshaları

EK 47: Tatlı Reçeteleri Orijinal Nüshaları

TABLÖLAR LİSTESİ

Sayfa

Tablo 3. 1. Osmanlıca Harflerin Konumuna Göre Yazılış Şekilleri (Dölek, 2022).....	59
Tablo 3. 2. Osmanlıca Okutucu Harfler (Dölek, 2022).....	59
Tablo 3. 3. Güncel Menülerin İçerik ve Sıralamaları (Altınel, 2009).....	62
Tablo 4. 1. Pişirme Teknikleri (Zencir, 2016).....	103
Tablo 4. 2. İncelenen Kitaptaki Ekipmanlar (Tosun, 1927).	105
Tablo 4. 3. Kitapta geçen ölçü birimleri (Tosun, 1927).	106
Tablo 4. 4. Kitabın Fasılları (Bölümleri) (Tosun, 1927).	111
Tablo 4. 5. [Amuse – Bouche (Purée de Pois – Bezelye Ezmesi) modern reçetesi].....	118
Tablo 4. 6. (Ordövr, Concombres Frites – Hıyar Tavas).....	121
Tablo 4. 7. Ordövr, Concombres Hors d'oeuvres – Hıyar Salatası	121
Tablo 4. 8. Ordövr, Aubergines Farcies – Patlıcan Dolması	122
Tablo 4. 9. Ara Sıcak, Patates Köftesi.....	124
Tablo 4. 10. Ara Sıcak Yardımcı Ürün, Persil Frit - Kavrulmuş Maydanoz	124
Tablo 4. 11. Ana Yemek, Kaytan Kebabı	126
Tablo 4. 12. Ana Yemek, Yardımcı Ürün, Oignons Glaces Pour Garniture – Garnitür İçin Glas Soğan.....	127
Tablo 4. 13. Tatlı, Crème Frite – Kızarılmış Krema	128
Tablo 4. 14. Tatlı, Yardımcı Ürün, <i>Sirop de Cerises</i> - Vişne Şurubu	129

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

Şekil 3. 1. Klasik ve Güncel Menü Kıyaslaması (Altınel, 2009).	61
---	----



RESİMLER LİSTESİ

Sayfa

Resim 2. 1. Pera Palas'ta bir konser organizasyonu menüsü.....	21
Resim 2. 2. Osmanlı Haritası (World History Encyclopedia, 2024).....	25
Resim 2. 3. İstanbul'un Sur içi Bostanları. 1918 (Koçu, 1958).	27
Resim 2. 4. İstanbul'un Bostanları Haritası (Akdal, 2016).	28
Resim 2. 5. B4 paftası – 19. Asırda İstanbul Haritası (Ayverdi, 1958).....	41
Resim 2. 6. Resim 2.5'teki B4 Paftası detaylı görünüm (Ayverdi, 1958).....	41
Resim 2. 7. Resim 2.5'teki B4 Paftası detaylı görünüm (Ayverdi, 1958).....	42
Resim 2. 8. İstanbul'un Kapanları (TRT Haber, 2019).	43
Resim 2. 9. Osmanlı'da Kartpostal (Phebus Müzayede, 2024).....	48
Resim 2. 10. Osmanlı'da Kartpostal (Phebus Müzayede, 2024).....	48
Resim 2. 11. Osmanlı'da Telgraf Belgesi (Kitantik, 2024).	49
Resim 2. 12. Osmanlı'da Postacı Kartpostalı (Phebus Müzayede, 2024).....	49
Resim 2. 13. Osmanlı'da Postacı Kartpostal (Phebus Müzayede, 2024).....	50
Resim 4. 1. Menü Önerisi için Tasarlanan Menü Kartı.....	116
Resim 4. 2. Ordövr Tabagı	119

SİMGELER VE KISALTMALAR

Ar	Arapça
b	Bin
Fr	Fransızca
Gr	Gram
K	Kitapta
Lat	Latince
ml	Mililitre
TDV	Türk Diyanet Vakfı
TDK	Türk Dil Kurumu
vb	Ve Benzeri
vd	Ve diğerleri

1. GİRİŞ

Yeme – içme tarihi ve reçetelere dair bilgilere ilgili kitaplardan ulaşmaktayız. Yemek ve reçete kitaplarından sadece tarifleri değil dönemine dair bilgilere erişmekteyiz. Hangi ürünlerin o dönem kullanıldığı, hangi yemeklerin uygulandığı, hangi yemeklerin unutulduğu vb. birçok bilgiye erişebilmekteyiz. Cumhuriyet dönemi özellikle 1928 Harf Devrimi sonrası kitaplara dair bilgilere rahatlıkla ulaşılabilirken, 1928 öncesi yemek kitaplarının günümüze uyarlanması gerekmektedir. 1844 yılı itibariyle matbaadan basılan “*Melceü’ t Tabbahîn*” ile Osmanlıca matbû yemek kitapları başlamıştır. Bu kitaplardan günümüze uyarlanan bazıları şu şekildedir;

- Melceü’ t Tabbahîn (Aşçıların Sığınağı) (Kut, 1997).
- Ev Kadını (Ayşe, 2018).
- Aşçıbaşı (Işın, 1998).
- Kitâb-ı Me’kûlât (Kut ve ark. 2017).
- Aşçı Mektebi (Şevket, 2021).

19. Yüzyıl ve 20. Yüzyıl Osmanlıca yemek kitaplarına bakıldığında birçoğu günümüz Türkçesiyle yayıma hazırlanmıştır. Yukarıdaki listede bir kısmı görünen günümüz Türkçesiyle yayıma hazırlanan bu kitaplar arasında günümüz Türkçesine hâlâ uyarlanmamış olanlar da bulunmaktadır. İlk kitabı Aşçıbaşı Mary Işın tarafından günümüze uyarlanan Mahmut Nedim b. Tosun’un ikinci kitabı olan *Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı* günümüz Türkçesine uyarlanmamıştır. Bu doğrultuda günümüze uyarlanması ve gastronomik müktesebâtın sürdürülebilirliği için araştırmanın konusu olmuştur. Günümüze uyarlanırken bazı sorularla yola çıkılmıştır;

- Başlığında “Evde Aşçı Kadın” geçen bir kitabın reçete içeriğinde neler bulunmaktadır?
- Hedef kitlesi ev hanımları olarak belirlenen bu kitabın içeriği nasıl hazırlanmıştır?
- Geçmiş yemek kitaplarındaki ölçüler temel alınarak reçete standardizasyonu nasıl yapılır?
- Geçmiş mutfak kültürüne dair bilgilerle günümüzde nasıl bir menü tasarlanabilir?

Bu sorular çalışmanın başlangıcını oluşturmuştur. Günümüze uyarlanırken anlaşılır bir dil oluşturmak da asıl amaçlardan biridir. İçeriğindeki ürünler, uygulanan reçeteler, bölümler vb. bilgiler okuyucuya sunulmuştur.

Tüm fasıl (bölüm) bilgileri ile beraber başlıkların tamamı aktarıldıktan sonra kitabın da ifade ettiği menü şekli temel alınarak güncel bir menü tasarımı yapılmıştır. Menüü oluşturan bilgiler geçmişteki teknik mümkün olduğunca bozulmadan günümüze uyarlanmıştır.

İkinci bölüm olan kavramsal çerçevede kitabın yazıldığı dönemi de etkileyen 19. Yüzyıl ve etkilediği 20. Yüzyılın yapısı aktarılmıştır. Sosyal, ekonomik ve mutfak kültürünü belirleyen tüm parametreler ortaya konulmuştur. 19. ve 20. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı, bu mutfak kültürünün iki katmanı olan halk ve saray mutfağı, etkilenilen iki temel mutfak kültürü olan Batı ve Doğu mutfak kültürleri aktarılmıştır. Haricen sosyal hayatın dinamikleri içinde önemli bir yeri bulunan; çarşılar, kapanlar, bostanlar gibi gıda tedarikinde önemli yeri olan yerler aktarılmıştır.

Üçüncü bölümde; doküman incelemesi, transliterasyon (harf çevirisi), ölçü birimleri gibi detaylara yer verilmiştir. Kitabın çevirisinde kullanılan yöntem olan transliterasyonun avantaj ve dezavantajları aktarılmıştır. Dördüncü bölüm; kitaba dair tüm bulguların bulunduğu, içeriğe dair detayların yanı sıra menü hazırlanma sürecine dair detayların yer aldığı kısımdır. Kitabın bölümleri, içerikteki maddelerin detayları bu bölümde yer almaktadır.

Sonuç ve Öneriler kısmında bulgulardan elde edilen veriler değerlendirilmiş, tezin sınırlılıkları ile beraber yapılan değerlendirmeler neticesinde sektöre ve akademiye önerilerde bulunulmuştur. Bu çalışma temel alınarak yapılabilecek başka çalışmalara dair fikirler de aktarılmıştır. Ekler kısmında fasıllar, başlıkları ayrı ayrı tablolar haline getirilerek yer almıştır.

1.1. Araştırmanın Amacı

19. yüzyıl itibariyle Osmanlı Devleti'nin özellikle Tanzimat Fermanı ile beraber dönüşmeye başlaması mutfak kültürünün de Avrupa ile etkileşim halinde olmasına sebep olmuştur. Avrupa mutfağı ile olan etkileşim özellikle 19. Yüzyıl ikinci yarısı itibariyle artmış ve *alafranga* mutfağın hâkimiyeti artmıştır. Osmanlı mutfağında özellikle İstanbul'da seçkinlerin sofralarında *alafranga* etkinliğinin artması da alaturka – *alafranga*

karşılaştırmalarını doğurmuştur. Siyasal gelişmelerin yansıması olan mutfak kültüründeki bu gelişmeler 19. Yüzyılda yazılan kitaplara da konu olmuştur (Ergen, 2019).

Kırım Savaşı zaferi şerefine Dolmabahçe Sarayı'nda verilen ziyafette yaygın reçetelere –pilav, baklava vb.- rastlansa da alafranga reçetelerin de azımsanmayacak sayıda olduğu gözlenmektedir. Bu ürünler Saray için hazırlanmasından ötürü alafranga – alaturka birleşimlerine de rastlanmaktadır. Menüde yer alan bazı alafranga ve birleşim reçeteler ise şu şekildedir;

“Kuşkonmaz, Marul ve Tavuk Köfteli Tavuk Suyu Çorbası (*Potage à la Sévigné*), Beyaz Soslu Et Sarması (*Paupiette à la Reine*), Valide Usûlü Levrek (*Bar à la Valide*), Çerkez Usûlü Keklik Dilimleri (*Supreme de Faisan a la Circasienne*), Sultan Usûlü Çıtır Ananas (*Croustade d'ananas en Sultane*)” (Samancı, 2018).

İlk baskısı 1921 yılında ikinci baskısı 1927 yılında yapılmış olan Aşçıbaşı Mahmut Nedim b. Tosun'un *Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı* isimli eserinde de bu alafranga – alaturka ikilemi yahut birleşimi de net bir şekilde görülmektedir. 19. Yüzyıl itibariyle başlayan bu alafranga –alaturka ikileminin Cumhuriyet dönemine kadar ve Cumhuriyet'in ilk döneminde basılan kitaplarda da devam ettiğine rastlanmaktadır. Tariflerin yanı sıra, sofr tertibi, ekipman vb. detayların da yer aldığı bu kitaplar 1928 harf devrimine kadar kitaplar Osmanlı Türkçesi ile yazılmıştır (Samancı, 2020).

Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı'nda da kitabın yazılma amacı ve alaturka – alafranga ikilemine dair yazarın yorumları mevcuttur. Bu bölümde yazarın hem aşçılığa hemm yemek kitaplarına yönelik fikirleri bulunmaktadır. Yazarın yemekler dışındaki fikirlerinin yer aldığı iki maddeden biridir.

“Aşçılık hakkında vakıa şimdiye kadar ara sıra birçok kitaplar neşr olmuş ise de bunlardan bazıı ya pek münhasır bir – iki formalık şeyler yahut pek mufassal olduğundan okumak ve tatbik etmek pek uzun bir zamana mütevakıf. Tertip ve neşrine muvafık olduğum işbu eser ne o kadar muhtasar ve ne pek mufassal, 20 – 25 forma ve mündericâtı herkesin kolaylıkla anlayabileceği bir tarzda tertip edilmiş olmakla her ev hanımının birer tane edinmesi ve elzemdir. Kitabımız esasen alaturka yemek pişirmek usullerinden bahseder. Fakat bir nebze de alafranga yemek tertibinden bahsetmeyi de fâideden hâli görmedik. Yanlarında Fransızca mukabeleleri bulunan serlevhalar sırf alafranga usûlleridir. Muhterem karılarca yanlışlığa mahal kalmamak için dikkat buyurulması tavsiye olunur.” (Tosun, 1927).

Metnin günümüz Türkçesi karşılığı şu şekildedir;

“Aşçılık hakkında gerçek şimdiye kadar ara sıra birçok kitaplar yayımlansa da bunlardan bazıları ya pek özel bir – iki formalık şeyler yahut pek ayrıntılı olduğundan okumak ve uygulamak pek uzun bir zamana bağlıdır. Düzenlediğim ve yayımladığım işbu eser ne o kadar kısa ve ne pek ayrıntılı, 20 – 25 forma ve içeriği herkesin kolaylıkla anlayabileceği bir tarzda düzenlenmiş olmakla her ev hanımının birer tane edinmesi lazımdır. Kitabımız esasen alaturka yemek pişirmek yöntemlerinden bahseder. Fakat biraz da alafranga yemek düzeninden bahsetmeyi de faydasız görmedik. Yanlarında Fransızca karşılıkları bulunan başlıklar sırf alafranga yöntemlerdir. Muhterem kadınlarca yanlışlığa alan bırakmamak için dikkat buyurulması tavsiye olunur.”

Yürütülen araştırmada öncelikli amaç kitabın günümüz Türkçesine çevrilmesidir. Günümüz Türkçesine aktararak gastronomik birikimin sürekliliğine katkı sunulmak birincil amaçtır. Kitap günümüz Türkçesine aktarıldıktan sonra birikimin kalıcılığı ve sürekliliği için içindeki reçeteler uygulanacaktır. Reçeteler uygulanırken hem bir tema taşınması hem de bu tema doğrultusunda birbiri ile ilintili ürünlerin uygulanabilmesi için menü önerisi hazırlanmıştır. Menü tasarlanırken 19. Yüzyılda kaynaklardan elde edilen bilgiler doğrultusunda yaygın kullanıldığı bilinen ürünler daha ön planda tutulmuştur.

Üçüncül amaç ise menü için seçilen reçetelerin modern tabaklamalar ile sunulmasıdır. Reçeteler, ürünlerin asıl malzemeleri mümkün olduğunca değiştirilmeden uygulanmıştır. Bu uygulamanın sebebi ise aynı malzemelerle modern sunumlar elde ederek süreklilik ve kalıcılığı desteklemektir. Üç amaç uygulanarak gastronomik birikimin sürekliliğine katkı sunmak amaçlanmıştır.

1.2. Araştırmanın Önemi

Kitabın yazarı Aşçıbaşı Mahmut Nedim bin Tosun 3.1’de bahsedildiği gibi daha önce yemek kitaplarının yayımlanmış olduğunu fakat ya kısa olması ya da uzun olmasından rahatsızdır. Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı içeriğinin rahat anlaşılması gerektiğini de ifade etmiştir. Kitabın ev hanımları için yazılmış olduğunu ve her ev hanımı için de temininin elzem olduğundan bahsetmiştir. Kitapta alafranga reçetelerin olmasının faydalı olduğu ve alafranga reçetelerin de Fransızca başlıklarla karşılıklarının verildiği yazar tarafından ifade edilmiştir.

Yazarın 1900 yılında basılmış ve Priscilla Mary Işın tarafından günümüz Türkçesi ile yayıma hazırlanan “*Aşçıbaşı – Üçyüz Onbeş Türü Usûl-i Tabhı Câmidir*” isimli kitabı

mevcuttur. Kitap 1998 yılında “*Aşçıbaşı – Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*” ismiyle Yapı Kredi Yayınları’ndan basılmıştır.

1921 ve 1927 yıllarında her ikisi de Osmanlı Türkçesi ile basılan ikinci kitabının günümüz Türkçesi ile yayımlanmadığı tespit edilmiştir. Kitabın gastronomi alanında önemli bir kaynak olması ve yayımlanmamış olması, incelenmesi gerektiği düşüncesi tezin en önemli amaçlarındandır. Dönemin alaturka – alafranga kıyasının bu kitapta nasıl aktarıldığını görmek ve yaklaşık bir asır önceki mutfak kültürünü anlatan dokümanlardan birini gün yüzüne çıkarmak faydalı olacaktır.

Gastronomi birikiminin sürekliliğini sağlamak da bir diğer önemli etmendir. Günümüz Türkçesine uyarlanmayan bu kitabın içeriğinin akademik sahada incelenmesi, yayıma hazır hale getirilmesi tezin amaçlarındandır. Kitabın içeriğinde yer alan ve günümüzde bilinmeyen; reçeteler, ekipmanlar, teknikler ve geri planda kalan her türlü bilginin incelenmesi, günümüze taşınması amacı güdülmektedir. Ortaya çıkan bilgiler ışığında dönemin tahlil edilmesi, günümüzdeki menü planlamasına adapte edilebilen reçetelerin standardize edilerek menü tasarımı yapılması amaçlanmıştır. Bu menü tasarımı ve menü önerisi ile amaçlanan ise usûlü gösterilen yemeklerin standart reçetelerinin oluşturulması, sektöre ve eğitim kurumlarına kaynak teşkil etmesidir.

Döneminde ev kadınlarının okuması elzem görülen bir çeşit eğitim kitabı olan kaynak kitabın güncel eğitim kurumlarına, restoran vb. işletmelerine, yemek tarihi araştırmacılarına kaynak teşkil edeceği düşünülmektedir.

1.3. Kapsam ve Sınırlılıklar

Kavramsal çerçevede de ifade edilen 19. ve 20. Yüzyılın mutfak kültürünü etkileyen Osmanlıca yemek kitapları, dönemi tasvir etmede önemli bir yardımcıdır. 20. Yüzyıl Osmanlıca yemek kitaplarından Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı, günümüz Türkçesiyle yayıma hazırlanmamış olması sebebiyle döneme ışık tutması için tezin konusu olarak belirlenmiştir. Tezin kapsamı da bu kitabın transliterasyonu –harf çevirisi ile- ve günümüze uyarlanması –anlaşılır güncel bir dil ile- şeklindedir. Kitapta yer alan reçeteler, teknikler, ölçü birimleri, ekipmanlar standardize edilerek dönüşen kültürün iz düşümleri gün yüzüne çıkarılmıştır. Doküman incelemesi yapılması sebebiyle kapsam 19. – 20. Yüzyılın mutfak kültürü, yemek kitapları ve incelenen doküman Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı’dır.

Araştırma yapılırken elbette her bir kısım tam anlamıyla eksiksiz şekilde tamamlanamamaktadır. Eksik kısımların oluşması da sınırlılıklar sebebiyle yaşanabilmektedir. Bu kısıtlamalar ve sınırlılıklar birçok sebepten ortaya çıkabilmektedir. Zaman, mâli yetersizlikler, teknik eksiklikler gibi çevresel etmenlerle sınırlılıkların belirtilmesi gerekmektedir. Sadece eksiklerin tespit edilmesi için değil, akademik çalışmaya sunacağı katkılardan dolayı da sınırlılıkların belirtilmesi gerekir. Sağlayacağı faydalar ise şu şekildedir;

- Çeşitli sebeplerle yarım ya da eksik kalmış, çalışmaya dâhil edilememiş başlıkların netleşmesi,
- Eksik kalan ya da yarım bırakılmış sınırlılıkların bir sonraki çalışmalarda dikkat edilmesi gereken hususlar olması ya da bu eksikliklerin başka çalışmaların bir konusu olabileceğinin görülmesi,
- Kasıtlı olarak dâhil edilmeyen hususların sebeplerinin gün yüzüne çıkarılması,
- Bulguların sınırlarının iyi çizilebilmesi gibi konularda önemli bir yardımcı faktördür (Acııcı, 2021).

Teze konu olan çalışmanın sınırlılıklarının başında elbette “3.3.2.” numaralı *Harf Çevirisi* (Transliterasyon) başlığında da ifade edildiği gibi günümüzde kullanılmayan bir yazı dilinin tetkik edilmesi, harf çevirisinin yapılması ve aktarılmasında zorluklar yaşanmasıdır. Yer yer özel kelimelerin ya da günümüzde hiç kullanılmayan kelimelerin kullanımı okunmayı güçleştirmiştir. Sadece kelime bazında değil harf bazında da yaşanan bir problem olmuştur. Harf çevirisi başlığında da ifade edilen *nazal kef/ nef* harfinin *kef* harfi gibi yazılması bunun en somut örneğidir. Okurken Türkçe karşılığı “k” harfi zannedilebilecek fakat harf çevirisine göre “n” olan bu harfin fonetik alfabe karşılığı da farklı olarak “ñ” şeklindedir. Bu karışıklık okuma ve çeviride zorluk yaşatsa da okuyucuya aynı zorluğun yaşatılmaması için harf çevirisi yapılarak güncel Türk alfabesinden “n” harfi kullanılmıştır.

Sınırlılıklardan bir diğeri de zamandır. Araştırmanın konusu olarak incelenen Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı toplamda 777 başlığa sahip 339 sayfalık kitaptır ve harf çevirisi uzun bir zamana yayılmıştır. Çeviri yapılırken yer yer anlaşılmayan kelimelerin imlenmesi, doğru okunduğu düşünülen kelimelerin sonraki reçetelerde de tekrar etmesiyle doğru şeklinin tetkik edilmesi, düzenlenmesi gereken birçok noktayı ortaya çıkarmıştır. Çeviri baştan sona yapılmış olsa da redaksiyon (düzelti/tashih) kısmı da bir o

kadar vakit almıştır. Tez çalışmasının başladığı noktadan bittiği noktaya kadar da hâlâ– ana akışı bozmasa da– düzeltilmesi ya da tekrar okunması gereken kısımlar kalmıştır.

Kitap 1927 baskısı olması sebebiyle günümüzden 97 yıl önce basılmış ve muhafaza edilmesi zor bir eserdir. Orijinal 2. Baskıdan çevrilen kitabın kondüsyonu gayet iyi seviyede olsa bazı eksik sayfaları göze çarpmaktadır. Araştırmaya konu olan kitabın 7, 8, 9 ve 10. sayfalarının eksik olması bir sınırlılıktır. Bu eksik sayfalarda ulaşılamayan reçetelerden 5. reçete başlangıç kısmı olsa da devamı 7. Sayfada olmasından dolayı ulaşılamamaktadır. 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13. reçetelere de ulaşılamamıştır. 14. Reçeteye ise son kısmıyla ulaşılabilmektedir. İlgili reçetelerin başlıklarına kitabın orijinal nüshasındaki “fihrist – mündericat” başlığında ulaşılmaktadır. Ekler bölümünde ilgili fasıl tablosunda (Ek-1) kalın punto ile yer verilmiştir. Eksik sayfa sayısı her ne kadar çok fazla olmasa da bütünlük açısından bir kesintiye uğrama söz konusudur.

Sınırlılıklardan biri de matbaa teknolojisinden kaynaklı olduğu söylenilebilecek yanlış yazımlardır. Bazı kelimelerde anlamı net olsa da; nokta, harf, birleşimler gibi eksikliklerden kaynaklı olarak yer yer okuma güçleşmiştir. Farklı kelimelerin aynı harflerle yazılması da benzeri bir kısıt durumunu ortaya çıkmıştır. Tüm bunlar düzeltmelerle doğru haline dönüştürülse de zaman faktörünü etkilemiştir.

Belirlenen reçetelerin uygulamasında tariflerin denenmesi, gereken ürünlerin satın alınması ekonomik koşullar sebebiyle çeşitlendirmeyi ya da deneme sayılarını etkilemiştir. Sponsor olmaması ve araştırmacının bütçesiyle sürecin yürütülmesi araştırmayı sınırlandırmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

2.1. 19. Yüzyıl Osmanlı Mutfak Kültürü

Araştırmanın bu bölümünde Osmanlı'nın yeni bir dönemece girdiği 19. Yüzyılın yapısı ortaya konulacaktır. Mutfak kültürünün değişimi ya da mutfak kültürünü ortaya çıkaran yapı incelenecektir. Bu dönemi ortaya çıkaran karakter unsurlarının neler olduğu ve irtibatlı ikincil hususların nasıl geliştiği hem araştırma için hem kaynak dokümanı anlayabilmek için önemlidir. Mutfak kültürünü oluşturan sebepler elbette sadece birincil anlamda reçetelerin bilgisi değildir.

19. yüzyıldan 1930'ların sonlarına kadar gerçekleşen Türk modernizasyonunu klasik modernizasyon teorisi kapsamında açıklamak zordur. Klasik teoriye bakıldığında içsel tipte bir modernizasyon görülür ve merkezine aldığı gelişme ekonomiktir. Ekonomik gelişme bu teoriye göre siyasal ve toplumsal modernizasyonu sağlamanın başındadır. Bu noktada klasik modernizasyona dâhil edilemeyişinin sebebi, Osmanlı modernizasyonunun kapitalist dönüşüme bağlı olarak, ekonomik temelli gelişmemesi önemlidir. Osmanlı İmparatorluğu'nu modernizasyona iten 18. Yüzyıl itibariyle yükselişte olan Batı'nın etkisiyle ve bu etkiye cevap niteliğindedir. Bu modernizasyonun başında Osmanlı seçkinlerinin olduğu söylenebilir. Bu seçkinlerin ön planda olduğu modernizasyon dışsal bir nitelik taşımaktadır. Osmanlı'yı modernleşmeye iten sebeplerden biri de 19. Yüzyıl ve 20. Yüzyılda ortaya çıkan sosyal hareketlilik ve farklı düşüncelerdir (Aksu, 2020).

Bu modernizasyon görüldüğü üzere dışsal motivasyon ve karakterli olmasının yanında bu doğrultuda devletin rolü de önemlidir. Elbette asıl gerçekçe dış ve iç tehditlere karşı çıkmak ve farklı fikirleri bastırmak olsa da siyasal ve ekonomik modernizasyon seçkin bir grup tarafından yapılmıştır. Dönemin topluma bakıldığında çoğunluğun geleneksel bir yapıda olduğu, siyasal kurumların ve yapının modernleşmesi talebinde olmadığı görülmekteydi (Aksu, 2020).

Batı'da 18. Yüzyıl ile birlikte ortaya çıkan modern ekonomik büyüme kalkınma olarak da ifade edilebilir. Ekonomik büyüme olarak ifade edilen bu gelişme elbette Rönesans, reform, aydınlanma, coğrafi keşifler vb. değişimlerin doğal sonucudur. Bu değişimler toplumlarda hem ekonomik hem de düşünce dünyasında izler bırakmıştır. Osmanlı'nın ıslahat hareketlerinde görülen anlayış (16 – 18. Yüzyıllar) Batı'daki ilerlemenin sebebinin Osmanlı'daki hatalar olduğu görüşüydü. Bu hataların giderilmesinin klasik Osmanlı'nın hatalarının düzeltilmesine bağlı olduğu görüşü hâkimdi. Osmanlı'nın Batıyla

arasında bu dönemlerde en önemli ayrım elbette ekonomik sistemdi. Kapitalist ekonomik ilerleme ve elbette sermaye birikimleri Batı'nın gücünü arttırıyordu. Osmanlı ekonomisine bakıldığında sermaye birikimi gerçekleştirebilen bir ekonomi olmadığı görülmektedir. Arz odaklı olduğu ve ekonominin temel üretim kaynağının tarım olduğu görülmektedir. Bu politikaların neticesinde burjuva ve sermayenin oluşmadığı görülmektedir. Kâr aralığının dahi klasik Osmanlı ekonomisinde denetlenmekte ve belli aralıklarda tutulmaktadır. Burjuva ve sermaye bu klasik yapıda devlete ve otoriteye bir tehdit unsuru olarak gelmiştir. Klasik dönem Osmanlı'dan bu döneme kadar bu toplumsal düzende büyük oranda değişme yaşanmamıştır. Bu durum güçlü bir devlet ve otorite varlığını gösterse de toplumun da aynı nispette zayıf olduğunu gözler önüne sermektedir (Soydan, 2018).

Osmanlı'da Türkler bu modernist yeni hareketlerin karşısında daha geleneksel tutum göstermiş bir nevi direnmiştir. Bu katı duruş mevcûd siyasi otoriteye karşı bir duruş olarak algılandı. Bu tip tutumların özgürlükçü ortama kast ettiği ve isyanlara da sebep olabileceği düşünülmektedir. Bu şekilde ilerleyen zıt kutuplu siyasal atmosferde liberal olarak tanımlanabilecek politikaların yerine devletin dâhil olduğu politikaların daha verimli olduğu görülmüştür. Osmanlı son dönemin siyasal atmosferi bu çalkantılı süreçlerle ilerlemiş ve devlet müdahalelerinin olduğu görülmüştür (Aksu, 2020).

Osmanlı Devleti son dönem sosyal ve ekonomik hayatı, gerek yaşadığı savaşımlardan, gerekse kuruluş ve yükselme dönemlerindeki gibi liyakatli üst kademenin bulunmayışı birçok husus etkilemiştir. Tüm bunlar yaşanırken eğitimin de istenilen seviyede ilerleyememesi nitelikli iş gücü varlığını sekteye uğratmıştır. Birçok faktörün eğitim faktörüyle birleşmesi negatif yönlü gidişatı daha da hızlandırmıştır. Tüm bunların yanı sıra yükselen kapitalizm de Osmanlı'ya dâhil olarak olumsuz etkilemiştir. (Kalabak, 2014)

Bu sosyal, ekonomik, sosyo-ekonomik yapı elbette mutfak kültürünü de etkilemiştir. Dönemin önemli tartışmalarından biri haline gelen kavram *alaturka* – *alafranga* çatışması olmuştur. Geç Osmanlı Saray kültürüne ait mutfağa dair dokümanlarda (Eski Başbakanlık Osmanlı Arşivleri) defterler ve o denemdeki yemek kitaplarında yer alan bilgilere göre Mütareke Dönemi'nde başta İstanbul olmak üzere mutfak kültüründe geleneksel kültür devam etmektedir. Bu muhafazakâr tutumun yanı sıra 19. yüzyılın ikinci yarısıyla beraber ortaya çıkan alafranga lezzetler ve sofraya tertibine uyum sağlandığı görülmektedir (Doğan, 2018).

19. yüzyılda yalnızca bürokratik ve askeriyedeki dönüşümler yapılmamıştır. Bu dönüşümlerin yanında Osmanlı üst tabakasında Avrupa yakınlaşması da görülmektedir. Üst tabakanın yaşantısı ve kültürel aktivitelerinde dönüşümler bu dönemde görülmüştür. Bu değişiklikler ve dönüşümler 19. Yüzyılın ikinci yarısında daha belirgin bir şekilde etkilerini göstermiştir. Bu etkilerin olduğu alanlar: mimari, moda, müzik, yemek kültürü vb. şeklindedir. Bu dönemin mutfak kültüründeki değişiklikler ve kavramlar yemek kitaplarına da girmiştir. En önemli iki kavram ise alaturka ve alafranga kavramlarıdır (Doğan, 2018).

Osmanlı Devleti’nde 19. Yüzyıl itibariyle her sahada değişiklikler yaşandığı görülmektedir. Bu gelişmeler ve dönüşümler elbette mutfak kültürünü de etkilemektedir. Bu değişimler elbette geçmişten gelen edimin sürekliliğini de göstermektedir. Bu sebeple alaturka (İt. *alla turca* “Türk gibi, Türk usulü”) (Nişanyan Sözlük, 2024) olarak ifade edilen klasik mutfak kültürünün yanı sıra artık bu yüzyıl itibariyle alafranga (İt. *alla franca* “Frenk gibi, Frenk usulü”) (Nişanyan Sözlük, 2024) mutfak kültürü de dahil olmuştur (Samancı, 2018).

Bu dönem aynı zamanda saraya gelen ziyaretçilere Fransız mutfak kültürünü yansıtan ürünlerin de sunulmaya başlandığı dönemdir. Bu uygulamanın öncüsü II. Mahmut’tur. II. Mahmut döneminden önce ortak sinide ve tabakta tüketilen yemeklerin artık -günümüzde de gördüğümüz- çatal, bıçak, tabak düzeniyle yer aldığı görülmektedir. Bu elbette yüzyılın karakteri olan ve devletin sonuna kadar gündemde kalan “alaturka – alafranga” tartışmasının da başlangıcı sayılabilir. Alaturka – alafranga dönüşümü ya da birlikteliği sadece sofraya ekipmanının dönüşümü ile kalmamış eskiden Çin, Japon ve Yerli porselenlerinin kullanıldığı sarayda artık Fransa’dan temin edilen Sèvres ve Meissen porselenleri tercih edilmiş ve kullanılmıştır (Samancı, 2018). Alafranga mutfak kültürü sadece yemekler ile değil aynı zamanda o yemekleri tamamlayan ekipman ve kültürü ile birlikte özellikle saray mutfağında yer edinmeye başladığı bu örneklerle de görülmektedir.

2.1.1. Sosyal yapı, ekonomi ve mutfak kültürü

Araştırmanın bu başlığında mutfak kültürünü oluşturan sosyal yapı ve ekonomidir. Osmanlı’nın 19. Yüzyılını dönüştüren ekonomik şartlar nelerdir? Kültürün ve mutfak kültürünün oluşum basamaklarını etkileyen sosyal birimler nelerdir? gibi sorulara cevap aranacaktır.

Araştırmanın incelediği 19. Yüzyıl ve 20. Yüzyılın ilk çeyreği aralığında nüfus yapısını da göz önünde bulundurmak gerekmektedir. 19. Yüzyılın tertip edilen ilk nüfus

ölçümü ilk çeyrekte yapılmış ve ifade edilen sayı 359.000 olmuştur. Nüfus artışı 1918 yılındaki sayıma bakıldığında neredeyse iki katına çıkarak 700.000 olmuştur. Aradaki farkın sebepleri;

- Merkez olarak görülen İstanbul'a yoğun göç yaşanması,
- Demiryollarının ulaşabildiği yerlerin artışı,
- Akdeniz'in liman ve ticaret ağında yaşanan dönüşümler,

İstanbul'un merkez hüviyeti ilerledikçe klasik İstanbul olarak bilinen alanın dışına doğru bir nüfus ve ticaret yayılması görülmektedir. Uzmanlıkların arttığı ve dış ticaretin daha yoğun olduğu Beyoğlu ve Galata artık bir ticaret merkezi haline gelmiştir. Bankalar başta olmak üzere büyük mağazalar ve ticarethanelerin merkezi bu bölge olmuştur. Yeni ve daha modern bir ticaret şekli yürütülmektedir. Şehrin sosyolojisi, yerleşimi ve kültürel hayatı bu doğrultuda dönüşmüştür (Parin, 2008).

Sosyal yapıyı etkileyen en önemli faktörlerden biri de siyasi gelişmelerdir. Türklerin modernleşmesindeki en önemli eşiklerden biri de Tanzimat Fermanı (1839) olarak göze çarpmaktadır. Bu önemli dönüm noktası elbette Türk modernleşme tarihinde bir ilk değildir. Atılan adımların daha da geçmişe gittiği görülmektedir. Bu adımların geçmişi Pasarofça Antlaşması'na da sebep olan 35 sene devam eden Avusturya – Venedik savaşına kadar dayanır. Pasarofça Antlaşması sonrasında Osmanlı Devleti Avrupa'ya ilk defa geçici elçi göndermiştir. Bu hem ilişkilerin gelişmesi açısından hem de modernleşme adımları açısından önemli bir göstergedir (Gökmen, 2023).

Bir diğer görüş ise İnalıcık'ın Lale Devri'ne dair görüşüdür. Bu görüş ise Lale Devri'nin “Osmanlı'nın Rönesansı” olduğudur. Sebebi ise Lale Devri'nde Osmanlı'nın Batı karşısında geri kaldığının ilk kez farkına varmasıdır. Yirmisekiz Mehmet Çelebi'den Fransa'daki durumlarla alakalı rapor yazması istenmiştir. Yirmisekiz Mehmet Çelebi Fransa'ya elçi sıfatıyla gönderilmiştir (İnalıcık, 2016).

Modernleşme bağlamında en önemli ilerlemelerden biri de matbaa hareketleridir. Osmanlı ve Türk matbaacılığı 18. Yüzyıla dayanmaktadır. Modern matbaacılığın kökeni olan Gutenberg'den yaklaşık üç asır geçtikten sonra Osmanlı'da matbaacılık hareketleri başlamıştır. Elbette Batı – Osmanlı kıyasında kültürel farkın açılmasında en önemli sebeplerden biridir. Matbaanın başlaması için Şeyhülislam fetvası gerekmiş ve bu fetva 1726 yılında Sait Çelebi ve İbrahim Müteferrika tarafından talep edilmiştir. Damat İbrahim Paşa onayıyla ancak 1727 yılında kurulabilmiştir (Gökmen, 2023). Müteferrika matbaasında

basılan kitapların toplam 21 tane ve 27 cilt olması da aslında ilerlemenin yeteri kadar hızlı olmadığını göstermiştir. Basılan kitapların da siyasi, askeri, hukuk yahut çeviri kitaplar olduğu görülmektedir (Phebus Müzayede, 2024).

Mukayese açısından 1500 tarihinde Avrupa’da 13 milyon kitap basıldığı ve bu kitapların hitap ettiği kitlenin 100 milyon olduğu göz ardı edilmemelidir. Aydınlanma fikrinin ortaya çıkması bu açıdan daha anlaşılabilir görülmektedir. Bu doğrultuda matbaa basın kavramını ortaya çıkartmış ve edebi eserler ortaya çıkmıştır. Edebi eserler kolektif dönüşümü hızlandıran bir etki göstermiştir. Batı’da siyasal ve kültürel dönüşüm bu doğrultuda hızlanırken Osmanlı’da bu zaman zarfında matbaa yasaklanıyor ve ilk adımları 1700’lü yıllara erteleniyordu. Batı ile kültürel miras bu sebeple açılıyordu (Gökmen, 2023).

Osmanlı’da ilk Türk yemek kitabı 1844 yılında lito (taşbaskı) yöntemi ile basılan Melceü't-Tabbâhin (Aşçıların Sığınağı) kitabıdır. Yazar 18. Yüzyılda yazma eser olan Yemek Risalesi ve Ağdiye Risalesi isimli kitapları temel alarak bu kitabı yayımlamıştır. Kitabın baskı tarihi Tanzimat Fermanı’ndan beş sene sonradır. Matbaadan çıkan yemek kitaplarına da öncü olmuştur (Tek ve Sürücüoğlu, 2014). Görüldüğü gibi matbaanın gecikmesi baskı kitapların da gecikmesine sebep olmuştur. 19. Yüzyıla kadar her ne kadar yazma eserler olsa da geniş kitlelere ulaşabilen kitaplar yazılamamıştır. Bu açıdan araştırmaya konu olan yemek kitaplarını da geciktirmiştir.

Osmanlı İmparatorluğu tüm dünyadaki siyasal ve ekonomik gelişmelerden etkilenmiş ve 19. Yüzyıl öncesinden çeşitli yenilikçi hareketler başlamıştı. Bu yenilikçi hareketler (ıslahatlar) Batılılaşma olarak ifade edilse de 19. Yüzyıl Batılılaşma hareketleri Avrupa merkezidir. Yenileşmenin bir zorunluluk olması Osmanlı’da Batılılaşmayı ve dolayısıyla Avrupa merkezci ıslahatları ve ilişkileri de zorunlu haline getirmiştir. Geçmiş yüzyıllarda kendine yeten, dış dünyayı takip ihtiyacı hissetmeyen imparatorluk şuuru 19. Yüzyıl itibarıyla yeni arayışlara girişmiştir. 19. Yüzyıla kadar yerinde sayan birikim kendini özellikle savaşlar ve yenilgilerle göstermiştir. Bu yenilgiler toprak kayıplarına sebep olmuş ve Osmanlı ekonomisine de zarar vermiştir. Bu gereklilik her ne kadar 19. Yüzyılda ortaya çıkmış olsa da ıslahat geçmişi 16. Yüzyıla kadar dayanır. Bu gerekliliği fark eden ise Osmanlı ulema sınıfıdır. Koçibey’in 17. Yüzyılda yazdığı risaleler de bu gerekliliği ifade eden en önemli rapor sayılabilir (Canatan, 2008).

19. Yüzyıla kadar ve 19. Yüzyılda da Osmanlı’da devam eden millet tanımı da günümüz ulus-devlet vizyonundan tamamen farklıdır. Osmanlı’nın millet tanımı dinî

referanslar barındırmaktadır. Irk ya da toplumu değil dini aidiyetlere göre ayrılan topluluklar millet olarak tanımlanmaktadır. Çatı olarak tebaa (Ar. *Teba* - “*tâbi olanlar*”) (Kubbealtı Lugati) olarak tabir edilen toplum farklı inanışlara sahip olan milletlere ayrılmıştır. Bu milletler içinden de Müslüman toplum birçok sebepten daha hâkim ve ön planda olmaları sebebiyle “millet-i hâkime” olarak nitelendirilmiştir. Gayr-ı Müslim millet ise “millet-i mahkume” olarak ifade edilmiştir. Farklı milletlerin varlığı ve çok kültürlülük bu şekilde göze çarpmaktadır. Bu sosyal yapının temsilinde de belirgin göstergeler göze çarpmaktadır. Dinî anlamda farklı inanışlar farklı kıyafet temsillerini ortaya çıkarıyor ve bu temsiller fermanlarla zorunluluk haline geliyordu. Sosyal hayatta Hristiyan, Yahudi ve Müslümanların bu şekilde ayrımının da ortaya çıktığı belirgin bir şekilde görülebiliyordu (Canatan, 2008).

Osmanlı’nın 19. Yüzyıl ekonomik ve ticari yapısını anlamak için elbette siyasal yapısının da ortaya konulması gerekmektedir. Bu siyasal yapı Osmanlı’nın hangi dönemi ele alınırsa alınsın devlet kavramının ön plana çıktığı görülmektedir. Devler varlığıyla her zaman başat rol üstlenmektedir. Büyüme, genişleme, gerileme gibi kavramlar anlatılırken aslında aktörün her zaman devlet olduğu görülmektedir. 19. Yüzyıl için kullanılan “modernleşme” ve “yenilik” hareketlerinin hepsinde toplum ne kadar dönüşse de dönüştüren de kendi dönüşen de devlet organizasyonudur. Devlet varlığını bu kadar belli eden bir organizasyonken kendi varlığı dışındaki organizasyonlar da oluşmaktadır. 19. Yüzyıla kadar gelen Osmanlı devlet yapılanmasında modern toplum kavramlarından sivil toplum organizasyonları ya da orta sınıf devlet politikaları ile şedit bir şekilde engellenmiştir. Klasik dönem olarak ifade edilen ve 19. Yüzyıla kadar olan dönemi kapsayan Osmanlı devlet yönetiminde –diğer imparatorluklarda görüldüğü gibi– demokratik bir yapıda değildi. Hanedan ve imparatorluk yapısı 19. Yüzyıla kadar bilinen klasik dönem Osmanlı Devleti’nin karakteridir. Bu düzlemde, reaya (Ar. Ra’iyye “tebaa”nın çoğul şekli re’âyâ. 1. *Bir hükümdarın yönetimi altında bulunan ve vergi veren halk* 2. *Osmanlı Devleti’nde halkın vergi ve haraç veren, genellikle toprakla uğraşan gayri-müslim kısmı. Karşıtı: Berâyâ*) (Kubbealtı Lugati, 2024) yönetime katılamaz ve arada keskin bir ayrıma sahipti. Reaya sorumlulukları olan vergi ve askerlik benzeri işlerle ödevini yerine getirmesi gerekirken yönetimin de toplumun/reayanın güvenliğini tesis eden organizasyon konumundadır. Durum böyle olsa da fetihler neticesinde genişleyen topraklarda devletin siyasal ve ekonomik alanda hareket kabiliyeti zayıflamıştır. Kurumsallaşmanın gerçekleştirilmeye çalışıldığı 19. Yüzyıla kadar –klasik dönem– reaya, devletin aldığı vergilerin muhasebesine destek olmaktaydı. Bu bilgilerde de görüldüğü gibi Osmanlı sosyal yapısında iki önemli grup bulunmaktadır. Askerî

zümre, yönetici kimliğiyle Osmanlı idari yapısını oluşturmaktadır. Reaya ise daha önce ifade edildiği gibi tebâa olarak da bilinen yönetilen toplumdur. Reaya Osmanlı'da ekonomiyi ve üretimi de temsil eden gruptur. Tarımsal üretim ve ticaretle uğraşan ve bu üretim doğrultusunda vergi yükümlülüğü de bulunan sınıftır. Ekonomide üreten kişinin kattığı fazladan katma değer, emeğinin üstündeki değer “artı değer” olarak ifade edilmektedir. Bu artı değer devlete verilen vergiydi (Memiş, 2008).

Tüccar sınıfının belli bir gelir seviyesinin üstüne çıktığı zaman devletin müdahil olması dikkat çeken bir diğer konudur. Bu sistem “müsadere” olarak tanımlanmaktadır ve devlet mal varlığı belli bir seviyenin üstüne çıkanlardan bu mal varlığına el koyarak sınırlandırma getirmiştir. Reaya ve özellikle tüccarlarda mal varlığı ve vergi uygulaması bu şekildeyken, yönetici sınıfın vergi muafiyeti dikkat çekmektedir. Yönetilen yani reaya sınıf Osmanlı'nın üretiminde sorumlu olduğu için esnaf organizasyonlarını da kurmuştur. Lonca tüccarları, köylüler ve çiftçiler, kuyumcular, göçebeler gibi unsurlar yönetilenleri yani reayanın içindedir. Reayayı oluşturan en önemli grup esnaf loncalarıdır. Esnaf loncaları bir çeşit meslek örgütü olarak nitelendirilebilecek ciddi ve şedit kuralları olan yapılardır. Devlet kontrolü ile belli sınırlar içinde tutulan bu yapılar büyük ekonomiler oluşturmaları da engelleniyordu. Kapitalizmin Osmanlı'da karşılık bulamaması ve büyük çapta üretimlerin yapılamamasında da bu şekilde sistemleşen loncaların etkisi büyüktür. Sonucu da elbette küçük esnaf olarak tanımlanabilecek sınıfla sınırlı bir ekonomik ve ticari hayata sebep olmaktadır. Küçük esnaf dışında kalan, İstanbul ve İstanbul dışında faaliyet gösteren tüccarlar loncalara dâhil olmamaktaydı (Memiş, 2008).

Modernleşme ve diğer yenilik hareketlerinin neticesinde daha kurumsal bir işleyişe sahip olan Osmanlı'nın 19. Yüzyıldaki yapısında tüm bu gelişmelere rağmen nüfusa dair çalışmalarda yeterli verinin olmadığı görülmektedir. Yapılan çalışmaların etnik yapıya dair olduğu görülmektedir. Yapılan çalışmalarda görülen eksiklikler ise üçe ayrılabilir. Birinci durum, matematiksel ya da istatistiksel olarak sosyolojik temellerden bağımsız yapılmamasıdır. İkinci durum ise dışsal kökenli ve Osmanlı'nın bazı sosyal yapılarının siyasallaşan tezlerine yönelik yapılan çalışmalardır. Siyasal ve öznel fikirleri destekleyen etnik ve dini kökenli yargılar görülmektedir. Son olarak ifade edilmesi gereken durum, tüm nüfusu göz önünde bulundurması gereken Batılı çalışmaların, temel aldığı coğrafyanın Balkanlar ve Avrupa ile kısıtlı kalmasıdır. Arap coğrafyası ve Anadolu nüfusuna dair bir izâh getirmemiştir (Karpat, 2003).

2.1.1.1. 19. Yüzyıl Osmanlı Devleti'nde kadınlar

Osmanlı Devleti'nin ilk zamanlarında kadınların çalışma hayatında yer buldukları alan “Bacıyan-ı Rum Teşkilatı” kurulmuştur. İlk defa bu tabiri kullanan kişinin Aşıkpaşazade olduğu bilinmektedir. Bu teşkilat şehirdeki kadınların organize olduğu bir yapıdır. Taşra ve kırsalda tarım başta olmak üzere ekonomik faaliyetlere dâhil olmuşlardır. Şehirlerde; işçi ya da müteşebbis olan kadınlara rastlanmaktadır. İstanbul özelinde bakıldığında da hastabakıcı, türbedar, çamaşırcı kadınlar bilinmektedir. Çarşılar ve Kapanlar başlığında da ifade edildiği gibi kendi ürünlerini üretilip satan kadınlar da vardır. Çalışmayan kadınların mehir veya miraslarıyla sermayeye katkı sunarak müteşebbis kimlikleriyle de ön plandadırlar. Mudaraba denilen ortak girişimlerde de şehirlerde yer almışlardır. Kadın vakıflarında da kurucuları, yöneticileri ve çalışanları olarak kadınlara rastlanmaktadır (Koca, 1998).

19. Yüzyılda tanzimata bağılı dönüşümlerle kadınların çalışma hayatında yönlendirildiğı iki meslek olmuştur; ebelik ve öğretmenlik. Aynı zamanda sanayileşmenin de yüzyılı olarak sayılabilecek bu dönemde yeni iş sahaları ortaya çıkmıştır. Kadınlar da bu düzleme dâhil olmuştur. Toplumdaki kadın algısının değışmesinde de bu durum etkili olmuştur. Yaptıkları ilk meslek ev tezgâhlarında kendileri ya da başkalarının tezgâhlarında yevmiyeli dokumacıdır. En geniş çerçevede yaptıkları meslekler şu şekildedir; terzi, berber, aşçı, çilingir, basmacı, bükücü, değirmenci, çalgıcı, keresteci, dülbendci, kuş kafesçi, kuyumcu, fincancı, sandalcı, tuğlacı, sütçü, kahvehaneci, bakkal, bahçıvan, bozacı, çizmeci, duvarcı, dülgere, koltukçu, et hamalı, sebzeçi, şerbetçi ve tütüncü. Kadınların evlerdeki tezgâhlarında bireysel üretimleri (ev işçiliğı) dışında yaptıkları en yaygın iş terzilik olarak dikkat çekmektedir (Temizer, 2022).

2.1.2. Etkilendiğı mutfak kültürleri

Araştırmanın en önemli basamaklarından biri elbette Osmanlı mutfağını etkileyen harici faktörlerin ortaya konulmasıdır. Osmanlı toplumunun siyasi, sosyal, sosyo-ekonomik, ekonomik yapısı gibi faktörlerin yani iç dinamiklerin neler olduğu bir önceki maddede ortaya konulmuştur. Bunun yanında toplumu ve mutfak kültürünü etkileyen diğere bir faktör de diğere medeniyet ve kültürler olan iletişimidir.

Türklerin Orta Asya'dan beri bilinen göçebe mutfak kültürü, günümüze kadar gelen mutfak kültürünün her safhasında etkili olmuştur. Hem göçebe olmak sebebiyle koşullara göre geliştirilen teknikler ve ürünler hem de yerleşik hayatta geline n nihai konuma kadar temas edilen kültürler ile etkileşimler kültürü şekillendirmiştir. Karşılıklı etkileşimi hem

Türk mutfak kültürünü etkilemiş hem de Türk mutfak kültürü temas ettiği kültürlerle etkiler bırakmıştır (Kasar, 2021). Bu başlık kapsamında Osmanlı'yı etkileyen kültürler tekil olarak değil aslında dönemin iki medeniyeti olan Doğu ve Batı olarak ayrılmış ve burada önem farklılıklarına göre ayrılmıştır.

2.1.2.1 Doğu mutfacı

Her ne kadar başka toplumlardan etkilenme olarak değerlendirilemese de Türklerin kökeni olan Orta Asya ve oradan Anadolu'ya getirdikleri soyut ya da somut kültürel birikimden de bahsedilmelidir. Elbette birincil değerlendirme odağı Türklerin göçebe yaşantısı olmalıdır. Bu yaşam tarzının getirdiği bazı dezavantajlı durumlar ve bu durumlar için geliştirilen çözümler bulunmaktadır. Göçebe yaşamın düzenlediği yaşam şeklinde uzun süreli tarımın olmayışı yeme – içme kültürünü hayvansal beslenmeye itmektedir. Kısıtlı imkânlar sebebiyle hayvanların sadece eti veya yağı kullanılmamış, hayvanların derisi yahut sütü gibi her parçasıyla tüketilmiştir. Göçebe hayattan yerleşik hayata geçiş ile beraber tarımsal ürünler daha da odak noktası haline gelmiştir. Bu doğrultuda Anadolu'nun da kimliği olan bakliyat ve daha da önemlisi sebze yeme – içme kültürüne dâhil olmuştur. Dâhil olan ürünler arasında en önemlileri günümüzde dâhi yaygın olarak tüketilen nohut ve kuru fasulye olmuştur. Yerleşik hayatla beraber hayatlarına giren tarım, buğday ve mercimeğin de sofralara girmesini sağlamıştır. Sıkça yenilen bu ürünlerin en önemli özelliği ise çok az ürünle çorba hazırlanabilmesidir. Çorba pratik olması ve diğer ürünlere göre zahmetsiz olması sebebiyle de ön plana çıkar. Çorbalar bahsinde dikkat çeken ürünler ise yoğurt ve mercimek çorbalarıdır. Günün erken saatlerinde tüketildikleri de bilinmektedir (Kasar, 2021). Bu bilgiler ışığında Orta Asya'dan gelen göçebe Türklerin ortaya çıktıkları Doğu coğrafyasından getirdiklerinin günümüzde dahi uygulandığı görülmektedir.

Göçebe kültürün neticesinde Anadolu'ya gelen Türklerin temas ettiği kültürler ile harmanladığı ve geliştirerek günümüze kadar getirdiği bir kültür vardır. Selçuklu ve Osmanlı'yla beraber et ürünlerinin tüketiminin ve tekniğinin değişmesi, fermente ürünlerin ve tekniğinin özellikle süt bazında ilerlemesi de görülmektedir. Selçuklu Devleti'nde ve özellikle Osmanlı İmparatorluğu'nda fetihlerle gelişen coğrafya neticesinde özellikle Doğu mutfaklarından etkilenilmiştir. Bu etkileşim sadece etkilenmeyi değil elbette beraberinde etkilemeyi de getirmiştir. Sebze ve meyve temini ve bilgisinin Akdeniz mutfak kültüründen alındığı bilinmektedir. Baharatlar yine özellikle Osmanlı döneminde Güney Asya'dan Türk mutfacına dâhil olmuştur. Mezopotamya veya diğer bir ifadeyle “Bereketli Hilal” olarak

ifade edilen coğrafyadan da tahıllar Türk mutfak kültürü karakterini dönüştürmüştür (Kasar, 2021).

Mutfak kültürünü etkileyenler sadece ürünlerin mutfak kültüründe sentezlenmesi değil bazı ürünlerin sınırlandırılmasıyla da olabilmektedir. Bu bağlamda Türk mutfağının en önemli etkileşimi elbette Türklerin din olarak İslamiyet tercihi ile gerçekleşmiştir denilebilir. İslamiyet ile beraber hem Selçuklu Devleti hem de devamında Osmanlı Devleti Anadolu’da birleşim bir mutfak kültürü oluştururken belli sınırları oluşturmuştur. Dönüşen en önemli unsur tüketilen ürünler açısından domuzun İslamiyet’te yasaklanmasıdır. İslamiyet’te yasak kılınan diğer yiyecekler; tek tırnaklı hayvanlar, katır ve eşek gibi hayvanların sütleri ve etleridir. Bunun yanında Ramazan, oruç gibi ibadetlerin girmesiyle beraber sahur, iftar ve adak gibi kavramlar mutfak kültüründe kendine yer bulmuştur. Tüm bunlar dinin etkileri olsa da bu dinî terminolojinin alındığı coğrafya da kültürel açıdan Türkleri ve elbette Osmanlı Mutfağını etkilemiştir. İslamiyet, Türklerin özellikle Doğu ve Doğu karakteristiğine sahip kültürlerle iletişimini de arttırmıştır. Toprakların genişlemesi özellikle İran – Arap etkisinin ortaya çıkmasına sebep olmuştur. En çok kültürel birleşimin yaşandığı millet de Araplar olmuştur. Osmanlı’dan Cumhuriyet’e baharatların yiyeceklerde kullanımı da bu etkiyle olumlu anlamda ivmelenmiştir. Günümüzde dahi bu etki Güney Doğu Anadolu’da görülmektedir. Bu etkilerin göstergelerinden biri yoğun baharat kullanımıdır. Aynı şekilde acının kullanımı ve acılı ürünler de bu göstergelerden biridir (Kasar, 2021).

Güney Doğu Anadolu dışında Arap mutfağı etkisine Doğu Akdeniz’de de rastlanmaktadır. Meze kullanımı Arap kültürü etkisini gösteren bir diğer göstergedir. Salatalar başta olmak üzere mezelerin yapımında ekşilik verebilecek aroma vericilerin karılması da aynı birleşimin niteliğidir. Bahsi geçen aroma ve lezzet vericiler: sumak, nar ekşisi, turunç gibi ürünlerdir. Hayvansal ürün kullanımındaki Arap kültürü sebepli benzerlikler ise hayvansal yağ (iç yağ) ve küçükbaş eti ile yapılan yemeklerdir. Bunun yanında Osmanlı ve Türk sofralarının vazgeçilmezi haline gelen bazı yemekler de bulunmaktadır. Lübnan mutfak kültürüne mahsus ürünlerden, Osmanlı’dan Cumhuriyet’e Türk mutfak kültüründe de önemli bir noktada görülen yemekler şunlardır: babagannuş, tabule ve humus. Bu yemekler sadece Osmanlı, Türk mutfağını etkilememiş, yakın coğrafyada birçok ülke mutfağını zenginleştirmiştir. Diğer bir ürün ise Arap coğrafyası ve Anadolu’da da tüketilen ortak ürünlerden Felafel isimli yemektir. Yapımında nohut kullanılan köfte benzeri bir üründür. Farklı ülkelerde farklı isimlendirmelerle karşımıza çıkmaktadır. *Tamiye* ismiyle bilindiği ülkeler Sudan ve Mısır iken, *baciye* ismiyle de

Yemen’de anılmaktadır. Görülen bu ince ayrımlara Anadolu’da da karşılaşılmaktadır. Kurabiye olarak nitelendirilebilecek *mamul* isimli ürün Mersin’de yapılan bir tatlıdır. Arap – Osmanlı/Türk birleşiminin bir örneği olan mamul hurma ve fındıkla hazırlanan iç harç ile doldurulmaktadır (Durlu Özkaya ve ark. 2020).

Kültürel ortaklaşmanın örnekleri içeceklerde de karşımıza çıkmaktadır. *Mırra*, hâlâ Güney Doğu Anadolu’da ve özellikle Mardin’de tüketilen bir kahve çeşididir. Araplar ve Süryanilerin Mardin’de eski bir geleneği devam ettirdikleri; cenaze evlerinde, taziyelerde konuklara ikram ettikleri bilinmektedir. Geleneği aynı şekilde Kürtlerin de devam ettirdiği ve günümüzde de konuklarına mırra ikram etmeleri bilinmektedir. Arap kültürünün yeme – içme kimliğinde ve özellikle ana yemeklerin vazgeçilmezlerinde; limon ve benzeri ekşilik katabilecek ürünler, meyve gibi aroma ve farklılık katabilecek ürünler ve baharatlar elbette yer alır. Acı Arap dünyası ve mutfak kültürü için ne kadar önemli olsa da yarımada için geçerli olmadığı söylenebilir. Arap yarımadasında baharat olarak acı kullanımının fazla olmadığı görülmektedir. Et ve kuru meyvelerin yoğun olarak kullanılması Osmanlı mutfağında görülmektedir. Bu kullanım Arap mutfağından Osmanlı mutfağına etki eden ürünlerdir. Günümüz mutfağına kadar aynı isimlendirmelerle gelemeyen fakat içerik olarak Osmanlı mutfağında rastladığımız bazı karışımlar vardır. *Nirbac* ismi verilen karışımın içeriğinde; ceviz içi, kuru üzüm ve et bulunmaktadır. *Hısrimiye* ismiyle bilinen karışım ise; limon suyu, kabak, et, koruk ve patlıcan malzemeleri ile hazırlanır. *Rummaniye* ise (Türkçe adıyla nar aşı); sarımsak, baharatlar, nar suyu, et ve kabaktan oluşur. Bir diğer ana yemek karışımı ise narenciye aşında görülür. İçeriğinde: Pırasa, et, soğan, turunc suyu ve baharatlar vardır. Zıt tatların bulunduğu yemekler olarak da dikkat çeken ürünlerdir. Günümüz mutfağına kadar da aynı isimle gelebilmiş ve özellikle Güney Doğu Anadolu’da ve Türkiye sınırları dışında Doğu Akdeniz’de görülen bir yemek olarak *sembusek* örnek verilebilir. Özellikle Ramazan ayında tüketildiği bilinen bir Arap yemeğidir. (Fars. *Sambūse*) “1. üç köşeli, 2. üçgen böreği” sözcüğünden alıntıdır (Nişanyan Sözlük, 2024). Günümüz Türk mutfağında özellikle Mardin için önemli olan bir üründür ve bu doğrultuda mahreç işareti kazanmıştır. Türk mutfak kültüründe kadayıf ya da yassı kadayıf olarak isimlendirilen ürün Arap mutfağında da “*kataif*” olarak bilinir. Diğer bazı Türk – Arap mutfak kültürü birleşimine örnek ürünler de murabba, lokma, un helvasıdır. Kadayıfın tatlı formuna dönüştürülmesi 10. Yüzyıla kadar dayanmaktadır. Cevizin yanında şekerle birleştirilip bu harçla doldurularak fırındığı ya da kızartıldığı tür bugünlere kadar gelmiş ve Türkiye’de Hatay’da, Malatya’da tüketilmektedir (Özkaya ve ark. 2020).

2.1.2.2. Batı mutfuğı

Osmanlı Mutfak Kùltürü'nü genel çerçevede incelerken, konumuna ve özellikle 19. Yüzyıl yapısına göre etkilendiğı iki bloktan biri olan Batı mutfuğının incelenmesi gerekmektedir.

Alafranga kelime kökeni itibariyle de “Frenk Usûlü” olarak da ifade edilebilir. 19. Yüzyılda gündeme giren bu ifade dönüşen toplumun ve Batı etkileşiminin de önemli göstergelerinden biri olmuştur. Neredeyse 19. Yüzyıl başlarına kadar Osmanlı'nın başkenti İstanbul'a resmi ziyaret yapan görevlilerin misafir edildiğı yer Topkapı Sarayı olmuştur. Topkapı Sarayı bu ziyaretlere ev sahipliğı yaparken her anlamda kültürel kodların temsil edildiğı bir yer olmuş ve burada sofralar alaturka usulde, yer sofrası şeklinde kurulmuştur. 19. Yüzyıl siyasi seçkinlerin de Batılılaşma ve Batılı tarzda yeniliklere eklemelenmesi ritüelleri, tarzları değıştirmiştir. Özellikle Fransız Mutfuğı ve Fransa'nın sofa düzeni de artık saraya girmeye başlamıştır. 19. Yüzyılda Dolmabahçe Sarayı'nın Avrupa menşeli mimari tarzıyla yaptırılması da etkileşimin örneklerindendir. 19. Yüzyıl saray defterleri de klasik usulün önemini kaybetmeye başladığını ve tamamen yitirmesine de artık Fransız etkisinin önemli ölçüde saraya dâhil olduğunu göstermektedir. Fransız etkisi Kırım Harbi'nin zaferle bitmesiyle beraber belli bir seviyenin üstü bürokratlar, askerler ve seçkinlerin davet edilmesiyle verilen yemekte görülür. Bu davetin bir diğere sebebi de II. Abdülmecit döneminde yapımı biten Dolmabahçe Sarayı'dır. Alaturka yemekler olsa da kaz ciğeri (foie gras) gibi alafranga ürünler de dikkat çekmektedir (Samancı, 2007).

Sadece Fransa etkisi değıl Avusturya'nın da etkilenilen bir devlet olduğu bilinmektedir. Destekleyecek verilerden biri de II. Mahmut devrinde, mutfak ve aşçılık eğitimi almak aşçı gönderildiğı bilinmektedir. Mutfak kùltürünü tanımak için saraydan adı Hüseyin olan bir aşçı, Avusturya'ya gönderilmiştir. Batı etkisi aynı zamanda bir davette de kendini göstermiştir. 9 Mayıs 1854 tarihle düzenlenen davetin amacı veliaht prens Napolyon'un misafir edilmesidir. Yemeklerin bu ziyafette hazırlanması görevi yabancı aşçılara verilmiştir (Samancı, 2007).

Viyana'ya gönderilen Hüseyin Efendi'nin döndüğünde amacı olan Saray aşçılarını yetiştirme görevini üstlendiğı görülmektedir. Ziyafet sofraları sebebiyle Fransız mutfuğundan ve reçetelerinden etkilenen sofraların bir sebebi de Batı etkileşiminin artmasıdır. Osmanlı – Fransa ilişkisi ve mutfak sentezi her ne kadar konuşulsa da bu etkileşimin ortaya çıkma sebebi, 19. Yüzyıl'ın Avrupa'da da hâkim mutfuğının Fransa

olmasıdır. Sadece yemeklerin, tekniklerin değişimi değil, servis sırası dahi Fransız mutfak kültürünün normlarına göre 19. Yüzyılda düzenlenmiştir. Yemeğin servis sırasında özellikle başlangıçta çorba ve ordövr kullanımı göze çarpmaktadır. Ara sıcakların ve soğukların menülere dâhil edilmesi, salataların menüye dâhil edilmesi bu etkiyle olmuştur. Tatlı tercihinde klasiklerin yerine güncel olarak da mutfak kültüründe bilinen sorbe ve sorbe benzeri tatlıların dâhil edilmesi şemayı değiştirmiştir. Değişen kültürden biri de sadece sıralama değil ürünlerin sunumudur. Yeme – içme düzeni ve yemekler Fransa’dan gelirken özellikle seçkinlerin ve sarayın sofralarında Rus servisi olarak ifade edilen servis mutfak kültüründe kendine yer bulmuştur. Rus servisinin özelliği yemeklerin bir arada sofrada bulunması, her davetlinin rahatlıkla ürünlere ulaşabilmesi ve sıcak servisin mümkün olmasıdır (Kapsal, 2007).

Osmanlı’nın bu tercihleri elbette Batılılaşma etkisindeki taklitçi tutum olarak da nitelendirilebilir. Osmanlı sadece kültürel ilerlemeyi başat götüren ülkeleri takip etmemiş. Bu ülkeleri takip eden kültürlerin, takip etme biçimini de taklit etmiştir. Fransız mutfak kültürü sadece Osmanlı’yı değil, Avrupa’nın diğer devletlerini etkilemiştir. Osmanlı; Avrupa’ya yetişmesi için aşçı gönderirken yahut özel davetlere zaman zaman yabancı aşçı getirirken benzer usuller Avrupa’da da uygulanmaktadır. Bir örneği, gastronominin önemli ismi Marie-Antoine Carême’in, Galler Prensi’nin ve Rus Çarı’nın aşçısı olarak çalışmasıdır. Değişimin bir yansıması da özellikle Pera ve Galata bölgesinde artık Batı tarzı restoran, kafe, eğlence mekânlarının açılmasıyla kendini hissettirmiştir (Samancı, 2007).

Bir taraftan 19. Yüzyılın değişen politik atmosferi Avrupa etkileşimini sağlasa da Osmanlı’nın, özellikle de İstanbul’un çok kültürlü ve farklı kimliklere sahip yapısı da göz ardı edilmemelidir. Özellikle ticaret hayatının da hareketlendiği 19. Yüzyılda Rumlar, Ermeniler, Levantenler, Hristiyanlar, Yahudiler gibi birçok etnik ve dini yapının bulunduğunu söylemek gerekir. Galata ve Pera olarak ifade edilen bölge azınlıkların daha fazla yaşadığı yerler olduğu görülmektedir. Sosyal yapının buradaki farklılıkları Batı etkileşiminin Galata ve Pera bölgesinde daha yüksek oranda karşılık bulmasına sebep olmuştur. Galata muhitinin dönüşümünde 19. Yüzyılın adımlarından biri de günlük Fransızca gazete *Journal de Constantinople*, *Le Moniteur Oriental* gibi gazetelerin çıkması önemlidir. İstanbul’un, Galata bölgesinin gelişmeleri Fransızca dilinde yayımlanmıştır. 19. Yüzyılda ve ikinci yarısında artan birbiri ile ilişkili bu gelişmeler neticesinde Avrupaî denilebilecek Fransız etkisinin yüksek olduğu; eğlence mekânları, pastaneler gibi işletmeler açılmıştır. Pera Palas ve Tokatlıyan Oteli gibi otellerin de açılmasıyla Batı mutfakları ile

Osmanlı'nın etkileşimi tabana yayılmasa da belli bir zümrenin tanışması hızlanmıştır. Resim 2.1'de Pera Palas'ın bir davet menüsü görülmektedir. Fransızca olması ve Fransız reçeteleri önemli bir göstergedir. (Akın, 1998).

Batı etkileşimi sadece kültürle ya da doğrudan yemeğin tarifiyle değil ürünlerle de olmuştur. Yeni ürünlerle, gıdalarla olmuştur. 18. Yüzyılda başlayan yeni ürünlerle tanışma süreci 19. Yüzyılda hızlanmıştır. Başta İstanbul olmak üzere Osmanlı'nın tanıdığı ürünlerin birçoğunda Amerika menşeli ürünlerdir. Ekseriyetle sebze olduğu görülen listede bugün tüketilen ürünler olduğu da görülmüştür. Geniş kitlelere ulaşabilen ve üretimi de yapılan ürünlerin; Yeşil Biber, Patates, Balkabağı, Mısır, Yer Elması, Kakao, Domates, Kırmızı Biber, Sakız Kabağı, Fasulye, Karnabahar, Vanilya ve Yeni Bahar olarak sayılabilir. Bunların için çok daha önce tanışılmasına rağmen 18-19. Yüzyıllarda yaygınlaşmaya ve üretilmeye başlanmıştır. Osmanlı'ya ilk gelen domatesin yeşil haliyle 17. Yüzyıl sonlarında gelmiştir. Bu çeşit domates "kavata" adıyla bilinir. Yemek kitaplarında domatesin yer alması da 18. Yüzyılda değil 19. Yüzyılın kitaplarıyla beraber olmuştur (Samancı, 2019).

PERA-PALACE		
Concert de dimanche 18 déc. de 5 h. à 6 1/2.		
PROGRAMME		
Marche	Sigeri	Wagner
Ouverture	La Kermesse	Corbin
Valse	Puppen	Bayer
Fantaisie	L'Africaine	Meyerbeer
Moment musical		Schubert
A 7 heures diner-concert par petites tables.		
(Prix 30 places et.)		
(Admission jusqu'à 8 h.)		
PROGRAMME		
Marche	Schützen	Kirks
Ouverture	Lustspiel	Keller-Bella
Valse	Le beau Danube	Strauss
Fantaisie	Lucie	Donizetti
Barcarolle		Marie
Polka	Auf der Bstei	Weiss
Fantaisie	Le petit Duc	Lecoq
Menuet		Boccherini
Galop		L'Amazone
MENU		
Potage Parmentier		
Poisson		
Filet piqué bouquetière		
Vol au vent financière		
Bécasses rôties à la broche		
Salade de saison		
Petits-pois à la française		
Glace vanille		
Fruits.		

Resim 2. 1. Pera Palas'ta bir konser organizasyonu menüsü

2.2. Osmanlı Mutfağı

Osmanlı mutfağının birçok farklı kaynaktan beslenmesinden ötürü çok zengin bir birleşime sahip olan bir mutfak olduğu görülmektedir. Bu zenginlik beraberinde kendine has bir kimliğin inşasını da getirmiştir. Zengin mutfak kültürünü oluşturan etmenlerden bazıları;

ticaret yollarının çeşitliliği, meraklı ve geniş yemek kültürüne sahip seçkinler, çok kültürlülük, birbirinden farklı bitkilerin ve üretimlerin sebebi olan iklim farklılıkları şeklindedir (Işın, 2014).

19. Yüzyıl mutfak kültürünü etkileyen iç ve dış etmenler sonrasında aslında bu dönemin mutfak kültürünün iki ana ayrımını da ortaya koymak gerekmektedir. Bu ayrım kaynaklarda da geçen Halk ve Saray mutfağıdır. 2. Başlıkta da ifade edildiği gibi saray mutfağının 19. Yüzyıl modernleşmesi ve Batı ile ilişkileri neticesindeki dönüşümü ve aynı zaman dilimindeki halk mutfağının seyrini de ortaya koymak gerekmektedir.

Birçok etnik grubun varlığını sürdürdüğü Osmanlı'nın mutfak kültürü bu etkileşim sebebiyle zenginleşmiştir. Elbette Türklerin bu topraklardan daha da eskiye giden mutfak kültürü de bu zengin birikimin bir parçasıdır. Karma kültür elbette renkli bir mutfak kültürü oluşmasında etkilidir (Demir Apa, 2023).

2.2.1. Halk mutfağı

Saray mutfağının özellikle 19. Yüzyıl itibariyle dönüşen mutfak kültürüne, saraydaki davetler ve misafirlere yönelik bilgi birikiminin yoğunluğundan bahsedilmektedir. Saray mutfağına dair birikimin daha fazla olduğu görülmektedir. Sınırlı da olsa 1900'lü yıllara kadarki halk mutfağına dair bilgilerin İstanbul'a dair olduğu görülmektedir. Halkın sofralarına bakıldığında Saray mutfağıyla benzerlikler olduğu gibi elbette ayrışmalar da göze çarpmaktadır. Halkın sofrasında da Saray sofralarındaki gibi öğün sayısı ikidir. Sofra düzeninde de benzerlikler bulunmaktadır. Yer sofrası, tek kaşıkla yemek, ortak tabaktan yemek gibi özellikler görülmektedir. Bir nüans olarak bazı evlerin haremlik – selamlık şeklinde sofrası düzenini ayırdığı görülmektedir. Osmanlı'da halk mutfağının yapısını belirleyen en önemli gösterge elbette ekonomik durumdur. Yemek kültürü ailelerin ekonomik durumlarına bağlı olarak değişiklikler göstermiştir. Varlıklı ve seçkin sofralarında iki öğünden biri olan akşam yemeğinde müziğin de yer aldığı bilinmektedir. Zengin ailelerde görülen bir diğer durum ise öğün sayılarıdır. Toplum ortalamasının üstünde olan bu ailelerde özellikle akşam yemeği sofralarında 20 – 25 çeşit yemek bulunmaktadır. Günümüzde orta direk olarak ifade edilen toplum ortalamasında yer alan ailelerde çorba ve çorbaya eşlik eden bir diğer farklı yemeğin varlığı bilinmektedir. Sofranın diğer eşlikçileri ise ekmek ve yoğurt olabilmektedir (Yıldırım Gürses, 2021).

Osmanlı'da halk mutfağı elbette Saray mutfağına nazaran daha mütevazı ve sadedir. Saray'a nispeten daha mütevazı olsa da halk mutfağının kendi içinde taşıdığı özelliklerle ve

lezzetçe zengin bir kültüre sahip olduğu da bilinmektedir. Bunun yanında ekipman kullanımı olarak bakıldığında Osmanlı'da sofrada düzeninde en yaygın olarak kaşık kullanımı görülmektedir. Çatala ise daha az yer verilmiştir. Halk mutfağında en yaygın görülen iki ürün çorba ve hoşaf ise kaşıkla yenilmektedir. Yemekte mutfak ekipmanlarının kullanılmadığı da görülmektedir. Özellikle sıvı ve akışkan olmayan ürünlerin elle yenildiği bilinmektedir. Osmanlı'da halk mutfağında bu gelenek bir diğer temizlik geleneğini doğurmuştur. İbrik ve leğen kullanımı temizlik geleneği olarak sofrada göze çarpmaktadır. Yemeğe başlamadan ellerin temizlenmesi için ibrik ile gelen su kullanılır ve leğen de bir noktada toplanmasını sağlar. Bu usûl sayesinde özellikle konuklar ve ev sahiplerinin ellerinin temizliği yapılır (Yerasimos, 2014).

Osmanlı Mutfacı'nda coğrafi ve idari anlamda Anadolu ve İstanbul ayrımı her ne kadar yapılsa da halk mutfağı açısından bakıldığında ortaklıklar göze çarpmaktadır. Bu ürünler özellikle hamur işi olarak dikkat çekmektedir; lavaş, pişi, kîrde (pide), bazlama, somun, gömeç (küle gömülerek pişirilen çörek), anasonlu, haşhaşlı, rezeneli, susamlı, çörek otlu ekmekler yapılmaktadır. Çavdar, yulaf, çakıl, darı ekmekleri ve Mısır, Van, Manisa ekmekleri yaygın ekmeklerdir. Fırıncılık tekniği açısından farklı yöntemlerin kullanıldığı (doğrudan fırında, önceden kızdırılmış çakıl taşlarında yahut sacda) buğday ve arpa ununun kullanıldığı yufkalar pişirilmiştir. Saklama yöntemi olarak kurutmanın kullanılması da önemlidir. Aynı şekilde hem İstanbul'da hem de Anadolu'da halkın sofralarında ekmek dışında başka hamur işleri de tüketilmiştir. Bu ürünlerden biri "kahi" adı verilen çörektir. Üretildiği bazı vilayetler şöyledir: İstanbul, Mısır, Mekke, Şam ve Erzurum'dur. Görüldüğü üzere Kuzey Afrika, Arap Yarımadası ve Anadolu'da olan bir üründür. Daha geçmiş yüzyılları inceleyen kaynaklarda (14. Yüzyıl) kete ismiyle geçen hamur işi ürün küldü pişen bir çörek çeşidi olarak ifade edilebilir. Poğaçaya ise 17. Yüzyılda üretildiğine dair bilinen yiyeceklerden biridir. Poğaçanın yenildiği bilinen şehir ve bölgelerden bazıları ise: Tuna nehri ve civarı, Erdel, Sofya, Silistre, Bosna ve Arnavutluk şeklindedir. 17. Yüzyıl narh (Fars. nirh "kıymet, baha"dan narh. "Tüketiciyi korumak, vurgunu ve değerinden yüksek mal satışını önlemek üzere zorunlu tüketim maddelerine yetkili resmî makamlarca konan ve uyulması gereken sâbit fiyat; satılık şeyin belirlenen bedeli") (Kubbealtı Lugati, 2024) evrakına bakıldığında yapılan çörekler ve bölgeleri ise şöyledir:

- Hamsili Börek – Trabzon,
- Bildircin Böreği – İnebahtı,
- Çiriş Böreği – Erzurum,

- Bayburt İran, Tire ve Balkanlar – Tavuk Böreği
- Balıkesir – Sığır Etli, Sade, Koyun etli böreklerdir (Yıldırım Gürses, 2021). Görüldüğü üzere halk mutfağında hamur işi ürünlerin önemli bir yeri vardır.

Halkın kendi sofrası ile Saray mutfağı arasında farklılıklar görünse de imarethaneler (İmârethâne'den kısaltma yoluyla *imâret*. “*Medrese talebelerine, câmi görevlilerine, fakirlere ve gelip giden yolcu ve misâfirlere yemek vermek üzere kurulmuş aş evi*”) (Kubbealtı Lügati, 2024) varlıklı ailelerin konakları, aşevleri ile Saray mutfağı arasında fark çok azdır. Konaklara bakıldığında saraydan farklı olarak garsonlar ya da devrindeki tabirle iç oğlanlar bulunmamaktadır. Bu vazifeyle görevlendirilenler aşçı yardımcıları yani devrindeki tabirle aşçı yamaklarıdır. Halk mutfağı ile Saray mutfağındaki ürün bazlı bir diğer kıyasa bakıldığında da Saray mutfağındaki ürünler: pirinç, şeker, pekmez, beyaz unlu mayalı ekmekler şeklindedir. Halk mutfağındaki karşılıkları da sırasıyla: bulgur, bal, pekmez, yufka ve esmer ekmektir (Demir Apa, 2023).

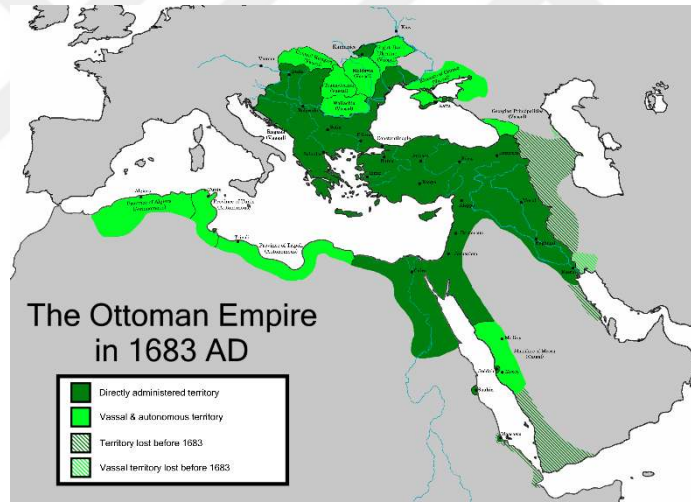
2.2.2. Saray mutfağı

İstanbul, 15. Yüzyıldan 20. Yüzyıla kadar Osmanlı'nın merkezi, başkenti konumundadır. İstanbul'un hem çok kültürlülüğü hem de başkent kimliğinden ötürü diğer Osmanlı şehirlerinden daha zengin bir mutfak kültürüne sahiptir. Başkent kimliği İstanbul'un mutfak kültürünü etkilerken aynı zamanda Saray'ın varlığı da İstanbul'un mutfak kültürünü etkilemektedir. İstanbul bu kimliğiyle esasında elit bir mutfak kültürüne de sahiptir. İstanbul'un bu kimliğini oluşturan en önemli faktör ise Osmanlı Saray mutfağı için gerekli olan tüm ürünlerin temin edilmesi ve bu temini İstanbul dışındaki vilayetlerin sağlamasıdır (Samancı, 2006).

Saray mutfağı halk mutfağına nazaran daha fazla kayıt barındırmaktadır. Elbette bu sebeple daha geniş bir alanda kayıt barındırmaktadır. İstanbul'un fethi ve sarayın İstanbul'a taşınması öncesi kayıtların da çok az olduğu belirtilmektedir. Coğrafi şartlar, iklim, tarihi olaylar ve süreçler devletlerin kimliğini belirlerken yeme – içme kimliklerini de belirlemektedir (Koz, 2009). 20. Yüzyıla kadar gelen mutfak kültürünün en önemli sacayağı sayılabilecek saray mutfak kültürünün aşamalarının da görülmesi gerekir. 19. Yüzyıl mutfak kültürünü oluşturan etmenler elbette geçmişten gelen birikimlerdir.

Osmanlı'nın yeme – içme kültürüne dair bilgi birikimi hem ilgili kaynaklardan hem de Topkapı Sarayının mutfak birimi olan “Matbah-ı Amire” üzerinden elde edilebilir. Diğer sarayların mutfakları da bu araştırmaya kaynak olabilmektedir. Sürecin tahlil edilmesi

açısında Orta Asya'dan günümüze biriken önemli ürünler ve kültürel detaylar incelenmelidir. Daha önce de ifade edildiği gibi 15. Yüzyıl öncesi döneme ait bilgi birikimimiz sonrası ve özellikle 19. Yüzyıl kadar geniş çapta değildir. Fermente süt ürünleri, farklı tekniklerle işlenmiş et ürünleri özellikle Orta Asya'dan günümüz coğrafyasına ve mutfak kültürüne taşınan ürünlerdir. Tarımsal üretim, tahıl ve ona bağlı gelişen üretim teknikleri ise Bereketli hilal, Levant ya da Mezopotamya olarak tanımlanan coğrafyadan edinilmiştir. Sebze ve meyve türlerinin zenginleştiği Akdeniz coğrafyasından da buradaki ürün çeşitliliği alınmıştır. Etkilenilen coğrafya ve devletlerden bazıları ise; Ortadoğu, Güney Akdeniz, Doğu Roma/Bizans, Avrupa mutfaklarıdır. Bu mutfaklarla etkileşim genişleyen topraklar, Batı ile artan iletişim, reform hareketleri gibi sebeplerle olmuştur. Her yeni etkileşim elbette Saray mutfağının da sofrasına girmiştir. Etkileşimler arasında Saray mutfağını şekillendiren en önemli etmen Rumeli fetihleri olmuştur. Rumeli fetihleri sonucunda gündeme gelen ürünler ve yemekler Saray'ın tedarik listesinde de etkili olmuştur (Koz, 2009).



Resim 2. 2. Osmanlı Haritası (World History Encyclopedia, 2024)

Resim 2.2'de 1683 tarihindeki Osmanlı İmparatorluğu haritası görülmektedir. Taralı alanlar tarihten önce kaybedilen toprakları temsil etmektedir. Haritaya bakıldığında Kuzey Afrika, Arap Yarımadası'nın batısı (Hicaz bölgesi ya da Kutsal Topraklar olarak da ifade edilen bölgeler), Kıbrıs Yarımadası'nın tamamı, Ege Adaları, Anadolu coğrafyasının tamamı, günümüz Kuzey Suriye'si, Günümüz Irak'ın bir kısmı, Balkanlar ve kuzeyi de dâhil olan çok geniş bir coğrafyaya hâkimiyet görülmektedir. Osmanlı bu coğrafyanın farklı noktalarıyla malzeme tedarigi ve kültür aktarımı anlamında önemli etkileşimler yaşamaktadır. Bu aktarımın öncü muhatabı da tabii ki yukarda ifade edildiği gibi Osmanlı Sarayı'dır.

İyi gıda temini özellikle Osmanlı'nın topraklarının genişlemesi ve imparatorluk hüviyeti kazanması ile beraber İstanbul ve Marmara başta olmak üzere belli yerlerden sağlanmaktaydı. Bu şehirlerden belki de en önemlisi İzmir'dir. Gülbahçe'den kireci az olan su temininden zeytinyağına kadar İzmir'den birçok ürün temin edilmekteydi. Elbette bu ürünlerin bilinirliği temin edilmese de tekniğin öğrenilmesi açısından önemlidir (Atilla, 2001).

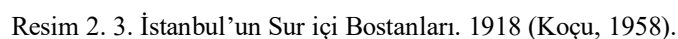
Hayvancılık açısından Rumeli toprakları düşünüldüğünde bu toprakların fethinin hayvansal üretimin de sahibi olmak anlamına geldiği net bir şekilde görülmektedir. Hayvancılık, tarım ve gıda üretiminin siyasal kararları etkilediği de bu bağlamda değerlendirilmelidir. Başkentin I. Murat döneminde değiştirilmesi, başkent olarak kullanılan iki konumun da önemlerinden birinin gıda temini olduğu ifade edilebilir. Önceki başkent olan Bursa da yeni başkent Edirne de gıda açısından zengin iki şehirdir. Osmanlı'nın özellikle Saray mutfağı açısından sebze – meyve tüketimine en büyük etkisi I. Bayezit döneminde Anadolu'nun batısının fethedilmesidir. Yapılan fetihler doğrultusunda yeni sebze ve meyvelerle tanışılmış ve tüketiminin artışı gerçekleşmiştir. Yeni ürünler ve tüketim artışı bambaşka yemeklerin bilinmesine sebep olmuştur. 16. Yüzyıl yeni ürünlerin tanınması ve tüketilmeye başlanması açısından dikkate değerdir. Dönemin yeni tanışılan ürünleri baharat – pirinç ikilisidir. Yeni ürünleri tanımanın temel sebebi Mısır'ın fethidir. Mısır'ın Osmanlı toprağı olması artık bu ürünlerin merkeze temini açısından önemli bir tedarik noktası olmasına sebep olmuştur. Tedarik sadece halkın ya da İstanbul'un değil Saray'ın da tedariki olmuştur (Koz, 2009).

Coğrafi Keşifler elbette yeme – içme ve mutfak kültürü etkilemiştir. 17. Yüzyıl itibariyle o zamana kadar bilinmeyen gıdalar da dâhil olmuştur. Gıdaların topluma yayılması ve herkesçe bilinen, kullanılan ürünler haline gelmeleri de 18 – 19. Yüzyıllara yayılmıştır. En köklü değişimler ise kökeni Amerika olan gıdalar ile tanışılmasıyla olmuştur. Bu değişimler hem halk mutfağında hem de Saray'da olmuştur. 19. Yüzyıl itibariyle reformist hareketler, Batı ile yaklaşma gibi durumlar kültürel atmosferi değiştirmiştir. Yine bu dönemlerde toprak kayıplarına bağlı olarak mevcut topraklara göç edenler de kültürel birleşimlere sebep olacaktır. Balkanlar, Adalar, Yunanistan gibi yerlerden gelenler 19. Yüzyılın zengin mutfak kültürünü oluşturan sacayaklarındandır. (Koz, 2009).

Osmanlı Sarayı'nın öğünleri de günümüz menü bilgisi ile yorumlanmamalıdır. Öğünler günümüzde üç öğün iken Saray mutfağında iki öğün yemek tüketimi olduğu

“Çorbalar, Hamur İşleri, Salatalar – Turşular, Hoşaf lar, Pilavlar, Sebzeler, Yahniler ve Külbastılar, Kebaplar, Dolmalar, Helvalar, Kadayıf ve diğer tatlılar” (Koz, 2009).

Reşat Ekrem Koçu, İstanbul Ansiklopedisi isimli eserinin 6. Cildinde Bostan – Bostanlar başlığında “*Sebze yetiştirilen bağçeler; yahud sâdece kavun – karpuz ekilen tarlalar, bağçeler.*” (Koçu, 1958) şeklinde tanımlamıştır. Aynı maddede Koçu 19. Yüzyıl ve 20. Yüzyıl bostanları ve önemini anlatmıştır.



27

yola çıkılarak sur içi bostanları haritalandırılmıştır. Yapılan haritalandırmada da 39 tane bostan göze çarpmaktadır (Resim 2.3). Bostanlar ayrı ayrı isimlendirmelere sahip olsa da bazılarında yan yana kümelenmiş bostanlar olduğu görülmektedir. Kümelenen bostanlardan biri de Bucakbağı Bostanı olarak da bilinen bostanlardır ve yedi tane bostanın bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. Ekrem Hakkı Ayverdi'nin 1958 yılında yayıma hazırladığı ve 1883 yılına ait haritaların derlendiği çalışmada 102 adet bostana yer vermiştir (Koçu, 1958).

Bu bostanların kimi geçmişten gelen isimleriyle anılırken (Çukur Bostan vb.) kimileri de sahiplerinin adlarıyla anılmaktadır (Hacı Halil oğlu Ramiz Ağanın Bostanı, Tavukçu Yuvan oğlu Andon'un Bostanı vb.). İstanbul'un ileri gelen isimlerinden biri olan Vâsıf Hoca bostanlara dair bilgi aktaran kişilerden biridir. Aktardıklarına göre bostanların sahipleri çoğunlukla Müslümanlar, gayrimüslimler ve Arnavutlardır. Bostanlar İstanbul'un her türlü meyve – sebze ihtiyacını karşılamaktadır. Bahçıvanlar yeterince işinde iyilerse ve toprak kalitesi de yeterince sağlıklı ise ürün çeşitliliği de kalitesi de yerinde olur. Can eriği, marul, hıyar gibi ürünler İstanbul bostanlarının vazgeçilmez ürünlerindendir. Kaydedilen bir diğer veri ise İstanbul'a bu bostancıların kalitesiz ürün dağıtmadığıdır. Fasulye, patlıcan, domates hangi ürün olursa olsun, çürük ya da arızalı bir durumu olan ürün dağıtımının yapıldığı küfelere konulmamıştır (Koçu, 1958).



Resim 2. 4. İstanbul'un Bostanları Haritası (Akdal, 2016).

Osmanlı Devleti'nin başkenti ve merkezi olması sebebiyle İstanbul; kültürel, siyasi, ekonomik ve birçok açıdan da merkez konumundadır. Sadece coğrafi ve lojistik sebeplerle değil, yukarda sayılan sebeplerden de ötürü önemli bir ticari kesişim noktası olmuştur.

Ticaret açısından önemli bir alan da gıda ürünlerinin taşınmasıydı. Her ne kadar İstanbul'da gıda üretimi olsa da Osmanlı coğrafyasında iç pazardan da temin yapılmıştır. İstanbul'un ticari ve zanaat dinamikleri içerisinde de iş gücü varlığı önemlidir. Lazım olan iş gücü ise başka şehirlerden gelen emek göçü ile sağlanmıştır. Yer yer sürekli olarak çalışan işçilerin bazı durumlarda da dönemsel olarak emek göçü yaşandığı bilinmektedir. Tüm bu gıda trafiği ve ticaretinde devletin de düzenleyici ve teftiş edici bir rolü vardır. Tedarik edilen ürünlerin kalitesinin belli seviyelerin altına inmemesi için adeta piyasa düzenlemesi yapılmıştır. Tedarik ve üretime bağlı olarak gereken emek göçü ve nüfus planlaması da bu düzenlemelere dâhildir. Düzen ve teftişe yönelik faaliyetler, teminin de devlet tarafından yapılması durumu değildir. Ticareti yapan lojistik araçlar devlete ait değildir. Deniz üzerinden yapılan tedarıkte deniz araçlarına sahip esnaf loncaları bu ticareti ve temini yürütürdü. Gıda ve ürün tedariği yapılırken bir taraftan da bazı ürünlerin ihracatı (dışa satımı) yasaklanan ürünler de olmuştur. Yasaklanma sebebi de bu ürünlerin dışarda olmasının istenmemesi ve fiyat farklılıkları oluşmasıdır. İstisnası ise sadece özel izin alabilen büyük hacimlerde ticaret yapabilenlerdi. Politika ile devlet tarafından belirlenen fiyatlar tüccarlar tarafından makbul görülmediği için karaborsa olarak ifade edilen illegal fiyat politikası tüccarlar tarafından uygulanan bir yöntemdi (Akdal, 2016).

İstanbul bostanlarının geniş alanlara yayılması yukarıdaki haritada da görülmektedir. Resim 2.4'te de görüldüğü gibi 19. Yüzyıl haritasında İstanbul'un özellikle boğaz muhitlerinde bostanların varlığı bilinmektedir. Özellikle 19. Yüzyıl nüfusu düşünüldüğünde büyük bir alanda bostanlar vardır. Özellikle boğaz hattındaki semtler kırsal/yarı – kırsaldır. İstanbul'un coğrafi yapısı, boğaz, deniz kıyıları ve önceden bahsedilen kırsal yapı neticesinde bostanların varlığı ortaya çıkmaktadır. Boğaz'ın köyleri olarak ifade edilen bölgede hem bahçeler hem bostanlar bulunmakta fakat günümüzde hem birçoğu yok olmuş hem de bu bölgeler şehrin önemli semtleri haline gelmiştir. Neredeyse günümüze kadar da İstanbul olarak ifade edilen tarihi yarımada (suriçi) bostanlarının sayısı, dışındaki (boğaz bostanları) ve hatta İstanbul dışındaki bostanların sayısının toplamı kadardır. Kritik olan durum ise sur içinin sınırlı arazileri varken ve boğaz köylerinin yayılabilecek arazilerine rağmen durumun böyle olmasıdır. 19. Yüzyıl Boğaz bostanlarında ayrı bir faktör de Anadolu yakası bostanlarının sayısının, Avrupa yakası bostanlarının yaklaşık iki misli olması

durumudur. 19. Yüzyıl Osmanlı topraklarına ve özellikle İstanbul'a bakıldığında şehir merkezi ve o merkezin çevresinde kümelenen bir yapı şeklinde oluşmamıştır. Şehrin merkezi de semt ya da mahalle merkezleri de camiiler olarak ifade edilmiştir. Mahalleler, merkezindeki camiilerin etrafında yayılan düzensiz yerleşimler şeklindedir. Bostanları anlatan belgelerde konumların tarifinin bu doğrultuda camilere göre yapıldığı görülmektedir. Bostanlarla ilgili evraklarda bostanların konumu vb. bilgileri yer alırken çalışan kişilerin (bostancıbaşı) bilgileri daha detaylıdır. Bostanlarla ilgili yapılan kayıtların yer yer yüz yıl aralıkla yapıldığı bilinmektedir. Bir dezavantaj olsa da konumların kıyaslanması, eski ve güncel durumun mukayese edilmesi açısından yine de referans teşkil edebilmektedir. Yapılan kıyaslarda da 19. Yüzyılda şehir tarımının devam ettirilebildiği ortaya konabilir. Seyahatname eserinde Evliya Çelebi'nin bahsettiği bazı bostanlar şunlardır: Çivizade Bostan'ı, Bucak Bostanı, Langa Bostanı, Kaya Sultan Bostanı, Davut Paşa Bostanı, Kürkçübaşı Bostanı, Çukur Bostanlar. Sayılan bostanlar 19. Yüzyılda devam etmekte ve alakalı evraklarda da bulunmaktadır. Yukarıda ismi geçen bostanlardan biri olan "Çukur Bostan" isminin hâlâ kullanılmaya devam ettiği, Fatih'te bulunan Çukur Bostan Parkı'ndan dolayı bilinmektedir. Geçmişte bir bostan olan Çukur Bostan bugün bostan olarak değil park olarak kullanılmaktadır (Akdağ, 2016).

İstanbul'un zenginliklerinden biri de bu başlığa da konu olan bostanlarındaki ürünleridir. Şehir tarımının yoğun yapıldığı zamanlarda semtlerle özdeşleşen ürünler vardır. Bazıları günümüzde bilinse de unutulmuşlarla beraber bir kısmı şunlardır: Bayrampaşa enginarı, Kavak inciri, Kartal pırasası, Yedikule yağlı göbek marulu, Çengelköy hıyarı, Kemer patlıcanı, Gümüşsuyu baklası, Arnavutköy çileği. Sayılan ürünler ve daha fazlası aynı zamanda seyyar satıcılar tarafından satılmakta ve İstanbul'un her yerine taşınmaktaydı. İstanbulluların beslendiği ürünlerin kaynağı da bostanlardı. İstanbul'un hem kendine yeten bir şehir olması hem de sürdürülebilirliği yöneten bir şehir olması bostanlar sayesinde olmuştur (Kanbak, 2016).

1886 tarihli bir diğer belgede de Tophane'nin Tomtom mahallesindeki Çukur Bostan için alınan bazı malzemelerin listesi görülmektedir. Liste hangi meyve – sebzelerin üretildiğini görmek açısından önemlidir. Ürünlerden bazıları: roka salatası, turp salata, yer fasulyesi, turup (turp), sakız kabağı ve patlıcan, arşun fasulyesi, nane, kereviz, maydanoz, domates, lahana ve karnabahar fidanı, ayva-i şeker gevrek ve ekmek ayvası ağacı, şeftali yarma ve sarı paye şeftalisi ağacı, patlıcan inciri fidanı şeklindedir (Akdağ, 2016). Görüldüğü gibi sadece bir muhitteki bostanın belli bir dönem satın alma listesine bakıldığında dahi

birçok çeşit ürüne rastlanmaktadır. 19. Yüzyılda birbirinden farklı 102 bostanda üretilen farklı farklı ürünler İstanbul'un ve hatta İstanbul'un restoranlarının ihtiyacını karşılamaktadır. Kent tarımı ve gastronomi penceresinden bakıldığında da ne kadar önemli olduğu görülmektedir. Günümüzde hâlâ ismini bildiğimiz Yedikule marulu, Çengelköy hıyarı gibi ürünler de bostanlardan günümüze kalan ürünlerden bazılarıdır.

2.2.4. Restoranlar ve işletmeler

Osmanlıca matbû yemek kitaplarının basıldığı dönemde eş zamanlı olarak incelenmesi gereken unsurlardan biri de restoranlardır. Restoranlar; şehirlerin, ülkelerin yeme – içme kültürü açısından mercek altına alınması gereken kurumlardır. Bu vb. sebeplerle bu başlık altında 19. Yüzyıl itibariyle sayıları artan ve 20. Yüzyılda da devam eden restoranların mutfak kültürüyle olan etkileşimleri incelenmektedir.

Restoran kavramı ve dışarda yemek yeme kültürü 18. Yüzyıl itibariyle önem kazanmış ve şaşırtıcı bir şekilde popüler olduğu görülmektedir. 18. Yüzyıl Fransa'sında modern anlamda bildiğimiz restoranlar ortaya çıkmıştır. Kentlerin güçlenmesi, çalışma hayatı vb. sebeplerle de giderek önemi artmıştır. Bir ihtiyaç sebebiyle önemi artsa da sosyallik sebebiyle de ciddi bir artış olmuştur. *Restoran* kelimesinin ortaya çıkışı da Fransızcadaki “restore eden, canlandıran” kelimesinden ortaya çıkmıştır. Restoranların o dönemki ana ürünü “bouillon” ismi verilen et sularıdır. Et suyunun canlandıran etkisi de restoran ismine etki etmiştir. Aşçıların da bu doğrultuda *restoratör* adıyla anıldığı bilinmektedir. Fransız İhtilali sonrası saray ve üst kademinin aşçıları artık yeni restoran sahipleri olmuştur. İhtilal, restoranların başlangıcı olmasa da ateşleyici gücü olduğu düşünülmektedir. 1789'a kadarki süreçte 100 kadar bile olmayan restoranların 1834 yılı itibariyle ulaştığı sayının 2000'i bulduğu düşünülmektedir (Kunduz ve Yirmibeşoğlu, 2019).

19. Yüzyılda Osmanlı'da restoranlar ve dışarda yemek kültürü yaygın değildi. Dışarda yemek insanların hayatında olsa da bağlamı farklıydı. Bağlam, insanların kendi evde hazırladıklarını dışarda yemeleri üzerine kurulu olduğu aktarılmaktadır. Bir çeşit piknik alışkanlığı olan bu davranış da temelinde sosyalliği barındırmaktadır. Göksu, Kâğıthane, Çamlıca, Beykoz, Kuşdili gibi yerlerde herkesin bir arada yiyip – içebildiği piknikler yapılmaktaydı. Ekseriyetle soğuk gıdalar tüketilse de çay ve kahve gibi ürünlerin sıcak tüketildiği bilinmektedir. Sıcak içecekler evden değil, piknik yapılan mesirelerdeki satıcılardan temin edilmektedir. Satıcılara verilen isim “*mesire ustası*”dır. Her ne kadar bir satıcı olarak orda olsalar da mesirenin asayişini sağlayan, taşkınlıkları engelleyen kişilerdi.

Modernleşen İstanbul'un yüzü Galata ve özellikle Pera bölgesinde görülüyordu. Fransa'nın dışarda yemek refleksleri ve kültürün değişmesi ve oturması da belli bir zaman almıştı. Benzeri de Osmanlı'da yemek kültürünün Batılılaşması sarayın yeni lezzetlere merakıyla olmuştu. 19. Yüzyılın sonlarına doğru bu kültür, meraklısı olan topluma yayılmaktaydı (Kunduz ve Yirmibeşoğlu, 2019).

Restoran ve gıda işletmeleri dışında daha önce de ifade edildiği gibi Beyoğlu; uzun mesafe ticareti, bankacılık, komisyonculuk, liman işleri, sigortacılık, borsacılık gibi birçok iş sahasına ev sahipliği yapmıştır. Rıhtım ise deniz ticaretinin merkezi olmuştur. Bu bölgenin gıda, restoran vb. düzlemdeki işletmeleri rıhtıma çıkan iç taraflarda tüccarlar ve yolcular için; restoran, otel, berber, kahve, hamam gibi işletmeler yaygınlaşmaktaydı (Parin, 2008).

Başta da ifade edildiği gibi 19. Yüzyıldan başlayarak 20. Yüzyılın başlarında devam eden ya da 20. Yüzyıl başlarında açılan restoranlar olmuştur. Bunlardan bazıları şu şekildedir.

Hacı Abdullah Lokantası, Osmanlı'da ve Türkiye'de belgelenmiş ve resmi olan ilk restorandır. Yaygın olan babalardan oğullara, dedelerden torunlara kuşak kuşak aktarılan restoranlar ve kültürler iken Hacı Abdullah lokantasında durum farklıdır. Alışılmışın dışında burada ustalardan çıraklara sadece meslek değil, dükkân da devredilir. Usul itibarıyla ahilikte bilinen uygulama devam ettirilir. Kuruluşu ise II. Abdülhamit döneminde ve onun isteğiyle olmuştur. Ruhsat ve izni de veren II. Abdülhamit'tir. 1888 yılında kurulan restoranın isminin de bu şekilde olma sebebi ilk ustabaşı olan Abdullah Efendi'dir. Lokantanın ilk konumu Karaköy rıhtımıdır. Kurulma amacında olduğu gibi İstanbul'a elçiler, resmi ziyaret ekipleri burada misafir edilirdi. Karaköy rıhtımında 17 yıl devam eden Abdullah Efendi Lokantası, 1905 yılında taşınmıştır. Yine Beyoğlu'nda bulunan Rumeli Han yeni konumu olmuştur. Abdullah Efendi'den sonra lokantanın yeni sahibi oğlu Hikmet Abdullah olmuştur. Oğlunun döneminde Rumeli Han'da kalmamış yeni bir şube açmışlarsa da (Emirgan) ana şube kadar etkili olmamış ve kapanmıştır. Kurucu Abdullah Efendi'nin oğlu Hikmet Abdullah evlenmediği için farklı miras sahiplerine devrolunmuştur. Mirasçıların işletmeyi Abdullah Efendi ve Hikmet Abdullah gibi çalıştıramamaları sebebiyle çiraklıktan itibaren restoranın aşçılarından Hacı Salih Efendi işletmeciliği devralmıştır. 1958 yılına kadar farklı yerler denense de nihayet bugünkü konumu olan Ağa Camii civarına yerleşmiştir. 1983 yılına kadar da farklı işletmeciler ve çalışanlarla zaman zaman ismi de değişerek devam etse de 1983 yılında bugünkü ismi ve klasik menüsüne devam etmiştir. Hacı Abdullah Lokantasının

menüsüne bakıldığında korumacı bir kültüre sahip oldukları görülmektedir. Osmanlı Saray Mutfağı, Anadolu Mutfağı olarak sınıflandırılabilir yemekleri üreterek muhafaza etmektedirler. Dönem dönem değişen menüsü ve uzun zamandır üretimleri de göz önüne alınca 6000'e yakın çeşitte bu zamana kadar üretim yaptıklarını ifade etmektedirler. Kendi ifadeleriyle patlıcan yemekleriyle 250'ye yakın farklı yemeği üretebilmektedirler. Tarihi dayanakları olan, hikayesi bilinen yemekleri üretmeye gayret ederler. Bunların içinde gulaş örnek olarak gösterilebilir. Macar yemeği olarak bilinse de Macaristan'a düzenlenen seferdeki askerlerin tüketmesi üzerine "kul aş" olarak tanımlanmıştır. Anlatıla anlatıla Macar yemeği yahut "gulaş" olarak günümüze kadar gelmiştir. Uluslararası düzeyde de kendini tanıtabilmiş olan lokantanın yabancı turist müşterileri de fazladır. Çalışanlarının çok eski yıllardan beri devam ettiği klasikleşmiş bir lokantadır (100 Tarihi Lokanta, 2018).

Tarihi Kalkanoğlu Pilavcısı, net bir başlangıç tarihi bilinmese de 1856 olarak tahmin edilmektedir. Osmanlı – Rus savaşının, Kalkanoğlu pilavcısının kurulmasında en önemli faktör olduğu söylenilebilir. Osmanlı – Rus Savaşında Trabzon'a gelen Osmanlı ordusu komşu ve yakın şehirlere gıda sevkiyatı yapmıştır (1853). Askerin neredeyse her gün pilav yemek zorunda kalması yanında ancak hoşaf ve ekmek bulunması üzerine padişah'tan iyi bir aşçı, pilavcı talebinde bulunmuşlardır. Trabzon Valisi Osman Efendi vasıtasıyla giden talep üzerine yaptığı pilavlarla bilinen ve lakabı Kalkanoğlu olan Süleyman Ağa buraya gönderilmiştir. Süleyman Ağa'nın Trabzon'a gelip yaptığı yemek herkesçe beğenilmiştir. Başta Trabzon Valisinin "*Bu pilavdan ümmetim de yemeli*" diyecek kadar beğenmesi süreci bir aşevi açılmasına kadar götürmüştür. Trabzon – Pazarkapı muhitine bir aşevi açılmıştır. Bugün hâlâ devam eden işletmenin bir geleneği olan tartarak ürün verme valinin ziyaretiyle başlamıştır. Aşevini ziyaret eden vali tabaklama ve servis şeklinden memnun olmaz. Adil bulmadığı sistemi tartarak tabaklanmasını isteyerek değiştirmiştir. Kırım Savaşı'nın bitmesi aşevinin de son bulmasına sebep olmuştur. Bu süre zarfında pilava alışanların istekleri neticesinde Süleyman Ağa yine aynı muhitte Kalkanoğlu Pilavı ismiyle resmî olarak lokantasını açmıştır. Aynı ailenin dördüncü kuşağına kadar devrolunarak günümüze kadar devam eden bir lokanta olmuştur. Kuruluş gelenekleriyle devam eden önemli bir lokantadır (100 Tarihi Lokanta, 2018).

Filibe Köftecisi, kuruluş tarihi 1893 tarihinde Sirkeci'de kurulmuş ve bugüne kadar da aynı konumda gelmiştir. Kurucusu Mehmet Saltuk Bey Balkan harbi sonrası Osmanlı topraklarına göç edenlerdendir. Göç ettiği yeri de Sirkeci'de işletmesinin adına vermiştir. İşletme, aynı ailenin fertleriyle kuşaktan kuşağa bugüne kadar sürdürülmüştür. Bugün ise

işletmenin yönetimi 40 yılı bulan süredir çalışan personelidir. Köftenin başlangıçtaki yöntemi günümüzde de devam etmektedir. Elde yoğurulan dana etine eklenen ürünler; kimyon, soğan ve tuzdur. Farklı ürün olarak da çeşitlilik genişlememiştir. Köfte harici eşlikçi olarak piyaz ve son ürün olarak revani tatlısı servis ediliyor (100 Tarihi Lokanta, 2018).

Besler Köfte, İnegöl köftenin mucidi olarak bilinmektedir. Filibe Köftecisi'nde olduğu gibi Filibe'den İnegöl'e göç eden Mustafa Efendi'nin 1893 yılında açtığı "İnegöl Köftecisi" artık kurulduğu muhitle önemli bir bağ kurmuştur. İşletmenin adı sonradan değişse de köfte bölgenin adıyla anılmaya devam etmiştir. Besler Köfte adını alması ise oğlu İbrahim Besler'in işletmeyi devralmasıyla olmuştur. Erkek dana ve kuzu etinin kaburga kısmından alınarak karıştırılmasıyla yapılan köftenin, kuruluşundan bugüne aynı yöntemle yapıldığı ifade edilmektedir. İşletmeye özgü bir diğer ürün ise *cibirka* adını verdikleri zeytinyağı ve dağ kekiği karışı ile kızarmış ekmek servisi (100 Tarihi Lokanta, 2018).

Aşçı Bacaksız, temeline bakıldığında Meyhaneciler Sokağı olarak bilinen konumda köftecilikle başlayan Yağcıoğlu Mustafa görülmektedir. Restorana adını veren oğlu Ahmet Madenci 1881 yılında dünyaya gelmiştir. Lokanta oğlunun dünyaya gelmesinden önce faaliyete geçse de ailenin ilk resmi evrakı 1881 olmasından dolayı faaliyete başlama tarihi de bu tarihe dayandırılır. Lokanta adını ikinci kuşak Ahmet Madenci'nin kısa boylu olmasından alır. Lakabı bu sebeple Aşçı Bacaksız olan Ahmet Madenci lokantanın bugüne kadar gelen adını almasına sebep olmuştur. Zaman zaman talihsizliklerle restoranın kapalı olduğu zamanlar ya da kapanmış tekrar açılmış olsa da ailede aşçılık yapmaya devam edenler olmuş ve günümüze gelenek getirilmiştir. Tandır, yağlı kebab ve ekmek kadayıfı yapılmaktadır. Geniş bir menüsü olmayan Aşçı Bacaksız'ı farklı kılan bir diğer unsur da kuruluşundan günümüze hâlâ bakır tencerelerde pişirilen yemeklerdir. Etler hâlâ 8 – 10 saatlik uzun sürelerde pişirilmektedir (100 Tarihi Lokanta, 2018).

Ahmet Doyuran 1895 senesinde Konya'dan İzmir' gelip aşçılık yapmaya başlayarak hikâyesini de başlatır. İzmir'deki aşçı çıraklığı ve aşçılığından sonra İstanbul'a geçmiştir. Hacı lakabıyla da tanınan Ahmet Doyuran ilk restoranını Sirkeci'de 1897 senesinde faaliyete geçirir. İlk isim "Konya Lezzet Lokantası" olarak verilir. 1921 yılına kadar bu isimle ve sahibi kendisi olarak devam eden restoranı, damadı Mustafa Doğanbey devralır. 1921 itibarıyla damadının yönetiminde Konyalı olarak hizmet vermeye başlayan restoranın ünü 1940'lı yıllar itibarıyla daha da artar. Konyalı lokantasına ününü veren önemli faktörlerden biri de resmi ziyaretler sebebiyle gelen yabancı misafirler olmuştur. Gâzi Mustafa Kemal

Atatürk, II. Elizabeth, Richard Nixon, Benazir Butto gibi üst düzey devlet büyüklerinin misafir edildiği bir yer olmuştur. İkinci Şubesi 1967 yılında Topkapı Sarayı'nda faaliyete başlamıştır. Üçüncü Şubesi ise İstanbul'da Kanyon ismiyle bilinen alış – veriş merkezinde 2006 yılında faaliyete geçmiştir. Menüsünde yer alan ürünler de saray mutfağı etkileri taşımaktadır ve Osmanlı – Türk mutfağının tadılabileceği önemli işletmelerden biridir. Şarap menüsüyle de dikkat çeken Konyalı'nın Osmanlı Mutfağı'ndan dikkat çeken en önemli içecek ise *Sirkencibün* şerbetidir. Menüdeki yemeklere göz atıldığında; *Kapama, Cacık Külleme, Av Etleri, Ördek Palazı, Hünkâr Beğendi, Mevlevi Pilavı, Portakallı Baklava, Sülün Çorbası* gibi dikkat çeken ürünler görülmektedir. En dikkat çeken ritüeli ise misafirlere ayrılırken bir Osmanlı geleneği olan “*Diş Kirası*”dır. Geleneğin amacı misafirlerin uğurlanırken eli boş gönderilmemesidir. Küçük bir paket hazırlanarak içinde lokum ikram edilir (100 Tarihi Lokanta, 2018).

Topçu Kebap Antalya'da kurulan ilk restoran olarak bilinmektedir. Faaliyete başlama tarihi 1885 tarihidir. Antalya'da ilk olmanın yanı sıra Türkiye'de kurulan ilk restoranlardandır. Kurucusu Mehmet Arıkan'dır. Yapmaya başladıkları ilk ürünler bugün Antalya'da hâlâ meşhur olan Şiş köfte ve Piyazdır. İsminin topçu olmasının sebebi de Mehmet Arıkan'ın topçu olarak Balkan Savaşı'nda savaşmasıdır. İşletmenin yeri hiç değişmemiş ve kurulduğu yerde devam etmektedir. Bugün devam ettirenler de restoranın dördüncü kuşak temsilcileridir. Şu an kurulduğu günün menüsünden daha geniş bir menüye sahip oldukları söylenilebilir (100 Tarihi Lokanta, 2018).

Pandeli Restoran'ın kuruluşu 1901'e dayanmaktadır. Kurucusu Pandeli Çobanoğlu, Niğde'de doğan fakat erken yaşlarda İstanbul'a göç eden biridir. Türk vatandaşdır ve Rum kökenlidir. Aşçılık macerasının başladığı yer Eminönü'dür ve ilk yaptığı iş bulaşıkçılıktır. Köftecinin yanında başlaması sebebiyle ilk yaptığı iş Çukur Han'da köfte ve piyaz yapıp satmaktır. Dükkân olarak ilk başladığı yer ise yine Eminönü'nde Yağcılar İskelesi olarak bilinen muhittir. Pandeli'nin sonrasında da aynı isimle devam edip işletmeciler değişse de kültür değişmemiştir. Kömür ateşi ve bakır tencereler hâlâ restoranın vazgeçilmezidir. Celal Bayar, Ali Han, Yul Bryenner, Roman Polansky, Dr. Fahrettin Kerim Gökay, Kraliçe Süreyya ve Audrey Hepburn önemli misafirleri arasındadır. Eminönü'nü rahatça izleyebileceğiniz, İznik çinileri ile süslenmiş restoran hâlâ birçok yerli – yabancı turistin gözde mekânıdır. Prensiplerden biri de dışarıdan personel alınmaması ve elemanın kendi mutfaklarında eğitilmesidir. Ön planda olan bazı ürünleri şu şekildedir; *Sebzeli Kuzu İncik, Patlıcan Böreği,*

Vişne Tiridi, Patlıcan Salatası, Kâğıtta Levrek, Hünkâr Beğendi, Badem Kurabiyesi, Parmak Tatlısı (100 Tarihi Lokanta, 2018).

Pandeli, Atatürk'ün de beğendiği bir restoran olarak dikkat çekmektedir. Hatta zaman zaman Ankara'daki bazı toplantılara tren vasıtasıyla Pandeli'nin yemek gönderdiği bilinmektedir (Kunduz ve Yirmibeşoğlu, 2019). Sadece Ankara'ya gelen yemeklerle değil, Mustafa Kemal doğrudan Eminönü'ndeki müşterilerinden biridir. Aralarında esprili diyalogların yaşandığı da bilinmektedir. Mustafa Kemal'in kolağası (yüzbaşı) olduğu dönemde maddeten ve manen Mustafa Kemal'in sıkıntılarını gören Pandeli "*Bırak begimu, aybasında ödersin*" diyerek hesap almamıştır. Mustafa Kemal ise maaşını aldığı dönemde hesabını ödermiş. Cumhurbaşkanı olan Gâzi Mustafa Kemal Atatürk, bu sefer devlet erkânıyla beraber Pandeli'ye ziyarette bulunmuştur. Yemeğin bitiminde "*Pandeli, gitmek zamanı, emret hesabı getirsinler*" diyerek Mustafa Kemal Atatürk hesabı isteyince Pandeli esprili tarafını göstererek yıllar önceki sözünü hatırlatır: "*Bırak begimu aybasında ödersin*". Atatürk'ün hoşuna giden bu cevap üzerine etrafındaki erkâna "*İşte bunun için severim bu kâfirî*" dediği rivayet edilir (100 Tarihi Lokanta, 2018).

Vefa Bozacısı, 1870 tarihinde İstanbul'a Arnavutluk Prizren'den göçen Hacı Sadık Bey tarafından 1876 tarihinde kurulmuştur. Hacı Sadık Bey, İstanbul'a geldiğinde yaklaşık iki yüz tüccarın boza sattığını görmüştür. Kıvamının daha az olduğu halini görüp kendisi daha kıvamı arttırılmış bir şeklini üretir. Üretilen bu yeni boza formu bugün de bilindiği haline dönmüş olur. Hacı Sadık Bey'in ekşilik seviyesi yüksek olmayan bozası artık farkıyla ön plana çıkmıştır. Üretimhane olarak kullandığı evinden bozalarıyla çıkıp yaklaşık altı sene özellikle kış mevsiminde akşam saatlerinde saray ve çevresinde satmıştır. Osmanlı dönemi seyyar satıcılarının bir klasiği olan bakır taslar, tencereler ya da güğümlerle bozasını satışa çıkarmıştır. Bozanın çok beğenilmesi sebebiyle, döneminde Osmanlı'nın üst tabakasının ikâmet ettiği Vefa'da kendi dükkânını kurmuştur. Eylül 1876'da açılan bu dükkân boza dükkânı olarak da bir ilktir. Adını da kurulduğu semtten almıştır. Kurulduğu günden bu güne kesintisiz gelen boza üretimi 4. Kuşak ile faaliyetlerine devam etmektedir (Yüzyıllık Markalar Derneği, 2024).

Ali Muhiddin Hacı Bekir, kuruluşu 1777'ye dayandırılan bir şirkettir. Kastamonu'ndan göç eden ve İstanbul Bahçekapı'da o dönemin önemli tatlı dükkânlarından sayılabilecek şekerci dükkânını kuran Bekir Efendi'dir. Dükkânını açtığında sattığı ilk ürünler akide ve türevi sayılabilecek şekerler ile lokumdur. 19. Yüzyılda hacca giderek

Şekerci Hacı Bekir Efendi olarak tanınmaya başlamıştır. Dönemi için ürün çeşitliliğini genişleten ve ufku geniş bir tüccar olduğunu söylemek mümkündür. Özellikle ürettiği şekerlerde bu görülmektedir. Ustalık döneminde geliştirerek satışa sunduğu; tarçınlı, portakallı, güllü, limonlu, sakızlı akide şekerleri dönemi için farklı ürünlerdir. Kendini geliştiren Hacı Bekir, ününü II. Mahmut’a kadar ulaştırmıştır. Ulaşan bu ün şekercibaşılık ile ödüllendirilmesine sebep olmuştur. Hacı Bekir Efendi’nin ölümünden sonra oğluna hem ticari faaliyetleri hem de şekercibaşılık unvanı devrolmuştur. Oğlu Mehmet Muhiddin döneminde marka yurtdışı fuarlarında ödül dahi almıştır. Mehmet Muhiddin Efendi de 1901’de vefat edince aynı şekilde devir yine oğluna, Ali Muhiddin Efendi devam ettirmiştir. 1906 tarihinde Nice’te yapılan bir fuardan alınan altın madalya neticesinde II. Abdülhamit tarafından Osmanlı Nişanı ile ödüllendirilir. Yurt dışına mağazalarını 1911 senesinde açmışlardır (Kahire, İskenderiye). 19. Yüzyılın tamamında hizmet veren tek Osmanlı markası/işletmesi olmasıyla da bugün hâlâ hizmet vermesiyle de önemlidir (Yüzyıllık Markalar Derneği, 2024).

Cemilzade markasının kurucusu Üdî Cemil Bey olarak da bilinen Şekerci Cemil Bey’dir. Yaptığı çok farklı işler sebebiyle hepsi şekerci, hafız, udi ve bestekâr olarak anılmıştır. Çok küçük yaşta, 16 yaşında ilk dükkânını, şekercisini açmıştır. Sanatta ilerleyerek Mızıkâ-i Hümayûn’a girmiştir ve orada hem zanaatini hem de sanatını aynı anlarda yapması istenmediği için “Cemil” diye açtığı şekercisini “Cemilzâde” olarak değiştirmiştir. Kahire’den aldığı davet üzerine uzun süre orada yaşar ve orada ölür. Ailesi tekrar İstanbul’a dönmüştür. İstanbul’a dönüş sonrası artık Kadıköy’de hizmet vermeye başlanır ve bugüne kadar marka devam eder. 19. Yüzyıl sonları ve 20. Yüzyıl başlarının da önemli işletmelerinden biridir (Yüzyıllık Markalar Derneği, 2024).

Hafız Mustafa, 1864 yılında “Şekerci” olarak kurulmuştur. Kurucusu Hacı İsmail Hakkı Bey’dir. Birçok diğer işletme gibi Bahçekapı, Eminönü’nde kurulmuştur. Markaya ismini veren ise Hacı İsmail Hakkı Bey’in ölümünden sonra işletmeyi devralan oğlu Hafız Mustafa’dır. Hafız Mustafa şekerciliğinden ziyade hamur işlerine hâkimiyeti ve poğaçayı bulan kişi olarak tanınır. Diploması, ülkenin tanınması ve gastronomiye dair uluslararası bilinirliğe katkı sağlayan fuarlar ve madalyalardır. Hafız Mustafa da özellikle tatlı, hamur işleri üzerine 1926 – 1938 seneleri aralığında toplamda 11 madalyaya sahiptir. Madalyalar Avrupa’da alınmıştır. Özellikle Türk mutfağının tanıtılmasında etkin rol oynamıştır. Hem şekercilik hem tatlıcılıkta bugüne kadar devam edebilen işletmelerdendir (Yüzyıllık Markalar Derneği, 2024).

Karaköy Güllüoğlu, İstanbul’da faaliyet gösteren bir marka ve işletme olsa da aslen Gaziantep’li bir aile olan Güllü ailesinin markası. Gaziantep’te “Güllü Çelebi” olarak bilinen Hacı Mehmet Güllü ailenin ilk baklavacıdır. Baklavacılıkta ilerlemek amacıyla dönemin baklavacılıkta en başat giden Şam ve Halep gibi şehirlerde çalışmıştır. Gaziantep’te devam ettiği baklavacılık işi çocukları vasıtasıyla İstanbul’a taşınmıştır ve Karaköy’de bugüne kadar gelen dükkânını kurmuştur. İstanbul için olmasa da Gaziantep’te 19. Yüzyılın en önemli işletmelerindendir (Yüzyıllık Markalar Derneği, 2024).

İhsan Kurukahveci, Hasan Efendi’nin 19. Yüzyılın ortalarından sonra baharat ve çiğ kahve çekirdeği ticareti ile temelleri atılan bir firmadır. Hasan Efendi’nin oğlu Osman Nuri Efendi’ye işlerini devretmesi neticesinde öğütülmüş kurukahve işine girmiştir. İşletmenin kırılma noktası 19. Yüzyıl ve 20. Yüzyıl ilk çeyreğinde önemli bir ticaret alanı olan Mısır Çarşısı’na komşu bir Han (Kurukahveci Han) yaptırarak Osmanlı’nın kahve ticaretinde önemli bir ivme kazandırmışlardır. Osman Nuru Efendi de tüm ticareti İstanbul’un iyi giyinen, eğitim seviyesi yüksek bir beyefendi olmasıyla bilinen oğlu İhsan Bey’e devretmiştir. Osmanlı’da çok tüketilen bir içecek olan Türk kahvesinin önemli bir işletmesi olmuşlardır (Yüzyıllık Markalar Derneği, 2024).

Kurukahveci Mehmet Efendi, 1871. 19. Yüzyılın yaygın kahve tüketim alışkanlığı; satın alınan çiğ çekirdeğin alınıp herkesin kendi evinde kavurması, sonrasında el değirmeninde öğütülmesi ve pişirilip içilmesi şeklindeydi. Mehmet Efendi, babasının aktar dükkânında çalışırken 1871 senesinde tüm ticareti babasından devralmıştır. O tarih itibarıyla artık kavurup öğüttüğü kahve çekirdeklerini satın alan kişilerin görebileceği şekilde satışa başlamıştır. Bunu yaparken de hazır ürün satışına da başlamıştır. Artık anıldığı ismi markası haline dönüşmüştür (Kurukahveci Mehmet Efendi, 2024).

Kebapçı İskender, 1867. İskender, artık üreticiden bağımsız bir şekilde Türkiye’ye mâl olan bir üründür. Marka ve işletme olarak da bir ürünün yaratıcısı olarak Türk gastronomisi için önemli bir restoran ve işletmedirler. 19. Yüzyılda başlayan işletmenin yolculuğu Bursa’nın meşhur çarşısı Kayhan Çarşısı’nda başlamıştır. İskender Efendi yatay olarak pişirilmesi yaygın olan kuzu etini dikey olarak pişirmeyi düşünür. “Dönen Kebabı” olarak da tanınmıştır. 19. Yüzyıl nüfus yoğunluğunun kalabalık olmaması sebebiyle birbirini tanıyan toplum, ürünü İskender olarak anmaya başlamıştır (Yüzyıllık Markalar Derneği, 2024). Almanya’ya göç eden Türklerin Avrupa’yla döneri tanıtırma durumu da söz konusudur. Onların için tam bir gece yemeği ya da sokak lezzeti olarak karşılık bulmuştur.

Dönerin köklerini araştıran Muhlke, “Signature Dishes That Matter” isimli kitabında imza yemekler arasında Türk mutfak kültüründen yalnızca İskender’e yer vermiş ve İskender Efendi’nin yolculuğunu da yukarıdaki ifade edilenler gibi kaleme almıştır. Yemeğin lezzetinin arttırılması için yoğurt ve domatese yer verildiğinden de bahsetmiştir. Son olarak da yemeğe koyun sütünden yapılan tereyağının döküldüğünü aktarmayı da ihmâl etmemiştir (Muhlke, 2019).

Koska, 1907. Kuruluş tarihi 1907 olsa da kökleri 19. Yüzyıl sonu, 20. Yüzyıl başlarında Hacı Emin Bey’in Denizli’deki helva üretimine dayanır. İstanbul’a taşınması ise ürüne artan taleple birlikte olmuştur. Koska’nın en önemli durumu ise İstanbul’daki Koska semtinde faaliyet yürütmeleri ve Koska ile anılmaları sonrası markanın adını almasıdır. Osmanlı’nın bu dönemlerindeki işletmelerinin birçoğu gibi tatlı ve şekerli ürünler üzerine kurulmuş ve günümüze kadar gelmiştir (Yüzyıllık Markalar Derneği, 2024).

Tanınmış Helvacı da bir diğer tatlıcı ve helvacıdır. 1875 yılında İstanbul dışında kurulan helvacılardandır. Kurucusu Mehmet Ağa Eskişehir’de Sefilizâde lakabıyla da bilinir. Kurulduğunda ürettiği ilk ürünler; şerbet ve helvadır. Ürettiklerinin lezzeti ve kalitesiyle sadece Eskişehir’de değil, civar illerde de şöhret kazanmıştır. Oğlu Ahmet Efendi’ye devrolunan işletme artık sadece helva değil tahin ve yağ da üretilenlere eklenmiştir. Günümüze kadar gelen bu işletme de gelenekleri önemseyen bir motto ile devam etmektedir (Yüzyıllık Markalar Derneği, 2024).

2.2.5. Çarşılar ve kapanlar

Osmanlı’da 19. Yüzyılın ürün tedarikinin yapıldığı yerlerden çarşılar, bedestenler ve kapanlar önemli bir yerdedir. Bu başlık altında bu alış – veriş yerleri incelenecektir.

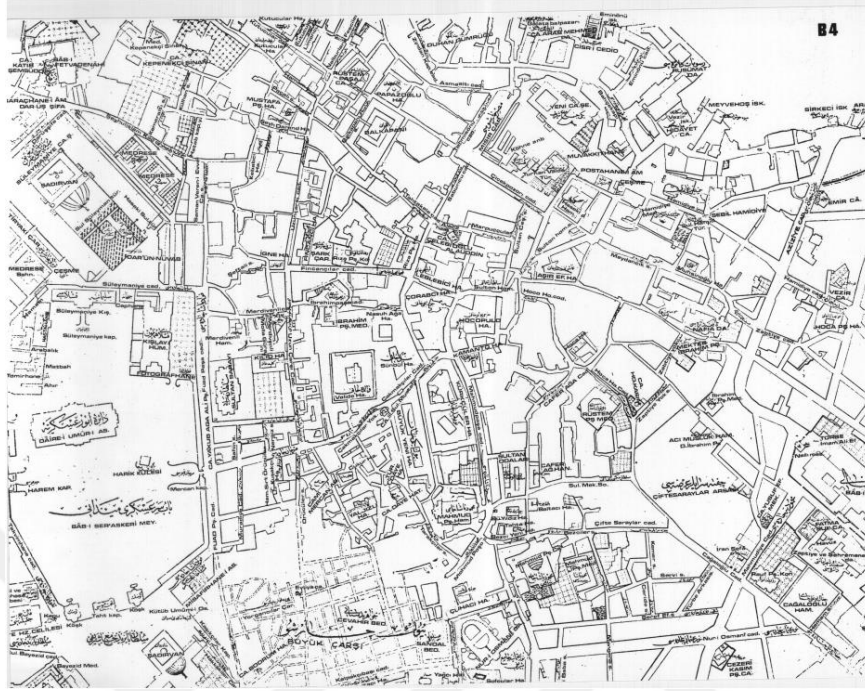
Kapan (< Ar. *ḳabbān* < Fars. *kepān*) 1. Çok büyük tartı âleti, ağır yük tartan kantar. 2. Osmanlı Devleti’nin ilk devrinden beri un, tahıl, yağ, bal vb. malların tartıldığı ve toptan alınıp satıldığı devlet kontrolündeki pazar yeri (Kubbealtı Lügati, 2024). Musâhipzâde Celâl’e ait bir metinde de kapanlara dair detaylar verilmiştir:

“Bal Kapanı ve Kapan-ı Dakik ve Galata Yağ Kapanı tüccarlarından bâlâda (yukarda) isimleri mazbut tüccar kulları meclis-i şer’*e* ihzar olunup, bu hanlardan başka hükûmet tarafından memur edilen birtakım emirlerin murâkabesi altında kapan (depo)lar varmış. Unkapanı, Yağkapanı, Balkapanı gibi ambarlar hâlâ mevcuttur.” (Kubbealtı Lügati, 2024).

Kapan tabirine bakıldığında kökeni itibariyle Araplar, İran ve Türk – İslam toplumlarında görülen yapılar olduğu söylenilebilir. Osmanlı Devleti'yle beraber bu kullanımın kalıplaştığı ve üç ana kapanın olduğu söylenilebilir. Bunlar; yağ kapanı (Galata), un kapanı (kapan-ı dakik) (Eminönü) ve bal kapanıdır (Tahtakale). Bağlamı olan tartıdan kopan ve ürünler anılmaya başlayan toptancılara dönüştüğü şeklinde nitelendirilebilir. Bal, un ve yağ ile isimlendirilen bu toptancıların sadece bu ürünlerle sınırlı olmadığı ve başkaca ürünlerin satıldığı da bilinmektedir. Satılan ürünler; *kahve, ipek, kumaş, tahıl, tütün, pamuk* ve benzeri ürünlerdir. İstanbul dışına da gönderilen ürünler, üretenlerden alınarak kapanlarda toplanırdı. Kapanlar büyük şehirler ve İstanbul'dadır. Osmanlı'daki ticaret kuralları gereği getirilen ürünler görevlilerin (kadı nâibi ve esnaf aracılığı) eşliğinde tartılır ve denetlenirdi. Tartılma neticesindeki ağırlığı, ürün kalitesi gibi faktörler göz önüne alınarak vergi ve narh belirlenirdi. Arz edilmesi için de bu değerler ve vergilere göre fiyat oluşturuldu. Nihâi tüketiciye ise esnafın sayesinde ulaşırdı (Türkiye Diyanet Vakfı, 2024).

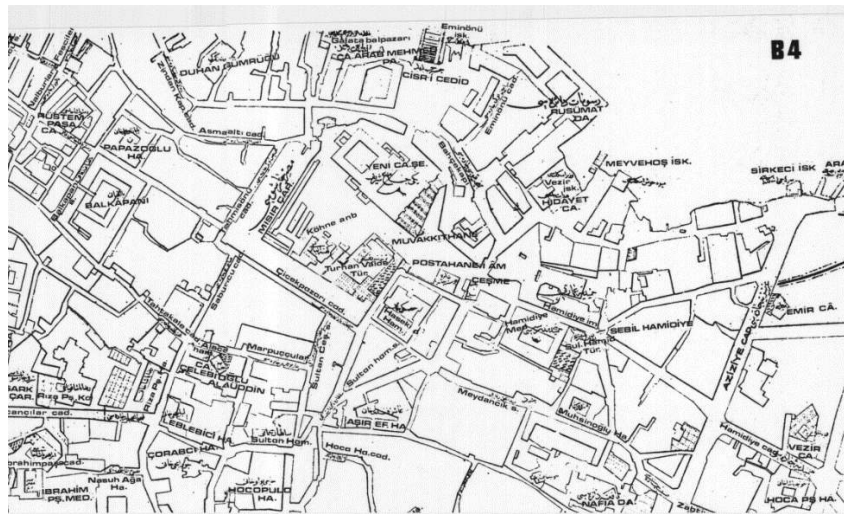
Kapanlar, kuruluş amacı itibariyle Osmanlı'nın medrese, imarethane, cami gibi yapılarının maliyetleri içindir. Bu vakıflar için yapılan kapanlar Orhan Bey zamanında başlamıştır. Etimolojik kökeni olan tartı da kuruluş amacıyla ilintilidir. Ürünlerin tartılması ve denetlenmesi için Bursa'daki kapanlar Kapan Han ve Emir Hanı'dır. Kapanların İstanbul'da da kurulması elbette Fatih Sultan Mehmet ve İstanbul'un fethi ile gerçekleşmiştir. En fazla bilineni de bulunduğu muhite de adını veren ve günümüzde de aynı isimle anılan un kapanıdır. Üç kapandan biri olan yağ kapanı ise yine aynı şekilde Fatih Sultan Mehmet döneminde Galata'da yapılmıştır. Klasik dönem Osmanlı'da kapanların vergi ve diğer mali düzenlemeleri devlet memuru sıfatıyla kethüdâ, emin ve naiplerce yürütülürdü. Değişen ekonomik şartlar ve krizlerle beraber kapanların şartları da değişmiş ve vergi toplama yöntemi değişmiştir. Vergilerin belli şartlarla toplama görevi verilen mütezimler bu süreci yürütmüştür. Kapan gelirlerinin bölünmesi ise 19. Yüzyıla tekabül etmektedir. 19. Yüzyıl itibariyle vergi gelirlerinin belli bir miktarı doğrudan merkezî otoriteye kalan miktarı ise döneminde şehremaneti olarak bilinen belediyeye aktarılmıştır. Belediye – kapan ilişkisi ve vergiler günümüze kadar devam etmiştir. Hâlâ devam eden tartı vergisi olarak bilinen kantar resmi, 19. Yüzyıldaki kapan vergisinin devamı niteliğindedir. Saklanan tahılların ticaretine zahire ticareti denilmekteydi. Kapanlarda satılan tüm ürünleri ifade eden *zahire* ise kelime anlamıyla saklanan tahıl anlamına gelmekteydi. Zahire esnafının isimleri de “kapan hacıları” yahut “kapan tüccarı” olarak bilinirdi. İstanbul'un 18. Yüzyıl yarısına kadar yapılan tüm ürün temini kapan esnafı vasıtasıyla yapılabilmıştır.

Esnafların kapanlarda sattığı ürünlere göre statüleri değişmekteydi. Ayrımın yapıldığı ürünler ise tahıl satanlar ile yağ – bal satanlar olarak değişmekteydi (Türkiye Diyanet Vakfı, 2024).



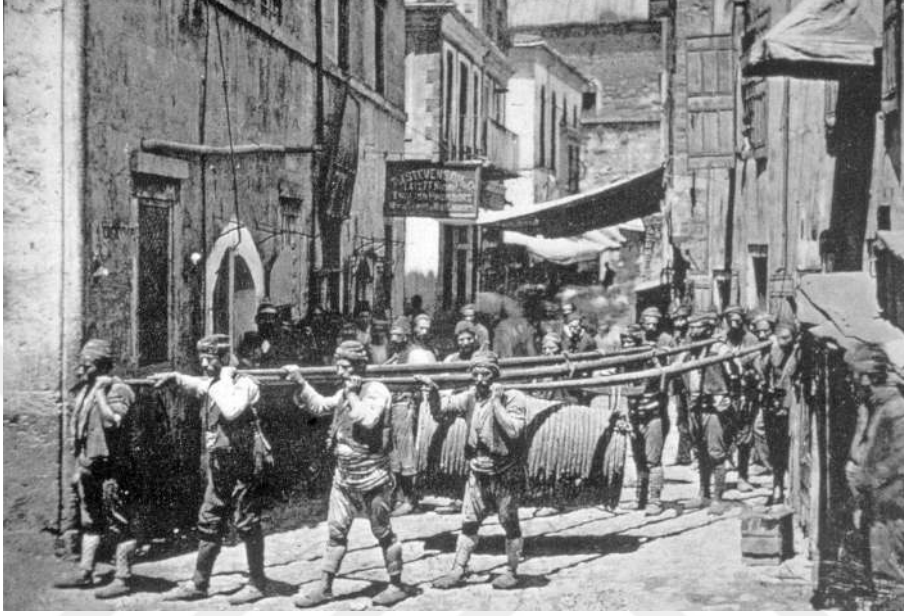
Resim 2. 5. B4 paftası – 19. Asırda İstanbul Haritası (Ayverdi, 1958).

Ayverdi (1958) tarafından düzenlenen 19. Yüzyıl İstanbul haritasında sur içi bazı alınmış ve detayları ile derlenmiştir. Haritada birçok yerin hem Osmanlıca hem de günümüz Türkçesi karşılıkları verilmiştir. Haritalardan B4 nüshası bugünkü İstanbul Üniversitesi merkez kampüsü ve bugün Eminönü iskelesi olarak bilinen Meyvehoş iskelesi aralığını gösterir paftadır. Burada (Resim 2.5) dikkat çeken Bal Kapanı ve Mısır Çarşısı'nın bulunduğu (Resim 2.6.) Meyvehoş iskelesine yakın olan mevkidir.



Resim 2. 6. Resim 2.5'teki B4 Paftası detaylı görünüm (Ayverdi, 1958)

Resim 2.5'teki B4 paftasına daha detaylı bakıldığında da Resim 2.6'da daha net bir şekilde Bal Kapanı ve Mısır Çarşısı görülmektedir. Adresin bugünkü koordinatları ise “41°01'01.2”K 28°58'07.6”D” şeklindedir. Fatih ilçesinde yer almaktadır. Yine aynı haritanın detaylı görünümü olan Resim 2.6'da da yer alan Mısır Çarşısı ise “41°0'59”K,28°58'14” D” koordinatlarında yine Fatih ilçesinde yer almaktadır.



Resim 2. 7. Resim 2.5'teki B4 Paftası detaylı görünüm (Ayverdi, 1958)

Bal Kapanı aynı zamanda bulunduğu muhite semt olarak adını vermiştir. Muhitin sınırlarını net bir şekilde söylemek imkânsızdır. Hanın etrafındaki sokakların isimlerinin de han ile ilintili olduğu görülmektedir. Bal Kapanı Han'ın, güncel ismi Mısır Çarşısı olan çarşı yapılmadan önce daha yoğun olarak rağbet gördüğü bilinmektedir. Satılan ürünler şeker, pamuk, kahve ve ikâmesi olan mallardır. Şekerin bilinmediği yahut yoğun olarak kullanılmadığı dönemlerde talep gören ürün bal olmuştur. Bal Kapanı sayesinde tedarik açısından da zorluk yaşanmayan bir üründür. Hâlâ kapanların yapıları ayakta olanlar vardır.

Reşat Ekrem Koçu'nun “bugün binaları hâlâ ayakta olan Yağ ve Bal kapanlarıdır” şeklinde ifade ettiği bilgi 1960 tarihli bir kayıttır. Güncel bilgileri kontrol ettiğimizde de 2019 tarihli TRT Haber tarafından yapılan haberde şu an sadece Bal Kapanı Han'ın ayakta kaldığını görmekteyiz. Elbette eski kullanım amacıyla kullanılmamaktadır. (TRT Haber, 2019).

İki han sur içi olarak ifade edilen bölgede iken birinin de Galata bölgesinde olduğu görülmektedir. Bu kapanlar gıda tedarikinde toptancı ve depo vazifesi görürken, aynı zamanda perakende satışın da yayılmasına destek olmaktadır.



Resim 2. 8. İstanbul'un Kapanları (TRT Haber, 2019).

Resim 2.8'de de güncel harita üzerinde nerelerde olduğu gösterilmektedir.

Çarşı kelimesi Farsça'dan dilimize aktarılan kelimelerden biridir. Dönüştüğü haliyle Türkçeleşmiş olsa da iki kelimenin birleşimiyle ortaya çıkmaktadır. *Çar* (dört) ve (taraf) anlamına gelen *sü* kelimeleri bir araya gelerek günümüzde de kullanılan çarşı kelimesi ortaya çıkmıştır. Türkçede kullanıldığı karşılıkları ise iş yeri ya da ticarethanelerinin bir arada bulundukları yerler olarak ifade edilebilir. İfade ettiği anlamın dışında kolektif bir işleve de sahiptir. Çarşılar, pazarlar ya da farklı nüanslarla farklı isimlendirmeleri olan arasta ve bedesten gibi yerler benzer amaçlara hizmet etmektedir. Şehir hayatında ekonomik faaliyetlerin tertibi ve düzeni için her zaman önem arz etmiştir. Bütün bu ticaret alanlarının isimlendirmelerinde pazarlar da dikkat çekmektedir. Özellikle 16. Yüzyıl, pazar isminin sosyal hayatta daha fazla yer bulabildiği bir zaman olmuştur. Bu tarihlerden 20. Yüzyıla kadar önemini korumuştur. Kelime *bazar* olsa da Türkçenin kullanım şekillerinden kaynaklı olarak *pazar* kelimesine evrilmiştir. Osmanlı'nın en önemli belki de ilk tarihçisi sayılan Aşıkpaşazade'nin eserlerine bakıldığında da *bazar* yerine *pazar* kelimesini kullandığı görülmektedir (Parin, 2008).

İstanbul'un fethinden sonra ve özellikle 19. Yüzyılda ticaretin yapıldığı önemli yerler Büyük Bedesten, Mısır Çarşısı gibi çarşılardır. Konumlara bakıldığında Eminönü'nden Beyazıt' kadar geniş bir yayılım göstermektedir. Limanlardaki trafik ise Kırım, Karadeniz bölgesi, İstanbul ve Tuna bölgesinden temin edilen bal, bakliyat ve hububat, yağ gibi ürünler; Unkapanı, Odun Pazarı İskelesi, Yemiş İskelesi (Meyvehoş İskelesi), Balat gibi iskelelere aktarımıyla gerçekleşir. Dağıtım rotasına bakıldığında Sirkeci – Haliç güzergâhı dikkat çeker (Parin, 2008).

Osmanlı'nın pazarlarından en dikkat çeken, özellikle de çalışmaya konu olan kitapla da bağlantı kurabileceğimiz “*Avrat Pazarı*” ya da “*Kadınlar Pazarı*” olarak bilinen pazarlardır. “*Osmanlılar’da alıcıları da satıcıları da kadın olan pazar, kadınlar pazarı*” olarak tanımlanan bu pazarlar, Osmanlı'nın sosyolojik yapısında dikkat çekmektedirler. En fazla önem gösterildiği ve dolaşımın olduğu zamanların ise 19. Yüzyıl olduğu görülmektedir. Modern manada semt pazarları gibi ifade edilebilecek bu pazarlar, ev kadınları için haftalık gereksinimlerin, sebze – meyve vs. ihtiyaçların karşılandığı yerlerdir. Yakın muhitlerden gelen kadınların satışa sunduğu sebze – meyveler ve bunlarla sınırlı kalmayarak hayvansal ürünlerin de satıldığı bilinmektedir. Bu yapının devam ettiği, Anadolu'nun bazı muhitlerinde halen usulen benzerliklerin olduğu pazarların mevcudiyeti bilinir. Elbette şehir merkezlerinden ziyade daha küçük yerleşimlerde, ilçelerde rastlanmaktadır. Tanımda da anlatıldığı üzere üreticiler de müşteriler de kadındır. Üretimde kadınların daha aktif olduğu bölgelerde sıklıkla olmasa da bu usulde olan pazarların erkekler tarafından oluşturulduğu örnekler de mevcuttur (Örn.: Salı Pazarı – Akçaabat). Osmanlı'da bu pazarların bazıları daha ön plana çıkmıştır. Biri Cerrahpaşa yer almaktadır. Kocamustafapaşa caddesinin Yağhane olarak ifade edilen konula kesiştiği yerde bulunmaktadır. İlk kuruluşunun Hürrem Sultan'ın isteği ve desteği ile gerçekleştiği bilinmektedir. Konunun Hürrem Sultan'a ait darüşşifaya yakın olduğu söylenilebilir. Haseki Avrat Pazarı olarak bilinen bu yerin çeşitli değişiklikler ve düzenlemelere sahip olduğu ifade edilmelidir. Direklerarası'nın çarşısından daha ufak bir direkli çarşıya sahip (19. Yüzyıl sonlarına kadar) bu pazar 1905 yılında direkleri ve çatısının yıkılmasıyla bambaşka bir görüntüye kavuşmuştur. Bir diğer avrat pazarı 19. Yüzyılda aynı şekilde önemi artan ve günümüzde de o bölgeye ismini veren Fatih Kadınlar Pazarı'dır. Günümüzde et restoranlarının çok olduğu hâlâ aktif bir devinimin olduğu muhittir. Bugün mevcut olmayan Unkaparı'na yakın bir muhittedir (TDV, 1991).

Fatih Kadınlar Pazarı, avrat pazarları ya da kadınlar pazarı olarak bilinen bu pazarların amaçları ve işlevleri açısından farklılıklar arz eden bir pazardır. Aslında sadece bir pazar değil bir sosyalleşme alanıdır. Birden fazla fonksiyonu olan çarşı benzeri bir şekilde görüntü çizmektedir. Cemiyet ve kolektifleşme hareketlerinin belirgin görüldüğü, yöresel ve küçük bölgelere özgü ürünlerin daha ön planda olduğu bir yapıdadır. Taziye, kurban, dini ritüeller, cenaze törenleri, zekât, adak yanı sıra ortak birçok faaliyetin merkezidir. Sadece ekonomik ya da ticari olarak sınırlandırılmamalıdır (Parin, 2008).

İnalcık'ın (2005) aktarımıyla bedestenler şehirlerin kimliğini belirleyen önemli faktörlerdendir. 17. Yüzyıl kentlerini tanımlarken Evliya çelebi “bedestenli olanlar veya

olmayanlar” olarak sınıflandırmıştır. İstanbul’un aynı zamanda birçok semt pazarı ve çarşısı vardır. Bunlar bir taraftan da bulundukları muhitlerin sokaklarına, caddelerine hatta doğrudan muhite adını vermişlerdir. Koçu’nun (1965) derlediği listede gastronomi ve tedarik anlamında ehemmiyetli olan birkaç örneğe araştırmamızda yer vereceğiz. Eminönü, Galata, Beyoğlu, Beşiktaş ve Üsküdar’da Balıkçı Çarşıları yer almaktadır. Fatih’te Malta Çarşısı, Kuruyemişçiler Çarşısı, Limoncular Çarşısı, Mısır Çarşısı, Unkapanı, Bal Kapanı ve Yağ Kapanı çarşıları gastronomi tarafıyla dikkate değer çarşılardır. Yine Reşat Ekrem’in İstanbul Ansiklopedisi’nde Evliya Çelebi’den aktardığı bazı çarşılarla dair detaylara burada yer verilmesi gerekir. Galata Çarşısı için şu ifade kullanılmıştır;

“Galata Kalesinin deryâ cihetleri çarşı pazar yerleridir. Galata çarşıları cümle 3080 dükkândır; sekiz çarşısı, yağ kapanı, attarlan vardır. On iki kubbeli, kurşun örtülü Fâtih Sultan Mehmed Bedesteni vardır. Dükkân sâhibleri ekseriyetle rum ve frenkdir. Lebi deryâda, Ortahisar’da 200 aded kat kat harâbathâneier; meygedeler vardır ki her birinde beşer altışar yüz fâsik ıyşü işret îdüb hânende ve sâzendegâh ile bîr hay huy iderler ki dillerle târifî mümkün değildir. Âdem cam, ruh gıdası, kuş sütü hep Galata’da bulunur.”

Aktarılan bilgilerde de görüldüğü gibi İstanbul’un 17. Yüzyılda olan ve 19. Yüzyılda da devam eden ve gıda teminini yapabildiği çarşıları hep olmuştur.

İstanbul’un temin ve tedarikinde önemli bir rol oynayan çarşılarından biri de Mısır Çarşısıdır. İstanbul’daki konumu ise bir külliyenin bir parçasıdır. Yeni Cami’nin Eminönü’ndeki yerleşkesinin bir parçası da Mısır Çarşısıdır. Yapılış tarihi 1660 yılıdır. IV. Mehmet zamanında IV. Mehmet’in annesi tarafından yaptırılmıştır. Bu sebeple Valide Çarşı ismiyle de anılmıştır. Mısır ismini alması ise Mısır’da alınan vergilerle yapılması ile olmuştur. Sadece vergiler değil, satılan ürünlerin özellikle de baharatların yüksek oranda Mısır’dan tedarik edilmesi de bu ismi almasında önemli bir etkindir. Çarşı faaliyete başladıktan sonra aktarlar ve pamukçulara devredilerek ticari faaliyetlerini burada sürdürmeleri sağlanmıştır. 100 esnafın yer aldığı çarşıda 49 esnafın aktar olduğu bilinmektedir. Kalan 51 ise pamukçudur. Kapılara verilen isimlendirmelerden birinin Balık pazarı kapısı olması etrafında da gıda ticaretinin sürdüğünü göstermektedir. Esnafın temin ve satış yöntemi, Yahudi esnaf vasıtasıyla getirilen toptan ürünlerin çarşıda perakende satılması şeklindedir. Toptan gelen ürünler baharat ve drog ismi verilen kurutulmuş temel malzemelerdir (İstanbul İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, 2024).

Osmanlı'nın en büyük çarşısı Kapalı Çarşı olsa da 19. Yüzyıl itibariyle ticaretin pera bölgesine taşındığı bilinmektedir. Elçiliklerin bu bölgeye taşınması, eğlence merkezlerinin bu bölgede yaygınlaşması ticareti de elbette etkilemiştir (Feyza, 2020). Bu bilgiler ışığında anlaşılan Kapalı Çarşı en büyük çarşı olarak göz önünde bulunsa da gastronomi ve gıda tedarik etme anlamında Mısır Çarşısı daha ön plandadır.

2.3. Dönemin Yemek Kitapları (Osmanlıca Yemek Kitapları 1800 – 1927)

Osmanlı'nın son yüzyılı denilebilecek 19. Yüzyıl mutfak kültüründe önceki maddelerde de ifade edildiği üzere önemli değişiklikler olmuştur. Bu değişikliklerin yansımalarından biri de yemek kitaplarıdır. Daha öncesinde (2.1.) maddede de ifade edildiği gibi yazma yemek kitapları olsa da 1844 yılı itibariyle matbû (Ar. tab' "kitap basmak; yaratmak"tan matbû'. *Matbaada basılmış, basılı, tabedilmiş*) (Kubbealtı Lügati, 2024) yemek kitapları da başlamıştır. 19. Yüzyıl kültürünün devamı olarak Harf Devrimine kadar olan dönem de çalışmanın konusu olmuştur. Hem kültürel sürecin devamı hem de aynı yazım şekli olan Osmanlıca ile devam eden kitaplar bütün olarak ele alınmıştır.

Harf devrimi 1 Kasım 1928 tarihinde gerçekleşmiştir. Bu tarihte yürürlüğe giren kanunun adı ise "Türk Harflerinin Kabulü ve Tatbiki Hakkındaki Kanun" şeklindedir. Bu kanunun içeriği ise şu şekildedir:

"Madde 1- Arap harfleri yerine Lâtin esasından alınan Türk Harfleri Kabul edilmiştir.

Madde 2- Kanunun yayın tarihinden itibaren devletin bütün daire ve müesseselerinde ve bütün şirket cemiyet ve hususi müesseselerde Türk harfleriyle yazılmış olan yazıların muameleye konulması mecburidir.

Madde 3- Devlet dairelerinin her birinde Türk harflerinin uygulanma tarihi 1929 Ocak ayının birinci gününü geçemez. Tahkik evrakı ve fezlekesi ve ilâmlar ve matbu muamelât cetvel defterleri, kayıtları ve senetleri, nüfus evlenme cüzdanları ve kayıtları, askerî kimlik ve cüzdanları 1929 Haziran başından itibaren Türk harfleri ile yazılacaktır.

Madde 4- Eski harflerle yapılan halk başvurularının kabulü 1929 Haziran'ının birinci gününe kadar yapılabilir. 1928 Aralık başından itibaren Türkçe her türlü özel veya resmî levha, tabela, ilâm ve sinema yazıları ile keza Türkçe özel veya resmi her türlü gazete, risale ve mecmuaların Türk harfleriyle basılması ve yazılması mecburidir.

Madde 5- 1929 Ocak başından itibaren Türkçe basılacak kitapların Türk harfleriyle basılması mecburidir.

Madde 6- Resmî ve özel bütün tutanaklarda, 1930 Haziran başına kadar, eski Arap harfleri stenografi gibi kullanılabilir. Devletin bütün daire ve müesseselerinde kullanılan kitap, kanun talimatname, defter, cetvel kayıt sicil gibi matbualar 1930 Haziran başına kadar kullanılabilir.

Madde 7- Para ve hisse senetleri ve bonolar ve çekler ve tahviller ve pul ve sair kıymetli evrak ile hukukî mahiyeti haiz bütün eski vesikalar değiştirilmedikleri müddetçe geçerlidirler.

Madde 8- Bütün bankalar, imtiyazlı ve imtiyazsız şirketler, cemiyetler ve müesseselerin bütün Türkçe muamelelerine uygulanması 1929 Ocak ayının birinci gününü geçemez... Bunlar ellerinde mevcut eski Arap harfleriyle basılmış matbuaları 1930 Haziran başına kadar kullanılabilirler.

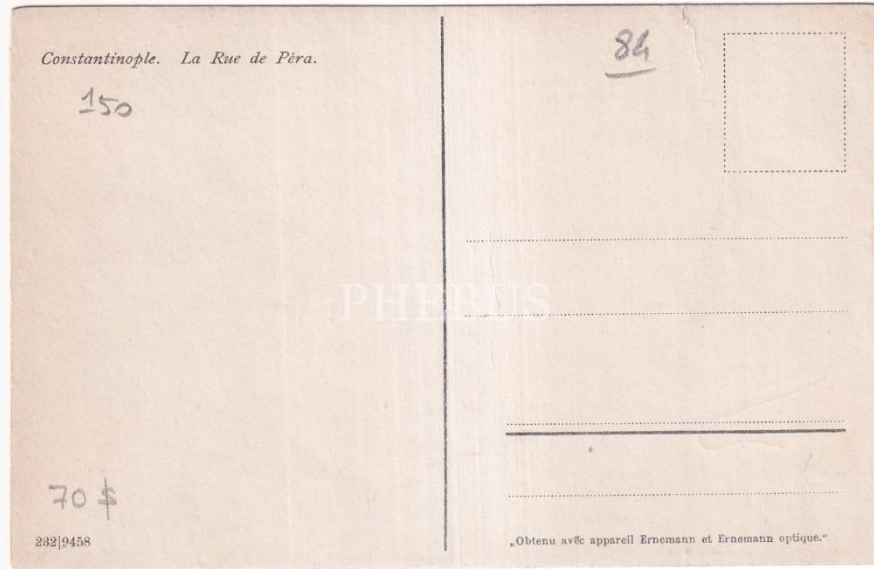
Madde 9- Bütün mekteplerin öğretiminde Türk harfleri kullanılır. Eski harflerle basılmış kitaplarla öğretim yapılması yasaktır.” (Atatürk Ansiklopedisi, 2024)

Harf Devriminin de esasında geçmişi yine 19. Yüzyıla dayanır. Kökeni Tanzimat aydınlanması olsa da 1850’li yıllardan itibaren Latin alfabesinin kullanımı başlamıştır. Özellikle Kırım Savaşında telgraf kullanımında Arap alfabesinin kullanılamaması önemli sebeplerden biridir. Aynı dönemde Azerbaycan ve Osmanlı Tanzimat aydınları eğitim yapısına bağlı olarak alfabe tartışmalarını ortaya koymuştur. Kırım savaşı döneminde telgraflarda mors alfabesi için Latin alfabesi kullanılması önemli kırılmalardan biri olmuştur. Bu kırılma sonrası 1928’ kadar resmi yazışmalarda Latin alfabesi kullanılmıştır. Özellikle ticaret dilinin Latin alfabesi olması da bir başka sebeptir. Dönemin *Lingua Franca*’sı (Lingua Franca: *Farklı dilleri konuşan insan grupları arasında iletişim için kullanılan bir dil*) (Cambridge Dictionary, 2024) Fransızca olması sebebiyle resmî çoğu belgenin Fransızca olduğu da görülmektedir. Bu hem Latin alfabesinin mecburiyetini hem de Fransa olan ilişkileri de açıklamaktadır.



Resim 2. 9. Osmanlı'da Kartpostal (Phebus Müzayede, 2024).

Resim 2.9.'da görüldüğü gibi 19. Yüzyıl İstiklal Caddesi'ni gördüğümüz kartpostalda tabelalarda hem Osmanlıca hem de Latin alfabeleri aynı anda bulunmaktadır.



Resim 2. 10. Osmanlı'da Kartpostal (Phebus Müzayede, 2024).

Resim 2.10.'da de “*Constantinople. La Rue de Pera*” (Konstantinopol, Pera Caddesi) ifadesi görülmektedir.

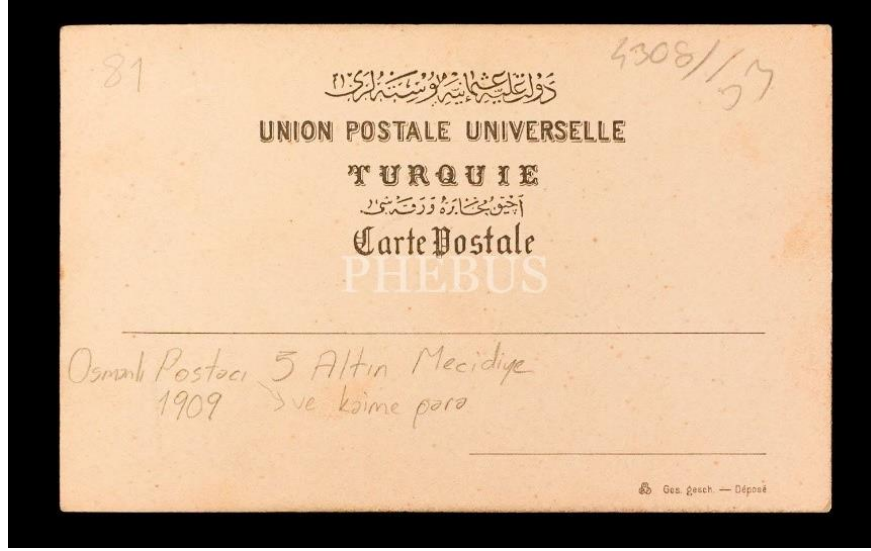
نومروسی		L'état n'accepte aucune responsabilité à raison du service de la télégraphie						متوسط مرکز
سوق نومروسی								مخرج مرکز
ارسال تاریخی								کشیده ایدن مأمور
ارسال ساعتی								اخذ ایدن مأمور
سوق مأموری								اخذ تاریخی و ساعتی
محلی نومروسی	کلمات	غروب	محلی تاریخی	ساعت	دقیقه	روز و یا شب	طریق	اشارات مخصوصه
N° du dépôt	Nombres des mots	Group	Date du dépôt	Heures	Minutes	Matin ou Soir	Voies	Indications non taxées

Resim 2. 11. Osmanlı'da Telgraf Belgesi (Kitantik, 2024).

Yukarıda ifade edilen telgraf hususu Resim 2.11.'de de dikkat çekmektedir. Fransızca *télégramme* (telgraf) ifadesi ve yer almaktayken aynı zamanda Osmanlıca ifadeler de yer almaktadır. Hilalin üzerindeki Osmanlıca ifade “Devlet-i Aliyye-i Osmaniyye Postane ve Telgraf Nezareti” şeklindedir. Kartpostalda yer alan Fransızca ve Latin alfabesi metinlerin yanı sıra resmi evrakta da bu durum göze çarpmaktadır.



Resim 2. 12. Osmanlı'da Postacı Kartpostalı (Phebus Müzayede, 2024)



Resim 2. 13. Osmanlı'da Postacı Kartpostal (Phebus Müzayede, 2024)

Osmanlı postacısının banknotu gösterdiği temsilin yer aldığı kartpostalda da (Resim 2.12. – 2.13.) banknotta Latin alfabesiyle sayıların ve imzanın yer aldığı görülmektedir. Kartpostalın arka yüzünün bulunduğu Resim 5'te “Osmanlı Postacı 1909 – kaime para” ifadeleri yer almaktadır. Kâime (Ar. kâ'im “bir şeyin yerini tutan” > kâ'ime “kitap yaprağı”ndan) (Kubbealtı Lügati, 2024).

Fransızca ya da Latin alfabesinin kullanımı başlıkta da ifade edilen dönemde, Osmanlıca yemek kitaplarının olduğu dönemde de göze çarpmaktadır. Teze konu olan Aşçıbaşı Nedim Bin Tosun'un “Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı”nda bazı reçetelerin başlıklarında görülmektedir. Yazar da Fransızca kullanımını şu şekilde ifade etmektedir:

“Fakat bir nebze de alafranga yemek tertibinden bahsetmeyi de fâideden hâli görmedik. Yanlarında Fransızca mukabeleleri bulunan serlevhalar sırf alafranga usûllerdir.” (Tosun, 1927)

Yine aynı kitapta;

- 15 numaralı reçete (*Consommé aux Macaronis* – Makarna Çorbası)
- 16 numaralı reçete (*Potage de sauté* – İrmik çorbası)
- 35 numaralı reçete (*Bouillon* – Beyaz Su)
- 105 numaralı reçete (*Œuf Brouillé à la Parisienne* – Salçalı Yumurta)

vb. örneklerde görüldüğü gibi özellikle reçetelerin Batı kaynaklı olduğu gösterilmesi için bu şekilde Fransızca karşılıklarıyla yazılmıştır. (Tosun, 1927)

Bu bilgiler ışığında 19. Asrın başlangıcı olan 1900 yılı ile Harf Devrimi'nin gerçekleştiği 1928 yılları arasında basılan Osmanlıca yazılmış yemek kitapları alt başlıklarda incelenecektir.

2.3.1. Kitaplar

Türk mutfak kültürünün dönüşümünün izlenmesinde en önemli göstergelerden biri yemek kitapları olduğu bilinmektedir. Özellikle matbaanın başlaması sonrası 19. Yüzyılda Osmanlı döneminde basılan ve Cumhuriyet'e doğru gidilen dönemin yemek kitapları modernleşme ve etkileşimi görebilmek adına önemli olduğu aktarılmaktadır. Yeme – içme kültürü, teknikler gibi detayların yanı sıra sosyal yapı ve etkilenilen kültürlerin inceleyebilmek için de önemli bir kaynak olduğu görülmektedir. 19. Yüzyıl mutfak sahasında olduğu gibi yemek kitapları için de parlak bir dönem olsa da ilk yemek kitabı 19. Yüzyıldan dört asır önce yazılan *Kitab-üt Tabih*'tir. Her ne kadar yazılmış denilse de bir çeviri metindir. Kitap Arapçadan Türkçeye çeviridir. Çeviren kişi de bir Osmanlı tabibi olan *Muhammed bin Mahmud Şirvânî*'dir. Kitabın orijinal metni ile Şirvânî tarafından çevrilmesi arasında iki yüzyıl vardır. Orijinal kitabın yazarı Bağdadî, kitabını 13. Yüzyılda neşretmiştir. Şirvânî'nin, kitabın bir çevirmeni değil, bir yazarı gibi de anılmasının sebebi kendi tariflerini de kitaba eklemesidir. Kitap özü itibarıyla Arap – Fars coğrafyasının yemek kültürünü yansıtırken, Şirvânî'nin yazdığı seksen kadar tarifte de Selçuklu, Orta Asya mutfak kültürünün etkileri rahatlıkla görülebilmektedir. Başta da ifade edildiği gibi kitapların mutfak kültürlerindeki yansımalarını görmek mümkündür. Şirvânî'nin eklediği 80 tarifin; 15, 16, 17. Yüzyılların saray ve seçkin mutfaklarında üretildiği bilinmektedir. Klasik dönem Osmanlı'da, son dönem kadar yemek kitabına rastlanılmamaktadır. Hem üretilen kitap sayısı hem de içerikleri olarak son dönemler yaklaştıkça artış olduğu görülmektedir (Samancı, 2020).

18. Yüzyılın, özellikle son dönemine kadar yazılmış yemek kitapları, sonraki dönemin yemek kitapları kadar ön planda olmadığı görülmektedir. Bu durumda araştırmacıların kitapları yeteri kadar bilinir hale getirmemesi, yayıma hazırlamamaları da etkilidir. Elbette 18. Yüzyılın sonu ve 19. Yüzyıldaki yemek kitaplarının daha fazla olması da bilinirliği etkilemiştir. “18. Yüzyıla ait bir yemek risalesi” isimli eserin 1764 yılında kaleme alındığı düşünülmektedir. Kitabın yazarına ait detaylı bilgi yer almasa da günümüze uyarlaması 1985 senesinde günümüze uyarlanmıştır. İçerik olarak da detaylı değil döneminin ana reçetelerinin yer aldığı görülmektedir. Hem yazma eser olması sebebiyle hem de içerik benzerlikleriyle dikkat çeken kitap ise “*Ağdiye Risalesi*”dir. 18. Yüzyıla ait bir

yemek risalesi ile Ağdiye Risalesi'nin bir diğer ortak noktası ise sonraki yüzyılda yazılacak yemek kitaplarının bir nevi kaynağı ve örnek aldığı kitaplar olmasıdır. Tariflerde de benzerlikler dikkat çekmektedir (Samancı, 2020).

19. Yüzyıl mutfak kültürünün belgelenmesi açısından da önemli bir dönemdir. Kitapların yazılması, küçük yemek risalelerinin yazılması, davetlerin vb. organizasyonlarının menülerinin bulunması da yeme – içme kültürüne dair kayıtlar açısından önemlidir. 19. Yüzyılda Osmanlıca yazılan yemek kitaplarında bir diğer ön plana çıkan konu ise artık yeme – içme kültürüne dâhil olan alafranga lezzetlerin varlığıdır. 19. Yüzyılda 1844 yılına kadar yazma yemek kitapları yayımlansa da matbû Osmanlıca yemek kitapları 1844 ile 1927 yılları arasında basılmıştır. Dönemin matbû kitaplarının kırka yakın olduğu Turgut Kut tarafından ortaya konulmuştur. Günümüze uyarlanması ve yayıma hazırlanması Günay Kut tarafından yapılan “*Et-Terkîbât Fî Tabh'il Hülviyyât*” isimli yemek kitabına da bir tatlı risalesi denilebilir. 1856 yılında kaleme alınan ve 1992 yılında Nevin Halıcı tarafından günümüze uyarlanan “Ali Eşref Dedenin Yemek Risalesi” adlı kitabın müellifi de Edirne Mevlevîhanesi postnişini Ali Eşref Dede'dir (Samancı, 2020).

Osmanlıca matbû yemek kitaplarının başlangıcı sayılan 1844 tarihini belirleyen “*Melceü't Tabbahîn*” kitabıdır. Günümüz Türkçesinde “*Aşçıların Sığınağı*” anlamındadır. Kitabın matbaa tekniği açısından taşbaskı olarak tanımlanan (lito) yöntemle basıldığı da bilinmektedir. Yazarı *Mehmet Kâmil* bir tabip ve dönemin tıp fakültesi olan “Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye-i Şahâne” eğitmenlerindendir. Yazarının meslekî kimliği de yeme – içmenin sağlıkla irtibatına dikkat edildiğine dair bir veri olarak kabul edilebilir. Mehmet Kâmil'i kitabı yazmaya götüren fikir ise o zamana kadarki aşçıların kısır döngüde aynı yemekleri ürettiyor olmasıdır. Kitabı yazarak aslında aşçıların yeni ürünlerle tanışmasını da amaçlamıştır. 18. Yüzyılda ve 19. Yüzyılın başlarında yazılan yazma eserlerden de faydalanarak yayıma hazırlanmıştır. Kitap basıldıktan sonra İngilizce ve Arapça dillerine de çevrilmiştir. 1997 yılında Günay Kut tarafından günümüze uyarlanmıştır. Kitap, fasıl olarak ifade edilen toplam on iki bölümden oluşur. İçeriğindeki toplam tarif sayısı iki yüz seksen üçtür. Der-kenar olarak ifade edilen sayfa kenarlarına sıkıştırılan tarif sayısı kırk altıdır. Fasıllar, çorbalar ile başlayıp tatlılara kadar devam eder (Tek ve Sürücüoğlu, 2014).

Bir diğer yemek kitabı yazarı belli olmayan “*Yeni Yemek Kitabı*” 19. Yüzyıl Avrupa mutfağı etkilerini göstermektedir. Yazar kitabında, kendisinden önce yazılan kitaplarla arasındaki geçen zamanda dönüşen teknikleri, daha önce yazılmamış teknikleri ve tarifleri

ortaya koyma amacını ifade etmiştir. 19. Yüzyılın sonlarına doğru görülen bir diğer kitap da “*Ev Kadını*” adıyla Ayşe Fahriye tarafından hazırlanan yemek kitabıdır. 19. Yüzyıl sonları ve erken Cumhuriyet döneminde isminde “kadın” ya da “ev hanımı” tabirleri geçen kitapların en öncüllerindendir. Ayşe Fahriye, kitabın yazılma amacına dair detayları giriş bölümünde açıklamıştır. Kadınlar için; yemek pişirme usulleri ve teknikleri, servis şekilleri, mutfak düzeni gibi detayların anlatılması temel amaçtır. Mutfağın yanı sıra dönemin depolama alanları olarak kilerin tertibi, çatal – bıçak vb. ekipman ile sofranın ritüelleri gibi konular ve 802 tarif yazılmıştır. Kitabın yemek tarafıyla içeriklerinin Anadolu ve Türk mutfağına daha çok yer vermesi dikkat çekmektedir. Dönemin tartışması olan alaturka – alafranga kıyasında kitabın alaturka yemeklere daha çok verdiği söylenilebilir. Kebap, köfte pilaki, pilav, yahni, musakka, bastı, salata, turşu gibi tarifler alaturka reçetelerin klasikleri olarak kitapta yerini almaktadır. Tarifler arasında alaturka denilerek Anadolu mutfağından ürünlerin yer aldığı ya da alafranga denilerek Avrupa mutfağından tariflerin yer aldığı kısmın dışında Rumeli, Balkan ve Kafkas coğrafyasından göç edenlerle beraber tanıdığımız “piruhi” olarak bilinen mantı çeşidi ya da “Çerkez tavuğu” gibi ürünler varlığı da önemlidir. Elbette 19. Yüzyıl ve Avrupa etkisi sayılabilecek tarifler de yerini almıştır. Balık pelteleri, garnitürler, konserve, pateler, dondurmalar, soslar (salçalar) bu tariflere örnek olarak gösterilebilir (Samancı, 2020).

Mülâzım günümüzde teğmen rütbesinin karşılığı olarak Osmanlı son dönemde modern yapılanmada kullanılan rütbedir (Şevket, 2010). Mahmut Nedim bin Tosun, geç Osmanlı döneminde bir askerdir. Dönemin hiyerarşik sınıflandırmasında “piyade mülâzımı” rütbesindedir. 1900 yılında meslektaşlarının yemek yapmakta zorlandıklarını tecrübe etmesi üzerine 315 tarifi kapsayan bir tarif kitabı yazar. Kendi ifadesiyle kitap, o zamana kadar yazılmış yemek kitaplarını, yemek risalelerini, dergi yazılarını tetkik ederek yayıma hazırlanmıştır. Kitabın, yazarın kendi birikimini de içermesinin göstergesi, görevi sebebiyle bulunduğu şehirlerin tariflerini de aktarmasıdır (Samancı, 2020). Kendini “Aşçıbaşı” olarak tanımlayan Mahmut Nedim b. Tosun’un yazdığı kitabın adı “*Aşçıbaşı – Üçyüz Onbeş Türlü Usûl-i Tabhî Câmîdir*” olsa da Mary Işın tarafından yayıma hazırlanırken “*Aşçıbaşı – Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*” ismi verilmiştir. Bir İstanbul mutfağı ya da bir seçkin mutfak kitabı olarak sınırlı kalmamış, Anadolu mutfağına da yer vermiştir. Tunceli’de fasulye üretimi ve tüketiminin nasıl yapıldığı, kendisinin Tunceli’de bulunduğu sıralarda nasıl yemek yaptığını anlatmıştır. Yöresel isimlendirmeler de kitabın konusu olmuştur.

Anadolu'nun farklı vilayetlerinin yemekleri, yukarıda da ifade edildiği gibi mesleği sebebiyle kitabın içeriğine katkı sunmuştur (Işın, 1998).

Osmanlı'nın, meşrutiyet ve devamında Cumhuriyet'e geçiş döneminde -20. Yüzyılda- eski harflerle yazılmış yemek kitapları 1928 yılına kadar devam etmiştir. 20. Yüzyılın başlamasıyla basılan önemli yemek kitaplarından biri de "*Aşçı Mektebi*"dir. Diğer yemek kitaplarıyla ortak noktası alafranga tariflere verilen önemdir. Ahmet Şevket'in kitabı yazma yöntemi ve kaynağında diğer kitaplardan farklılıklar görülmektedir. Ahmet Şevket, kitabında bilgi aldığı kişilerin, İstanbul'un önde gelen aşçıları olduğunu ifade etmiştir. Diğer kitaplarda gördüğümüz, yazarların da beyanı olan önceki kitapları tarama yöntemi değil, aşçılardan fikir alma yöntemi kullanılmıştır. Klasik tarifler kitapta bulunsa da dönemin ruhu olan Avrupa tarifleri ve özellikle Fransız tarifleri yer almaktadır ve bazıları şunlardır; galantin, kazlı ragu, sos provençalli mersin fırını, sarımsaklı fileminyon, hindi alaflamand, trüflü kaz ciğeri, sos beşamelli kalkan balığı haşlaması ve sos hollandez şeklindedir (Samancı, 2020).

19. Yüzyılın etkisinde yazılmış 20. Yüzyılın önemli kitaplarından biri de yine Aşçıbaşı Mahmut Nedim bin Tosun tarafından "*Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı*" isimli eserdir. Kitap Osmanlıca yazılan yemek kitapları arasında tek baskı ile kalmayan yemek kitaplarından biridir. Birinci baskısı Cumhuriyet'ten önce 1921 tarihinde yapılmıştır. İkinci baskısı ise 1927 tarihinde, Cumhuriyet döneminde gerçekleşmiştir. Her ne kadar Cumhuriyet döneminde olsa da Harf Devrimi (1928) öncesinde olması sebebiyle Osmanlıca basılmıştır. 1844 – 1927 yılları arasında yazılan matbû yemek kitaplarının ortak özelliği olan alaturka – alafranga kıyası ve Fransız reçetelerine verilen ağırlık bu kitaba da yansımıştır (Samancı, Ö. 2020). 777 maddeden oluşan Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı'nın 13 maddesi hariç tüm maddeleri tariftir. Kalan 13 maddenin 11'i ekipman temizliğini anlatır. Sadece iki maddesi yemek kültürü ve aşçılığa dairdir. Kitabın 2. Maddesinin adı "*Alafranga Sofra Tertibi*" ismini taşır. Tarif odaklı bir kitabın bu denli kısıtlı harici konulara dair maddesinden biri dahi alafranga olarak ifade edilen Avrupa/Fransız mutfağının düzenini anlatır (Tosun, 1927).

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Yöntemi

Sosyal bilimlerde doğa bilimleri gibi sınırları daha belirgin çizilebilmiş ve anlaşılır alanlarda çalışmak zorluğu ifade edilmektedir. Sosyal bilimlerde durum daha kendine özgü ve genellenemeyen bir çerçevede ilerlemektedir. Her ayrı olgunun kendine has dinamikleri olması sebebiyle doğa bilimleri gibi tek doğrunun ortaya çıkması mümkün değildir. Dolayısıyla doğa bilimlerindeki gibi formüllerin farklı olgularda da uygulanamadığı düşüncesi savunulmaktadır. Bu yüzden nicel yöntem doğa bilimlerinde uygulanırken; her bir durumda farklılaşan, özgesi genellikle insan ve insana bağlı değişkenler olan sosyal bilimlerde nitel yöntem benimsenmektedir (Gürbüz ve Şahin, 2014).

Sosyal bilimlerin çalışma sahasında insana dair konuların yoruma açık olması, daha detaylı incelenmeyi gerektirmesi nicel araştırmalarla kıyaslandığındaki en bariz farklarıdır. Bu farklılıklar nitel araştırma yönteminin önemini ortaya çıkarmaktadır. Bu farklılıklar bireylere özgü öznel verilerdir ve bunların ayrı ayrı dikkate alınması önemlidir (Gürbüz ve Şahin, 2014).

Nitel çalışmalar yürütülürken bazı veri toplama yöntemleri kullanılmaktadır. Bunlardan bazıları;

- Görüşme,
- Doküman İncelemesi
- Gözlem şeklindedir (Büyüköztürk ve ark. 2014).

Bu çalışmada doküman incelemesi yöntemi kullanılacaktır. Bu çalışmanın ana aksını oluşturacak olan doküman incelemesi bir sonraki başlıkta incelenmiştir.

3.1.1. Doküman incelemesi

Akademik çalışmaların geçmişten beri en önemli kaynaklarından biri dokümanlardır. Doküman olarak tanımlanabilecek materyaller ve çeşitleri ise epey fazladır. Basılı (mektup, günlük, dergi, çizelge, anayasa, gazete), görsel (fotoğraf, resim, video) vb. materyaller bu sınıfa alınabilirler. Doküman analizinin, son zamanlarda akademik çalışmaların bir kaynağı olması açısından artış gösterdiği tespit edilmiştir (Kıral, 2020).

Araştırmacılar ve öğrencilerin alan yazın çalışmalarında kullandığı yayımları (kitap, makale vb.) belgelerin tamamını doküman olarak değerlendirmesi ve bu alandaki

Çalışmaların kısıtlı olması sebebiyle farkların net bir şekilde ayırt edilemediği saptanmıştır (Kıral, 2020).

Doküman (Fr. *Document*): “Bir gerçeğe tanıklık eden yazı, fotoğraf, resim, film vb. vesika, belge” (Türk Dil Kurumu [TDK]) anlamına gelmektedir. Yapılan çalışmanın konusu için araştırma yapılırken kaynak teşkil edilebilecek her türlü belgenin analizine doküman incelemesi olarak ifade edilebilir. Görüşme, gözlem vb. diğer bilgi kaynakları kullanılmaksızın çalışmaya konu olan belgenin incelenmesi kaynak teşkil etmesi açısından doküman incelemesini yeterli kılmaktadır. Bu elbette çalışmanın tek bir noktada toplanmasına sebep olur ve sürenin verimli kullanılması açısından önemlidir. Doküman seçiminde çalışmanın konusu ile paralel olarak dokümanlar değerlendirilmelidir. Bu doğrultuda doküman seçimi önem arz etmektedir (Karataş, 2015).

Doküman ya da belge tanımlanırken ön plana çıkan en önemli detay araştırmacının dahli olmamasıdır. Araştırmacı dışardan bir perspektifle basılı, görsel her türlü belgeyi araştırmanın konusu haline getirebilmektedir. Sanat eserleri, radyo tv programları, anketler, kitaplar, haritalar vb. birçok belge inceleme konusu olabilmektedir (Kıral, 2020).

Doküman ya da belge; toplumlara ve költürlere dair bilgileri içerir. Bu tip bilgilere sahip dokümanlar aynı zamanda “fiziksel veri” olarak da ifade edilirler. Herhangi bir akademik çalışmada kullanılabilecek dokümanlar ikiye ayrılmaktadır. Birincil ve ikincil dokümanlar ya da belgeler olarak ifade edilmektedir. Birincil ve ikincil belgelerdeki en önemli fark; belgeyi üreten kişinin belgeyle olan ilişkisine dayanmaktadır. Kısaca tanımlamak gerekirse birincil veriler; incelenen olay, durum, davranış vb. kavramları yaşayan, tanıklık eden kişi tarafından üretilmiştir. İkincil belgeler ise doğrudan konu edinilen tüm verileri bir araya getiren, toplayan kişilerce üretilmişlerdir (Ramazan vd, 2021).

Bu doğrultuda araştırmaya konu olan “Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı”nın 1927 yılındaki Âmidî matbaasından Osmanlı Türkçesi ile basılan nüshası incelenecektir. Kitabın yazarı Aşçıbaşı lakabıyla anılan Mahmut Nedim bin Tosun’dur. Yazarın kendine ait bir doküman olması ve ikincil verileri değil kendine ait verileri temel alması sebebiyle birincil doküman olarak nitelendirilebilir. Osmanlı Türkçesi olmasından dolayı günümüz Türkçesine harf çevirisi yapılmıştır. Yapılan bu açıklamalara dayanarak tezin yöntemi doküman incelemesi olmuştur. İnceleme yöntemi de harf çevirisi olarak belirlenmiştir.

3.1.2. Harf evirisi (*Transliterasyon*)

Osmanlıca her ne kadar isimlendirilme itibarıyla ayrı bir dil olarak algılsa da isimlendirilmesi dahi tartışma konusu olmuştur. Tarihçiler, halk edebiyatçıları ve benzeri disiplinlerde çalışan uzmanlar bazı isimlendirmeler yapmışlardır. Bu isimlerden bazıları: Eski Türkçe, Eski Türkçe, Osmanlı Türkçesi şeklindedir. Eski yazı sadece harf sistemiyle ifade etmede kullanılması yönüyle eksiktir. Eski Türkçe ifadesinde de yine eksik bir tanımlama olduğu söylenebilir. Çünkü yazılan metinde değişiklik olsa da dili ifade eden Türkçe ibaresinde bir değişiklik yoktur. Osmanlı Türkçesi tanımlamasında ise Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyeti arasında konuşulan dil açısından bir farklılık olduğuna dair bir tanımlama değildir. Birçok alanda değişiklikler yaşansa da konuşulan dilin aynı olması bu ayrımı söylemek açısından yanlıştır. Osmanlıca hem tek kelime ile ifade edilmesi yönüyle hem de daha genel bir tanımlama kapsamı sebebiyle kullanılması tercih sebebidir. Tarih ve edebiyat alanında çalışan uzmanların da bu yönde kullanımı bu görüşü daha uygun kılmaktadır. Osmanlıca her ne kadar yazımda Arapça, Farsça harflerin ve kelimelerin kullanımı sebebiyle yapay bir dil olarak nitelendirilse de dili ön plana çıkaran kavram sözdizimidir (*syntax*). Osmanlıcanın sözdizimini her zaman Türkçe sözdizimidir. Cümleye eklenen yabancı kelimeler artsa dahi sözdizimi sebebiyle Türkçe olduğu söylenebilir. İncelenen kitabın da etkilendiği 19. Yüzyıl döneminde artan ağıdalı dil elbette Osmanlıcaya bakış açısını değiştirmiştir. Bu diğer dillerde yaşanan bir durumdur. Başka dillerde de zaman zaman ağır, ağıdalı dil görülebilmektedir. Bunun yanında yabancı kelimelerin arttığı da görülebilmektedir. Örneğin, İngilizce, Fransızca ve Latince ortak kelimelerin arttığı gözlemlenmektedir (Arı, 2019).

(Fr. *Translittération* < Lat.) “Bir metnin, kelimelerin okunuşları dikkate alınmadan başka bir alfabeye harf harf yazılması.” (Kubbealtı Lügati) şeklinde tanımlanmıştır. Bir diğer tanımlama ise TDK tarafından şu şekilde yapılmıştır. (Fr. *Translittération*) “Bir yazılı metindeki seslerin söyleyişteki değerleri dikkate alınmaksızın başka bir alfabeye harf harf gösterilmesi; harf çevirisi.” (TDK). Dolayısıyla transliterasyon için “Harf Çevirisi” tabirini kullanmak daha doğru olacaktır. Osmanlıca metinlerin günümüz Türkçesine uyarlanmasında kullanılan yöntemlerden biri de transkripsiyon (çeviri yazı) yöntemidir. (Fr. *Transcription* < Lat.) “Bir metnin fonetik özelliklerini gösterebilen çeşitli işaretlere sâhip yazı şekli, çevriyazı.” (Kubbealtı Lügati). İfade edildiği gibi seslerin ve fonetiğin dâhil olduğu bir yöntem olması sebebiyle tercih edilmemiştir. “Konuşmadaki sesleri, onları sonradan tekrar üretebilmek için özel yazılı sembollerle kaydetmektir. Dil bilimciler fonetik transkripsiyon için *Uluslararası Fonetik Alfabe*'yi kullanırlar.” (Vardar, 2007).

Çeviriye kaynak olan metnin istenilen alfabeyle dönüştürülmesi “alfabe çevirisi” olarak isimlendirilebilir. Bu dönüşümün amacı istenilen dilde yazılma ve yine o dilde okuma olarak ifade edilebilir. İki çeşit dönüşümün ayrımı ise şu şekilde yapılabilir; istenilen dilde yazılma amacıyla yapılan dönüşüm: ortografik alfabe çevirisi, okumaya yönelik yapılan dönüşüm ise fonetik alfabe çevirisi olarak ifade edilebilir. Kısaca ortografik alfabe çevirime transliterasyon, harf çevirisi ya da harf çevrim; fonetik alfabe çevirisine de çeviri yazı, transkripsiyon ya da yazı çevrim denilebilir (Dölek, 2022)

Osmanlıcadan günümüz Türkçesine uyarlanan metinlerde kullanılan bu iki yöntem farklı amaçlara yönelik olarak tercih edilebilmektedir. Araştırmada kullanılan yöntemin transkripsiyon yerine transliterasyon olması karışıklıkları gidermek amaçlıdır. Transkripsiyon yönteminde yukarıda ifade edildiği gibi fonetik alfabe kullanılmakta ve okunan metinden çıkan sese yönelik bir harf kullanımı vardır. Transliterasyon yönteminde ise doğrudan harf çevirisi yapılması ve en yakın harflerin tercih edilmesi söz konusudur. Bu yüzden çalışmayla alakalı ilgi duyan herkesin rahatlıkla anlayabilmeleri ve güncel bir reçete kitabı inceleme tecrübesine yakın tecrübe elde edebilmeleri için transliterasyon yöntemi tercih edilmiştir.

Transliterasyon yöntemi tercihinde bir diğer etmen ise teze konu olan Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı’nda yazarı Mahmut Nedim bin Tosun büyük oranda günümüzde anlaşılabilir bir dil kullanmasıdır. Elbette dönüşen zamana bağlı olarak günümüzde kullanılmayan kelimeler bulunsa da fiiller ve metodu anlatan kelimelerde güncel Türkçeye çok yakın olduğu araştırmacı tarafından gözlenmiştir.

Türkçenin 13. Yüzyıl ve 20. Yüzyıla kadar (1928 harf devrimine kadar) yazıldığı dil Osmanlıcadır. Bu dili oluşturan ana alfabe Arap alfabesi olsa da zamanla eklemeler olmuştur ve karma bir alfabe olduğu söylenebilir. (ا, ب, ت, ث, ج, د, هـ, و, ز, ح, ط, ظ, ش, س, ز, ی, هـ, و, ن, م, ل, ك, ق, ف, غ, ع, ص, ض, ط, ظ, ش, س, ز) harfleri Arap alfabesinden alınmıştır. Farsçadan alınan harfler ise dört tanedir (پ, چ, ژ, گ). Türkçeden alınan harfler ya da sesler ise 3 tanedir (ء, ا, ا). Bu doğrultuda Osmanlıcada 35 harf olduğu söylenilebilir. Bu alfabede harfler sağdan sola yazılmaktadır ve bitişiktir. Bu düzene rakamlar dâhil değildir. Bu düzlemde kendinden sonraki harflerle birleşmeyen 8 harf bulunmaktadır “ (ادزرزوہ).” harfi okutucu olduğunda sonraki harf ile birleşmemektedir. Kelime sonlarında tekil olarak bitişmeyen (non-joiner) harflerin, kelimelerin başı, sonu ve ortasında tekil olarak bitişen (joiner) harflerin farklı

yazılışları vardır. Tablo 3.1’de gösterilmiştir. Bu yazım farklılıkları da elbette okumada güçlük çıkarmaktadır (Dölek, 2022).

Tekil	Başta	Ortada	Sonda	Bitişik
ب	ب	ب	ب	ببب
ص	ص	ص	ص	صصص
ه	ه	ه	ه	ههه
غ	غ	غ	غ	غغغ
ط	ط	ط	ط	ططط
ر	ر	ر	ر	ررر

Tablo 3. 1. Osmanlıca Harflerin Konumuna Göre Yazılış Şekilleri (Dölek, 2022).

Bir diğer harf tipi ise okutucu harfler olarak ifade edilmektedir. Okutucu harfler temelde sessiz olan harflerin sesli harfler/heceler şekline dönüşmesidir. Bu harfler 4 tanedir (ا و ه ی). (Dölek, 2022).

Türkçe	Osmanlıca		
	Başta	Ortada	Sonda
a	آ	ا	ه ا
e	أ	ه	ه
ı	ی ا	ی	ی
i	ی ا	ی	ی
o	وا	و	و
ö	وا	و	و
u	وا	و	و
ü	وا	و	و

Tablo 3. 2. Osmanlıca Okutucu Harfler (Dölek, 2022).

Sessiz harflerin Osmanlıcada farklı karşılıkları olabilmektedir. Bu farklılıklar transliterasyon sonucunda aynı harfe tekabül edebilmektedir. Bu sessiz harfler ise şu şekildedir. Kökeni Arapça olan kelimelerde (ث ح ض ظ ع ء) harfleri kullanılmaktadır. Kökeni Fransızca olan kelimelerde ise (ژ) harfi görülmektedir. Yine Arapça kökenli kelimelerde fakat Farsça kökenli kelimelerde de görülebilen harfler ise (خ ذ) şeklindedir. Türkçeden gelen de bir harf bulunmaktadır. Bu harf “sağır kef” olarak da bilinir (ڭ). Harf devrimi itibariyle kullanılmaya başlanan Türk alfabesi ise Latin alfabesine Türk diline uygun eklemelerin yapılmasıyla oluşmuştur. Türk alfabesi 29 harflidir. Ünlü harfler (a, e, ı, i, o, ö, u, ü) 8 tanedir.

Diğer 21 harf ise ünsüzdür (b, c, ç, d, f, g, ğ, h, j, k, l, m, n, p, r, s, ş, t, v, y, z). Türk alfabesi Osmanlıcanın tersine soldan sağa doğru yazılmaktadır. Boşluk yalnızca kelime aralarında bırakılmaktadır ve büyük – küçük harf kullanılmaktadır (Dölek, 2022).

Yukarda görüldüğü gibi Osmanlıca ve Türk alfabesi arasında önemli farklılıklar bulunmaktadır. Osmanlıca sağdan sola yazılırken Türk alfabesi soldan sağa yazılmaktadır. Osmanlıcada büyük – küçük harf ayrımı yokken Türk alfabesinde bulunmaktadır. Osmanlıcada bazı sessiz harflere tekabül eden birden fazla harf varken Türk alfabesi bu karışıklığı ortadan kaldırmıştır. Bu doğrultuda bu çalışmada transkripsiyon yerine transliterasyon kullanılma sebebi araştırmayı takip eden okuyucunun günümüz Türkçesiyle daha kolay anlaşılabilir bir metin okuyabilmesidir. Çalışmanın bir edebiyat ya da dil çalışması olmaması ve odak noktası reçeteler olması da bir etkindir.

Örneğin sağır kef olarak ifade edilen (ك) harfinin karşılığı kef (ك) harfindeki gibi değildir. Sağır kef harfi nazal kef ya da nef olarak da ifade edilir ve (n) harfi benzeri bir telaffuzu vardır. Fonetik alfabedeki karşılığı da (Ñ) şeklindedir. Benzeri şekilde Farsçadan gelen (گ) harfinin karşılığı da (g) şeklindedir. Arapça kef (ك) harfinin karşılığı olan (k) gibi değildir. Bu yüzden bu farklılıkların hiçbirinde fonetik alfabe değil Türk alfabesi kullanılmıştır. Bu düzeltmeler sadece transliterasyona göre değil Türk imlâsına göre de yapılmıştır.

Transkripsiyon yapılması için gereken alfabe ve karşılıklarına dair bilgiler Ek – 40. Tablo 57’de verilmiştir. Bir harfe birden fazla karşılık gelmesi durumu anlaşılabilirliği etkilememesi için fonetik alfabe kullanılmamıştır.

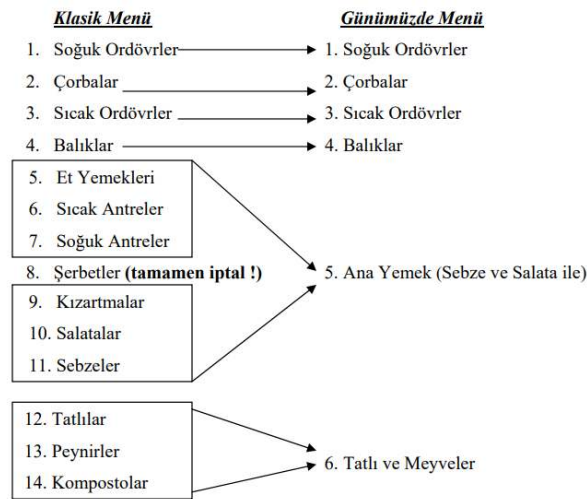
Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı 231. Sayfasında geçen (*Œufs Pochés* – Çılbır Yumurta) reçetesinin başlangıcında geçen “İyice geniş bir tencereyi yarısından fazla su doldurarak ateşe koyup kaynat” cümlesi üzerinden transliterasyon ve imlâ düzenlemeleri anlatılabilir. Cümle imlâ düzenlemeleri yapılmadan transkripsiyon ile aktarılsaydı “İyice geniş bir tencereyi yarısından fazla su doldurarak ateşe koyub kaynat.” Şeklinde olmalıydı.

Bir diğer örnek ise yine aynı kitabın 117. Sayfasında geçen başlıktır. Başlık transliterasyon ve imlâ düzeltmeleri ile “Yirmi Dokuzuncu Fasıl / (Börekler) / (Yufka Böreği)” şeklinde yapılmıştır. Eğer transkripsiyon yapılarak fonetik alfabe kullanılsaydı “Yigirmi Dokuzuncu Fasıl / (Börekler) / Yufka Böreği” şeklinde olmalıydı.

3.1.3. Tasnif, standardizasyon ve modern menünün oluşturulması

Tasnif, sözlük anlamına bakıldığında (Ar. sınıf “sınıf, nevi, çeşit”ten tasnif. 1. “Sınıflara ayırma, sınıflandırma, sıralama”) anlamına geldiği görülmektedir (Kubbealtı Lügati). Bir diğer kavram ise standardizasyondur. Standart, (Fr. standard < İng. 1. “Herhangi bir şeyin sâhip olması gereken özelliklerin sınırlarını belirleyen kurallar topluluğu”) şeklinde tanımlanmıştır (Kubbealtı Lügati). Sınırları ve ölçüleri sağlamayı da standardizasyon olarak tanımlayabiliriz. Kitabın orijinal tasnifi bulgular başlığında aktarılacaktır. Orijinal tasnifine dikkat edilerek, modern yemek kitaplarındaki menü tasarımları temel alınarak bir menü oluşturulmuştur. Kitabın kendi listesi ve sıralaması hep ana referans olmuş, bunun yanında modern yemek kitapları, modern menü kitapları, modern ölçü birimlerinden yararlanılarak reçeteler belirlenmiştir.

“Minutus” kelimesi Latince’den, İngilizce ve diğer akraba dillere geçen kelimelerden biridir. Kelime anlamı “küçük – az” şeklinde ifade edilmektedir. Özellikle Fransa’da hem kendi anlamında hem de mutfak ve yemek sektörünün ilerlemesi neticesinde “belli öğünde, kendi içinde bir sıralaması olan, uyumlu yemekler” anlamında da kullanılmıştır. Menüler işletmelerde ürünlerin seçileceği kartlar olarak da bilinmektedir. Servis tipleri değiştikçe ve geliştikçe menünün algılanışı da değişmiştir. Tadım menüleri buna örnek verilebilir. Belli bir ziyafette, davette vb. organizasyonda verilecek yemeklerin listesi anlamında da kullanılmıştır (Altınel, 2009).



Şekil 3. 1. Klasik ve Güncel Menü Kıyaslaması (Altınel, 2009).

Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı’nda bir menü tanımlaması ve hazır bir menü olmaması sebebiyle dönemin menüleri ve güncel menülerin birlikte yorumlanacağı

bir menü seçmek adına güncel kitaplardan faydalanılmıştır. 19. ve 20. Yüzyılların menüleri de gastronomik birikimin devam ettirilmesi açısından önemlidir.

Klasik ve günümüz menülerine bakıldığında görülen önemli farklılıkların ortaya konulması gerekmektedir. Bu farklılıklar ise şu şekilde göze çarpmaktadır;

- Klasik ve günümüz menüsü arasındaki ürün sayısı ve sıra. Günümüz menülerinde 3 – 6 aralığında sıra görülmektedir.
- Klasik menü ile günümüz menüleri arasında sunum tarzı da bir farklılık olarak dikkat çekmektedir. Klasik menüde düzensiz ve bol porsiyonlu sunum varken, güncel menülerde az porsiyonlarla sunum esastır. Sunum daha estetik hale gelmiştir.
- Klasik menüler ile güncel menüler arasında besin değerleri farkı da göze çarpmaktadır. Klasik menülerde besin değerleri ve beslenme ilkelerine dikkat edilmezken, güncel menülerde hem besin ilkeleri, uyum ve gereklilikler hem de besin değerleri özen gösterilmesi gereken hususlardandır (Altınel, H. 2009).

Yemek	İçeriği	Servis Sırası
Soğuk Ordövr	Soğuk Et, Balık, Zeytinyağlılar, Salatalar	Birinci
Çorba	Çorba ve Konsome Çeşitleri	Birinci veya İkinci
Sıcak Ordövr	Börek Çeşitleri, Karides, Midye vb.	Birinci, İkinci veya Üçüncü
Ana Yemek	Deniz Ürünleri, Av Eti, Kırmızı – Beyaz Etler	İkinci, Üçüncü, Dördüncü veya Beşinci
Tatlı / Meyve	Tatlı ve Mevsim Meyveleri	Üçüncü, Dördüncü veya Beşinci

Tablo 3. 3. Güncel Menülerin İçerik ve Sıralamaları (Altınel, 2009).

Bu bilgiler ışığında Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı'nın reçeteleri içerisinde bu plana uygun bir seçki yapılmış ve yine yöntemin diğer maddelerinde bahsedildiği gibi tüm kavram, teknik vb. bilgiler güncellenmiştir. Birbiri ile uyumlu ve belli temada reçeteler seçilerek menü hazırlanmıştır. Güncellenmiş halleri ve günümüz menülerin uygun tabaklamalarla yapılan seçkilere bulgular kısmında yer verilmiştir.

3.1.4. Ölçü birimleri

Sözlük karşılığı “hacim, uzunluk ve ağırlık” gibi kavramların büyüklüklerinin kategorilerine göre birimleştirilmesi ve bu birimlerin rakam olarak ifade edilmesi şeklindedir. Farklı disiplinlerde –musikî, edebiyat- de kullanılan bir kavramdır. Ölçme faaliyeti ölçüm olarak tanımlanırken, hacim için kullanılan kavram ölçektir. Ölçü birimlerinin Arapça karşılıklarının Osmanlıca terminolojide de kullanıldığı görülmektedir. Örneğin; ölçümün karşılığı olarak *keyl*, ölçeğin karşılığı olarak *mikyâl* ya da *kîle* kelimeleri kullanılmıştır. Ölçü birimi ya da ölçüleri karşılayabilecek başka kelimelere de

rastlanmaktadır. *Mikdâr (miktar), mikyâs, mîzân/kıstas, mesâha, vezn, kabbân (kapan)* bu kelimelerdendir. Kapan kelimesinin detaylı anlatımına 2.2.5. numaralı maddede yer verilmiştir. Bu ölçümlerin yapılmasında kullanılan ve standardizasyonu sağlayan örnek ürünler de *sence (étalon)* olarak ifade edilirler (TDV).

Ölçü kavramının tanımlanmasında farklı farklı anlayışlar olması ve değişmez bir tanımlama olması amacıyla “*Bilim Adamları Akademisi (Academy of Scentists)*” olarak bilinen bilim insanlarından oluşan topluluk Mart 1790 tarihinde Paris’te bir araya gelmiştir. Bilim insanları referans olarak Dunkirk – Barcelona hattından geçen meridyeni almışlardır. Bu meridyenin 1/40.000.000’luk parçasına Yunanca “Metron” kelimesinden türeyen “Metre” adı verilmiştir. Benzeri şekilde referanslar belirlenerek diğer ölçü birimlerini de standart hale getirmişlerdir. Ağırlıkta belirlenen ölçü birimi gram (kilogram) olarak 1795 yılında belirlenmiştir. Herkes için bir müracaat noktası olabilecek bir örnek kilogram 1799 yılında platinyumdan yapılarak Fransa Ulusal Arşivi (Archives Nationales de France) envanterine alınmıştır. Bu referans ürünlerin arşive alınması “Arşiv Kilogram” ve “Arşiv Metre” olarak ifade edilmiştir (Bacanlı, 2022).

Osmanlı’da Arap etkisiyle de oluşan ölçü birimleri evrensel manada standarda ayak uyduramamasının yanında kendi içinde de standardın olmadığı görülmektedir. Osmanlı’da özellikle 19. Yüzyılda kullanılan “batman” tüm ülkede bilinse de her şehirde farklı bir ölçüye sahiptir. 19. Yüzyıl verileriyle bazı şehirlerde batman – kg karşılıkları şu şekildedir;

- Urfa’da 2,309 kg,
- Adana’da 4,848 kg,
- Kastamonu’da 8,2 kg
- Musul’da 9,236 kg şeklindedir.

Görüldüğü gibi tek bir ölçü biriminde dahi geniş yelpazede bir farklılık olması dikkat çekmektedir. 2,3 kg ile 9,2 kg aralığı standardın olmayışını göstermektedir. Para birimi olarak da bilinen ağırlık ölçüsü dirhem’in farklılıkları da aynı şekilde göze çarpmaktadır. Farklılıklara zaman zaman aynı padişah dönemindeki dirhemlerde bile rastlanmaktadır. Farklı padişahların dönemindeki örnekler ise şu şekildedir;

- II. Mehmet Dönemi 3,14 gr,
- I. Süleyman Dönemi 3,30 gr,
- IV. Mehmet Dönemi 3,41 gr olarak görülmektedir (Bacanlı, H. 2022).

Yukarıdaki bilgiler ışığında Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı'ndaki ölçü birimleri, karşılığı olan modern ve evrensel ölçü birimleri temel alınarak standart haline getirilerek tarifler reçete formatına dönüştürülmüştür. Yemekleri ya da içecekleri üretecek olan kişilerin ya da kurumların standart bilgiye erişebilmeleri amaçlanmıştır. Oluşturulan standartların aynı kitap içinde ya da dönemindeki diğer yemek kitaplarında da uygulanabilir olması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

3.1.5. Pişirme teknikleri

Pişirme teknikleri, ürünlerin yapısını değiştiren ısı işlemlerin bütünüdür. Gıdaların farklı türde ısılarla ve farklı sürelerle uygulanan ısılar neticesinde; kıvamı, şekilleri, tatları, renkleri ve yapıları değişmektedir. Çiğ gıdaya nazaran pişmiş olanların lezzeti, dokusu, yumuşaklığı/sertliği de değişmesinden dolayı her anlamda yenilebilirliği değişmektedir. Bir diğer tanımlama ise sürece yönelik yapılmaktadır. Hazırlık (mise en place) yapıp bittikten sonra reçetenin sınırlarının dışına çıkmadan pişirme olarak da tanımlanmaktadır. Pişirme neticesinde gıdalarda jelleşme oluşması beklenebilir. Bunun yanında enzimler inaktif olmaktadır. Pişirmenin son adımı ise tabaklama ve sunum yapılarak servise hazır hale getirilmesidir. Pişirmenin amaçlarından biri de sağlıkla ya da tüketimin kolaylaşmasıyla ilgilidir. Sindirim, besin değerleri, kıvam, lezzetin seviyesini yükseltmek, mikroorganizma seviyesini azaltarak daha güvenilir hale getirmek ve daha önce ifade edildiği gibi enzim inaktivasyonu sağlamak önemli amaçlardandır. Bu doğrultuda pişirmenin en önemli sebeplerinden biri gıda güvenliği olarak da ifade edilebilir (Dilmeç, 2021).

Pişirmenin istenilen şekilde olabilmesini sağlayan etmenler iki tanedir ve bunlar; sıcaklık ve süre olarak dikkat çekmektedir. İki değer arasındaki uyum doğru noktada sağlandığında, pişme istenilen seviyede gerçekleşir. Pişme süresi uzadıkça, sıcaklığın düşmesi gerekmektedir. Aralarındaki orantı bu sebeple terstir. İstenilen sıcaklık derecesi arttırıldıkça bu orantı sebebiyle sürenin kısılması gerekmektedir. Ters orantı ile ifade edilen durum zaman zaman değişiklik gösterebilir. Örneğin yüksek ısı bazen dış yüzeyinde yanan, içerisinde çiğ kalmış olan ürünlere sebep olabilmektedir. Dolayısıyla pişme tekniği seçimini belirleyen de gıdanın/ürünün kendisidir. Gıdanın durumu pişirme tekniklerinde gelişmelere de sebep olmuştur (Dilmeç, 2021).

Kitapta geçen pişirme tekniklerinin günümüz teknolojisinde olmamasından dolayı bugün mutfakların uygulayabileceği şekilde karşılıklarına yer verilmiştir. Örneğin; 27 (Deniz Tekesi -Karides- Çorbası) başlıklı tarifte “*Bunu dahi çorbaya karıştırıp tuzunu ve*

biberini matlûp olan baharatı ekip kıvılcımlı külde bir saat kadar durdurmalı.” (Tosun, 1927). Şeklindeki ifadede görülen “*kıvılcımlı kül*” yüksek ateşi değil tersine kısık ateşi ve uzun süreli pişirmeyi temsil etmesi açısından günümüz mutfaklarındaki kısık ateşi temsil ettiği söylenebilir. Günümüz mutfaklarında özellikle tencere yemeği olarak ifade edilebilecek yemeklerin açık ateşte yapılması koşullar itibariyle zordur. Bu yüzden karşılık olarak kısık ateş tercih edilmiştir.

3.1.6. Ekipmanlar

Osmanlı’da halk mutfağına dair çok fazla veri bulunmasa da Saray Mutfağı’na dair verilerde ekipmanlar da dikkat çekmektedir. Yemek pişirme için kullanılan kapların bakırdan üretilmesi; tencere ve tavaların üretiminin bakır olması çok önemli bir detay olarak dikkat çekmektedir. Yemek pişirme kaplarının bakımı için saraya kalay ve nişadır getirtilerek bakımları yapılmıştır. Bakır kapların isimlerinden bazıları; *sahan*, *kazan* ve *tencere* gibi isimlere sahiptir. Lenger ismi verilen kaplar ise kebab, kuzu ve pilav için kullanılan eşyalardandır. Helvane tencereleri ise adından da anlaşılacağı üzere helva yaparken kullanılan tencerelerdir. Kapaklı olan bu tencerelerin kapaklarında kadayıf yapıldığı da bilinmektedir. 19. Yüzyıl sadece yemeklerde değil, ekipmanlarda da yabancı tabirlerin hayatımıza girdiği bir zaman dilimidir. Günümüz mutfaklarında da kullanılan kaserol (*casserole*) ve marmit (*marmite*) mutfak hayatında yer bulmuştur (Samancı, 2008).

Yukarıda ifade edilen ekipmanlardan her ne kadar günümüzde kullanılanları (kaserol) olsa da kitapta yer alan mutfak gereçlerinin eski tabirle yazıldıkları görülmektedir. *Sahan*, *kuşhane* gibi gereçlerin günümüz muadilleri kelime anlamları üzerinden reçetelerde dönüştürülmüştür. *Sahan* (Ar. şahn > şahan. “İçinde yemek ısıtılan, yumurta vb. pişirilen, derinliği az, bakır, alüminyum, çelik vb. mâdenî kap”) şeklinde ifade edilmiştir (Kubbealtı Lügati).

Kitapta sık geçen bir diğer gereç de *kuşhane* olarak göze çarpmaktadır. Farklı anlamlarda ifade edilse de kitapta yer alan mutfak gereci anlamında kuşhane (kuş ve Fars. hâne “ev, yer” ile kuş-hâne. 3. “*Kuş etlerinin pişirildiği küçük tencere, kuşâne.*”) şeklinde karşımıza çıkmaktadır (Kubbealtı Lügati). Bu vb. eşleşmelere 4. Başlık olan *Bulgular* kısmında detaylı olarak yer verilmiştir. Reçeteler dönemi itibariyle sadece sürecin anlatımı değil, günümüzde olan ya da olmayan mutfak araç – gereçleriyle beraber yapıldığı için bu bilgilerin aktarımı da çalışmanın önemli bir detayı olmuştur.

4. BULGULAR

4.1. Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı

Mahmut Nedim bin Tosun'un 1900 yılında "*Aşçıbaşı – Üçyüz Onbeş Türlü Usûl-i Tabhî Câmidir*" adıyla yayımladığı kitabı "*Aşçıbaşı – Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*" adıyla 1998 yılında Mary Işın tarafından Yapı Kredi Yayınlarından basılmıştır. Kitabı kendi askerleri için yazan Aşçıbaşı, lakabını kendi kendine vermiştir. Yemeğe merakının ise her ne kadar mecburiyetler olsa da "kadın anam" olarak kitabında da bahsettiği annesinden geldiği bilinmektedir. Kilitbahir (Çanakkale) memleketidir. Kendisine dair çok fazla veriye ulaşılamasa da eldeki veriler detaylarıyla Mary Işın'ın yayıma hazırladığı kitapta yer almaktadır. 1900 yılında ilk kitabını yazdığı Piyade Mülâzımı (teğmen) rütbesindedir. Matbaada basılan Osmanlıca yemek kitaplarının (1844 – 1927) sınırlı olduğu bir dönemde bir asker olarak önemli bir kaynağı literatüre kazandırmıştır. Kitabını hazırlarken döneminin yemek kitaplarını (hem yazma hem matbû) referans aldığından bahsetmiştir (Işın, 1998).

Kitabın yazarı Aşçıbaşı Mahmut Nedim b. Tosun'dur. İncelemeye konu olan nüsha 1927 yılındaki ikinci baskısıdır. Kapak kısmındaki açıklamada "*Alaturka ve alafranga yemek pişirmek usullerini gösterir en son ve en mükemmel bir eserdir.*" ifadesi yer almaktadır (Tosun, 1927). Bu ifadeyle anlatılmak istenen Batı reçeteleri açısından da mevcut klasik Osmanlı mutfak reçeteleri açısından da önemli bir kitap oluşudur. Kavramsal çerçevede anlatıldığı üzere alaturka – alafranga karşıtlığı dönemin sadece mutfak kültürü açısından değil, dönemin sosyolojik kırılmalarındandır.

Kitabın ikinci baskı oluşu kapaktaki "*İkinci Tab*" ifadesiyle gösterilmiştir. Kitabın kapağındaki bir diğer ibare de "*Tab' ve Naşiri – Yeni Şark Kütüphanesi*" şeklindedir. Tab' (Ar. tab' "basamak"tan tab'a. "*Kitap, dergi vb. basma, bir kitabın her defaki baskısı*" anlamına gelmektedir (Kubbealtı Lügati). Diğer ifade ise Nâşir (Ar. neşr "yaymak, yayımlamak"tan nâşir. 1. "*Yayan, dağıtan, saçan, neşreden (kimse veya şey)*" anlamındadır (Kubbealtı Lügati). Bu iki kelime anlamına sırasıyla bakıldığında "*Baskı ve dağıtım*" şeklinde karşılıkları yazılabilir. Basan ve yayan bu bilgiler ışığında Yeni Şark Kütüphanesi olduğu anlaşılmaktadır. Kapakta son olarak "*İstanbul – Amîdi Matbaası, 1927*" ifadesine rastlıyoruz. Kitabı dağıtan başka bir yer iken, matbaanın da farklı olduğu anlaşılmaktadır. Özetle; İkinci baskısını Amîdî Matbaasında yapan Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı, Aşçıbaşı Mahmut Nedim b. Tosun tarafından hazırlanmış ve Yeni Şark Kütüphanesinde ulaşmak isteyenlerle buluşmuştur (Tosun, 1927).

Önemli hususlardan biri de kitabın adında geçen “*Evde Aşçı Kadın*” ibaresidir. Kitabın ev hanımları için yazılmış olmasını göstermesinin yanı sıra döneminde yazılan diğer kitapların etkisinde oluşunu da göstermektedir. Ayşe Fahriye tarafından yazılan 1883 tarihli “*Ev Kadını*” isimli kitabın da hedef kitlesi ev hanımlarıdır. Ayşe Fahriye kitabın girişinde bunu “*Kadınlar için; yemek pişirme usulleri ve teknikleri, servis şekilleri, mutfak düzeni gibi detayların anlatılması temel amaçtır*” şeklinde aktarılabilecek şekilde anlatmıştır (Samancı, Ö. 2020). Mahmut Nedim b. Tosun kitabın başlangıcında detaylı olarak amacını ifade etmese de kitaba ve aşçılığa dair aktardığı 1. Maddenin sonunda “*Muhterem karılarca yanlışığa mahal kalmamak için dikkat buyurulması tavsiye olunur.*” diyerek hedef kitlesini ifade etmiştir (Tosun, 1927).

Kitabın 624 numaralı (*Patisserie – Hamur İşleri*) isimli başlığında ev hanımlarına yönelik oluşuna dair ifadeler yer almaktadır. “*Bir ev hanımının hamur işlerini bilmesi, hiç olmazsa bir hizmetçi kadınının bunları yapabilmesi için tarif eylemesi pek münasiptir. İngiltere’de genç kızların hemen kâffesi hamur işlerini imâl etmeyi bilirler. Bugün Fransa’da tabâhatın bu kısmı hanelerdeki küçük hanımlara ait bulunmaktadır*” (Tosun, 1927). “*Ev hanımının hamur işlerini bilmesi*” ve “*Fransa’da tabâhatın (pişirmenin) bu kısmı hanelerdeki küçük hanımlara ait bulunmaktadır*” ifadelerinden hem hedef kitle görülmekte hem de döneminin Avrupa’sı ve Osmanlı’daki kadının sosyal hayattaki yerini göstermesi açısından önemlidir. Yaklaşık yüz yıllık bilgi ve düşünce değişiminin de göstergesidir.

Benzer ifadelere diğer bir başlıkta, 695 numaralı “*Confitures – Reçeller*” başlığında rastlanmaktadır. “*Her ev hanımı reçel yapmayı bilmelidir. Hamur işleri ve pastalarla reçeller, likörler hanımlara ait hizmetlerdir*” ifadesinde de ev hanımlarına yönelik bir kitap olduğu bilgisini perçinlemektedir. Bu bilgiler ışığında kitabın amacının; hem alaturka – alafranga mutfağı tanıtmak hem de kadınlar için bir tarif listesi oluşturmak olduğu görülmektedir.

Aşçıbaşı, hem 1900 yılında hem de 1927 yılında yazdığı iki kitapla aynı yazarın yazdığı iki farklı kitap durumuyla dönemin yemek kitapları açısından önemli bir yere sahip olduğu görülmektedir. Teze konu olan *Evde Aşçı Kadın* Yahut *Mükemmel Yemek Kitabı* tarafıyla bakıldığında da iki ayrı baskı yapan bir Osmanlıca yemek kitabı olması da önemlidir.

4.1.1. Yemekler ve malzemeler

Kitabın tamamına yakın denilebilecek bir kısmında yemekler ve malzemelere dair bilgilendirme bulunmaktadır. Başlıkların genel bilgisine 4.3. numaralı başlıkta tablo haline yer verilmiştir. Tüm reçete isimlerine ise ekler kısmında detaylı olarak her fasılın ayrı tablosu olacak şekilde yer verilmiştir. Bu bölümde farklı başlıklarda yer alan ürünler, malzemelerine göre birleştirilerek genel hatlarıyla aktarılmıştır. Kitabın incelenmesi açısından kavramsal çerçevede de aktarılan malzemelere dair detayların bilinmesi önemlidir.

4.1.1.1. Sebzeler

Domates, gıda olarak başlığı da olan birçok reçetenin içinde de bulunan bir ürün olarak kitapta dikkat çekmektedir. İçinde domates olan başlık sayısı 51'dir. Bu başlıklardan biri "Tomates – Domates" isimli domatesin anlatıldığı başlıktır. 51 başlığın 13 tanesinde Fransızca karşılık olduğu görülmüştür. Bu bilgi ışığında 13 başlıktaki bilginin Fransızca temelli bilgi olduğu söylenebilir. Domatesin anlatıldığı başlık şu şekildedir;

(Tomates – Domates)

"Domatesin yetiştiği mevsim mayıs sonlarından teşrinievvele kadardır. Eğer salça için ise çok olmuş ve eğer dolma için ise biraz ham domatesleri almalıdır.

Kış için muhafaza usulü – gayet olgun domateslerden alıp parça parça doğradıktan sonra bir tencereye koyarak üzerine tuz serperek ocağa vaz et. Domates güzelce yumuşayınca bir süzgece dökerek bir tokmak veya el ile ezerek süz ve bunu tekrar tencereye koyup suyu kalmayınca kadar ısıt. Ezmenin biraz koyu reçel haline geldiğini görünce ateşten kaldırıp kavanozlara doldur. Tamamıyla soğuyunca üzerine eritilmiş tereyağı dökerek yağ katılaşınca kadar bırak, Bâde'hû üzerlerini kâğıt ile örtecek rutûbetsiz ve serin bir yere koy.

Diğer bir usûl – balâda tarif olunduğu olunduğu vechle domates ezmesi koyulaşınca geniş ağızlı küçük şişelere koy – bunlar bu gibi konserveler için mahsusen imâl olunmuştur – şişeleri mantar ile tıka ve mantarları sicim ile güzelce bağla. Bâde'hû bunların aralarına biraz kuru ot koyarak büyük bir kazan veya tencereye vaz ile üzerlerini örtecek kadar su doldur. Ateşe koyarak on beş dakika kaynat. Sonra tencereyi ateşten indir ve su tamamıyla soğumadıkça şişeleri çıkarma. Şişeleri bir bez ile kurulayıp öylece bırak. Bir – iki gün sonra mantarlar kurumuş olacağından bir kaptaki kırmızı mühür mumu erit ve şişelerin tıplarını boğazlarından bir parmak kadar bez ile buna batırarak serin bir yerde sıra ile diz. Lüzûmu halinde birer birer alır ve istimâl edersin." (Tosun, 1927).

Domates başlığında, domatesin hangi mevsimlerde temin edilebileceği, kış için nasıl muhafaza edilebileceği, hangi ekipman ile korunacağı gibi bilgilerin detaylarına yer vermiştir. Domatesin yer aldığı reçeteler şu şekildedir;

- Domates Çorbası – *Potage Andaloue* (Alafranga Tarif)
- Sebze Çorbası
- Frenk Arpası Çorbası
- Deniz Tekesi –Karides- Çorbası
- Domates Salçası
- Diğer Nev’i 1 (Domates Salçası)
- Diğer Nev’i 2 (Domates Salçası)
- Mercan, Levrek, Kırlangıç ve Sair Nev’ Balıkların Haşlaması
- Domatesli Yahni
- Yufkalı Kuşbaşı Yahut Tas Kebabı
- Adî Tas Kebabı
- Kılıç ve Altıparmak ile Sâir Meşâbe Balıkların Fırın Kebabları
- Zeytinyağlı Badıncan Dolması
- Midyeli Domates Dolması
- Bamya Bastıları
- Kuru ve Salamura Bamyası
- Kuzu Etiyle Terbiyeli Bamya Güveci
- Kır Silkmesi
- Kuşhane Silkmesi
- Sakız Kabağı Bastısı
- İmam Bayıldı
- Bütün Lahananın Dolması
- Domates Tepsi Musakkası
- Badıncan Sahan Musakkası
- Sakız Kabağı Musakkası
- Pırasa Sahan Musakkası
- Şalgam, Patates, Yer Elması, Sahan Musakkaları
- Yekdiğerlerine Meşabe Olan Patlıcan Sakız Kabağı, Asma Kabağı ve Salatalık Dolmaları

- Etli Kavata Dolması
- Etli Kırmızı ve Yeşil Domates Dolmaları
- Etli Şalgam Dolması
- *Tomate Farcié Provinciale* – Domates Dolması
- Domatesli Midye Pilakisi
- Domates Pilakisi
- Kuru Fasulye Pilakisi
- Enginar, Bakla, Bezelye İçleri ile Fasulye ve Semiz Otunun Derli Olarak Pilakisi
- *Langue de Boeuf a Laeauce Piquante ou a la Souse Tomate* – Salçalı Sığır Dili (Alafranga Tarif)
- Choux Fleurs a la Sauce Tomate – Domates Salçalı Karnabahar (Alafranga Tarif)
- *Tomates* – Domates (Alafranga Tarif)
- *Tomates au Gratin* – Sebzeli Domates (Alafranga Tarif)
- *Tomates Farcies* – Domates Dolması (Alafranga Tarif)
- *Tomates en Hors d'oeuvre* – Domates Salatası (Alafranga Tarif)
- *Macaroni a l'Italienne* – İtalyan Tarzında Makarna (Alafranga Tarif)
- *Cameloni* – Alafranga Tatar Böreği (Alafranga Tarif)
- *Sauce Tomate* – Domates Salçası (Alafranga Tarif)
- *Timbale Milaneise* – Milan Usulü Kupa Böreği (Alafranga Tarif)
- Tütsülü Pilav

Tariflerin 18 tanesinde başlıkta doğrudan domates ifadesi yer almaktadır. Bir domates yemeği ya da sosu gibi ana malzemesi domates olan ürünler olduğu görülmektedir. Kavramsal çerçevede ifade edildiği gibi 19. Yüzyıl itibariyle üretimi ve tüketimi artan domatesin yer aldığı tarif sayısı da hem alaturka hem alafranga mutfak tariflerinde yer almaktadır.

Günümüzde salatalık olarak ifade edilen *hıyar* tariflerde yer alan bir diğer üründür. Domateste olduğu gibi Fransızca karşılığı ile yer alan hıyar maddesinde ürüne dair bilgilendirme yapılmıştır.

(*Concombres* – Hıyar)

“*Hıyarın doğru olanları ve sertleri iyidir. Yeşil olan hıyar sarılara mercûhtur. Hazirandan teşrinievvele kadar yetişirler. Hıyarı boylu boyuna dörde böl. Kabuklarını soyup*

içindeki çekirdeklerini çıkar. Sonra kaynar suya atarak on dakika kaynat ve bu suya yarım kupa sirke koy. Hıyarları çıkarıp süzgeçte süz.” (Tosun, 1927).

Hıyarın iyisinin nasıl olması gerektiği, hangi mevsimde hangi aylar arasında olması gerektiği detaylarıyla verilmiştir. Bunları anlatırken de tüketme yöntemlerinden birini de aktarmıştır. İçinden hıyar geçen reçereler de şu şekilde sıralanmıştır;

- *Concombre – Hıyar*
- *Concombres a Sauces – Salçalı Hıyar*
- *Concombres Frites – Hıyar Tavas*
- *Concombres Hors d’oeuvres – Hıyar Salatası*
- *Carnichons – Turşu Hıyar*
- *Carnichons Marines – Salamuralı Hıyar Turşusu*
- *Carnichons Préparés a Chaud – Diğer Suretle Hıyar Turşusu*
- *Aspic de Viande – Et Elmasiyesi*

8 tarifte hıyar bulunmaktadır. Hepsinin alafranga reçeteler olması dikkat çekicidir. Bir tarif (*Aspic de Viande – Et Elmasiyesi*) hariç tariflerin hepsinin başlığında da hıyar yer almaktadır. Turşusu sık rastlanan bir üründür ve kitapta da rastlamaktayız. Farklı karşılaştırmalardan birisi de “Concombres Hors d’oeuvres – Hıyar Salatası” tarifindedir. *Hors d’oeuvres* (ordövr) kitapta “salata” olarak tanımlanmıştır.

Kitapta geçen sebzelerden biri de patlıcandır. Sadece patlıcan ismiyle değil “badıncan” ismiyle de geçmektedir. Hem badıncan hem de patlıcan olarak içinde geçen tarifler şu şekildedir;

- Badıncanlı Bıldırcın Kebabı
- Badıncan Tavas
- Piliç Tas Kebabı
- Zeytinyağlı Badıncan Dolması
- Badıncan Silkmesi
- Kır Silkmesi
- Kuşhane Silkmesi
- Kuzu Silkme
- İmam Bayıldı
- Güveç Silkmesi

- Badıncan Sahan Musakkası
- Badıncan Böreği
- Yekdiğerlerine Meşabe olan Patlıcan, Sakız Kabağı, Asma Kabağı ve Salatalık Dolmaları
- *Aubergines* – Patlıcan
- *Aubergines Farcies* – Patlıcan Dolması
- *Aubergines Frites* – Patlıcan Tavası (Tosun, 1927).

(*Aubergines* – Patlıcan)

“*Mor, kırmızı, beyaz sarı, kül rengi patlıcan vardır. Bunların taam ve lezzeti aynı olup aynı suretle tabh edilirler. Patlıcan tamamıyla olmuş ve yetişmiş olmadıkça ekl edilmez.*” (Tosun, 1927).

Patlıcanların dört farklı renkte olduğu ifade edilmiştir. Lezzeti ve yeme şekillerinde renklerine ve çeşitlerine göre farklılık olmadığı da söylenmiştir. Tamamen olgunlaşması beklenen bir sebze olduğu da dile getirilmiştir. Hem alafranga hem alaturka reçetelere konu olmuştur.

Soğan neredeyse her başlıkta yer almaktadır. Farklı soğanlar (arpacık, taze) da anlatılmıştır ya da soğan farklı halleriyle (soğan suyu, çintilmiş –kıyılmış- soğan) kullanılmıştır. Özellikle soğan suyuna çok fazla rastlanmaktadır. Fermente eden ve asidik yapısıyla pişmeye yardımcı olan bir marinat olduğu düşünülmektedir. İçinde geçen reçeteler ve kullanımından önce bazı ana malzemesi soğan olan reçetelere göz atılmalıdır. “*Oignons* – Soğan” şeklinde başlık atıldıktan sonra gelen bazı reçeteler şunlardır;

- *Oignon Glaces Pour Garnifire* – Garnifir için Glas Soğan
- *Oignon Farcis* – Soğan Dolması
- *Omelette a l’oignon* – Soğanlı Omlet
- Etli Soğan Dolması

Soğanlara ayrı başlık atılsa da burada alaturka tariflerden çok alafranga tariflerin varlığı, hammadde olarak soğan kullanımında Fransız reçetelerinin daha ön planda olduğunu göstermektedir. Soğanın, tariflerde bir lezzet verici olarak kullanıldığı en önemli yöntemin sık tekrar eden soğan suyu olarak kullanılmasıdır. Buna verilebilecek bazı örnekler de şöyledir;

Tavuk Külbastısı

“Semiz ve yağlı bir tavuğu temizlemeli ortasından tolanı (boyunca) yarıp sırt kemiğini tokmaklamalı kaburgalarıyla koltuk altlarından bıçak ile yarmalı, fakat kaburga kemiklerini sırt kemiğinden ve ikiye münkasım (bölünmek/ayrılmak) olan göğüs kemiklerini göğüs etinden koparmamalı ve **soğan suyu** siyah biber ve sair baharlar ile ovmalı; oluklu ızgaranın hazinesine tavuğun biberin yağını koyup ve ızgarada tavuğu alt üst etmeye başlamalı ve yağın posasını aldıktan oluklardan gelen su ile yağ karıştırdıktan sonra tavuğu alt üst eyledikçe bir tavuk tüyü ve sair vasıta ile sürmeli.

Eğer külbastının yumuşak olması arzu ediliyorsa tavuğun üstünde düz bir kapak bulundurup tavuk çevrildikçe kapağı daima üzerinde bulundurmalı.”

(Uskumru ve Lüfer Izgaraları)

“Uskumru balığını temizleyip **soğan suyu** ve tuz ve biberde bir – iki saat durdurduktan sonra limon suyu ile biraz zeytinyağını karıştırıp bıçak ucuyla balıkların yanlarından üçer çizgi çizip ızgaraya yatırılmalı. Izgarada çevirdikçe mezkûr mahlûtu üzerlerine sürerek güzelce kızartmalı.

Soğanı rendeleyip ve suyunu sıkıp maydanozu pek ince olarak doğrayıp karıştırılarak ızgara olmuş balıkların ağızlarına doldurmalı.

Bir – iki yumurtanın sarısını bir kaşık zeytinyağı ve bir miktar limon suyu ve sakız ile birbirine karıştırıp ve yumurta kokusu gidinceye kadar takriben yarım saat miktarı dövüp balıkları sıcak sıcak ve muntazaman tabağa dizdikten sonra üzerlerine gezdirmeli, yahut balıkları ızgara ettikten ve mezkur piyazı bolca yapıp yarısını altına ve balıkları üstüne ve diğer yarısını balıkların üzerine serptikten sonra yalnız limon ve zeytinyağını birbiriyle hal edip gezdirmeli ve sıcak sıcak sofraya almalı.

Lüfer ızgarası da tıpkı uskumru gibi imâl olunur.”

Yukarıdaki hem tavuk hem de deniz ürünleri reçetelerinde soğan suyunun marine eden, aroma veren bir işlevi olduğu görülmektedir. Tavukta soğan suyu ile ovma ifadesi yer alırken, uskumru ve lüferin soğan suyunda bekletildiği ifadelerine rastlanmaktadır. Diğer sebzelerden farklı olarak önemli bir marinat olduğu söylenilebilir. Ürünlerin pişirme sürecinin değil hazırlık sürecinin de bir parçası olmuştur.

Havuç, çok geniş yelpazede üründe karşımıza çıkan sebzelerden biri olmuştur. Açıklaması yapılan, alaturka ve alafranga birçok reçetede karşımıza çıkan bir üründür.

Tariflerin çok farklı tekniklerde ürünler olduğu da göze çarpmaktadır. Havuç şu şekilde bir başlıkta anlatılmıştır;

(*Carottes – Havuç*)

“Havucun kısıları ve koyu kırmızı olanları iyidir, mayıstan teşrinievvele kadar leziz olurlar.

Havuçları uzun müddet muhafaza etmek için kuru bir günde teşrinievvel nihayetlerine doğru çıkarmalı, pek ufak bir parçasını bırakmak üzere bütün yapraklarını kesmeli soğuktan mahfuz ve rutubetsiz bir yerde saman üzerine dizmelidir. Sonbaharda havuç kazıyarak soyulur. Kış zamanlarında patates gibi soymak evveldir.”

Diğer sebzelerde de olduğu gibi havuç da kısaca tanıtılmıştır. Hangi formda olurlarsa daha lezzetli ve tercih sebebi oldukları yazar tarafından ifade edilmiştir. Hangi mevsim ve aylar arasında üretildiği ve bulunabildiği de aktarılmıştır. Bunun yanında uzun süreli saklamanın ne şekilde yapılabileceği tavsiyesi de verilmiştir. Üretildiği son aylardan olan Teşrinievvel (Ekim) ayında kuru bir yerde samanlara dizilerek kışın tüketmek üzere saklandığı görülmektedir. İçinde havuç olan tarif sayısı 29’dur. Başlıkta havuç adı geçen tarif ya da açıklama sayısı ise 5’tir. İçinde havuç geçen reçetelerin tamamı ise şu şekildedir;

- *Potage Paysenne – Sebze Çorbası*
- *Potage Andaloue – Domates Çorbası*
- Arpa, Yıldız, Tel ve Kuskus Şehriyeli Çorbaları
- *Potage Sans – Souci / Tavuk Ezmesi Çorbası*
- Av Eti Suyu
- Balık Suyu
- Söğüş Eti Suyu
- *Consommé – Buyon Suyu*
- Sığır Eti Suyu Peltesi
- Söğüşler, Haşlamalar başlığında; Sığır Eti Haşlaması
- Mercan, Levrek, Kırangıç ve sair Nev’ Balıkların Haşlamaları
- Zeytinyağlı Havuç
- Domatesli Midye Pilakisi / Midye Pilakisi
- Kefal, Levrek, Kılıç, Torik, Altıparmak ve Palamut Pilakileri
- Kuru Fasulye Pilakisi

- *Boeuf a la Mode* – Alamud Sığır Kızartması
- *Poulet aux Riz* – Tavuk Pilavı
- *Gigot de Chevreuil Marine* – Salamura Dağ Keçisi
- *Perdrix aux Choux* – Lahanalı Keklik
- *Cours Bouillon* – Körbuyon
- *Maquareau a l'Italienne* – İtalyan Usulü Uskumru
- *Carpe* – Sazan Balığı / *Matelot Bourgeoise* – Balık Çorbası
- *Ecrevisses* – Deniz Tekesi
- *Escargots* – Salyangoz
- *Moules a la Marinier* – Gemici Usulü Midye
- *Carottes* – Havuç
- *Carottes a la Bourguignonne* – Burginyonvari Havuç
- *Carottes au Beurre* – Tereyağlı Havuç
- *Carottes a la Poulette* – Alapulet Havuç

Havucun olduğu tarifler incelendiğinde, çorbalar, pilakiler, kabuklu ürünler hatta salyangoz reçetesine varıncaya kadar çok geniş yelpazede kullanılan bir sebze olduğu söylenilebilir. Hem alaturka hem de alafranga tariflerde kullanılan, kendi başına da bir tarifi ana ürünü olabilmektedir. 4 tane stock suda kullanılmaktadır. Bunlar; av eti suyu, balık suyu, sığır eti suyu alaturka iken, buyon suyu (*Consommé*) alafranga tariflerden biridir.

Mantar bin yıllar öncesinden dahi insanlar tarafından tanınan ve farklı amaçlarla insanların tükettiği bir üründür. Mantarlar doğada kendi kendine biten ürünler olsa da 16. Yüzyıldan itibaren insanlar tarafından üretildiği bilinmektedir. Yemeklik mantara dönüşüm ise 17. Yüzyıl ile birlikte olmuştur. Üretilmeye başlandığı ülkeler ise; Almanya, Danimarka, Çekoslovakya, Avusturya, İngiltere, Hollanda, Polonya, Macaristan olarak sayılabilir. 19. Yüzyılda mantar artık herkesçe bilinen ve tüketilen yaygın bir ürün olmuştur. Uzak Doğu'da özellikle Çin'de hem kozmetik hem ilaç bir taraftan da gıda olarak kullanılmıştır (Birer, S. 1985).

Kitaptaki mantar içeriği ya da başlığı mantar olan maddeler kontrol edildiğinde 38 maddeye rastlanmaktadır. 38 madde dışında trüf mantarının sadece trüf (keme/kema) olarak anılmasından dolayı 11 ayrı maddede de trüf mantarına rastlamaktayız. Dolayısıyla 49 maddenin mantarla ilintili olduğu söylenebilmektedir. Kitabın mantarı anlatımı ise şu şekildedir;

(Champignons – Mantar)

“Mantarın gayet taze ve körpe olanlarını almak lazımdır. Taze mantarların sap tarafı sert ve kırmızıya meyyal gül rengi olur. Pek beyaz mantarların en iyileri olduğunu tan etmek hatadır. Yaşlı ve geçkin mantarların başı yavan ve rengi siyahımsı olur.

Mantarı pişirmek için ayıklamak lazımdır. Yani üzerindeki gayet ince deriyi kaldırmalı, sapının da ince dersini soymalıdır. Bâde’ hû büyüklerini münasip parçalara keserek biraz sirke karıştırılmış soğuk suya atmalıdır. Hepsini ayıkladıktan sonra suya koymak münasip değildir. Ayıklandıkça suya koymalı. Çünkü ayıklanan mantar açıkta kalır ise siyahlaşır.

Mantarların birçok önemi vardır. Bunların bir kısmı zehirli ve muzır olduğundan tanınmayan adamların topladığı mantarı yemekte ihtiyat icâp eder.

Mantarın en makbul nev’leri moril Morilles, moseron Mousserons, jep: gépes, guş Gouche denilen mantarlardır.

Moril: bir dereceye kadar süngere benzer ve lezzeti pekiyi olup trüf [kema/keme] lezzetine meşâbehedir. Bu nev’i mantar nisan ve mayısta hendeklerin kenarlarında, ormanlarda, çitlerde, dişbudak ve karaağaç diplerinde neşvünema bulur.

Moseron: sarımtırak beyaz ve küçük bir mantar olup mayıs ve haziranda ormanlarda bulunur, ağustos ve eylülde ağaç diplerinde, meralarda, kumluk yerlerde, ormanlarda bulunan bir nev’i moseron mantarı vardır ki buna yalancı moseron nâmı verilir. Asıl moseron kadar gevrek ve lezzetli değildir.

Jep: moril derecesinde gevrek ve lezzetli değil ise de yine makbul bir mantardır. Bu da baharda neşvünema bulur.

Mantarları kış için muhafaza ederler. Tarz-ı muhafaza şöyledir. Mantarları olduğu gibi kurutmak ve sonra bir ipliğe dizip rutubetsiz mahallerde asmak lazımdır. Kuru mantarları bir – iki saat ılık suda ıslatıp bâde’ hû tazeleri gibi ihzar ederler.

Mantarın zehirlisini iyisinden tefrik etmek için bu bandda sahib-i ihtisas biri tarafından beyan olunan atıdaki ameliyeyi – mesuliyeti derûhte ve isabetini temin edemeyerek – beyan ediyoruz:

Bir büyük soğanı üç veya dört parça ederek mantarla beraber kaynar suya koy ve yirmi dakika kadar kaynat. Bu esnada soğan siyahlaşır ise mantarın zehirli olması ihtimali vardır. Eğer bilakis soğan beyaz kalırsa belki mantarlar iyi ve zehirsizdir.”

Mantarların hangi şekillerde olursa daha iyi olacağı, pişirmeye hazırlanma süreci, bazı ön planda olan çeşitleri, zehirli olma durumlarına karşı uyarı ve yine diğer sebzelerde gördüğümüz koruma şartlarının neler olduğu gibi detaylar aktarılmıştır. Soğanla beraber kaynatılan mantarın zehirli olma ihtimali soğanların kararması ile izlenebilmektedir. Eğer soğanlar beyaz kalmaya devam edebiliyorsa mantarların zehirsiz olduğu şeklinde kitapta aktarılmıştır fakat doğrudan bu şekilde bir bilimsel altyapıya rastlanmamıştır. Daha önce de ifade edilen trüf mantarının ayrıca tanımlandığı başlık ise şu şekildedir;

(*Truffee {Keme}* – Trüf)

“Trüf {keme} taneleri ağır; yuvarlak, haricen siyah ve dâhilen düzgün, çok sert ve latif bir rayihayı havî olmalıdır; onları mükerreren soğuk su ile yıkamalı, tamamıyla temizlenmesi için bir fırçayla fırçalamalı. Tivrat veyahut kebab için trüf istimal edilecek ise kabuklarını soy ve bunları ince kıyarak dolma içine karıştır.”

Trüfün Türk mutfağındaki karşılığının “keme” olarak ifade edildiği de başlıktan görülebilmektedir. Bir diğer detay olarak da trüfün diğer mantarlardan farkı olan; ağırlığı, daha yuvarlak oluşu, dış görüntüsünün siyahlığı gibi farklılıkları da aktarılmıştır. Kitap başlıklarında kümes hayvanları olarak ifade edilen “tivrat” ve kebablar için kullanılabilecek mantarlardan olduğu da ifade edilmiştir. Toplamı 49’u bulan mantarlı tariflerin bir kısmı ise şu şekildedir;

- *Potage Topioca* – Topyokalı Çorba (Trüf Mantarlı)
- Mantarlı Yumurta
- *Œuf Brouillé à la Parisienne* – Salçalı Yumurta
- Mantar Yahnisi
- Mantar Fırın Kebabı
- *Crouquette de Volaille a la Royale* – Piliç Köftesi
- *Artichaut Barègoule* – Salçalı Enginar Dolması
- Mantar Pilakisi
- *Boeuf Bouilli au Gratin* – Fırında Sığır Kebabı
- *Aloyau Roti ou Rosbif*
- *Filets Sautes aux Champignons* – Mantarlı Fileto Kızartması
- *Cervelle de Boeuf en Matelote* – Terbiyeli Sığır Beyni
- *Pieds de Mouton a Lapouleite* – Terbiyeli Koyun Paçası
- *Veau en Matelote* – Meyaneli Dana Yahnisi

- *Pigeou en Compots* – Güvercin Kompostosu
- *Truites de Rivière a la Genovaise* – Cenura Tarzında Dere Alabalığı
- *Rouget – Barbet au Gratin* – Tiritli Barbunya Balığı
- *Huitres en Coquilles* – Kabuklu İstiridye Fırını
- *Champignons* – Mantar
- Mantar Konservesi
- *Croute aux Champignons* – Terbiyeli Mantar)
- *Champignon aux Fines Herbes* – Sebzeli Mantar)
- *Croquettes de Rix aux Champignons* – Mantarlı Pirinç Pilavı)
- *Dinde Truffe* – Trüflü [Keme] Hindi
- *Truffe* [Keme] – Trüf

Kendi başına ana ürün olabildiği ya da muhafaza yöntemi anlatılarak uzun süre korunabildiği şekillerin anlatımı dikkat çekmektedir. Konserve edildiği ya da pilaki tekniği ile ana ürün olduğu maddeler bunu göstermektedir. Bunun dışında Fransızca karşılıklarının gösterdiği alafranga tariflerinde; çorba, yumurta, pilav, et veya tavuk yemekleri gibi birçok farklı yemekte kullanılmıştır.

Patates kitabın içinde toplamda 35 reçetede yer almaktadır. Patatesi tanıtan, başlığında yer alan ya da reçete içeriğinde yer alan bir üründür. Alafranga reçetelerin dikkate değer sayıda olması da önemlidir. Patates şu şekilde anlatılmıştır;

(*Pommes de Terres* – Patates)

“*Garnitür yani yemek etrafında süs için istimal olunan patatesler haşlandığı zaman dağılmayan cinsinden olmalıdır. Diğer cinsler ezmeler için kullanılır.*

Kış mevsiminde patatesleri muhafaza etmek kuru odunlardan mahfuz bir mahalde yere saman sererek üzerine dizmek ve üstünü de saman ile örtmek lazımdır. Ara sıra yerlerini değiştirmek faydalıdır.”

Patatesin anlatıldığı bu maddede sadece garnitür tarafıyla nasıl olması gerektiği ve gıda muhafazası tarafına önem verilmiştir. Başka sebze maddelerindeki özellikle mantardaki kadar detaylı anlatım olmasa da muhafaza etmeye dair ayrıntılar unutulmamıştır. Patatesin geçtiği 35 maddeden bazıları şu şekildedir;

- Patates Köftesi

- Patates Pastası
- Patates Silkmesi
- Şalgam, Patates, Yer Elması Sahan Musakkaları
- *Purée de Pomme de Terre* – Peynirli Patates Ezmesi
- Kavurmalı Patates
- *Morue au Pomme de Terre* – Patatesli Morina Balığı
- *Pomme de Terre* – Patates
- *Pomme de Terre Cuites a la Vapeur* – Buharla Pişmiş Patates
- *Pomme de Terre Frites* (Patates Kızartması)
- *Pomme de Terre en Ragout* – Patates Kebabı
- *Pomme de Terre Duchessee* – Düşes Tarzında Patates

(Ispanak)

Ispanak kendi başına da başka ürünlerle beraber de kullanılmıştır. Alaturka ve alafranga reçeteli verilmesinin yanında ürün tanıtımı da iki kültüre göre yapılmıştır.

(Ispanak)

“Güzelce ayıkladıktan sonra tuz ile ovuşturmalıdır. Tabhı ise aynen semizotu gibidir.” denilerek ifade edilmiştir. Pişirilme tarzı semizotu ile aynı olduğu ifade edildiği için semizotu tarifi de aktarılacaktır;

(Semiz Otu)

“Semizotunun körpesinden alıp doğramalı. Soğan ile tereyağında kavrulmuş kuşbaşı ile karıştırdıktan sonra tencereye koyarak tozunu alıp biraz da su koyup ve bir avuç dahi pirinç koyarak pişirmelidir.”

Soğan tereyağı ve kuşbaşı et kullanılması ve pirinç ilavesiyle yapılmaktadır. Bu bilgiler ışığında ıspanak yapımının da aynı şekilde olacağı söylenebilir. Ispanağın alafranga pişirme usulü de anlatılmıştır;

(*Epinards* – Ispanak)

“Ispanak, kış mevsiminde iyidir. Yazın biraz ekşi ve lezzetsiz olduğundan aynı tarzda ihzar olunan su teresini ıspanak yerine istimal ederler. Avrupa’da manav dükkânlarında pişmiş ıspanak satarlar ise de bunlar ekseriya diğer otlar karıştırarak hilekârlık yaptıklarından ıspanağı çiğ olarak pişirmek evlâdır.”

Ispanak ilk başlıkta semizotu yöntemiyle anlatılırken, alafranga karşılığı olan başlıkta; ispanağın mevsimi, ikâme olan ürünler sıralamıştır. Avrupa’da manavlarda pişmiş olarak da satıldığı ifade edilmiştir. Bunun hileli bir yöntem olması ve hilenin diğer sebzelerin karıştırılmasıyla yapıldığı bu maddeye eklenmiştir. Çiğ olarak temin edilerek hazırlanması okuyuculara tavsiye edilir. Ispanak başlıkları ise;

- Ispanaklı Yumurta
- Ispanak Kuşhane Musakkası
- Ispanak Kavurması
- Ispanak
- *Epinards aux Œuf* – Yumurtalı Ispanak
- *Epinards aux Fleurons* – Ispanak Kavurması
- Ispanak Garnitürü
- Ispanaklı İç
- *Epinards* – Ispanak
- *Epinards au Jus* – Salçalı Ispanak
- *Epinards au Sucré* – Şekerli Ispanak
- *Vert D’épinards* – Ispanak Suyu

Kitap içerisinde sebzeler adıyla haricen üç ayrı başlık da atılmıştır. Birinci başlık “On Beşinci Fasil” başlığının alt başlığı olan “*Sebzeler*” başlığıdır. Bu başlıkta tarifi yer alan sebzelerden bazıları şöyledir; kuşkonmaz, enginar, bakla, bamya, taze fasulye, ebegümeci, ıspanak şeklindedir.

İkinci başlık ise “Yirmi Birinci Fasil” başlığında “*Alafranga Usulde Bazı Sebzeler*” şeklindedir. Bezelye ve domates dışında bir önceki sebze başlığı ile epey benzerlik göstermektedir. Farklılıklar alaturka – alafranga usule dairdir.

Üçüncü başlık ise “Otuz Altıncı Fasil” başlığının alt başlıklarından olan “*Légumes – Sebzeler*” başlığıdır. Burada; yer elması, lahana, trüf, Brüksel lahanası, karnabahar, havuç ve mantar tarifleri görülmektedir.

4.1.1.2. Et yemekleri

Et yemekleri ya da içinde kırmızı et olan yemeklerin sayısı çok fazla olmasından ötürü hepsinin listesi burada değil, kitabın orijinal tasnifinin yer aldığı bölümde incelenecektir. Kırmızı etin yer aldığı reçeteler birbirinden farklı teknikler içermektedir.

Külbastı, orba, kebab ve Avrupa’dan alınan bir teknik olarak rozbif de dhil olmak üzere çok farklı teknikler üzerinde durulmuştur. rnlerden bir de arşı Kebabı olarak karşıımıza çıkmaktadır.

(arşı Kebabı)

“Etleri yuflkalı kebab tarzında iml edildiği gibi şişlere geçirdikten ve yan yana ocağa dizdikten sonra üzerine bir adet pideyi uzatmalı şişler çevrileceği vakit yatırıp diğer yarısı ile üzerine basıp pideye etin suyunu ırmeli. Bir de şişleri çevirip ateş üzerine koydukça pideyi dahi çevirip üzerlerine koymalı ve bir – iki defa dahi halis tereyağını pidenin her tarafına damlatıp kaşığın altını sık sık üzerinde gezdirmeli. Böylece kebab kızarıncaya kadar pideyi kızartmalı tereyağıyla kebabın su ve yağını ine geçirmeli ve pideyi küçük küçük doğrayıp yarısı sıcak sıcak sahanın altına ve kebabları ortasına yığdıktan sonra nısf-ı diğerini dahi kebabın etrafına muntazaman dizip ve kebabın üzerine siyah biber ekmeli hemen yemeğe başlamalı.”

Ateş zerine konmasıyla anlaşıldığı üzere açık ateşte yapılan bir kebab eşidir. Açık ateş kullanımı yanında dikkat çeken detaylardan biri de tereyağı kullanımıdır. Sade bir anlatım ile ürünlerin hangi sıralama ile pişirilmesi gerektiği anlatılsa da detaylı bir reçete yazımı olmadığı da görülmektedir. Gramajların yer aldığı reçeteler kitapta yer yer görülse de arşı Kebabında olduğu gibi gramaja hiç yer verilmeyen reçeteler mevcuttur.

Sığır Eti ise şu şekilde anlatılmıştır;

(Sığır Eti)

“Sığır eti, beyaz ince sinirlerle hafış surette mezin, koyu kırmızı renkte olur ise iyi addedilir. zerindeki yağı sarımtırak beyaz olmalıdır bu da, hayvanın genç ve etin birinci nev’iden olduğunu ire eder.

Kızarmaklar ve kebablar Çin “rozbif” denilen parçalar istimal olunur. Gerdanın göğüse en yakın olan ilk kısmı da kebab ve kızartmada kullanılabilir. Bu parça bir iki gün tuzlu soğan suyu veyahut bu mesell ahvalde istimal-i mutd olan salamurada yatırılır ise, fiyata daha ucuz olmakla beraber filetonun yerini pek mükemmel tutar.”

Sığır etinde iyi olması Çin beklenen şartlar aktarılmıştır. Kebablar Çin kullanılacak et “rozbif” olarak tanıtılmıştır. Koyu kırmızı renk sığır etinde istenilen renk olarak tasvir edilmiştir. Etin yağ kısımlarının sarıya kaçan bir beyaz olması gerektiği de ifade edilmiştir. Daha önce soğan bahsinde de ifade edilen soğan suyunun gerdana yakın kısımlarla beraber

marine edilmesinin lezzetçe kebablık kısımlara yakın, fiyat olarak da neredeyse yarısı kadar olabileceği de bir püf noktası olarak eklenmiştir.

(Rozbif –Roastbeef–)

“Herhangi hayvanın eti olursa olsun yağlıca ve but tarafından ...(?) şekilde bir parça çıkarmalı: bu parçanın incik tarafı sinirli olacağı cihetle kesip kat’ı nâkıs (elipsoid) biçimine getirmeli takımıyla tencerede kaynatıp köpüğünü alıp tuzunu da ilik gibi yumuşatmalı. Ve sudan çıkarıp yoğurt sürmeli ve sadeyağda iki taraflı kızarttıktan sonra tencereye alıp bir miktar et suyuyla yine kor üzerinde üç – beş defa kadar kaynadıkta kıvılcımlı küle alıp bir saat kadar dursun. Ve yeneceğine yakın tabağa alınıp tırful olarak kestikte yine birbirine mülâsık bulunmalı ve suyunu gezdirmeli bilâhare patatesi cüz’i haşlayıp kabuğunu ayıkladıktan halka halka doğrayıp tereyağında kızartmalı ve tabağın kenarını bunlarla zintlemeli.”

Etin yağlı olması ve but tarafından kullanılması tavsiye edilmiştir. Günümüzde elipsoid olarak bilinen kat’ı nakıs denilen şekilde kesilmesi önerilmiştir. Haşlanıp yoğurt sürülerek kızartılarak yapıldığı ifade edilmiştir. Etrafına garnitür olarak patates kullanılabileceği ifade edilmiştir. Bir diğer rozbif tarifi ise şu şekildedir;

(Aloyau Roti ou Rosbif – Rozbif)

“Rozbiflik yerden iki – üç librelilik bir parça alarak şişe geçir veyahut tencereye koyarak kuvvetlice bir ateş üzerine koy, bir librelilik parçanın kâfi derecede pişmesi için bir çar-ı yek saat kifayet edeceğinden üç librelilik parça üç çâr-ı yek saatte pişe [hattı azamı bir saat] etin tam pişmiş olduğunu kesilince renginden kül renginde oluşunu göster. Eğer pek kırmızı ise henüz pişmemiştir. Bâde’hû eti bir tabağa koy ve tencerede veyahut şişin altındaki mahal-i mahsusta bulunan suyu da üzerine dökerek afiyetle tenâvül buyur.

Etin etrafına haşlanmış yabani tere veyahut mantar koymak dahi münasip olur.”

Etin libre (yarım kilo) başına çeyrek saat (15 dk) pişmesi gerektiği ve 3 librede maksimum 1 saatlik pişme süresi olduğu aktarılmıştır. Bu tarifte tencerede değil doğrudan açık ateşin kullanıldığı bir teknik yürütülmüştür. Etin pişmişliği rengi üzerinden yorumlanmış ve kesildiğinde dahi “kül renginde” olması gerektiği ile ifade edilmiştir. Dikkat çeken bazı kırmızı et ürünleri şunlardır;

- Düğün Çorbası

- Sığır Eti Suyu
- Sığır Eti Suyu Peltesi
- Koyun Eti Suyu Peltesi
- Dana Söğüşü
- Koyun Söğüşü
- Koyun Eti, Karaciğer ve Yaban Keçisi Kebapları
- Çarşı Kebabı
- Kebap Köftesi
- Tas Kebabı
- Dolmuş Kuzu Kebabı
- Rozbif / Rozbif (Sığır Eti ile)
- Et Elması

Kırmızı et ile yapılan yemeklerde alaturka tariflerin ağırlıkta olduğu söylenilebilir. Sonraki maddelerde incelenecek olan fasıllarda daha da net bir şekilde görülmektedir.

4.1.1.3. Kümes ve av hayvanları

Kümes hayvanları ve Av hayvanları çeşitleri fazla olması sebebiyle kitapta önemli bir yer kaplamaktadır. Özellikle Tivrat maddesinin detaylı iki maddede anlatılması da önemli bilgilerin aktarılması açısından önemlidir. Tivrat kelimesinin ne anlama geldiği, neleri içerdiği ve üretim sürecine dair bilgilerin yer aldığı iki madde “Otuz Üçüncü Fasıl” başlığının altında şu şekildedir;

(Alafranga Usulde Tivrat)

“Tivrat denilince tavuklar, piliçler, hindiler ve palazları, kazlar ve palazları, güvercinler vesair kanatlı hayvanlar anlaşılır.

Avrupa’da tavukların, yaşlarına ve beslenmeleri tarzına göre muhtelif namları olup lisanımızda bunların mukabili olmadığından bir veche atî izâhat i’tâsına lüzûm gerektir:

Le Pul – Les Poules: Yumurtalamaya başlamış tavuklar.

Le Pularde – Les Poulardes: Piliçlik devresini geçirmiş henüz yumurtlamaya başlamamış olup kemâl-i dikkatle semirtilmiş tavuklar.

Le Şapon – Les Chapons: Hadım edilmiş, karanlık küçük kafeslere hapsedilerek semirtilmiş harus piliçleri.

Le Pule a la Gran – Les Poulets a la Grain: Serbest bırakılan piliçler.

Le Pule a la Ren – Les Poulets a la Reine: Üç dört aylık olunca hapsedilerek laakl iki ay semirtilen piliçler.

Tivratın genç olanları yemek için gevrek ve leziz olacağından körpe ve genç olmalarına dikkat etmek lazımdır. Yaşlı ve ihtiyar tivrat yalnız tavuk suyu için istimal olunur, çünkü bunların etleri sert ve lezzetsiz olur.

Genç piliçlerin ayakları ve bacakları -cüsselerine göre- pek kalın olur. Bilakis yaşlı tivratın ayakları ve bacakları -cüsselerine göre- incedir. Harusların ayaklarında fazla olarak mevcut olan bezler beyne'l nas mahmuz denilen tırnak küçük ise harus gençtir. Bilakis kalın ve uzun ise ihtiyardır binaenaleyh kebabı ve kızartması sert ve tatsız olur.

Sofra için derisi ince ve beyaz olan semiz ve etli tivrat tercih edilmelidir. Tivrat pişirilmezden laakl iki! gün evvel kesilmiş olmalıdır. Bu suret mümkün olamadığı taktirde hayvana kesilmezden biraz evvel bir kaşık sirke içirmeli, kesilip temizlendikten sonra da bir müddet sıcak bir yere koymalıdır.

Tivratı, zebhi müteakip yolmalıdır. Fena bir lezzet ve koku hasıl etmemesi için de derhal içini boşaltıp temizlemelidir. Bâde'hû bir alev üzerine tutarak üstünde kalan ince tüyleri ütüler, kirli ve sert derisini kaldırmak için de ayaklarını kızgın ateşe sokmalıdır.”

(Tivrat Nasıl Boşaltılır)

“Gırtlak sokumundan deriyi keserek boğazdan kursağa uzanan bağırsak ile kursağı çıkar. Bâde'hû iki bacağın arasından karnı yararak bağırsakları yürek ve ciğeri dışarı al. O sırada yüreğe merbut bulunan ve (od) denilen küçük keseyi delmemeye dikkat etmek lazımdır. Çünkü bu kesedeki yeşil mayî gayet acı olduğundan tavuğu yenilmez bir hale getirir. Şayet ezkaza o delinir ise derhal hayvanın içini ılık su ile mükerreren ve güzelce yıkamalıdır. Yürek ve ciğerlerle beraber bulunan ve taşlık denilen bu yürek gibi şeyi de boylu boyuna yarıp içindeki pisliği ve onları muhtevi olan deriyi çıkar ve at. Bâde'hû bunları biraz tuz ve biber serptikten sonra hayvanın karnına koyarak boşaltmak için açtığın delikleri tire ile dik, bâde'hû kanatları arkaya doğru çevirerek ve bacakları aşağıya doğru uzatarak ince bir sehim bile bağla ki hayvan bu ameliye hitam bulduktan sonra şiş kebabı ve kızartması yapılacak ise hayvanı şişe geçirmek işi kalır ve o da bir vech eti icra olunur:

Tivrat için imal olunan hususî şişler mevcut ise de bunu her yerde ve herkes tedarik edemeyeceğinden kırık demir ve kırık ağaç ile geçen bir şişi tavuğun tavuğun veyahut diğer

bir tivrın makatından sokup boğaz sokumundan ucunu çıkarıp pişmeye başlayınca şiş üzerinde gevşeyip muntazam surette dönmeyeceğinden bu mahzuru def' için şişe bağlamalı.”

İlk maddede tivrattan ne kastedildiği ve alt başlıklarda Avrupa’da özellikle tavuk türlerinin nasıl isimlendirildiği izâh edilir. “*Tivrat denilince tavuklar, piliçler, hindiler ve palazları, kazlar ve palazları, güvercinler vesair kanatlı hayvanlar anlaşılır*” denilerek hangi hayvanları kapsadığı ifade edilmiştir. Devamında da yaşı, yumurtlama dönemi, beslendiği alan gibi faktörlere bağlı olarak nasıl isimlendirmeler olduğu açıklanmıştır. Açıklamaların kökeni Fransızca olması sebebiyle bilgilerin kaynağının Fransa/Avrupa olduğu anlaşılmaktadır. Bu açıklamaların Fransızca yapılma sebebi de şu şekilde açıklanmıştır: “*Avrupa’da tavukların, yaşlarına ve beslenmeleri tarzına göre muhtelif namları olup lisanımızda bunların mukabili olmadığından bir veche atı izâhat i’tâsına lüzûm gerektir*”. Avrupa’daki farklı isimlerin Osmanlıcada karşılığının olmaması yazarı açıklama yapmaya itmiştir. Yemek kitabında detaylarıyla kümes hayvanlarının tanıtılması önemlidir. Devamında da “Tivrat Nasıl Boşaltılır” diye başlık atılarak temizleme ve pişirmeye hazırlama süreciyle okuyucuların okumasına sunulmuştur. Temizliğinde dikkat edilmesi gerekenler, lezzet ve yapıyı bozmaması için yapılacaklar izah edilir. Sonra pişirme kısmındaki ekipmanlar tarafıyla da şişlerin kolaylıkla bulunamamasından ötürü alternatiflerini tanıtılmıştır (kırık ağaç, kırık demir vb.).

Tivrat açıklandıktan sonra av hayvanlarına da ayrı ayrı kendi maddelerinde yer verilmiştir. Kümes hayvanları ve av hayvanlarının ön planda olan tarifleri şu şekildedir;

- Alafranga Usulde Tivrat
- Tivrat Nasıl Boşaltılır
- *Volaille Rotie* – Tivrat Şişi Kebabı
- *Lievre en Civet* – Tavşan Yahnisi
- *Pâtés Chaud* – Sıcak Börekler
- *Poulet a la Casserole* – Tavuk Tencere Kızartması
- *Polet a L’estragon* – Tarhunlu Tavuk Yahnisi
- *Poulet aux Olives* – Zeytinli Tavuk Yahnisi
- *Poulet aux Riz* – Tavuk Pilavı
- Hindi
- *Dinde Roti* – Hindi Kızartması
- *Pigeon* – Güvercin

- *Pigeon Roti* – Güvercin Kebabı
- *Canard Domestique* – Oie / Kumes Ördeği – Kaz
- *Oie Roti* – Kaz Kebabı
- *Lievre* – Tavşan
- *Perdrix* – *Perdreau* / Keklik – Keklik Palazı
- *Perdrix aux Choux* – Lahanalı Keklik
- *Faisan* – Sülün
- *Becasses* – Çulluk
- *Becasses Roties* – Çulluk Kebabı

Güvercin, kaz, tavşan, çulluk, tavşan, sülün gibi birçok av hayvanı kitabın konusu olmuş ve yapıları da alafranga usule göre aktarılmıştır. Fransa’da “roti” olarak ifade edilen tekniğin kitaba “kebab” olarak geçtiğini görmekteyiz. Evleri ve ev kadınlarını hedefine oturtan bir kitapta çok geniş yelpazede hem av hem de kumes hayvanlarından bahsedilmesi de önemlidir.

4.1.1.4. Pilavlar

Kitapta pilavların farklı farklı başlıklar altında aktarıldığı görülmektedir. Alaturka – alafranga pilavlar dışında Türk dünyasının pilavları da aktarılmıştır. Âdi pilav tarifine göz atılarak standart bir pilav reçetesinin döneminde ve kitapta nasıl anlatıldığı görülebilir;

(Âdi Pilav)

“Evvelen pirincin taşını ayıklayıp yıkadıktan sonra su ve biraz tuzla birlikte pirinci tencereye koyup ateşe bırakmalı. Suyun konan pirince göre az veya çok olup olmadığını anlamak için yemek kaşığını tencerenin ortasına saplayıp bırakmalı. Şayet kaşık düşecek olursa suyun çok olduğu anlaşılır. O zaman ya bir miktar daha pirinç konur. Su ile müsâvî gelir veyahut pirinç piştikten sonra makarna tertibi süzülür ve defa ateşe bırakılıp biraz daha durur. Suyu çekilip üstünde delikler peyda etmeye başladıkta ateş üzerinden çekip sadeyağı kızdırıp cazır cazır haşlamalı ve derâkap kapağını kapamalı. Bir çâr-ı yek kadar daha durduktan sonra kaşık sapıyla karıştırıp defa kapamalı ve biraz sonra indirip kurtarmalı.”

Pirincin ayıklandığı ve yıkandığı aşama ile başlanmaktadır. Pirinç doğrudan su ve tuz ile kaynamaya bırakılmaktadır. Miktar kontrolü de tencereye batırılan kaşığın ortasına bırakılması ve sabit kalmasıyla yapılır. Pişmeye bağlı olarak pirinçlerde delikler oluşmasıyla

üzerine sıcak sadeyağ eklenir ve dinlendirilir. Kitabın klasik pilav anlatımı bu şekildedir. Diğer pilavların başlıkları şu şekildedir;

- *Crouquettes de Rix aux Champignons* – Mantarlı Pirinç Pilavı
- Süzme Pilav
- Âdi Pilav
- Koyun Eti ve Tavuk ve Paça Vesairenin Sularından Pilav
- Tütsülü Pilav
- Yumurtalı Pilav
- Koyun ve Kuzu Başlarından Pilav
- Özbek Pilavı
- Türkistan Pilavı
- Kaşgar Pilavı
- Acem Pilavı
- Enginarlı Pilav
- Kaburgalı Pilav

Farklı ürünler, sebzelerle gıdaların anlatıldığı hatta başlığında da sebzelerin yer aldığına rastlanır. Başlıklardaki alafranga usuldeki pilavın da mantarlı olmasıyla dikkat çekmektedir. Yöntemi ile diğerlerinden farklılaşan pilavlardan biri de tütsülü pilavın yapımı okuyuculara şu şekilde sunulmuştur;

(Tütsülü Pilav)

“Soğanı doğrayıp hafif sadeyağda kızartıp tencereye koymalı ve bilahare kırmızı domatesi de ezip güzelce süzmeli ve bir miktar et suyuyla kızarmış soğanı ve süzülmüş domates suyunu kaynatıp biraz daha su veya et suyu koyup pirinci salıp adi pilav tertibi pişirmeli.”

Âdi pilav yöntemi ile yapılsa da farklı olarak; soğan, kırmızı domates suyunda kızartılıp et suyu da eklenmesiyle yapıldığı aktarılmıştır. Enginar, mantar, domates gibi ürünler kitabın aktardığı pilavda kullanılan sebzelerdendir.

4.1.1.5. Deniz ürünleri

Deniz ürünleri hem alafranga tarafıyla hem de alaturka tarafıyla zengin bir listeye sahiptir. Hem kabuklu deniz ürünlerinin hem de balıklar açısından da aynı zenginliğin yansıdığı söylenebilir. Deniz ürünlerinin tanıtılması, yapıları vb. özelliklerinin tanıtılması

açısından önemli bilgilere de sahiptir. “Alafranga Usulde Balıklar ve Kabuklu Deniz Hayvanları” başlığı bu açıdan en açıklayıcı başlık olduğu söylenebilir.

(Alafranga Usulde)

Poissons et Coquillages – Balıklar ve Kabuklu Deniz Hayvanları

“Balıklar için evvel emirde taze olmasına dikkat etmelidir. Çünkü onlarda en mühim cihet tazelikleridir. Kalın ve sert olanları almak lazımdır; gevşek ve pörsümüştü balıklar eski ve bayat demektir. Balığın taze olduğunu anlamak için gözleriyle kulaklarına bakmalı. Yıkanmış olup olmadığına dikkat etmeli. Balık pişirilmezden çok evvel yıkanılır ise eti soluk ve gevşek olur. Eğer balık taze ise gözü parlak ve kulakları kırmızı veyahut etrafı kırmızı ve ortası kül rengi olur çok ve koyu kırmızı kulaklar bazen satıcı tarafından hileli gösterir. Dikkat edilmelidir. Çünkü ekseriya balığın taze olduğuna inandırmak için kulakları koyun kanı veyahut boya ile telvin ederler.

Ale’l umum balıkların karnı boşaltılır. Bazılarının pulları kazılır ve bazılarının derisi yüzülür küçük balıkların bağırsakları pek ufak olduğundan kulaklarından çekilerek çıkarılır ise de diğerlerinin içerisini tamamıyla temizlemek ve toplanmış kanını tathir etmek için karnında ufak bir yarık yapılır. Bağırsaklar ile kulakları tamamıyla çıkarılıp yumurtaları ve yürekleri çıkarılmaz ve beraber pişirilir.

Balığın pullarını temizlemek için bir bıçak ile kuyruğundan başına doğru kazımak lazımdır. Yalnız derisinin kesilmemesi için bıçağı yan tutmalı ve ihtiyatlı kullanmalıdır.

Balığın derisini yüzmek arzu olunursa ya baş ya kuyruk tarafından bir bıçağın ucunu derinin altına sokup biraz ayırmak ve Bâde’hû oradan tutup yavaş yavaş çekerek çıkartmak icap eder. Derinin parmakların arasından kayıp kurtulması ihtimaline mebnî bir bez parçası ile tutmalıdır, balığı serin bir mahalde saklamak lazımdır.

Deniz balıkları nehir ve dere balıklarından, bunlar da göl balıklarından daha lezzetlidirler. Göl balıklarında bir çamur kokusu vardır. Herhalde nehir ve dere balıklarının da taamı pek güzel olduğundan pişirildiği zaman baharatı biraz fazla olmalıdır.

Balıklar üç suretle tabh olunur: Korbuyon – Cours-Bouillon / Blö – Bleu / Bon ö – Bonne-eau”

Balıkların tazeliğine dikkat çekilmiş ve tazeliğinin anlaşılabilceği yollara işaret edilmiştir. Bunlar;

- Balığın kalın ve sert olması gerekliliği,
- Gözlerin parlak ve kulakların kırmızı olması,
- Ortasının kül rengi olması önemlidir.

Bahsedilen renklerin ürünü satanlar tarafından hile yapılarak boyandığı ve boyarken koyun kanı ya da boya kullanıldığını ifade etmiştir. Devamında balık temizliğine dair detaylar da yazar tarafından aktarılmıştır. Genellikle önce karnının temizliği ve boşaltılması gerekir. Kimisinde sadece pulların temizlenmesi, kimisinde doğrudan derinin alınması gereklidir. Karın boşluğunda biriken kanın temizlenmesi için bıçakla çizik atılması gerekir. Yumurtalar ve yüreğinin alınmadan balık pişerken içinde kalmalıdır. Kuyruktan başa doğru pul temizliği yapılması gerekliliği, bıçağın yan tutulması gerekliliği de önemli bir konu olarak eklenmiştir. Bu aktarılan bilgilere ek önemli bir bilgilendirme de deniz balıklarının diğer tatlı su balıklarından daha lezzetli olduğudur. Bu bağlamda baharat kullanımının dere balıklarında daha fazla olması hususunda uyarı yapılmıştır. Deniz ürünlerinin pişirme yöntemleri aynı başlıkta üçe ayrılmıştır;

- *Cours – Bouillon* / Korbuyon
- *Bleu – Blö*
- *Bonne Eau – Bon Ö*

(*Cours – Bouillon* / Korbuyon)

“Bir tencereye yarısı su ve yarısı beyaz şarap olmak üzere balığı veya balıkları koyduğün zaman tamamıyla örtecek miktar doldur beyaz şarabın yerine yarım kupa sirke konulabilir. Buna tuz ve biber, maydanoz kekik otu ve defneyaprağından müteşekkil bir demetçik, bir iki tane karanfil, bir iki küçük havuç ve yuvarlak kesilmiş ayrı bir soğan ilave et.

Bunu üç çâr-ı yek saat kaynattıktan sonra balıkları koy. Dikkat et ki balıklar patlayıp dağılsın. Bunun için ateşin hafif olması icap eder. Balık pişince derhal tencereyi ateşten kaldır ve yemek zamanına kadar balığı veya balıkları sudan çıkarma.

Bâde’hû balığı uzun bir tabağa koy ve kenarına dal maydanoz vaz ederek sofraya götür. Balığın nev’ine göre ayrıca salça istimâl edilir.”

(*Bleu – Blö*)

“Balıkları bu tarzda nadiren ederler. Maahaza matilot (Matelot) daima böyle pişirilir. Bunun bâlâdaki (yukardaki) tarzdan farkı beyaz şarap yerine kırmızı şarap konulmasıdır. Ondan sonrası aynı tarzdadır.”

(Bonne Eau – Bon Ö)

“Tencereye balıkları koyduğın zaman tamamıyla örtecek kadar su ve miktar kâfi tuz koyarak kaynat. Su kaynamaya başlayınca balığı veya balıkları içine atarak hafif ateşte pişir. Bâde’hû beyzî bir tabakta kenarlarına maydanoz dalları koyarak sofraya götür. Balığın nev’ine göre bir salça istimâl et.”

Bu üç başlık üzerinden deniz ürünlerinin pişirilmesine dair alafranga usuller anlatılmıştır. Korbuyon yapılırken şarap kullanımı ve sıvı içinde bir tencere usulü pişirme tekniği olduğu görülmektedir. Blö ve korbuyonda farklılığın beyaz şarap ve kırmızı şarap ayrımı olduğu görülmektedir. Bon ö ise bir çeşit balık suyu hazırlanışına benzemektedir. Diğerlerinden farklı olarak alkolle değil doğrudan su ile pişirilmektedir. Bu başlığa alınabilecek tarifler ise şu şekildedir;

- İstiridye Çorbası
- Deniz Tekesi – Karides– Çorbası
- Midye Çorbası
- Balık Suyu
- Balık Eti Suyu Peltesi
- Taze Sardalya Külbastısı
- Tekir ve Kaya Balıkları Külbastısı
- Uskumru ve Lüfer Izgarası
- İstiridye Külbastısı
- *Œuf Brouillé Bisque* – Karidesli Yumurta
- Tekir, Gümüş ve İstavrit Balıklarının Tavası
- Midye ve İstiridye Tavaları
- Uskumru Dolması
- (Alafranga Usulde) *Poissons et Coquillages* – Balıklar ve Kabuklu Deniz Hayvanları
- *Cours – Bouillon* (Korbuyon)
- Blö – *Bleu*
- Bon Ö – *Bonne Eau*

- *Saumon* – Mersin Balığı
- *Saumon au Cours – Bouillon* / Mersin Balığı Haşlaması
- *Truite* – Alabalık
- *Thon* – Torik
- *Bar* – Levrek Balığı
- *Turbot* – Kalkan Balığı
- *Turbot Sauce aux Capres* – Turşulu Salça ile Kalkan
- *Turbot au Gratin* – Terbiyeli Kalkan Fırını
- *Maquereau* – Uskumru Balığı
- *Soles aux Fines Herbes et au Vin Blanc* – Sebzeli ve Şaraplı Dil Balığı
- *Soles* – Dil Balığı
- *Ecrevisses* – Deniz Tekesi
- *Moules* – Midye
- *Huitres* – İstiridye
- *Huitres en Coquilles* – Kabuklu İstiridye Fırını

Karidesin, deniz tekesi olarak da ifade edildiği ve birden fazla isim ve yöntemle anlatıldığı görülmektedir. Deniz tekesi, karides ve alafrangada *ecrevisses* isimlerine rastlanmıştır. Sadece balık isimlerinin anıldığı başlıklarda da balıklar tarif edilmiştir. Bir farklı teknik olarak dolma da dikkat çekmektedir.

(Uskumru Dolması)

“Şayet balıklar taze ise bir gece durdurmalıdır. Sonra üst tarafındaki kulaklarının arasından parmakla iç kulaklarını ayırarak bağırsağıyla birlikte çıkardıktan sonra çenesi altından karnının üstündeki iplikleri koparmalı. Ve hafif bir surette baş ve kuyruk taraflarından parmakla lâyıki vechiyle yumuşatarak etleri çıkarıldıktan sonra kuyruk ve baş cihetlerinden dahi kılçığını kırıp çıkarmalı yakın kalmış olan etleri de almalı.

Balığın orta boyundan beher balık için bir veya bir buçuk itibâr ederek miktâr-ı kâfi soğanı dörder parçaya ayırarak ince ve halka halka doğrayarak zeytinyağında sarı rengi kesbedinceye kadar karıştırmalı. Sonra çıkartılmış eti güzelce yıkayıp kevgirden süzdükten sonra fındık ve kuş üzümü ve yenibahar ve tarçın dahi karıştırarak bunları dahi sarı bir renge gelinceye kadar karıştırdıkta içi indirerek soğuduktan sonra balıkların için doldururken kulaklarını da kapamalı. Ve içe konan baharattan biraz ayırarak tahta üzerine

yayılarak üzerine de has undan dahi koymalı ve üzerinde yuvarlamalı. Ve altı gayet harlı ateşte kızgın zeytinyağı içine üçer tane koyarak her iki taraflarını nar gibi kızartarak kevgirle çevirmeli. Ve kevgirden yağı güzelce süzdükten ve soğuduktan sonra tabağa koyup güzelce yemeli.”

Genellikle balığın karnının açıldığı temizlendiği bir usul varken uskumru dolmasında balığın kemikleriyle eti arasındaki bağ yumuşatılarak baş tarafından çıkarılır. Sadece kemik değil yakınındaki etlerin çıkarıldığı da ifade edilmektedir. İçine zeytinyağı, kuş üzümlü fındıklı bir harç hazırlanarak doldurulmaktadır. Üzeri de un ile kaplanarak kızartılmaktadır. Alafranga ya da alaturka klasik yöntemlerden farklı olduğu görülmektedir.

4.1.1.6. Salçalar (Soslar)

Alafranga literatürde sos olarak ifade edilen ürün alaturka mutfak literatüründe salça olarak geçmiştir. Ürünlerin lezzeti için önemli olduğu, yer yer kitaptaki bazı ürünlerin ilgili salçalar/soslar ile birlikte yapılması gerektiği tavsiyelerinde görülmektedir. Tanımı ve genel olarak bilgilerinin aktarıldığı başlık “Sauces – Salçalar” başlığıdır.

(Sauces – Salçalar)

“Matbah için salçalar elzemdir. Türlü türlü yemek pişirebilmek için salçaların envaini bilmek lazımdır.

İyi ve lezzetli yemek yapmak için bazı yemek kitaplarında bahsolunan İstanbul, Alman, İngiliz salçalarına lüzum yoktur. Bunların ihzarı bir hayli zamana mütevasıt haldeki ailelerin keselerine ağır gelecek derecelerde masrafa muhtaçtır. Biz burada her keseye elverişli olmakla beraber imali ve ihzarı ve kolay ve leziz salçalardan bahsedecek ve kari’lerimize bunları öğreteceğiz.”

Sosların/salçaların mutfak kültüründe önemli bir yeri olduğu ifade edilmiştir. Yemekleri çeşitlendirmenin de bir yöntemi olduğu ifade edilmiştir. Her sosun uygulanmasının mantıklı olmayacağı ekonomik sebeplere bağlanmıştır. Yazar kendi tariflerinin kolay yapılması ve her ekonomik yapıdaki aileye uygun olduğunu ön plana çıkarmıştır. Farklı iki fasıldan bazı salçalar/soslar şunlardır;

- Zeytinyağı Salçası
- Istakoz Salçası
- Yumurta Salçası
- Istakoz Salçasının Başka Nev’i

- Baharlı (Baharatlı) Salça
- Midyeli Salça
- Domates Salçası
- Domates Salçasının Diğer Nev'i
- *Sauces* – Salçalar
- *Les Liaisons* – Terbiyeler
- *Liaisons a l'œuf* – Yumurta Terbiyesi
- *Liaisons a l'œuf et a la Creme* – Kaymaklı Yumurta Salçası
- *Liaisons au Beurre et â la Farine* – Tereyağlı Un Terbiyesi
- *Liaisons a la Farine* – Yalnız Un Terbiyesi
- *Sauce Béchamel* – Beşamel Salçası
- *Sauce a la Creme* – Kaymaklı Salça
- *Sauce Blanche* (Beyaz Salça)
- *Roux Brun* – Esmer Meyane
- *Roux Blanc* – Beyaz Meyane
- *Sauce Hollandaise au Beurre* – Tereyağlı Hollanda Salçası
- *Sauce Hollandaise aux Œufs* – Yumurtalı Hollanda Salçası
- *Sauce Mayonnaise* – Mayonez Salçası
- *Sauce Tartare* – Tartar Salçası
- *Sauce Tomate* – Domates Salçası
- *Marinade* – Salamura
- *Sauce Vinaigrette* – Sirkeli Salça

Domates salçasının imaline bakıldığında yaygın sos algısına benzer bir üretim olduğu görülmektedir. Alaturka domates salçası reçetesi, günümüz ile kıyas için önemli bir referanstır.

(Domates Salçası)

“Bir kıyye miktarında domatesi kıyıp yetmiş dirhem su, ve tuz ve biber ile bir tencereye koyup ve kapağını kapayıp ateşe koyarak beş dakikada bir karıştırarak yarım saat kadar kaynatmalı ve sonra kevgirden geçirmeli. On dirhem has dakik yirmi dirhem tereyağı ile kızartıp ve domates suyunun bir miktarıyla bulamaç yapıp yağı kalan suya bu bulamacı birer parça karıştıra karıştıra yedirmeli ve yetmiş dirhem et suyunu dahi karıştıra karıştıra ilave

etmeli kezâ karıştırarak yirmi dakika kadar kaynatıp indirmeli. Eğer bu salça gayet koyu düşerse son defa kaynar iken kâfi miktar et suyu ilave olunur.”

Bir sos hazırlanması gibi tereyağı ve un ile kıvam verilen ve fazladan koyu olması istenmeyen bir çeşit sostur. İçeriğindeki et suyuyla da dikkat çeken bir salça/sostur. Koyu olması istenmediği, en sondaki fazla koyu olursa et suyu ilave edilmesi gerektiği ifade edilen kısımdan anlaşılmaktadır.

4.1.1.7. Hamur işleri

Yazar “Hamur İşleri” başlığında alaturka reçeteleri aktarırken, (Alaturka Usulde Patisserie – Hamur İşleri) kısmında da alafranga reçeteler aktarılmıştır. Alaturka kısmında böreklerin daha fazla olduğu görülmektedir. Manti, börekler, poğaçalar gibi çeşitlerin yoğunlukta olduğu görülmektedir. Kırkinci Fasıl’da yer alan alafranga usuldeki hamur işleri kısmında börek, çörek gibi alaturkada bilinen tariflerin yanı sıra pasta, tart gibi tatlı hamur işlerinin olduğu da görülmüştür. İki hamur işleri başlığı birleştirildiğinde ön planda olan bazı tarifler şu şekildedir;

- Yufka Böreği
- Yufkalı Hindi ve Tavuk ve Sair Av Kuşları
- Poğaçalar Böreği
- Puf Böreği
- İnce Börek
- Su Böreği
- Paça Böreği
- Fincan Böreği
- Tatar Böreği
- Piruhi
- Gözleme
- Sigara Böreği
- Poğaçalar
- Manti
- Badıncan Böreği
- Kıkırdak Poğaçası
- *Macaronie* (Makarna)
- *Macaronie a l’italienne* – İtalyan Tarzında Makarna

- *Cameloni* – Alafranga Tatar Böreği
- Kırkıncı Fasıl / Alafranga Usulde *Pâtisserie* – Hamur İşleri
Hamurun Envai Muhtelifesi:
- *Pate Brisie* – Çörek Hamuru
- *Pate Feuilletée* – Yapraklı Hamur
- *Pate Sablée* – Şekerli Pate Hamuru
- *Pate a Nouilles* – Erişte Hamuru
- *Pâté – Terrine de Volaille* – Tavuk Çanak Böreği
- Balık Çömlek Böreği
- *Pâtée en Croutes* – Yufka Sarılı Börek
- *Pâtés Chauds* – Sıcak Börekler
- *Vol-au-vent* – Uçar Börek
- *Pâtes au Jus* – Et Sulu Börek
- *Rissoles* – Puf Böreği
- *Tarte aux Pommes* – Elma Tiridi
- *Saint-Honoré* – Sent Onore Pastası
- *Brioche* – Yumurtalı Yağlı Çörek
- *Baba* – Baba Denilen Çörek

Başlıklarda görülen tarifler içinde hamur işlerine dair en detaylı bilgi *Alafranga Usulde Pâtisserie – Hamur İşleri* başlığında ifade edilmiştir. Dikkat çeken bir diğer husus da “tarte” kelimesinin karşılığının “çörek” ya da “tirid” olarak yapılmasıdır. Örnek olarak da “Tarte aux Pommes” Türkçe karşılığında “Elma Tiridi” olarak yapılmıştır. Çevirilerde yerelleştirme de yazar tarafından yapılmıştır. Hamur işlerine dair bilgiler diğer başlıklarda anlatıldığı gibi anlatılmıştır. Detaylar alafranga başlıkta aktarılmıştır. Sadece hamur işleri değil, ev hanımlarına verilen tavsiyelerin de olduğu başlık şu şekildedir;

(*Pâtisserie – Hamur İşleri*)

“Bir ev hanımının hamur işlerini bilmesi, hiç olmazsa bir hizmetçi kadınının bunları yapabilmesi için tarif eylemesi pek münasiptir.

İngiltere’de genç kızların hemen kâffesi hamur işlerini imâl etmeyi bilirler. Bugün Fransa’da tabâhatın bu kısmı hanelerdeki küçük hanımlara ait bulunmaktadır. Sofraya konulan bir

börek veya tatlının küçük hanım tarafından imal ve ihzar edilmiş olduğu söylenince misafirler üzerinde hâsıl olacak hüsn-ü tesiri herkes taktir eder.

Çünkü bu, madmazelin ev kadını olduğunu gösterir.

Hamur işleri için lazım olan şeyler bir oklava, bir merdane, bir müdevver veya mürabbeâ hamur tahtası, bir hamur bıçağı, büyük ve küçük kaplar ve bir fırından ibarettir. Eğer bir fırın civarında ikamet olunuyorsa hamur işlerini orada pişirmek kâbil olur. Bilhassa şimdiki matbahlardaki ocakların ekserisinde fırın bulunduğu cihetle bu da müşkül değildir.

Hamur işleri ekmek fırınında pişirilecek ise pek sıcak olmamasına ve ekmek çıktıktan sonra laakal bir – iki saat geçmiş bulunmasına dikkat etmelidir. Matbah fırınları ise fırını arzu olduğu derecede kızdırıp: indelicâp yemeği ateşe yaklaştırıp uzaklaştırmak mümkün olduğundan saatlerce beklemeye lüzum yoktur. Yemek pek ziyade kızarmaması matlûp ise üzerine yağlı bir kâğıt örtmek kifayet eder.

Hamurun işlerinde tepsiyi veya kalıbı hafif ateş üzerine koyup üstüne de bir kapak örterek küllü ateş doldurmak da istimâl olunabilirse de bu sûretle pişirilen hamur işleri öteki fırınlarda pişirilenler derecesinde mükemmel olmaz.

Maya – maya ekser hamur işlerinde hamurun kabarmasını temin için istimâl olunur bir şey olup her ekmek fırınında satılır; mayayı daima pek taze olarak satın almalıdır. Maya taze olmaz ise matlûp tesiri hâsıl etmez.”

Yazarın düşüncesi, hamur işlerinin ev hanımların tarafından bilmesi gereken ürünler olduğudur. İngiltere ve Avrupa’da bu ürünlerin ev hanımlarınca bilindiği ve bu ikramların misafirlerde önemli etkiler bıraktığını aktarmıştır. Hamur işlerinde gereken ekipman da ifade edilmiştir. Bunlar şu şekilde sıralanmıştır; “bir oklava, bir merdane, bir müdevver (daire şeklinde) veya mürabbeâ hamur tahtası, bir hamur bıçağı, büyük ve küçük kaplar ve bir fırından ibarettir”. Haricen bir fırın işletmesine yakın oturuluyorsa oranın değerlendirilmesinin daha faydalı olacağı da okuyucularla paylaşılmıştır. Pişirilen ürünün fazla kızarmaması için yağlı kâğıt kullanılması önerisinde de bulunulmuştur. Aynı başlıkta değinilen son konu maya ve kullanımıdır. Çoğu hamur işi ürünün kabarmasında kullanılması ve taze olması gerektiği ifade edilmiştir. O dönem için yazar fırınlarda mayanın satıldığını aktarmıştır.

4.1.1.8. Tatlılar

Tatlıların yapımına dair detaylar reçetelerin içinde bulunsa da diğer başlıklarda gördüğümüz gibi detaylı bir ürün tanıtımı maddesi görülmemektedir. İki tatlı sınıflandırmasından biri olan başlıkların ilkinde “Yağsız Hafif Tatlılar” ibaresi dikkat çekmektedir. Bu grupta yer alan bazı reçeteler şöyledir;

- Keşkül-ü Fukara
- Pandispanya
- Vişneli Ekmek Kadayıfı
- Pisküvit –Bisküvi–
- Karama
- Bademli Karama
- Lokum Şekeri
- Bademli Lokum
- Bademli Sucuk Lokumu
- Şam Fıstıklı Lokum
- Kaymaklı Lokum
- Pasta
- Pastanın Diğer Nev’i
- Baklava
- Tavuk Göğsü

Tatlıların anlatıldığı diğer ana başlıkta ve Fransızca karşılıklar olsa da “Yağsız Hafif Tatlılar” kısmında Fransızca karşılıkları görülmemektedir. Buradan hepsinin alaturka mutfak kültürü reçeteleri olduğu çıkarımı yapmak güçtür. Pandispanya gibi örnekler de görülmektedir. Kavramsal çerçevede 2.2.4. numaralı başlıkta ifade edildiği gibi 19. Yüzyıl işletmelerinde görülen şekerlemelerin bu kısımda ağırlıkta olduğu görülmektedir. Dönemin açılan birçok işletmesinde de bu şekerleme durumu görülmektedir. Günümüzde de hâlâ bilinen baklavanın o dönemki yapılışı ya da kullanılan ürünleri görebilmek adına yazarın tarifine göz atmak gerekir;

(Baklava)

“Matlûp miktarda has unu gayet sık elekte hamur tahtasının üzerine eleyip toplamalı ve ortasını açmalı beş veya daha ziyade yumurta kırıp ve içinde bir miktar tuz eritilmiş ılık suyu

koyup yoğura yoğura hamur yapmalı ve ortasından kesildiği halde eğer göz göz olmasa iki hamuru birleştirip bu dereceyi buluncaya kadar tekrar yoğurmalı muahharen hamuru uzatıp yumurtalar miktarında parçalar kesip ve yuvarlayıp bir kaba dizmeli.

Hamur tahtasına bir miktar ince nişasta ve üstüne bir hamur koyup oklava ile tepsinin büyüklüğü miktarı açıp ve tepsiyi yağlayıp yaymalı üç – beş yufkada bir ufak şımşır dalını yanmış sadeyağa sokup yufkaların üzerine serpmeli sonra yufka üzerine fındık veyahut dövülmüş badem içini serpip bu minval ile tepsiyi doldurmalı ve kestikten sonra yanmış tereyağı ile sıcak sıcak haşlamalı ve fırına vermeli.

Fırında nar gibi kızardıktan sonra çıkarıp, iyice kaynamış ve kıvama gelmiş şekeri üzerine dökmeli ve baklava şeklinde kesmeli.”

Yapımına dair baklavanın bilinen reçetesinden farklı olarak badem veya fındık kullanılmasıyla dikkat çekmektedir. Yumurta, un, nişasta, oklava, sadeyağ ve terayağı kullanılan gıda ve ekipmanlar şeklinde sıralanabilir.

“Otuz Dokuzuncu Fasıl” ana başlığında “Yemek Arası Tatlıları / Entremets Sucré” başlığıyla da bazı tatlılardan bahsedilmiştir. Bu başlıklar da aşağıda verilmiştir;

- *Caramel* / Karamela Şeker Ağdası
- *Lait D’amandes* – Badem Sübyesi
- *Marmelade de Pommes* – Elma Mürebbası
- *Charlotte de Pommes* – Elma Mürebbası Ekmegi
- *Charlotte de Pommes Meringuées* – Ekmekli Elma Mürebbası Fırını
- *Pommes au Riz* – Pirinçli Elma Tatlısı
- *Pommes au Beurre* – Tereyağlı Elma
- *Crous aux Péches* – Ekmekli Şeftali Tatlısı
- *Crème Frite* – Kızarılmış Krema
- *Crêpes* – Lalanga
- *Gatau de Semoulo* – İrmik Tatlısı
- *Soufflé a Lafécule* – Nişastalı Menfûh Tatlısı
- *Soufflé au Chocolat* – Çikolatalı Menfûh
- *Crème Fouettée* – Çalkanmış Kaymak
- *Crèmes* – Kremalar
- *Crèmes a la Vanille* – Vanilyalı Krema

- *Crème au Café* – Kahveli Krema
- *Crème au Chocolat* – Çikolatalı Krema
- *Glaces* – Dondurmalar
- *Frangipane* – Franjipan Kreması
- *Choux a la Crème* – Kaymaklı Krema
- *Massepains* – Badem Kurabiyesi
- *Bonbons* – Şekerleme
- *Pralines d'amande* – Badem Şekeri

Yemek arası tatlılarda çeşitliliğin daha fazla olduğu görülmektedir. Alafranga mutfağın önemli ürünlerinden kremanın bu listeye dâhil oluşuna rastlanmaktadır. Karamelin karşılığı yazar tarafından “şeker ağdası” olarak verilmiştir. “Soufflé a Lafécule – Nişastalı Menfûh Tatlısı” başlığında kitapta da “menfûh” için “*İçi boş ve kabarmış demektir.*” denilerek izâh edilmiştir. Bu açıklamayla da ürünün yapısına dair fikir edinilebilir. Marmelatlardan şekerlemelere, dondurmalarından kremalara geniş bir seçkide tatlılarla karşılaşmaktayız. Menü olarak düşünülürse “yemek arası tatlılar” isimli aşamanın “Entremets Sucre” orijinal ismiyle Fransızcadan çevrilmesi ve yemek kitaplarıyla mutfak kültürüne kazandırılması önemlidir.

4.1.1.9. İçecekler

Kitapta anlatılan içeceklerin bazıları şerbet ve benzeri içeceklerdir. Hem alaturka hem alafranga başlıklarda alkollü içecekler de dikkat çekmektedir. Devamında çay ve kahve de anlatılan içeceklerdendir. Dikkat çeken alkollü içkilerden biri de likörlerdir;

(*Liqueurs* – Likörler)

“Hânelerde likörleri bizzat imâl etmekte hakiki kazanç ve istifâde vardır. Şüphesiz fabrikalarda imal edilen likörler gibi takdir edilmiş içkiler olmayacak ise de hanelerde imal olunanlar da aynı hizmeti görürler, nefîs meşrubat olurlar.

Likörleri berrak kılmak usulü: imâl olunan likörler berrak olmadığı takdirde bunlar kâğıt süzgeçten geçirilecek ve keçeden mamul bir nev’ huni istimâl olunabilir ise de biz bunu kaârihimize tavsiye etmeyiz. Çünkü bundan süzülen içkilerde alelekser pek de hoşagitmeyen bir nev’ yün kokusu hâsıl oluyor.”

Liköre dair verilen en önemli bilgi döneminde tasarruf sağlanması için evde üretilmesidir. Kalitesinin fabrika üretimleri kadar başarılı olmasa da amacına uygun olacağı

okuyuculara aktarılmıştır. Berraklaştırmak için kâğıt süzgeç kullanılması gerektiği ifade edilirken, keçeden süzülürse kokudan dolayı kullanımı tavsiye edilmemiştir. Liköre dair bilgilendirme bu başlıkta yapılırken likörün yapımı ve malzemelere dair bilgilendirme de farklı likörlerin başlıklarında ifade edilmiştir. Bunlardan biri de “portakal çiçeği likörü” olarak karşımıza çıkmaktadır;

Liqueur de Fleurs d’oranger – Portakal Çiçeği Likörü

“İki yüz elli gram portakal çiçeği yaprağı alıp bir şişeye koy ve üzerine iki litre rakı doldur. Altı hafta böylece bırak. Bu müddetin hitamında süz. Bir litreye yedi yüz elli gram hesabıyla şekeri az miktar su ile beraber ateşe koyup dört beş taşım kaynadıktan sonra köpüğünü al ve rakıya karıştır ve soğutup şişelere doldur.”

Her ne kadar likör yapımı olsa da portakal çiçeğine eklenen alkolün rakı olduğu ifade edilmiştir. Bekleme süresi 1,5 ay (altı hafta) ile sınırlandırılmıştır. Bu sürenin bitiminde süzülüp içine verilen oranlarla şeker eklenip kaynatılarak köpüğü doğrudan yine rakıyla karıştırılır ve şişelere alınır. Baştan sonra rakı kullanımı yapımında önemlidir. Sıcak ve alkolsüz içeceklerden de günümüzde de yaygın tüketilen çay anlatılmıştır;

(Thé – Çay)

“En iyi çay siyah çaydır. Yeşil çayın kokusu daha ziyade ise de asaba dokanır. Yarı siyah ve yarı yeşil çay konulabilir. Fakat biz yalnız siyah çay kullanılmasını tavsiye ederiz.

Çay yapmak için İngiliz madeninden bir çaydan mercûhtur. Çaydâna biraz kaynar su çalkayarak dök ve çaydan kâfi derecede ısınmış olunca üç fincan su için bir kahve kaşığı çay koy. Su tıklar tıklar kaynamadıkça çayın üzerine dökme ve daimâ ateşte bulunan sudan çayın üstüne birkaç defa da lüzûmu kadar doldur.

Çay bazen süt ve kaymak bazen de limon ve kâh rom ilavesiyle içilir. Çay ile beraber kuru pastalar, çörekler, küçük börekler, ızgarada güzelce kızartılmış francala dilimleri çıkarılır.”

Yazar tarafından siyah çay tavsiye edilirken yeşil çayın asabiyet yaptığı yazar tarafından iddia edilmiştir. Yarı yeşil – yarı siyah çay demlemesi yapılabileceği tavsiye edilse de son tavsiyesi siyah çay olmuştur. Çayın demleme suyunun “tıkır tıkır kaynayacak” seviyede olması beklenir. Kullanılan çayın İngiliz çayı olarak tanımlanan çaydan olmasının daha tercih sebebi olduğu düşünülmektedir. Kitaptaki içeceklerden bazı önemli olanlar aşağıdadır;

- *Compots* – Kompostolar
- *Compote de Pommes* – Elma Kompostosu
- *Compote de Poires* – Armut Kompostosu
- *Liqueurs* – Likörler
- *Cassis* – Siyah Frenk Üzümlü – Kasis
- *Curaçao* – Kurasav (Turunç ve Mandalina Kabuğu Likörü)
- *Génévieve* (Cineve – Ardiç Tohumu)
- *Liqueur de Fleurs D’oranger* – Portakal Çiçeği Likörü
- *Anisette* – Anizet (Anason Likörü)
- *Liqueur de Vanille* – Vanilya Likörü
- *Brou de Noix* – Ceviz Kabuğu Likörü
- Rakıda Kiraz Konservesi
- Rakıda Erik Konservesi

Devamında “Çay; Kahve; Çikolata ve Şuruplar başlığı bulunmaktadır;

- *Thé* – Çay
- *Punch Pour Soirée* – Suare için Bunc
- *Vin Chaud* – Sıcak Şarap
- *Limonade et Orangade* – Limon ve Portakal Şerbetleri
- *Café* – Kahve
- *Chocolate* – Çikolata

4.1.2. Pişirme teknikleri, ekipmanlar ve ölçü birimleri

Kitapta geçen malzemeler dışında kullanılan ekipman ve pişirme teknikleri malzemelerin hangi yöntemlerle işlendiğini bilmek açısından önemlidir. Yazarın kitapta ürünlerin tanıtımı dışında; ürünlerin muhafaza edilmesi, pişirmeye ya da fermentasyona hazırlama gibi süreçleri anlatması önemlidir. Hangi ekipman ile hangi ürünün işlendiğini ya da günümüzde kullanılmayan ürünlerin ikamelerinin tespit edilmesi gerektir. Bu başlıkta bu hususlar incelenecektir.

Pişirme işinin gerçekleşmesi için ısı aktarımı gerçekleşmelidir. Isı aktarımı olayı birden fazla nesne arasında olabilir. Aktarımın sağlanması üç ayrı yöntem ile incelenebilir. Bu başlıklar şu şekildedir;

- İletim,

- Taşınım,
- Işınım yollarıdır.

Yukardaki yöntemler karma olarak da uygulanabilmektedir. Sadece gastronomi yönüyle değil; termodinamik, malzeme bilimi ve akışkanlar mekaniği gibi temel bilimsel kuramların da konusu olmuştur. Geçmişe pişirme teknikleri birikimine nazaran artık çok daha bilimsel uygulamalara rastlanmaktadır (Zencir, 2016).

Pişirme tekniklerinin sınıflandırılmasında dikkate alınması gerekenler sadece yenilecek ürünün lezzeti, kokusu, besin değeri konuları değil aynı zamanda vakitten ve enerjiden tasarruf edebilme bu parametreleri doğru değerlendirme olarak da incelenebilir. Yemek pişirme ve aşçılık insanların pişirmeyi keşfetmesinden beri belli temellere dayansa da zamanla evrimleşmiştir. Bu süreçte farklı teknikler geliştirilse ve keşfedilse de temel olan iki teknik her zaman kuru ve sulu pişirme olarak karşımıza çıkmaktadır. Pişirme tekniklerinden yalnız biri tercih edilebildiği gibi temel olan iki pişirme ya da geliştirilen yeni teknikleri bir arada kullanılabilmektedir. Pişirme tekniğinin seçimi de üretilen ürünün niteliği, istenilen lezzet, kullanılabilecek zaman gibi faktörlere bağlı olarak değişmektedir (Zencir, 2016).

Yemek pişirmede bahsedilen en eski yöntemlerin devam etmesi yanında birçok gelişim de sağlanmıştır. Bu gelişmeleri sağlayan faktörlere etki eden ana unsurlardan biri de elbette ekipmanların gelişmesidir. Pişirme teknikleri ve ekipmanlar bu bağlamda birbirinden farklı düşünülemezler. Bu değişim ve dönüşüm teknolojinin de ilerlemesiyle yaşanmıştır. Mutfak kültürüne, pişirme tekniklerine ve yenilikçi tekniklere eşlik eden, tek yönlü değil çift taraflı olarak birbirini dönüştüren de ekipmanlardır. Elektriğin kullanılmaya başlanması, elektrikli ekipmanların endüstriyel ve hanelerde kullanımının artması üretim süreçlerini değiştirmiştir. Bu değişim üretimleri ve muhafazayı daha kolay hale getirmiştir. Ekipmanın gelişiminin mutfağa katkısına bakıldığında üretim, raf ömrü, bekleme süreleri gibi faktörlerde zaman kazanımını en üst seviyeye çıkarmasıdır. Zamana dair yaşanan kısıt hem sektörel anlamda hem de hanelerde minimuma inmiştir (Zencir, 2016).

Yöntem	Pişirme Teknikleri (İngilizce/Fransızca)
Suda Pişirme Yöntemleri	• Ön Haşlama (Blanching / Blanchir) • Hafif Ateşte Haşlama (Poaching / Poache) • Haşlama (Boiling-Simmiring/Boullie-Cuit a l'anglaise) • Kısık Ateşte Az Suda Pişirme (Brasing/Etuve)

	• Kendi Suyu ile Pişirme (Stewing/Etuve) • Buharda Pişirme (Steaming)
Kuru Isıda Pişirme Yöntemleri	• Izgarada Pişirme (Grilling – Broiling/Griller) • Fırında Kızartma (Roasting/Braise-Roti) • Fırında Pişirme (Baking / Cuit au Four) • Sote (Sauteing/Saute-Poelee) • Yağda Kızartma (Frying/Frit)
Diğer Yöntemler	• Mikrodalga Yöntemi • Kızılötesi Işınla Pişirme (Infrared) • Vakumlayarak Pişirme (Vacuum Cooking/Sous-Vide)

Tablo 4. 1. Pişirme Teknikleri (Zencir, 2016).

Modern anlamda pişirme tekniklerinin tasnifi yukarda aktarılmıştır. Kitapta yer alan pişirme teknikleri, ekipmanlar ve ölçü birimleri; 4.1.2.1., 4.1.2.2. ve 4.1.2.3. numaralı başlıklarda aktarılacaktır.

4.1.2.1. Pişirme teknikleri

İncelenen kitabın içeriğindeki yemek yapım süreci anlatılırken pişirme tekniklerine de yer verilmiştir. Elbette pişirme tekniklerine dair ana başlıkta ifade edildiği kadar detaylı pişirme tekniği isimlerine yer verilmemiştir. Daha genel geçer ifadelerle yer verildiği görülmektedir. Menü önerisinde seçilen reçetelerde ifade edilen bu tekniklerin modern sınıflandırmadaki karşılıklarına da yer verilmiştir. Bu teknikler şu şekilde ifade edilmiştir;

- Haşlama,
- Kaynatma,
- Kavurma,
- Kızartma,
- Izgara,
- Alevde Ütüleme,
- Fırlama,
- Hamammari (Benmari)
- Çılbır (Poşe) şeklindedir (Tosun, 1927).

Açık ateşin kullanıldığı ızgara farklı isimlerle de aktarılmıştır (kıvılcımlı kül, kıvılcımlı kor, meşe korunda pişir). Fırlama anlatılırken zaman zaman “mutedil” fırın denilerek ortalama derecelerde fırın yahut serin fırın denilerek fırına ürün alındıktan sonra sıcaklığının arttırılması gerektiği aktarılmıştır. Kızartma, zaman zaman etlerin tavada yağda

pişirilmesi olarak da derin yağda böreklerin kızartılması olarak da anlatılmıştır. Tavadaki kızartma “tava kızartması” olarak da yer bulmuştur. Günümüzde kısık ateş denilerek ifade edilen sıcaklık “hafif ateş” denilerek ifade edilmiştir. Yüksek ateşe ise “harlı ateş” denilmiştir. Yahni reçetelerinde daha fazla görülmek üzere bazı salçalarda da iki tekniğin bir arada kullanıldığı söylenebilir. Yahnilerde önceden kızartılan ürünün et suyu eklenerek uzun süre kısık ateşte bırakılarak yapılır.

Benmari tekniğinin hamammari ifadesiyle aktarıldığı görülmektedir. “*Sonra pişirdiğin bulamacı içine doldurarak bâlâda (yukarda) tarif olunduğu vechle hamammari usulünde kaynar suya koyarak üç çâr-ı yek saat veyahut fırına salarak yarım saat pişir.*” Kaynar su ile bu düzenek yapılmaktadır ve alternatifi olarak fırın önerilmiştir. Çılbır ise sadece bir ürün olarak değil teknik olarak da nitelendirilmiştir. Çılbır üzerine görüşünü yazar 541 (K 538) numaralı reçetede aktarmıştır;

“*Alaturka yemekler arasında çılbır yumurta mühim bir mevki tutar ve suret-i imâline nazaran mükemmel ve alî bir yemektir. Biz Türkler; yumurtaları bâlâda (yukarda) tarif olunduğu vechle kaynar suya kırıp çıkardıktan sonra bir tabağın içine dizeriz. Üzerine de sarımsaklı yoğurt döküp daha üstüne tavada rengi kararmaya başlayıncaya kadar kızdırılmış tereyağı koyar ve kemâl-i afiyetle tenâvül ederiz.*”

Kitaptaki Türk ifadesinin geçtiği tek başlık da bu başlıktır. Teknik olarak ifade edilmesini de başlıktaki Fransızca – Türkçe karşılıklardan da anlamaktayız (*Œufs Pochés* – Çılbır Yumurta). Modern tekniklerden olan poşe (*pochés*) karşılığına çılbır ifadesi verilmiştir. Alaturka yemekler arasındaki öneminin ne kadar fazla olduğu “biz Türkler” ifadesiyle de desteklenmiştir. Kaynar suda pişirildiği, sarımsaklı yoğurt üzerine eklenmesi ve koyu renkli eritilmiş tereyağı ile servis edildiği de okuyuculara aktarılmıştır.

4.1.2.2. Ekipmanlar

Yemekler üretilirken malzeme ve teknik kadar kullanılan ekipmanlar da önemlidir. İncelenen kitap içerdiği reçeteleri aktarılırken ekipmanlardan da bahsedilmiştir. İfade edilen bazı ekipmanlar günümüzde kullanılmazken bazıları hâlâ aynı isimle bilinmektedir. İfade edilen ekipmanlar listesi aşağıdadır;

Ekipmanlar	Günümüzde Kullanılmayanlar
Kepçe	
Kuşhane	x
Kevgir	

Testere	x
Kavanoz	
Kupa	
Çatal	
Oklava	
Merdane	
Hamur Tahtası	
Hamur Bıçağı	
Lenger	x
Fırın Tepsisi	
Sahan	x
Şiş	
Yumurta Teli	
Hılal	x
Yumurta Tavası	
Havan	
Tava	
Oklava	
Kadayıf Tepsisi	
Elek	
Merdane	
Mantar	
Kalaylı Bakır Tencere	x
Süzgeç	
Bakır Delikli Kepçe	x
Keten Bez	x
Şarap Kadehi	
Şimşir Dalı	
Kahvedan	
Çaydan	
Cezve	

Tablo 4. 2. İncelenen Kitaptaki Ekipmanlar (Tosun, 1927).

Samancı'nın 19. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağı ekipmanlarına dair yaptığı araştırmada (2008), listelenen bazı mutfak ekipmanları kitabın içeriğinde görülen bazı ekipmanlar ile ortaklaşmaktadır. Aynı olduğu görülen bazı ekipmanlar şu şekildedir;

- Tencere,
- Cezve,
- Kadayıf Tepsisi,
- Kuşhane,
- Lenger,

- Sahan,
- Yumurta Tavası,
- Kevgir,
- Kepçe,
- Merdane,
- Oklava,
- Hamur Destgahı (Hamur Tahtası),
- Kavanoz şeklindedir.

Bu listede hem saray mutfağında hem halk mutfağında bilinen ortak ekipmanlar görülmektedir. Bu ekipmanlardan kuşhane, sahan ve tencere kitapta en çok geçen ekipmanlardandır. Önerilen menüdeki reçetelerde geçen ekipmanlar günümüzde kullanılmıyor ise uygun olan karşılığı verilerek o ekipman kullanılmıştır. Bu doğrultuda yapılacak çalışmalarda da aynı yöntem kullanılabilir.

4.1.2.3. Ölçü birimleri

Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı incelendiğinde en dikkat çekici konulardan biri de ölçü birimleridir. Hem klasik Osmanlı ölçü birimlerinin hem de modern standart ölçü birimlerinin kullanılması sebebiyle tek tip, standart bir reçete oluşturmanın güçleştiği düşünülmektedir. Yöntem kısmında da ifade edildiği üzere bu ölçü birimlerinin standart hale gelmesi için geçmişte yapılan standartlaşmalar kullanılmış ya da standart bir ölçüyü karşılamayan ifadeler standartlaştırılmıştır.

ÖLÇÜ BİRİMLERİ	KLASİK	MODERN
DİRHEM	X	
KIYYE	X	
OKKA	X	
SANTİMETRE	-	X
KİLO	-	X
LİBRE	-	X
GRAM	-	X
LİTRE	-	X

Tablo 4. 3. Kitapta geçen ölçü birimleri (Tosun, 1927).

Kitapta geçen ölçü birimleri klasik ve modern olarak yukarıdaki tabloda gösterilmiştir. Doğru kategoride olan kısım “X” harfiyle gösterilmiştir. Bu ölçü birimlerinin yanı sıra benzeşmeler ya da ekipmanlar üzerinden de ölçüler ifade edilmiştir. Bu tip ifade edilen birimler şu şekildedir;

- Ceviz kadar tereyağı
- Yumurta kadar tereyağı
- Yumurta kadar şeker
- Ceviz kadar şeker
- (1) Kepçe et suyu
- Yemek kaşığı şeker
- (1) Kupa rakı
- Vasat cesamette (Ortalama büyüklükte) soğan
- Ürün adetleri ve büyüklükleri (10 Adet orta boy soğan).

Bu ifadelerle ölçüler ifade edilmiştir. Net ölçü bildirmeyen ekipmanlar ya benzeşmelerin kullanıldığı ifadeler ölçümleri yapılarak standart hale getirilmiştir. Günümüze uyarlamanın bir parçası olarak yapılması gereken modernizasyonlardan biri de ölçü konusudur.

Osmanlı’da ölçülerin standartlaşması adına Legendre’nin matematik ve ölçü üzerine yazdığı eser İbrahim Edhem Paşa tarafından Türkçeye çevrilmiştir. Kitap 1836 tarihli ve “*Usul’il Hendese*” adını taşımaktadır. Ölçülerin karşılıkları da düzenlenmiştir (Bacanlı, 2021). Kitapta bu eşleşmeler farklı karşılıklarla yer almaktadır. Bazı ölçü birimlerinin farklı ülkelere göre değişkenlik gösterdiği bilinmektedir. Örneğin; libre hem Paris libresi hem Londra libresi olarak ifade edilir. (Günergün, 1998). Kitap, içeriği itibarıyla Fransız mutfak kültürünü temel alması sebebiyle Paris libresi kullanılacaktır. Standart haline getirilen karşılaşmalar şu şekildedir;

- Dirhem: 3,2 gramlık Osmanlı ölçü birimidir.
- Kıyye: 400 dirhemlik ölçü birimidir. (1280 gram)
- Paris Libresi: “Livre Poids de Marc” olarak da ifade edilir. Yaklaşık değeri 489,5 gramdır.
- Okka: Yaklaşık 1280 gramlık ölçü birimidir (Günergün, 1998).

Menü önerisinde kullanılan reçetelerin standartlaşması düzenlenen bilgiler ışığında yapılmıştır. Bu sayede farklılaşan kavramların tekilleşmesi, ürünleri uygulayacak herkes için uygulanabilirliği kolaylaştırır.

4.2. Kitabın Günümüze Uyarlanması

Kitabın günümüze uyarlanması sadece transliterasyon yönteminin uygulanmasıyla değil, günümüze uyarlanan kitaptan Menü önerisi yapılmıştır. Kitabın kendi anlatımıyla davet menülerine dair bilgilendirme yapılması bu konuda önemli referanslardan biri olmuştur. Yöntem kısmında da ifade edilen reçete standardizasyonu önemli bir günümüze uyarlama aşamasıdır. Yöntem üzerinden ifade edilen standardizasyon ve günümüze uyarlama menüler üzerinden gösterilmiştir. Osmanlıcadan transliterasyon yapılma sebebi de anlaşılabilirliği en üst seviyeye çıkarmaktadır. Transkripsiyon tekniğinde fonetik alfabenin kullanılması tam anlamıyla günümüze uyarlamayı güçleştirmektedir. Yöntem bölümünde de ifade edilen transkripsiyon yönteminde çeviri yapılan dilin alfabesi değil fonetik alfabenin kullanılması yapılan çalışmada içeriğe odaklanmayı zorlaştırır. Transliterasyonda ise uygulanan teknik, kullanılan alfabenin sadece çeviri yapılan dilin alfabesi olmasıdır.

Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı günümüz Türkçesi ile yayıma hazırlanmamış bir kitap olması sebebiyle hem teze konu olmuş hem de transliterasyon ihtiyacı ortaya çıkmıştır. Gastronomi üzerine yayımlanmış her türlü belge, yayım ve kitabın gastronomik birikim açısından unutulmaması için de ulaşılabilir olmalıdır. Osmanlıca evrakların birikimimize dâhil olmaması bu açıdan bir kayıp olarak görülebilir. Kitap sadece Osmanlıca olarak okunamayışıyla değil, içerdiği reçetelerin unutulması, tekniğinin değişmesi vb. dönüşümlerle de adaptasyon ve uyarlama yapılması gerekmektedir. Tezin amacı tüm kitabın bu anlamda uyarlamasının alacağı süre sebebiyle uyarlamanın yönteminin aktarılması ve önerilen/tasarlanan Menü ile katkı sağlamayı amaçlamaktadır.

Günümüze uyarlama aşamalarında okunan metinlerde eğer günümüz imlâsının tersine bir kullanım varsa bu kullanım da değiştirilmiştir. Eski dil kullanımına bağlı olarak özellikle ünsüz benzeşmesi, sesli harf kullanımı gibi farklılıklar arz eden kelimeler günümüze uygun şekilde yazılmıştır. Örneğin; “temizleyüp” diyerek ifade edilen teknik ve aşama günümüze uyarlama ile “temizleyip” denilerek yapılmıştır. Aynı kelime üzerinden örnek verilmesi gerekirse “temizledikten” şeklinde yazılan ve okunan kelime kitaba “temizledikten” şeklinde aktarılmıştır. Farklı bir kelime üzerinden örnek verilmesi gerekirse; “nisbette” kelimesi güncel kullanımında olduğu gibi “nispette” şeklinde aktarılmıştır.

Kitap incelenmeye başladığında ilk göze çarpan eksikleri tespit edilmiştir. Yöntem kısmında da ifade edilen eksik sayfalar tespit edilmiştir. Bu eksik sayfalardaki reçetelerin kitabın sonundaki “Fihrist/Mündericat” başlıklı kısımda eksiksiz yer aldığı görülmüştür (Ek – 1). Orijinal kitap 339 nüsha olup araştırmacının arşivinde yer almaktadır.

Kitap günümüze uyarlandığında adıyla alakalı kullanılan tabirleri şu şekilde geçmektedir;

- 1. Maddede “*ev hanımının birer tane edinmesi ve elzemdir.*” Ve “*Muhterem karılarca yanlışığa mahal kalmamak için dikkat buyurulması tavsiye olunur.*”
- 624. Maddede “*Bir ev hanımının hamur işlerini bilmesi, hiç olmazsa bir hizmetçi kadınının bunları yapabilmesi için tarif eylemesi pek münaşıptır.*” Ve yine aynı maddede “*Sofraya konulan bir börek veya tatlının küçük hanım tarafından imal ve ihzar edilmiş olduğu söylenince misafirler üzerinde hâsıl olacak hüsn-ü tesiri herkes taktir eder.*”
- Çünkü bu, madmazelin ev kadını olduğunu gösterir
- 695. Maddede “*Her ev hanımı reçel yapmayı bilmelidir.*”
- 720. Maddede “*Arzu olunan meyvenin şurubunu bâladaki numunelere tatbiken imalde bir ev hanımı hiçbir müşkülât görmez.*”

4.3. Kitabın Orijinal Tasnifi

Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı’nda sınıflandırmanın “*fasıl*” adı verilen bölümlerle yapılmıştır. Bu fasılların altında zaman zaman “*alafranga usulde*” denilen alt başlıklar verildiği görülmüştür. Fasıl (Ar. faşl. 1. *Ayrırma, ayrılma*. 2. *Bölüm, kısım; devre*) şeklinde iki ayrı anlama gelmektedir (Kubbealtı Lugatı). İki anlamın da birbirine yakın olduğu görülmektedir. Kitaptaki anlamının “*bölüm, kısım; devre*” olarak kullanıldığı görülmektedir. Kapaktan hemen sonra fasıl başlığı atılmadan 1 ve 2. Maddeler önsöz amacıyla kullanılmıştır. Sırasıyla başlık isimleri “*Aşçılık Hakkında Birkaç Söz*” ve “*Alafranga Sofra Tertibi*” olarak verilmiştir. Bu iki başlıktan sonra fasıl başlıkları başlamaktadır. Çorbalar başlığı 3 numaralı reçete ile başlamaktadır.

Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı Sınıflandırması

FASIL ADI	Reçete Alt Başlığı	Reçete Sayısı
BİRİNCİ FASIL	Çorbalar	31
İKİNCİ FASIL	Et Suları	7
ÜÇÜNCÜ FASIL	Pelteler	7

DÖRDÜNCÜ FASIL	Salçalar	9
BEŞİNCİ FASIL	Söğüşler - Haşlamalar	6
ALTINCI FASIL	Külbastılar	18
YEDİNCİ FASIL	Kebaplar	17
SEKİZİNCİ FASIL	Yumurtalar	23
DOKUZUNCU FASIL	Yahniler	10
ONUNCU FASIL	Tavalar	24
ON DÖRDÜNCÜ FASIL	Dolmalar	7
ON BEŞİNCİ FASIL	Sebzeler	26
ON ALTINCI FASIL	Alafranga Usulde Tavuk Yemekleri	5
ON YEDİNCİ FASIL	Mehliyeler	4
ON SEKİZİNCİ FASIL	Dolmalar ve Musakkalar	11
ON DOKUZUNCU FASIL	Sahan Musakkaları	5
YİRMİNCİ FASIL	Etli Dolmalar	7
YİRMİ BİRİNCİ FASIL	Alafranga Usulde Bazı Sebzeler	9
YİRMİ İKİNCİ FASIL	Garnitürler	10
YİRMİ ÜÇÜNCÜ FASIL	Pilakiler	9
YİRMİ DÖRDÜNCÜ FASIL	Piyazlar	5
YİRMİ BEŞİNCİ FASIL	Kapamalar ve Muhtelif Yemekler	13
YİRMİ ALTINCI FASIL	Yağsız Hafif Tatlılar	13
YİRMİ YEDİNCİ FASIL	İçler	13
YİRMİ SEKİZİNCİ FASIL	Pateler	3
YİRMİ DOKUZUNCU FASIL	Börekler	16
OTUZUNCU FASIL	Alafranga Usulde Sığır Eti Yemekleri	13
OTUZ BİRİNCİ FASIL	Alafranga Usulde Koyun Eti Yemekleri	5
OTUZ İKİNCİ FASIL	Alafranga Usulde Dana Yemekleri	10
OTUZ ÜÇÜNCÜ FASIL	-	17
OTUZ DOKUZUNCU FASIL	Alafranga Usulde / Av Hayvanatı ve Kümes Tavşanı / <i>Gibier et Lapin Domestique</i>	23
OTUZ BEŞİNCİ FASIL	Alafranga Usulde	55
OTUZ ALTINCI FASIL	<i>Légumes</i> - Sebzeler	101

OTUZ YEDİNCİ FASIL	(Alafranga Usulde) (<i>Macaroni – Makaron</i>) (<i>Æufs – Yumurta</i>)	32
OTUZ SEKİZİNCİ FASIL	Alafranga Usulde Salçalar	40
OTUZ DOKUZUNCU FASIL	Yemek Arası Tatlılar / <i>Enterments Sucrés</i>	21
KIRKINCI FASIL	Alafranga Usulde	58
KIRK BİRİNCİ FASIL	Alafranga Usulde Meuve Konserveleri	8
KIRK İKİNCİ FASIL	Alafranga Usulde (<i>Gelees de Fruit –</i> Meyve Pelteleri)	12
KIRK ÜÇÜNCÜ FASIL	Alafranga Usulde Mürebballar	13
	Şuruplar / <i>Sirops</i>	16
	Rakı Meyve Konservesi	3
	Çay; Kahve; Çikolata ve Şuruplar	30
	Tathirat	11
Toplam	-	776

Tablo 4. 4. Kitabın Fasılları (Bölümleri) (Tosun, 1927).

Tablo 4.4’te kitabın içindekiler ve fasıllar gösterilmektedir. Oluşturulan bölümlerin alt başlıkları ve reçete sayısı da eklenmiştir. Bölümler fasıl isimleriyle ayrılrsa da alt başlıklarında ilgili ürünlere dair ikincil bilgilendirmeler yapılmıştır. En çok reçetenin 101 başlıkla Otuz Altıncı Fasılda (*Légumes – Sebzeler*) yer aldığı görülmektedir. Yirmi Sekizinci Fasil, *Pateler* alt başlığında 3 reçete ile en az reçeteye sahip başlıktır. Tablo, kitabın kendi sınıflandırılmasına uygun şekilde sıralama veya kelime değişikliği yapılmadan aktarılmıştır.

Kitapta 43 fasıl görülmektedir fakat yer yer görülen yazım ya da isimlendirme hataları başlıklarda da görülmektedir. Tam sayıya bakıldığında 40 fasıl olduğu ortaya çıkmaktadır. Hatanın sebebi *Onuncu Fasıldan* sonra *On Birinci Fasil* gelmesi gerekirken yapılan hata ile *On Dördüncü Fasil* yazılmıştır. Sonrasında da On Dördüncü Fasil üzerinden yazıma devam edilmiştir. Yapılan bir diğer isimlendirme hatası ise *Otuz Dördüncü Fasil* yazılması gerekirken *Otuz Dokuzuncu Fasil* yazılmıştır. Öncesi ve sonrası yazımlarda hata bulunmamaktadır. Birden fazla alt başlığı olan tek başlık son başlık olan *Kırk Üçüncü Fasıldır*. Bu fasıl altında toplam 5 tane alt başlık yer almaktadır. Fasil başlıkları altında reçete ya da ürün tanıtımı dışında ikincil konulara dair bilgilendirme bulunmamaktadır. Tek istisnası son fasılda yer alan “Tathirat” başlığıdır. Tathirat, (Ar. tahāret – tahr “temiz olmak, temizlenmek”ten taḥīr. “Temizleme, paklama”) (Kubbealtı Lügati), temizlik anlamında kullanılmaktadır. Bu alt başlıkta 11 tane madde bulunmaktadır.

Yapılan hatalardan biri de fasılların alt başlıklarının numaralandırılarak reçete maddesi gibi yazılmasıdır. Örneğin “Otuz Üçüncü Fasil” başlığının alt başlığı “*Alafranga Usulde Tivrat*” iken 338 numara verilerek konu başlığı formu bozulmuştur. Benzeri durum iki yerde daha yapılmıştır. Alt başlığı “Alafranga Usulde” olan “Otuz Beşinci Fasil” ve “Kırkinci Fasil” başlıklarında sırasıyla “*Poissons et Coquillages – Balıklar ve Kabuklu Deniz Hayvanları*” ve “*Patisserie – Hamur İşleri*” maddelerine numara verilerek reçete gibi aktarılmıştır.

Ekler bölümündeki Tablo 8’de görülen 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 numaralı reçeteler her ne kadar yazılmış olsa da bu başlıklar kitabın orijinal fihrist kısmından alınmıştır. Kitabın içeriğinde bulunmamaktadır. Sebebi incelemeye konu olan kitabın ilgili sayfalarının olmamasıdır. 3.4. Kapsam ve Sınırlılıklar başlığında bu durum detaylı olarak aktarılmıştır.

Pelteler başlığında da 7 reçete bulunmaktadır. Alafranga reçete bulunmamaktadır. Patelere dair detaylı bilgi 41 numaralı başlıkta verilmiştir. Anlatımın sonundaki ifade faydalarına işaret etmektedir;

“Bu hülâsa icâp eden itâmeye kullanıldığı gibi sabahları yataktan kalkınca ve akşam yatılacağı vakit ılık olarak derhal birer – ikişer çay fincanı içilir ise vücûdta olan menâfi’ ve vereceği kuvvet tariftten müstağnidir.”

Sabahları içildiğinde kuvvet veren ve faydalı bir ürün olduğunun altı çizilmiştir. Üçüncü fasılın devamında *Salçalar* alt başlığıyla Dördüncü Fasil bulunmaktadır.

Alafranga reçetesi bulunmayan bu fasılın reçetelerinde farklı yapılaş türlerinden ötürü tekrar eden 2 reçete görülmektedir. Istakoz Salçasının 1, Domates Salçasının 2 tane fazladan yapılaş yöntemi anlatılmıştır. Yemeği lezzetlendiren soslar olarak tanımlanan salçalar anlatılmıştır. Söğüşler – Haşlamalar alt başlığı ile Beşinci Fasil devam etmektedir.

Farklı yapım tekniği anlatılan Sığır Eti Haşlaması dışında farklı yöntemi anlatılan reçete bulunmamaktadır. Alafranga reçetesine de yer verilmemiştir. Bir reçete dışındaki reçetelerin kırmızı et ile yapıldığı, bir tanesinin deniz ürünleri ile yapıldığı görülmektedir. *Külbastılar* alt başlığı ile Altıncı Fasil devamında yer almaktadır. 18 tane reçetenin yer aldığı fasıl şu şekildedir;

18 reçetenin yer aldığı fasılda 2 reçete kümes hayvanları ile yapılmıştır. 7 reçete kırmızı et ile 1 reçete de fermente et ürünleri ile yapılmıştır. 5 reçete ise deniz ürünleriyle

yapılmıştır. Külbastı tekniğinin açık ateş ile uygulandığı da anlatılmıştır. Devamında *Kebaplar* başlığı ile Yedinci Fasıl başlığı gelmektedir.

Av hayvanları, kümes hayvanları, deniz ürünleri, sakatat kullanıldığı görülmektedir. Kokoreç de kebablar fasılına dâhil edilmiştir. Külbastılarda olduğu gibi açık ateş kullanıldığı görülmektedir. *Yumurtalar* alt başlığıyla Sekizinci Fasıl ile devam edilmiştir. Geyik, Karaca, Yaban Keçisi reçetesi verilmesi, hedef kitlesi ev kadınları olan bir kitap için dikkat çekmektedir. Dönemi için ulaşılabilir ürünler olduğu düşünülebilir. Kebap tekniğiyle deniz ürünlerinin kullanılması ve bu fasıla dâhil edilmesi önemlidir.

Çorbalar faslı ile başlayan kitap, birçok yemek türünü alaturka ve alafranga olarak sınıfladıktan sonra en son sıralamaya alkollü – alkolsüz içecekler ve ekipman temizliği ile bitmektedir. Kitabın başlıklarında alaturka olarak ifade edilen bir sınıflandırma ya da sıralama bulunmamaktadır. Alafranga olarak başlayan maddelerin içerisine Türk mutfağında yaygın olan reçetelerin Fransızca karşılığı da olmadan verildiği de görülmektedir. Belli bir düzene göre sınıflandırma yapılsa da yer yer karışıklıkların ya da tekrarların olduğu görülmektedir. Tekrar eden reçetelerin genellikle verilen ürünlerin alafranga sınıflandırmalarının ayrı verilmesidir. Örneğin; On Beşinci Fasılda “Sebzeler” yer alırken Otuz Altıncı Fasılda “*Légumes* – Sebzeler” yer almaktadır. Bunun gibi örneklerin tamamı detaylı olarak ekler bölümünde verilmiştir. Tüm fasıllar ve başlıkları ayrı tablolarda eklerde sunulmuştur.

4.4. Menü Önerisi

Dilimizde mönü olarak da bilinen menü kelimesi Latineden Fransızcaya aktarılan bir kelimedir. Bahsedilen Latince kökeni “Minitus” kelimesidir. Anlamı “ayrıntı” olarak Türkçeye çevirilebilir. Günümüzle olan irtibatını da yemeklerin detaylı görülebildiği kartlar olarak kurabiliriz. Günümüzde işletmelerin ürettiği yemekleri müşterilerine tanıtmak amacıyla kullandığı kartlar olarak bilinse de bu yemeklerden yapılacak olan uyumlu gruplandırmalar da menü olarak tanımlanmaktadır. Fransız menüleri ile Türk tipi menüler arasındaki farklılıklar dikkat çekmektedir. Türkiye’de menülerin başlangıç ürünü olarak çorba dikkat çekmektedir. Fransız tipi menü başlangıcında ise ordövr (hors d'oeuvre) yer almaktadır. Türk mutfağında da Fransız mutfağı menü planlamasında da benzerlikle dikkat çekmektedir. Bunlar; ana yemekler, yardımcı yemekler, meyve, tatlı, içecek vb. şeklinde düzenlenmektedir (Doğan, 2022).

Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı her ne kadar alaturka sofrâ tertibinden bahsetmese de alafranga sofrâ tertibine 2. maddesinde yer vermiştir. Bu maddenin içeriği şu şekildedir;

“Alafranga sofrâ tertip etmek için davetlilerin miktarına göre yemek salonuna bir masa konur ve üzerine örtüsü yayıldıktan sonra yarımşar metrelik bir mesafe ile tabaklar dizilir. Her tabağın yanına bir peçete, çatal, kaşık, bıçak ve bardak, su sürahisi konur. Masanın örtüsüne sofranın büyüklüğüne göre iki veya daha ziyade çiçeklik ve şekerleme tabağı, pasta tabağı dizili. Ve masanın ötesine, birisine tuzluk takımı ve hardallık konur. Her tabağın üzerine de bir yemek listesi koymak mecbûrîdir.

Her yemek, sofrâ büyük bir tuzluk tabağı içerisinde olduğu halde gelir. Misafirlerin önüne tutulur; istenilen miktarda alındıktan sonra sırayla dolaştırılır. Birinci yemeğin hitâmında ve ikinci yemek başlamadan evvel çatal ve kaşıkların değiştirilmesi şarttır. Sofrada yemekler misafirlerin en yaşlısı ve hürmetlisinden itibaren dağıtılmaya başlanır. Sofraya en evvel çorba gelir. Sonra börek, balık, et yemekleri kebaplar, sebzeler, pilav tatlı dondurma. Ve sonra kahve verilir.”

Metnin günümüz Türkçesi karşılığı ise şu şekildedir;

“Alafranga sofrâ hazırlamak için davetlilerin sayısına göre yemek salonuna bir masa konur ve üzerine örtüsü yayıldıktan sonra yarımşar metrelik bir mesafe ile tabaklar dizilir. Her tabağın yanına bir peçete, çatal, kaşık, bıçak ve bardak, su sürahisi konur. Masanın örtüsüne sofranın büyüklüğüne göre iki veya daha fazla çiçeklik ve şekerleme tabağı, pasta tabağı dizilir. Ve masanın ötesine, birisine tuzluk takımı ve hardallık konur. Her tabağın üzerine de bir yemek listesi koymak zorunludur.

Her yemek, sofraya büyük bir tuzluk tabağı içerisinde olduğu halde gelir. Misafirlerin önüne tutulur, istenilen miktarda alındıktan sonra sırayla dolaştırılır. Birinci yemeğin sonunda ve ikinci yemek başlamadan önce çatal ve kaşıkların değiştirilmesi şarttır. Sofrada yemekler misafirlerin en yaşlısı ve saygılısından itibaren dağıtılmaya başlanır. Sofraya en önce çorba gelir. Sonra börek, balık, et yemekleri kebaplar, sebzeler, pilav tatlı dondurma. Ve sonra kahve verilir.”

Sofra ekipmanının neler olması gerektiği; çatal, bıçak, bardak vb. ekipmanların düzeni aktarılmıştır. Sofranın ritüelleri de servise misafirlerin en yaşlısından başlanması gerektiği ile aktarılmıştır. Çalışma için referans teşkil edecek kısmı ise yemeklerin hangi

sırayla geleceğinin aktarıldığı bölümdür. Çorbayla başlatılan sıralama; börek, balık, et yemekleri / kebaplar, sebzeler, pilav, tatlı ve donduma olarak devam ettirilmiştir.

Bu bilgiler ışığında hem ordövr hem çorba ile başlangıç yapıldığı görülmektedir. Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı ve menüye dair akademik kaynakların birleşimiyle klasik ve modernin yorumlandığı bir sıralama aktarılabilir;

- Ordövr (Hors d'oeuvre) / Çorba
- Börek (Ara Sıcak)
- Balık (Deniz Ürünleri)
- Et Yemekleri / Kebaplar (Kırmızı Et)
- Sebzeler
- Pilav (Yardımcı Yemekler)
- Tatlı / Dondurma

Bu sıralama temel alınarak 4.4.1. maddede reçeteler belirlenmiştir. Çalışmada menü önerisi yapılmasının amacı; incelenen kitaptaki reçetelerinden birbiri ile uyumlu bir ürün listesi hazırlayabilmektir. Bu liste elbette günümüze uyarlanan kitabın gastronomik değerini ön plana çıkarmak amacıyla yapılmıştır. Sadece kitaptaki başlıkları, ürünleri ve kültürel verileri yakalamak değil reçeteleri standardize edilen ürünleri görmek de amaçtır. Kültürel birikimin sürdürülebilirliği amaçlandığı için menü tasarlanarak hem akademiye hem sektöre bu öneri sunulmuştur.

Kitap her ne kadar ev kadınlarını hedef alarak tasarlansa da geniş bir reçete çeşitliliğine sahip olması ve güncel standart reçete sistemiyle yazılmaması sebebiyle bu yol izlenmiştir. Ölçü birimleri, ekipman ve pişirme teknikleri yaklaşık yüz yıl öncenin bilgi birikimine göre hazırlanmasından ötürü reçeteler standart hale getirilmiş ve uyumlu bir menü ortaya konularak güncelliğin yakalanması istenmiştir. Kitabın kendi tasnifinde bir menü oluşturmaya yönelik değil, yazarın kendi gruplandırmalarıyla oluşan fasıllara bölünmüş ve sıralanmış reçeteler bulunmaktadır. Okuyucuların, akademisyenlerin, şeflerin ve ilgi duyan herkesin aynı yöntemi kullanarak hem standart reçeteler oluşturabilmesi hem de bu reçetelerle menü tasarlayabilmesi amaçlanmıştır.

4.4.1 Menü önerisi için seçilen reçeteler

Bulguların son safhası olan menü önerisinde reçete seçimi aşamasıdır. Kitabın orijinal tasnifinden güncel bir menü tasarımına uygun olarak reçeteler seçilmiştir. Menü önerisine ve reçete standardizasyonuna uygun olabilecek reçeteler taranmıştır. Modern

menülerde kendine yer bulan “*amuse-bouche*” menüye eklenmiş ve bu sınıfa uygun reçeteler taranarak 489 numaralı “*Purée de Pois – Bezelye Püresi*” reçetesi tespit edilmiştir. Diğer reçeteler daha önce (tablo 3.3.)’te ifade edilen sınıflara yerleştirilerek aşağıdaki menü oluşturulmuştur.



Resim 4. 1. Menü Önerisi için Tasarlanan Menü Kartı

Seçilen ürünlerin reçeteleri aşağıdaki maddelerde standardize edilmiştir. Orijinal reçeteler ve standart haline getirilen reçeteler birlikte verilmiş, tabaklamalar daha minimal yapılarak sadece kitaplar değil reçetelerin sunumları da günümüze uyarlanmıştır.

(2.2.3. Bostanlar) maddesinde yer alan “Patlıcan, Çengelköy Hıyarı, Maydanoz” gibi ürünler dikkate alınmış özellikle ordövr ürünlerinin seçiminde etkili olmuştur. Maydanozdan yağ elde edilmiş aynı zamanda maydanoz kavurması isimli reçete de yardımcı ürün olarak dahil edilmiştir. Tüm bu menü tasarımı amaç mevcut reçetelere –özellikle de ana

ürünlere- müdahil olmadan kullanarak modern tabaklar çıkarmaktır. Bu tabaklar oluşturulurken de dönemin ürünlerinden mümkün olduğunca tercih edilmiştir.

4.4.1.1 Amouse-bouche (Amuz buş)

Menünün ilk ürünü olarak misafirlerin karşılanmasında ikram olarak bezelye püresi reçetesi uygulanmıştır. Reçete kitaptaki alafranga karşılıklı verilen reçetelerdendir. Fransız reçetesi olarak sayılmaktadır. Orijinal reçetesi şu şekildedir;

489 *Purée de Pois* (Bezelye Ezmesi) (K 486)

“İri taneli taze nohut ve bezelye [kuru olursa mecrûhtur] alıp kaynar suda haşla. Eğer kuru ise soğuk suya koyup ocağa vaz et. Evvelce birkaç saat ılık suda ıslatılmış olursa daha çabuk pişerler. Mükemmelen pişip yumuşayınca bir süzgece koyarak ve ara sıra sıcak su ilave ederek güzelce ez.

Bâde 'hû tencereye yumurta kadar tereyağı ve tuz ve biber ile beraber ezmeyi koyup ateşte olduğu halde güzelce karıştır ve tencerenin dibi tutmamasına da dikkat et. Bu ezme pek sulu olmalıdır. Tereyağında kızartılmış ekmek parçalarıyla sade olarak yenildiği gibi sucuk, kızartma, kotelet, biftek gibi yemekler, garnitür olarak da istimal edilir.”

Metnin günümüz Türkçesi karşılığı şu şekildedir;

“İri taneli taze nohut ve bezelye [kuru olursa daha fazla tercih sebebidir] alıp kaynar suda haşla. Eğer kuru ise soğuk suya koyup ocağa ekle. Önce birkaç saat ılık suda ıslatılmış olursa daha çabuk pişerler. Mükemmelen pişip yumuşayınca bir süzgece koyarak ve ara sıra sıcak su ilave ederek güzelce ez.

Ondan sonra tencereye yumurta kadar tereyağı ve tuz ve biber ile beraber ezmeyi koyup ateşte olduğu halde güzelce karıştır ve tencerenin dibi tutmamasına da dikkat et. Bu ezme pek sulu olmalıdır. Tereyağında kızartılmış ekmek parçalarıyla sade olarak yenildiği gibi sucuk, kızartma, kotelet, biftek gibi yemekler, garnitür olarak da hazırlanır.”

Ürün içeriğindeki malzemeler yer alsa da gramajları detaylı olarak verilmemiştir. Gramajlar yerine ürün büyüklüklerine dair detaylar verilmiştir. Bu bilgilerden yola çıkarak reçete aşağıdaki gibi düzenlenmiştir.

<i>Purée de Pois (Bezelye Ezmesi)</i>	
	
Malzemeler • Bezelye • Nohut • Tereyağı • Tuz • Beyaz Biber • Dilim Ekmek • Et Suyu	Miktar • 100 Gr • 100 Gr • 65 Gr • 2 Gr • 2 Gr • 3 Adet • 100 Ml
Yapılışı • Önceki gecedan ıslatılan nohut ve bezelyeler haşlanır. • Kıvamı için blenderdan geçirilip içine nohut suyundan 25 Ml eklenir. Süzgeçten geçirilir. • Tencereye tereyağı ve baharatlar eklenip önce ekmekler kızartıldıktan sonra nohut ve bezelye püresi karışımı eklenir. • Tabaga eklenen ekmeklerin üzerine püre eklenir ve servis edilir.	

Tablo 4. 5. [Amuse – Bouche (Purée de Pois – Bezelye Ezmesi) modern reçetesi]

Reçete oluşturulurken malzeme açısından fazla değişikliğe gidilmemiştir. Asıl değişiklik sunum ve tabaklama kısmıyla yapılmıştır. Amaç güncel sunumlar ile geçmişteki reçeteleri uygulayabilmektir. Bezelye püresi için gereken ekipmanlar; Tencere, süzgeç, blender olarak listelenmiştir. Yumurta büyüklüğünde tereyağı için bir yumurta ile kıyaslanan tereyağı tartılarak ölçü hazırlanmıştır. Ölçüdeki et suyundan 20ml ayrılıp haşlanan bezelyenin suyundan 50ml ayrılarak birleştirilmiş ve yine ölçüdeki tereyağından 15gr eklenerek sos elde edilmiş ve bu sos zeminde kullanılmıştır.

4.4.1.2 Hors – d'oeuvres (Ordövr)

Ordövr için üç ayrı reçete belirlenmiştir. Reçetelerden biri için referans gösterilen diğer reçete de bu başlık içerisinde belirtilecektir. Kullanılan reçetelerin orijinal ifadelerinden önce ayrı ayrı üç ürün bulunmasından dolayı tabağın görseline yer verilecektir.



Resim 4. 2. Ordövr Tabağı

501 (*Concombres Frites* – Hıyar Tavası) (K 498)

“*Hıyar tavası patlıcan tavası gibi yapılır.*”

497 (*Aubergines Frites* – Patlıcan Tavası) (K 494)

“*Patlıcanları soyduktan sonra bir parmak kalınlığında değirmi değirmi doğrayarak bir tarafa koy. Bâde’hû un ile bulamaç yaparak parçaları buna bulayıp kızgın zeytinyağı içinde kızart. Bâde’hû tabağa koyup tuz ve biber serpererek veyahut şeker ekerek tenâvül buyur.*”

Metnin günümüz Türkçesi karşılığı şu şekildedir;

“*Patlıcanları soyduktan sonra bir parmak kalınlığında yuvarlak yuvarlak doğrayarak bir tarafa koy. Bundan sonra un ile bulamaç yaparak parçaları buna bulayıp kızgın zeytinyağı içinde kızart. Bundan sonra tabağa koyup tuz ve biber serpererek veyahut şeker ekerek ye.*”

502 *Concombres Hors d'oeuvres* (Hıyar Salatası) (K 499)

“*Hıyarı soyup ince ince ve yuvarlak doğra. Üzerine tuz serpererek biraz müddet öyle bırak. Bâde’hû süzerek salata tabağına koyup biber serpererek bir miktar sirke dök. İster isen değirmi değirmi doğranmış soğan da ilave edebilirsin.*”

Metnin günümüz Türkçesi karşılığı şu şekildedir;

“Hıyarı soyup ince ince ve yuvarlak doğra. Üzerine tuz serperek bir süre öyle bırak. Bundan sonra süzerek salata tabağına koyup biber serperek bir miktar sirke dök. İstersen yuvarlak yuvarlak doğranmış soğan da ilave edebilirsin.”

496 *Aubergines Farcies* (Patlıcan Dolması) (K 493)

“Lüzûmu kadar patlıcan alıp ortasından ikiye böl, sonra içini bir miktar oyarak boşalt. Bir tencereye bir kepçe zeytinyağı koyarak kızdır. Maydanoz, soğan, iki diş sarımsak, dört – beş tane mantar ile patlıcanları içinden bir miktarını pek ince olmamak üzere kıy. Tuz ve biberini koyarak yağın içine atıp biraz kavur. Bâde’hû patlıcanları bununla doldurarak çukur bir kaba dizip üzerine ufatılmış ekmek içini serp ve bir miktar zeytinyağı koy. Kızgın fırına salarak yirmi beş dakika pişir kifayet eder.”

Metnin günümüz Türkçesi karşılığı şu şekildedir;

“Lazım olan kadar patlıcan alıp ortasından ikiye böl, sonra içini bir miktar oyarak boşalt. Bir tencereye bir kepçe zeytinyağı koyarak kızdır. Maydanoz, soğan, iki diş sarımsak, dört – beş tane mantar ile patlıcanları içinden bir miktarını pek ince olmamak üzere kıy. Tuz ve biberini koyarak yağın içine atıp biraz kavur. Bundan sonra patlıcanları bununla doldurarak çukur bir kaba dizip üzerine ufatılmış ekmek içini serp ve bir miktar zeytinyağı koy. Kızgın fırına konularak yirmi beş dakika pişir yeterli olur.”

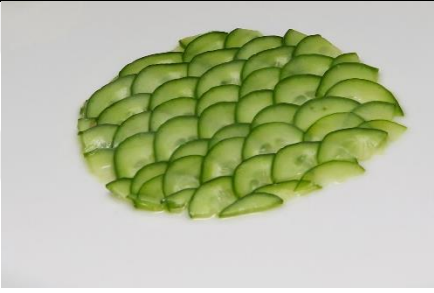
Hıyar tavaşı yapabilmek için patlıcan tavaşı yemeği referans alınmalı denilerek yazar tarafından belirtilmesinden ötürü tamamen patlıcan tavaşına göre reçete hazırlanmıştır.

(Concombres Frites – Hıyar Tavaşı)	
	
Malzemeler	Miktar
• 2 Orta boy Salatalık • Un • Nişasta • Tuz	• 300 Gr • 200 Gr • 100 Gr • 4 Gr

• Beyaz Biber • Yumurta • Zeytinyağı	• 4 Gr • 1 Adet • 400 Ml
Yapılışı • Salatalıklar ifade edildiği gibi yuvarlak doğranır. • Un, nişasta ve yumurta baharatlarla beraber çırpılır. • Zeytinyağı kızdırılır. • Salatalıklar hazırlanan un karışımına bulanıp kızartılır.	

Tablo 4. 6. (Ordövr, Concombres Frites – Hıyar Tavas)ı

Reçetede bulamaç olarak hazırlandığı ifade edilen karışımın detayları verilmemesi sebebiyle daha net bir ürün elde edebilmek için araştırmacı tarafından nişasta ve yumurta eklenmiştir. Nişasta ve yumurta da eklenerek tempura elde edilmiştir. Tempurada kızartılan salatalık aslına en yakın şekilde elde edilerek tabaklanmıştır.

Concombres Hors d'oeuvres (Hıyar Salatası)	
	
Malzemeler • 2 Orta boy Salatalık • Beyaz Şarap Sirkesi • Tuz • Beyaz Biber	Miktar • 300 Gr • 5 Ml • 4 Gr • 4 Gr
Yapılışı • Salatalıklar ifade edildiği gibi yuvarlak doğranır. • Tuzda 15 dakika beklendikten sonra süzülür. • Beyaz şarap sirkesi ve baharatlarla hazırlanan karışım da aynı şekilde bekletilip servis edilir.	

Tablo 4. 7. Ordövr, Concombres Hors d'oeuvres – Hıyar Salatası

Üründe yer alan sirke yerine alafranga bir reçete olması sebebiyle beyaz şarap sirkesiyle değişiklik yapılmıştır. Beyaz şarap sirkesi dışında malzemelerde değişiklik yapılmamıştır. Menü için seçilen reçetelerde yer alan yuvarlak teması devam ettirilmesi açısından bu şekilde bir tasarım ön görülmüştür.

<i>Aubergines Farcies (Patlıcan Dolması)</i>	
	
Malzemeler	Miktar
• Bostan patlıcanı • Mantar • Maydanoz • Soğan • Sarımsak • Ekmek içi • Zeytinyağı	• 1 Adet • 200 Gr • 5 Dal • 150 Gr • 5 Gr • 50 Gr • 150 Ml
Yapılışı • Patlıcanlar slice doğranır ve zeytinyağı sürülerek 180 derecede 5 dakika fırınlanır. • Maydanoz, sarımsak, soğan, mantar ve patlıcan içi medium dice doğranıp zeytinyağında baharatlarla beraber sotelenir. • Patlıcan bu içle sarılıp zeytinyağı ve ekmek içi eklenerek 180 derece fırında 7-8 dakika fırınlanır.	

Tablo 4. 8. Ordövr, Aubergines Farcies – Patlıcan Dolması

Reçete malzemelerinde mümkün olduğunca değişikliğe gidilmemiştir. Kullanılan mutfak ekipmanlarından en önemlileri fırın ve tenceredir. Her ne kadar klasik bir reçete olarak dolma olsa da farklı malzemelerle yapılması açısından önemlidir. Vegan bir ürün olduğu da söylenebilir. Bu üç ürün ordövr olarak eşleştirilmiştir. Patlıcan dolması sarma şeklinde yapılarak daha minimal sunumlara uygun hale getirilmesi amaçlanmıştır. Salatalık iki farklı formuyla hem modern sunumlara uygun olması hem de yaygın bir kullanımı görülmemesi sebebiyle tercih edilmiştir. Patlıcan dolması Anadolu’da yaygın olsa da genellikle ana iç malzemesi pirinçtir. Uygulanan reçetede mantar farklılığı, zeytinyağlı olması gibi sebeplerle dâhil edilmiş ve uygulanmıştır. Sarılan patlıcan üç dilime ayrılarak ordövr tabağına alınmıştır. Üzerine tıpkı orijinal reçetesinde olduğu gibi fırın tepsisinden tekrar ekmek içi ilavesi yapılmıştır.

4.4.1.3. Ara sıcak

Ara sıcak olarak tek ürün düşünülmüştür. Bir çeşit patates püresi imal edilerek köfte ya da kızartma benzeri yapılan *Patates Köftesi* isimli ürün menü için kullanılmıştır. Ürünün orijinal reçetesi şu şekildedir;

135 (Patates Köftesi)

“Bir miktar haşlandıktan sonra sudan çıkartıp kabuklarını soymalı tahta havanda dövüp el ile ovarak kevgirden süzmeli miktar-ı kâfi tuz ve yumurtanın sarısı ve tereyağıyla yoğurularak istenildiği tertipte köfteyi yapıp çalkalanmış yumurtaya batırıp gayet ince dövülmüş ve elenmiş peksimet tozuna bulamalı ve kızgın sadeyağda kızartıp tabağa koymalı sıcak sıcak ekl etmelidir.”

Metnin Türkçe karşılığı şu şekildedir;

“(Patatesleri) Bir miktar haşlandıktan sonra sudan çıkartıp kabuklarını soymalı. Tahta havanda dövüp el ile ovarak kevgirden süzmeli. Yeteri kadar tuz ve yumurtanın sarısı ve tereyağıyla yoğurularak istenildiği şekilde köfteyi yapıp çırpılmış yumurtaya batırıp gayet ince dövülmüş ve elenmiş peksimet tozuna bulamalı ve kızgın sadeyağda kızartıp tabağa koymalı sıcak sıcak yemelidir.”

Patates Köftesi	
	
Malzemeler	Miktar
• Patates	• 200 Gr

• Yumurta • Tereyağı • Panko • Tuz	• 3 Adet • 300 Gr • 150 Gr • 5 Gr
Yapılışı • Patates haşlanılıp soyulur ve ezildikten sonra süzgeçten geçirilir. • Tereyağından sadeyağ elde edilir. 1 Yumurta sarısı, 50 Gr sadeyağ ve tuz ile yoğurulur. • Çırpılmış yumurtaya bulanıp pankoya bulandıktan sonra sadeyağda kızartılır.	

Tablo 4. 9. Ara Sıcak, Patates Köftesi

Reçetede kullanılan peksimet yerine panko kullanılmıştır. Günümüzde yaygın bir kullanıma sahip olması sebebiyle bu tercih yapılmıştır. Sunumda renk zenginliği sağlayabilmek adına maydanoz yağı imal edilmiş ve eklenmiştir. Bu ürüne eşlik edebileceği düşünülerek yine kitaptan kavrulmuş maydanoz reçetesi seçilmiştir;

533 (Persil Frit – Kavrulmuş Maydanoz) (K 530)

“Garnitür için istimal olunan kavrulmuş maydanoz daima kızartmalarda kullanılır. Maydanozu ayıklayıp kalın saplarını kes. Yıkayıp suyunu süzdükten sonra sıcak yağa atarak bir iki dakika kavur, bir delikli kepçe ile çıkarıp süz, arzu ettiğin yemek üzerine vaz et.”

Metnin günümüz Türkçesi şu şekildedir;

“Garnitür için kullanılan kavrulmuş maydanoz daima kızartmalarda kullanılır. Maydanozu ayıklayıp kalın saplarını kes. Yıkayıp suyunu süzdükten sonra sıcak yağa atarak bir iki dakika kavur, bir delikli kepçe ile çıkarıp süz, arzu ettiğin yemek üzerine ekle.”

(Persil Frit – Kavrulmuş Maydanoz)	
Malzemeler	Miktar
• Maydanoz • Sıvıyağ • Tuz	• 20 Dal • 250 Ml • 2 Gr
Yapılışı • Maydanozların sapları ayrılır, yıkanıp kurulandıktan sonra 2 dakika kızgın yağda kızartılır. • Kevgirle alınıp tuzlanarak servis edilir.	

Tablo 4. 10. Ara Sıcak Yardımcı Ürün, Persil Frit - Kavrulmuş Maydanoz

Bu ürünün kızartmalara eşlik etmesi için bir garnitür olarak tasarlandığı yazar tarafından da ifade edilmiştir. Patates köftesine eşlik etmesi için hazırlanmıştır. Ara sıcak bölümü için belirlenen iki reçete de alafranga reçetelerdendir.

4.4.1.4. Ana yemek

Ana yemek olarak alaturka yemeklerden kırmızı et ürünü tercih edilmiştir. Kaytan kebabı marinasyon süreci ile ön plandadır. Soğan suyu ile marine edilen ve haricen tereyağı ile lezzetlendirilen bir açık ateş ürünüdür.

89 (Kaytan Kebabı)

“Koyun etinin but tarafından dört parmak tolunda kalın ve kamış gibi parçalar çıkarıp ince huni ile tolanı birer delik açmalı soğan suyu ve tuz bir miktar karabiber ile ovuşturup bir çâr-ı yek durmalı sonra tolanı deliklerden şişlere geçirmeli tarçın ve bahar ve karanfili birlikte dövüp ve ince elekten eleyip ceviz kadar tereyağıyla yoğurmalı ve şişleri çevirdikçe üzerine bu mâmulü sürmeli pişince sıcak sıcak tabağa çekip ve üzerine rendelenmiş ve sıkılmış soğan ve gayet ince doğranmış maydanozlu piyazı serpip derhal sofraya almalı.”

Metnin günümüz Türkçesi karşılığı şu şekildedir;

“Koyun etinin but tarafından dört parmak boyunda kalın ve kamış gibi parçalar çıkarıp ince huni ile boyunca birer delik açmalı. Soğan suyu ve tuz bir miktar karabiber ile ovuşturup bir çeyrek saat durmalı. Sonra boyunca deliklerden şişlere geçirmeli. Tarçın ve bahar ve karanfili birlikte dövüp ve ince elekten eleyip ceviz kadar tereyağıyla yoğurmalı ve şişleri çevirdikçe üzerine bu ürünü sürmeli. Pişince sıcak sıcak tabağa çekip ve üzerine rendelenmiş ve sıkılmış soğan ve gayet ince doğranmış maydanozlu piyazı serpip derhal sofraya almalı.”

Kaytan Kebabı	
	
Malzemeler	Miktar
• But tarafından Koyun Eti	• 300 Gr

• Soğan • Tuz • Beyaz Biber • Tarçın • Yenibahar • Karanfil • Tereyağı	• 250 Gr • 5 Gr • 5 Gr • 2 Gr • 2 Gr • 2 Gr • 40 Gr
Yapılışı • Koyun etinden büyük parçalar kesilir. Dikey olarak şiş ile delik açılır. • Soğan suyu hazırlanıp tuz ve beyaz biberle beraber ete eklenip 15 dakika +4 dolapta dinlendirilir. • Haricen tarçın, yenibahar ve karanfil havanda dövülüp tereyağıyla beraber yoğurulur. • Etler tekrar şişe alınır. Açık ateşte piştikçe hazırlanan yağdan pişen yere sürülür. Tamamen piştikten sonra servis edilir.	

Tablo 4. 11. Ana Yemek, Kaytan Kebabı

Kebabın yanına ikram edilecek ürün alafranga reçetelerden tercih edilmiştir. Orijinal reçetede de soğanla beraber servis edilebilmesi sebebiyle alafranga reçetelerden bir soğan garnitürü tercih edilmiştir.

461 *Oignons Glaces Pour Garniture* (Garnitür İçin Glas Soğan) (K458)

“*Miktâr-ı kâfi arpacık soğanı alıp iki tarafını keserek kabuğunu çıkar. Tencereye yumurta kadar tereyağı koyup güzelce erit, içine bir ceviz kadar şeker ilave et sonra soğanları koy, ara sıra karıştırarak mükemmelen kızart. Soğan güzel kızarınca üzerine bir kupa et suyu dökerek kuvvetli ateşte bırak. Birkaç dakika da su çekilerek soğanlar istimal için ihzar edilmiş olur.*”

Metnin günümüz Türkçesi karşılığı şu şekildedir;

“Yeteri kadar arpacık soğanı alıp iki tarafını keserek kabuğunu çıkar. Tencereye yumurta kadar tereyağı koyup güzelce erit, içine bir ceviz kadar şeker ilave et sonra soğanları koy, ara sıra karıştırarak mükemmelen kızart. Soğan güzel kızarınca üzerine bir kupa et suyu dökerek kuvvetli ateşte bırak. Birkaç dakika da su çekilerek soğanlar kullanılmak için hazırlanmış olur.”

<i>Oignons Glaces Pour Garniture</i> (Garnitür İçin Glas Soğan)	
	

Malzemeler	Miktar
• Arpacık Soğan • Tereyağı • Şeker • Et Suyu	• 10 Adet • 40 Gr • 25 Gr • 100 Ml
Yapılışı • Arpacık soğanların iç kısımları çıkarılıp tereyağında kızartılır. • Kızartılırken şeker de ilave edilir. • Soğanlar renk alınca et suyu da ilave edilip yaklaşık 15-20 dakika çektilir ve servise hazırlanır.	

Tablo 4. 12. Ana Yemek, Yardımcı Ürün, Oignons Glaces Pour Garniture – Garnitür İçin Glas Soğan

Hazırlanan bu garnitür kaytan kebabıyla beraber servis edilir. Orijinal reçetede tencere kullanılsa da geliştirilen reçete tavada yapılmıştır. Hem kaytan kebabında hem de soğan garnitüründe gramajlara dair detaylar yer almamaktadır. Bu gramajlar araştırmacının denemeleri neticesinde elde edilmiştir. Orijinalinde anlatılan arpacık soğan iç kısmı çıkarılıp kullanılarak tabaklamada daha modern bir görsel elde edilmek istenmiştir.

4.4.1.5. Tatlı

Tatlı olarak da alafranga bir reçete tercih edilmiştir. Hem muhallebi tarzında yapılan hem de kızartılan bir üründür. Ürünün orijinal reçetesi şu şekildedir;

614 (*Crème Frite* – Kızarılmış Krema) (K 611)

“Yarım litre süte iki yüz elli gram un katarak buna bir tutam tuz, yetmiş beş gram şeker, bir parça portakal veya limon kabuğu koyarak koyu bir bulamaç yap. Karıştırarak ateşte pişir. Biraz soğuduktan sonra bir yumurta sarısı çalkayıp bulamaça güzelce karıştır. Sonra yağlanmış bir tas veya çinko üzerine dökerek tamamıyla soğumak için terk et.

Bulamaç bir parmak kalınlığında olmamalıdır. Hamur soğuyunca baklava gibi veyahut yuvarlak keserek bunları şekerle beraber çalkanmış yumurta sarısına batır. Sonra iyice dövülmüş ekmek içi ununa bulayarak sıcak yağa atıp kızart.”

Metnin günümüz Türkçesi karşılığı şu şekildedir;

“Yarım litre süte iki yüz elli gram un katarak buna bir tutam tuz, yetmiş beş gram şeker, bir parça portakal veya limon kabuğu koyarak koyu bir bulamaç yap. Karıştırarak ateşte pişir. Biraz soğuduktan sonra bir yumurta sarısı çırpıp bulamaça güzelce karıştır. Sonra yağlanmış bir tas veya çinko üzerine dökerek tamamıyla soğumak için terk et.

Bulamaç bir parmak kalınlığında olmamalıdır. Hamur soğuyunca baklava gibi veyahut yuvarlak keserek bunları şekerle beraber çırpılmış yumurta sarısına batır. Sonra iyice dövülmüş ekmek içi ununa bulayarak sıcak yağa atıp kızart.”

(Crème Frite – Kızarılmış Krema)



Malzemeler	Miktar
• Süt • Un • Tuz • Şeker • Portakal • Yumurta Sarısı • Ekmek içi • Sıvıyağ	• 500 Ml • 250 Gr • 2 Gr • 100 Gr • 1 Adet • 2 Adet • 250 Gr • 400 Ml
Yapılışı • Sütün tamamına unun tamamı, tuz, 75 Gr şeker ve portakal kabuğu rendesi eklenip karıştırılarak pişirilir. • Soğutulup bir yumurta sarısı ile beraber çırpılır. • Bir kap yağlanarak yaklaşık 1-1,5 santimetre kalınlığında olacak şekilde kaba alınır ve soğutulur. • Hazırlanan bu hamur baklava dilimi yahut yuvarlak dilimler halinde çıkarılır. Kalan şekerle çırpılmış yumurta sarısına bulanır. Çıkarılıp ekmek içine bulandıktan sonra kızgın yağda kızartılır. Servise alınır.	

Tablo 4. 13. Tatlı, Crème Frite – Kızarılmış Krema

Reçetede gramajlara dair detaylar yer alsa da her ürüne dair değildir. Ürünün modern pişirme tekniklerinden derin kızartma ile yapıldığı görülmektedir. Kontrast yakalamak adına

yine kitabın içeriğindeki vişne şurubu bir yardımcı sos olarak tasarlanmıştır. Reçetesi ise şu şekildedir;

721 Sirop de Cerises (Vişne Şurubu) (K 718)

“Eziksiz ve pek olgun olmayan vişnelerden alıp saplarını kopardıktan sonra bir çömleğe koyarak güzelce ezip mahzende tahammür etmek için yirmi dört saat bırak. Bâde’hû bir eleğe süz ve tekmiil suyu sıkmak için üzerinden bastır.

Meyve suyunun kilosu için sekiz yüz yetmiş gram şeker ilavesiyle ateşe koyup ara sıra karıştırarak kaynar şurup iki – üç taşım kaynayınca köpüğünü al. Ateşten kaldır, ılık olunca şişelere doldur. Bunları yirmi dört saat sonra mantarla tıka ve serin bir mahalde hıfz et.”

Metnin günümüz Türkçesi karşılığı şu şekildedir;

“Eziksiz ve pek olgun olmayan vişnelerden alıp saplarını kopardıktan sonra bir çömleğe koyarak güzelce ezip mahzende mayalamak için yirmi dört saat bırak. Bundan sonra bir eleğe süz ve tüm suyu sıkmak için üzerinden bastır.

Meyve suyunun kilosu için sekiz yüz yetmiş gram şeker ilavesiyle ateşe koyup ara sıra karıştırarak kaynar şurup iki – üç taşım kaynayınca köpüğünü al. Ateşten kaldır, ılık olunca şişelere doldur. Bunları yirmi dört saat sonra mantarla tıka ve serin bir alanda depola.”

<i>Sirop de Cerises (Vişne Şurubu)</i>	
	
Malzemeler	Miktar
• Vişne • Şeker	• 400 Gr • 150 Gr
Yapılışı • Vişneler sapları ve çekirdekleri ayıklanıp ezilerek bir gün bekletilir, ertesi gün suyu süzülür. • Suyu şekerle beraber çektilerle tatlı – ekşi bir sos elde edilir.	

Tablo 4. 14. Tatlı, Yardımcı Ürün, *Sirop de Cerises* - Vişne Şurubu

Vişne şurubu normalde bir içecek olarak tasarlanmışken modernize edilen halinde tatlıya yardımcı bir sos olarak hazırlanmıştır. Sosta tatlı – ekşi zıtlığı sağlanabilmesi için şeker miktarı azaltılmıştır. Hazırlanan sos tatlıyla beraber servis edilmektedir.

Reçeteler uygulanırken hem alaturka hem alafranga reçeteler uygulanmıştır. Amuse – Bouche için bir alafranga reçete tercih edilse de kullanılan ürünler ve teknik açısından yabancı olunan ürünler değildir. Ordövr için iki ayrı üründen üç çeşit ürünle bir tabak tasarlanmıştır. Salatalık ve patlıcanla; kızartma, marine etme ve zeytinyağlı ürün hazırlanmıştır. Ürünler aynı zamanda hıyar tavaşı hariç vegan olmasıyla da ön plana çıkmaktadır. Ara sıcakta hem patates püresi benzeri hem de köfte gibi pişirilen alaturka bir reçete bulunmaktadır. Menü tasarlanırken bu ürüne alafranga bir garnitür eşlik etmektedir. Ana yemekte alaturka bir kırmızı et ürünü, kebab hazırlanmıştır. Marinasyonu ve pişirme sürecinde de hazırlanan baharatlı tereyağı ile ön plana çıkmaktadır. Tatlı içinse alafranga bir reçete seçilmiş ve her ne kadar kızartılan bir ürün olsa da sütlü bir tatlı ile fazla yoğun olmayan bir ürün tercih edilmiştir. Bu yoğunluğu zıt tatlarla dengelemek adına vişne şurubundan elde edilen sosla beraber servis edilmiştir.

Toplam tabak sayısı beş olsa da kitaptan alınarak geliştirilen ve standart reçeteleri hazırlanan ürün sayısı on olmuştur. Mümkün olduğunca az sayıda ürün değiştirilmiş ya da eklenmiştir. Ürünlerin aslî özellikleri bozulmadan yeni standart reçeteleri ve modern sunumları hazırlanmıştır.

Seçilen reçetelerde yer alan yuvarlak temasına uygun olarak bir çember şeklinde amuz buş tabağı tasarlanmıştır. Devamında ordövr tabağı için yuvarlak kesilen salatalıklardan yuvarlak formda bir sunum hazırlanmıştır. Aynı şekilde yuvarlak kesilen salatalıklardan bir kızartma elde edilmiştir. Ordövr tabağındaki son yuvarlak ise patlıcan dolmasının yorumu olan patlıcan sarmasından üç ayrı yuvarlak ürün elde edilmesidir. Üç ayrı ürün ordövr tabağını oluşturmuştur. Ara sıcakta da yuvarlak temasına uygulanabilir bir ürün bulunmaktadır. Patates köftesine yuvarlak bir hamburger köftesi yorumu düşünülmüştür. Kaytan kebabında bu tema devam etmemiş olsa da eşlikçi olan soğanda devam ettirilmiştir. Yuvarlak soğanlar formu bozulmadan sosa eklenmiştir. Temanın devam ettirilebildiği son ürün ise tatlıdır. Reçetede de ifade edilen iki türlü form verme şekli vardır. Birisi yuvarlak, diğeri baklava dilimi olmasıdır. Menü önerisinde yer alan yuvarlak temasına uygun olması için yuvarlak kesim tercih edilmiştir. Yoğun tada bir zıtlık verebilmek için de yine kitapta yer alan vişne şurubuna sadece daha yoğun form vermek için uzun süre kısık ateşte

ektirilmiřtir. Tatlıya yardımcı bir sos olarak dūřunūlmūřtır. Őretim sūreleri, reçetelerini kitaptaki orijinal gōrūntū sū vb. detaylara eklerde yer verilmiřtir.



5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Osmanlı'nın 19. Yüzyıl içerisinde geçirdiği ve mutfak kültürüne etki eden dönüşümler incelenmiştir. Osmanlı'da 1844 yılı itibariyle matbû yemek kitaplarının basılmaya başlandığı görülmektedir. Osmanlıca matbû yemek kitaplarının ilki olarak 1844 yılında basılan Melce'üt Tabbahîn ile başlayan bu sürecin 1927 yılında ikinci baskısını yapan Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı ile nihayet bulduğu söylenilebilir. Sonrasında gerçekleşen Harf Devrimi ile beraber yemek kitaplarının da artık kullandığımız alfabede basıldığı görülmektedir.

Teze konu olan kitap incelendiğinde 776 başlıktan ön sözdeki 2 madde (Aşçılık Hakkında Birkaç Söz, Alafranga Sofra Tertibi) ve sondaki *tathirat* başlığındaki 11 madde dışında tamamen yemeklerin incelendiği ve anlatıldığı görülmektedir. Kitabın bölümleri yazar tarafından *fasıl* adı verilen başlıklarla bölünmüştür. Her bir fasıl kendi alt başlıklarıyla da içerdiği ürünlere dair fikir vermektedir.

Kitapta yer alan fasıllar başta olmak üzere; reçete numaralandırması, kelime yazımları gibi kullanımlarda hatalar yapıldığı görülmektedir. Hatalar matbaacılığın yeteri kadar ilerlememesinden kaynaklı yahut başka sebeplerle yapılmış olabilir. Fasıl başlıklarında yapılan hatalardan biri “Onuncu Fasıl” sonrası on bir ile devam edilmesi gerekirken “On Dördüncü Fasıl” ile devam edilmektedir. Otuz Üç ve Otuz Beşinci fasılların arasına “Otuz Dokuzuncu Fasıl” gelmiştir. Burada da sıralama hatası ya da baskı hatası yapıldığı düşünülmektedir. Fasıl başlıkları sayıyla değil Osmanlıca yazıyla yazılmıştır.

Kitabın merkezinde alaturka – alafranga kıyası olduğu da Fransızca karşılığı verilen yemekler ile görülmektedir. Kitabın ön söz başlıklarında da alafranga reçetelerin karşılıklarının verildiği aktarılmıştır. Aynı şekilde yine ilk ön söz maddesinde yazar daha önceki yemek kitapları ile kendi kitabının farklarını ortaya koymuştur. Daha önceki yemek kitaplarının özellikle çok kısa ya da uzun olması sebebiyle ideal uzunlukta olmadığını ifade etmiştir. Kitabın başlığında geçtiği gibi ev hanımları için yazıldığı tekrar edilmiş ve bunun için anlaşılır bir kitabın tertip edildiğine yer verilmiştir. Yazar tarafından ifade edilen ise “*Kitabımız esasen alaturka yemek pişirmek usullerinden bahseder. Fakat bir nebze de alafranga yemek tertibinden bahsetmeyi de fâideden hâli görmedik.*” şeklindedir. Buradan da anlaşılan iki kültürün de bir yemek kitabında yer alması gerekliliğidir.

İncelenen kitapta daha önce günümüz Türkçesine aktarılmamış olması tezin ana odak noktası olmuştur. Günümüz Türkçesine aktarımda yapılan farklı teknikler olsa da iki ana yöntem ön plandadır;

- Transkripsiyon (Çeviri Yazı)
- Transliterasyon (Harf Çevirisi)

Transkripsiyonda fonetik alfabesi kullanılmasından ötürü tercih edilmemiştir. Transliterasyon tekniği ise sadece çevirinin yapıldığı alfabeyi kullanmayı temel almıştır. Tezin amacı olan kitabın günümüze uyarlanması her açıdan amacıdır. Okuyan kişiler için anlaşılır bir dil ve imla yanı sıra kitabın yansıttıkları da güncelleştirilmiştir.

Transliterasyon sonrası yemeklerin içerdikleri ürünler, teknikler ve ekipmanlar bulgular bölümünde incelenmiştir. Kitabın “Alafranga Sofra Tertibi” başlıklı ikinci maddesinde yer alan bilgiler doğrultusunda bir menü tasarımı oluşturularak menü önerisinde bulunulmuştur. Menü önerisinin amacı; müstakil olarak yemek grupları ya da başlıkların değil, kapsamlı olarak bir tadım seçkisinin ortaya konmasıdır. Bu seçki yapılırken amaç yanında yöntem; az sayıdaki Osmanlıca matbû yemek kitabından birini gastronomi dünyasının bilgisine güncelleyerek ve standardize ederek sunmaktır. Kitapta yer alan muğlak ifadeler ya da kesin bir şekilde belirtilmeyen detaylar yöntem kısmında ifade edilen usullerde düzenlenerek herkesin rahatlıkla uygulayabileceği şekilde düzenlenmiştir.

Kitaptan belirlenen 10 reçete ile toplamda 5 tabak hazırlanmıştır. Bu tabaklar amuse-bouche (amuzbuş), hors d'oeuvre (ordövr), ara sıcak, ana yemek ve tatlı olarak sıralanmıştır. Amuzbuş yapılmasındaki amaç, tasarlanacak bir menü için kitabın herhangi türde yemeğe kaynak sağlayabileceğini göstermektir. Kitaptaki 486 numaralı reçete olan *Purée de Pois* (Bezelye Ezmesi) uygulanmıştır. Ordövr tabağında ise 3 ayrı reçete kullanılmıştır. İkiisi salatalık ile yapılırken, bir tanesinde patlıcan kullanılmıştır. 498 numaralı *Concombres Frites* (Hıyar Tavas), 499 numaralı *Concombres Hors d'oeuvres* (Hıyar Salatası) ve 493 numaralı *Aubergines Farcies* (Patlıcan Dolması) reçeteleri ordövr tabağını oluşturmuştur. İlk iki tabaktaki tüm reçeteler alafranga reçetedir. Üçüncü tabaktaki patates köftesi ise alaturka reçetelerden seçilmiştir. 135 numaralı Patates Köftesi reçetesi ve 530 numaralı *Persil Frit* (Kavrulmuş Maydanoz) ara sıcak tabağını oluşturmuştur. Yanındaki maydanoz kızartması alafranga reçetedir. Ana yemekte bir alaturka reçete olan Kaytan Kebabı tercih edilmiş, yaygın olarak tüketilmeyen kebaplardan biri seçilmiştir. Bunun yanına bir alafranga soğanlı garnitür reçetesi eklenmiştir. Reçeteleri ise 89 numaralı Kaytan Kebabı ve 458 numaralı

Oignons Glaces Pour Garniture (Garnitür İçin Glas Soğan) şeklindedir. Son olarak tatlıda da alafranga iki ayrı reçete birleştirilmiştir. Reçeteleri ise ana ürün olarak seçilen 611 numaralı *Crème Frite* (Kızarılmış Krema) ile sos olarak dönüştürülen 718 numaralı *Sirop de Cerises* (Vişne Şurubu) reçetesi olmuştur. Bu menü tasarımı ile yuvarlak teması sunumlarda öncelenerek farklı yerdeki 10 reçete ile 5 tabaklı bir menü hazırlanmıştır.

Özetle alaturka – alafranga zıtlığının yoğun gündem olduğu bir dönemde ve 19. Yüzyılın etkisinde olan bir eser güncel dile uyarlanarak aktarılmıştır. Reçetelerin nasıl düzenlenmesi ya da ölçülerin nasıl standardize edilmesi gerektiği de hem yöntemde hem bulgularda aktarılmıştır. Gastronomik birikimin sürekliliğinde bir kesinti olarak görülen hâlâ günümüze uyarlanmamış olan Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı, içeriği bu çalışmada incelenerek ortaya konmuştur.

Kitap içeriği üzerinden hem gastronomi eğitimi veren kurumlara hem de sektöre önerilerde bulunulabilir. Bu öneriler şu şekilde olacaktır;

- Üniversitelerin; Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aşçılık, Turizm ve Otel İşletmeciliği gibi bölümlerindeki gastronomi tarihi derslerinde, reçete okuma derslerinde ve klasik Türk mutfağı derslerinde bir kaynak olarak tez kullanılarak yeni ürün geliştirmeleri yapılabilir.
- Özel aşçılık akademilerinde Avrupa mutfaklarındaki ürünlerin geçmişte yemek kitaplarında üretildiği ve farklılıklarının neler olduğu aktarılabilir.
- Tezin bir sınırlılığı olan süreye bağlı olarak yapılamayan duyu analizi ve tadımların yapılması ve bu alanda çalışmalar yapılması akademik çalışma yapanlara örnek teşkil edebilir.
- Kitapta alaturka mutfak olarak ifade edilen geleneksel mutfağın üretimleri ile günümüz mutfağında aynı ürünün üretimi arasındaki farklılıklar ortaya konularak gastronomik birikimin kaybolmayacağı yeni ürünler ve menüler geliştirilebilir.
- Sektöre bir öneri olarak da Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı dâhil olmak üzere 19. Yüzyıl yemek kitaplarının barındırdığı hem malzeme hem teknik bilgisinin menü geliştirmede önemli bir referans olduğu söylenilebilir. Tezde yapılan menü önerisindeki gibi bir tadım menüsü özellikle kültürel kodlara bağlı, Anadolu – Türk mutfağı üzerine çalışan şefler tarafından yapılabilir.
- Kamu kurumları ve özellikle kültür bakanlığının yapacağı etkinlikler için önemli bir referans teşkil edebilir.

- Gastrodiplomasi tarafında da alaturka – alafranga uyumunun yakalanmış olması yapılacak projeler için fikir ve tema oluşturabilir.
- Yapılan tabaklamalar daha farklı tasarımlar ya da eklemelerle zenginleştirilebilir.

Kitapta yer alan reçeteler her ne kadar eski yazım tarzına, eski ekipmanlara ve ölçü birimlerine ya da belirsizliklere sahip olsa da günümüz standartlarına çevrilebilmektedir. Yorumlama yapılan tabaklarda ürünlerin yuvarlak olması ya da öyle seçilmesi önemli bir faktördür. Menüde birbiri ile uyumlu g rsellikler yakalanmaya çalışılmıştır. Patlıcan dolmasının ordövr taba ında diğerleriyle uyumlu bir formda olması adına sarma şeklinde dizayn edilmiş ve o forma uygun olarak yuvarlak kesilmiştir.



KAYNAKLAR

- Acıcı, U. (2021). Yiyecek içecek işletmelerinde Türk kahveli ürünlerin geliştirilmesine yönelik deneysel bir çalışma (Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Akdal, A. N. (2016). Provisioning the Ottoman Capital: Istanbul's Market Garden between The Seventeenth and Nineteenth Centuries (Doctoral dissertation, Yüksek Lisans Tezi, Boğaziçi Üniv.).
- Akın, N. (1998). 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera. Literatür Yayınları.
- Aksu, V. M. (2020). The social and political economy of the late Ottoman Empire and modern Turkey (1908–1939) [Doktora tezi, Yeditepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü].
- Altınel, H. (2009). Gastronomide menü yönetimi (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul Üniversitesi).
- Arı, B. (2019). Sosyal Bilimler Araştırmaları İçin Osmanlıca İhtiyacı. Çankırı Karatekin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 10(2), 136-148.
- Atilla, A. N. (2001). Tarihten günümüze İzmir mutfağı (Vol. 12). İzmir Büyükşehir Belediyesi.
- Ayşe, F. (2018). Ev kadını. (Haz. Turgut Kut). İstanbul: Çiya Yayınları.
- Ayverdi, E. H. (1958). 19. Yüzyılda İstanbul Haritası.
- Bacanlı, H. (2022). Ölçü İnkılabının Tarihsel Süreci, Ölçüler Kanunu'nun Kabulü ve Uygulanışı. Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi, 38(105), 101-136.
- Birer, S. (1985). Yemeklik mantarın beslenmemizdeki yeri ve değerlendirilmesi. Beslenme ve Diyet Dergisi, 14, 139-152.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç-Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş., ve Demirel, F. (2014). Bilimsel araştırma yöntemleri (17. baskı). Ankara: Pegem Akademi.
- Canatan, K. (2008). Osmanlıda Batılılaşma ve Batı Merkezilik İdeolojisinin Tarihsel Kökenleri. Eskiye, (8), 11-26.

Demir Apa, M. (2023). Osmanlı mutfak kültürünün gastronomi turizmi açısından değerlendirilmesi: İstanbul ili örneği (Yüksek lisans tezi). Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Dilmeç, H. (2021). *Geçmişten Günümüze Türk Mutfak Kültürü ve Isıl Pişirme Teknikleri*. [Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı].

Doğan, A. (2018). "Esir şehrin" mutfak kültürü: mütareke dönemi İstanbul mutfak kültürü, 1918-1922. Libra Kitapçılık ve Yayıncılık.

Doğan, M. (2022). Menü planlama ve standart reçeteler. Toplu Beslenme Sistemleri ve Catering Hizmetleri Yönetimi. Nobel Akademik Yayınları.

Dölek, İ. (2022). Osmanlıcadan Modern Türkçeye Uçtan Uca Aktarım Sistemi (Doktora tezi, İstanbul Üniversitesi-Cerrahpaşa, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü).

Ergen, S. (2019). Son dönem Osmanlı yemek kültüründe Ermeni mutfaklarının katkısı: Ermeni harfli Türkçe yemek kitapları. (No Title).

Feyza, Ş. B. (2020). Bedesten Yapılarının Yeniden Kullanım Sorunlarının İncelenmesi ve Galata Bedesteni Restorasyon Önerisi (Master's thesis, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü)

Günergün, F. (1998). Eski Fransız ve Metre Osmanlı Ölçü ve Tartılarının Sistemlerindeki Eşdeğerleri: İlk Karşılaştırmalar ve Çevirme Cetvelleri. Osmanlı Bilimi Araştırmaları,(2), 23-68.

Gürbüz, S. ve Şahin, F. (2014). Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık, 271.

Gökmen, Ç. (2023). Türk modernleşmesi bağlamında tüketim kalıplarının gündelik yaşam pratiklerine yansması: Erken Cumhuriyet Dönemi yazılı basın reklamlarının günümüzle karşılaştırmalı analizi (Master's thesis, Ege Üniversitesi).

Işın, P. M. (2014). Osmanlı mutfak imparatorluğu. Kitap Yayınevi.

İnalcık, H. (2005). Osmanlı imparatorluğu: klasik çağ (1300-1600). Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık (YKY). S149

- İnalcık, H. (2016). Devlet-i aliyye Osmanlı İmparatorluğu üzerine araştırmalar-IV Ayanlar, Tanzimat, Meşrutiyet. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Kalabak, A. Y. (2014). Osmanlı'nın Son Döneminin Sosyo-Ekonomik Buhranları ve Emperyalizm. Sosyal Ekonomik Araştırmalar Dergisi, 14(27), 304-326.
- Kanbak, A. (2016). İstanbul Yedikule bostanları: Bir yerinden üretim pratiği. Batman Üniversitesi Yaşam Bilimleri Dergisi, 6(1), 166-180.
- Kapsal, S. (2022). XIX. yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nda yemek kültürünün değişimi (Master's thesis, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi).
- Karataş, Z. (2015). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. Manevi temelli sosyal hizmet araştırmaları dergisi, 1(1), 62-80.
- Karpat, K. H. (2003). Osmanlı Nüfusu (1830-1914) Demografik ve Sosyal Özellikleri, çev. Bahar Tırnakçı, İstanbul, Türkiye Ekonomik Ve Tarih Vakfı Yayınları.
- Kasar, H. (2021). Türk mutfak kültürü evreleri ve mutfak sentezinin incelenmesi. Journal of Humanities and Tourism Research, 11(2), 359-378.
- Kıral, B. (2020). Nitel bir veri analizi yöntemi olarak doküman analizi. Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8(15), 170-189.
- Koca, Y. K. (1998). Osmanlı'da Kadın ve İktisat. İstanbul: Beyan Yayınları.
- Koçu, R. E. (1958). İstanbul Ansiklopedisi (6. cilt). İstanbul, Türkiye: Hüsnütabiat ve Ercan Matbaaları.
- Koçu, R. E. (1960). İstanbul Ansiklopedisi (4. cilt). Neşriyat Kolektif Şirketi.
- Koçu, R. E. (1965). Çarşı ve Çarşılar. İstanbul Ansiklopedisi (Cilt 7). İstanbul: Neşriyat Kolektif Şirketi.
- Koz, G. F. (2009). Osmanlı mutfak kültürünün saray müzelerde sergilenmesi.
- Kunduz, C. Ö. ve Yirmibeşoğlu, E. (2019). Hesap Lütfen. Can Yayınları.
- Kut, C. (1997). Mehmet Kamil (1844). Melceü't Tabbahin (Aşçıların Sığınağı). İstanbul: Duran Ofset.
- Kut, G. Koç, H. G., ve Dağdeviren, M. (2017). Kitâb-ı me'kûlât: bilinmeyen bir Osmanlı yemek kitabı.

- Memiş, N. (2008). 19. yüzyıl Osmanlı İmparatorluğunda ekonomik yapı ve dış ticaret (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Muhlke, C. (2019). Signature Dishes That Matter. PHAIDON.
- Parin, S. (2008). Kentsel ortamda bir getto: Fatih Kadınlar Pazarı örneği (Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Ana Bilim Dalı.
- Ramazan, S. A. K. SAK, İ. T. Ş., Şendil, Ç. Ö. ve Eşref, N. A. S. (2021). Bir araştırma yöntemi olarak doküman analizi. Kocaeli Üniversitesi Eğitim Dergisi, 4(1), 227-256.
- Samancı, Ö. (2006). 19. Yüzyıl İstanbul Mutfağında Yeni Lezzetler. Yemek ve Kültür, 6, 86-96.
- Samancı, Ö. (2007). Fransız Uslûbunda Osmanlı Ziyafetleri. Yemek ve Kültür. Çiya Yayınları, no. 8, İstanbul, 2007, p. 48- 62.
- Samancı, Ö. (2008). Alaturkadan Alafrangaya: 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler. Türk Mutfağı, 307-325.
- Samancı, Ö. (2018). Geç dönem Osmanlı saray mutfak kültüründe ziyafetler ve yemekler. Osmanlı'da Mimari, Sanat ve Yemek Kültürü içinde, İstanbul: Mahya Yayıncılık.
- Samancı, Ö. (2019). İstanbul Mutfağında Yeni Dünya Lezzetleri: Domates, Biber, Patates. Meltem İzmir Akdeniz Akademisi Dergisi, (5), 86-89.
- Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde yemek kitapları. Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, 31(2), 205-210.
- Soydan, A. (2018). II. Abdülhamid Dönemi Türk modernleşmesi (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü).
- Şevket, A. (2021). Aşçı Mektebi: İstanbul'un Birinci Sınıf Aşçıbaşılarının Muavenetiyle (1920). Haz. PM Işın). Kitap Yayınevi.
- Şevket, M. (2010). *Osmanlı Teşkilat ve Kıyafet-i Askeriyesi*. Mekteb-i Harbiye Matbaası.
- Şimişek, N. Soylu, A. G. ve Özkaya, F. (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri. Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi, 17(3), 496-508.

Tek, N. A. ve Sürücüoğlu, M. S. (2014). Basılmış Olan İlk Türk Yemek Kitabı “Melceü't Tabbâhin”. Gazi Türkiyat, 1(14), 225-229.

Temizer, N. C. (2022). 19. Yüzyılda Batı'da ve Osmanlı'da Kadının Sosyal ve Ekonomik Hayattaki Yeri. Ondokuz Mayıs Üniversitesi Kadın ve Aile Araştırmaları Dergisi, 2(1), 51-70.

Tosun, M. N. B. (1927). Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı. Amîdi Matbaası

Tosun, M. N. B. ve Işın, P. M. (1998). Aşçıbaşı. Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık Ticaret ve Sanayi AŞ.

Vardar, Berke (2007). Açıklamalı Dilbilim Terimleri Sözlüğü. İstanbul: Multilingual.

Yerasimos, M. (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı (13.Baskı). İstanbul, Boyut Yayın Grubu.

Yıldırım Gürses, Ö. (2021). Gastronomi kültürünün inşasında medyanın rolü yemek dergileri üzerine içerik analizi (Master's thesis, Başkent Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü).

Zencir, E. (2016). Temel Mutfak Teknikleri.

İnternet Kaynakları

Atatürk Ansiklopedisi (2024). Harf Devrimi. <https://ataturkansiklopedisi.gov.tr/bilgi/harf-devrimi/> (Erişim Tarihi: 06.04.2024).

Cambridge Dictionary (2024). Lingua Franca. https://dictionary.cambridge.org/tr/s/%C3%B6zl%C3%BCk/ingilizce/lingua-franca#google_vignette (Erişim Tarihi: 06.04.2024).

İstanbul İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2024). Çarşılar. <https://istanbul.ktb.gov.tr/TR-276803/carsilar-bedestenler.html> (Erişim Tarihi: 18.04.2024).

Kubbealtı Lugati (2024). Fasıl. <https://www.lugatim.com/s/fas%C4%B1> (Erişim Tarihi: 04.05.2024).

Kubbealtı Lugati. (2024). İmaret. <https://www.lugatim.com/s/%C4%B0M%C3%82RET> (Erişim Tarihi: 10.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Kaime. <https://lugatim.com/s/kaime> (Erişim Tarihi: 06.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Kapan. <https://www.lugatim.com/s/kapan> (Erişim Tarihi: 15.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Kuşhane. <https://www.lugatim.com/s/ku%C5%9Fhane> (Erişim Tarihi: 28.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Kuşluk. <https://www.lugatim.com/s/ku%C5%9Fluk> (Erişim Tarihi: 08.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Matbu. <https://lugatim.com/s/matbu> (Erişim Tarihi: 06.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Narh. <https://www.lugatim.com/s/narh> (Erişim Tarihi: 10.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Naşir. <https://www.lugatim.com/s/Na%C5%9Ffir> (Erişim Tarihi: 29.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Reaya. <https://www.lugatim.com/s/RE%C3%82Y%C3%82> (Erişim Tarihi: 04.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Sahan. <https://www.lugatim.com/s/SAHAN> (Erişim Tarihi: 28.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Standart. <https://www.lugatim.com/s/standart> (Erişim Tarihi: 28.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Tab'a. <https://www.lugatim.com/s/tab> (Erişim Tarihi: 29.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Tasnif. <https://www.lugatim.com/s/tasnif> (Erişim Tarihi: 28.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Tathir. <https://www.lugatim.com/s/tathir> (Erişim Tarihi: 06.05.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Tebeitabiin. <https://www.lugatim.com/s/tebeitabiin> (Erişim Tarihi: 04.04.2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Transkripsiyon. <https://www.lugatim.com/s/transkripsiyon> (Erişim Tarihi: 31 Mart 2024).

Kubbealtı Lügati (2024). Transliterasyon. <https://www.lugatim.com/s/transliterasyon> (Erişim Tarihi: 31 Mart 2024).

Kurukahveci Mehmet Efendi (2024). Kurukahveci Mehmet Efendi Tarihçesi. <https://www.mehmetefendi.com/hakkimizda/tarihce/mehmet-efendi> (Erişim Tarihi: 20.04.2024).

Nişanyan Sözlük (2024). Alafranga. <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/alafranga> (Erişim Tarihi: 16 Mart 2024).

Nişanyan Sözlük (2024). Alaturka. <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/alaturka> (Erişim Tarihi: 16 Mart 2024)

Nişanyan Sözlük (2024). Samsa. <https://www.nisanyansozluk.com/kelime/samsa> (Erişim Tarihi: 12.04.2024).

Phebus Müzayede (2024). İbrahim Müteferrika Kitapları Müzayedesi. <https://phebusmuzayede.com/145901-tam-takim-muteferrika-21-kitap-27-cilt-turk-matbaaciliginin-gutenberg-i-olan-ibrahim-muteferrika-nin-kurdugu-matbaada-basilan-21-eserin-tamami-.html> (Erişim Tarihi: 05.04.2024).

Türk Dil Kurumu (2024). (Erişim tarihi: 30 Mart 2024). <https://sozluk.gov.tr/>

Türk Dil Kurumu (2024). (Erişim tarihi: 31 Mart 2024). <https://sozluk.gov.tr/>

Türk Dil Kurumu (2024). (Erişim tarihi: 31 Mart 2024). <https://sozluk.gov.tr/>

Türk Diyanet Vakfı (1991). Avrat Pazarı. <https://islamansiklopedisi.org.tr/avrat-pazari> (Erişim Tarihi: 21.04.2024).

Türk Diyanet Vakfı (1991). Kapan. İslam Ansiklopedisi. <https://islamansiklopedisi.org.tr/kapan> (Erişim Tarihi: 15.05.2024).

Türk Diyanet Vakfı (2024). Ölçü. <https://islamansiklopedisi.org.tr/olcu> (Erişim Tarihi: 25.04.2024).

TRT Haber (2019). “İki imparatorluk gören Balkapanı Han'ın 40 yıllık sakini” <https://www.trthaber.com/haber/yasam/iki-imparatorluk-goren-balkapani-hanin-40-yillik-sakini-409094.html> (Erişim Tarihi: 15.04.2024).

Yüzyıllık Markalar Derneği (2024). Ali Muhiddin Hacı Bekir. <https://yuzyillikmarkalar.org/uye-markalarimiz/ali-muhiddin-haci-bekir/> (Erişim Tarihi: 20.04.2024).

Yüzyıllık Markalar Derneği (2024). Cemilzade. <https://yuzyillikmarkalar.org/uye-markalarimiz/cemilzade/> (Erişim Tarihi: 20.04.2024).

Yüzyıllık Markalar Derneği (2024). Hafız Mustafa. <https://yuzyillikmarkalar.org/uye-markalarimiz/hafiz-mustafa/> (Erişim Tarihi: 20.04.2024).

Yüzyıllık Markalar Derneği (2024). İhsan Kurukahvecioğlu ve Halefleri. <https://yuzyillikmarkalar.org/uye-markalarimiz/ih-san-kurukahvecioglu-halefleri/> (Erişim Tarihi: 20.04.2024).

Yüzyıllık Markalar Derneği (2024). Karaköy Güllüoğlu. <https://yuzyillikmarkalar.org/uye-markalarimiz/karakoy-gulluoglu/> (Erişim Tarihi: 20.04.2024).

Yüzyıllık Markalar Derneği (2024). Kebapçı İskender. <https://yuzyillikmarkalar.org/uye-markalarimiz/kebabci-iskender/> (Erişim Tarihi: 20.04.2024).

Yüzyıllık Markalar Derneği (2024). Koska. <https://yuzyillikmarkalar.org/uye-markalarimiz/koska/> (Erişim Tarihi: 20.04.2024).

Yüzyıllık Markalar Derneği (2024). Tanınmış Helvacı. <https://yuzyillikmarkalar.org/uye-markalarimiz/taninmis-helvaci/> (Erişim Tarihi: 20.04.2024).

Yüzyıllık Markalar Derneği (2024). Vefa Bozacısı. <https://yuzyillikmarkalar.org/uye-markalarimiz/vefa-bozacisi/> (Erişim Tarihi: 20.04.2024).

100 Tarihi Lokanta (2018). Aşçı Bacaksız. <https://www.100tarihilokanta.com/asci-bacaksiz/> (Erişim Tarihi: 19.04.2024).

100 Tarihi Lokanta (2018). Besler Köfte. <https://www.100tarihilokanta.com/besler-kofte/> (Erişim Tarihi: 19.04.2024).

100 Tarihi Lokanta (2018). Filibe Köftecisi. <https://www.100tarihilokanta.com/filibekoftecisi/> (Erişim Tarihi: 19.04.2024).

100 Tarihi Lokanta (2018). Hacı Abdullah Lokantası. <https://www.100tarihilokanta.com/imam-cagdas/> (Erişim Tarihi: 19.04.2024).

100 Tarihi Lokanta (2018). Konyalı Lokantası. <https://www.100tarihilokanta.com/konyalilokantasi/> (Erişim Tarihi: 19.04.2024).

100 Tarihi Lokanta (2018). Tarihi Kalkanoğlu Pilavcısı. <https://www.100tarihilokanta.com/tarihi-kalkanoglu-pilavi/> (Erişim Tarihi: 19.04.2024).

100 Tarihi Lokanta (2018). Topçu Kebap. <https://100tarihilokanta.com/topcu-kebab/> (Erişim Tarihi: 19.04.2024).

100 Tarihi Lokanta (2018). Pandeli Restoran. <https://www.100tarihilokanta.com/pandeli/> (Erişim Tarihi: 19.04.2024).

Resimler

Resim 2.1. Akın, N. (1998). 19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata ve Pera. Literatür Yayınları.

Resim 2.2. (World History Encyclopedia) <https://www.worldhistory.org/image/12482/the-greatest-extent-of-the-ottoman-empire-in-europ/> (Erişim Tarihi: 08.04.2024)

Resim 2.3. Koçu, R. E. (1958). İstanbul Ansiklopedisi (6. cilt). İstanbul, Türkiye: Hüsniyat ve Ercan Matbaaları.

Resim 2.4. Akdal, A. N. (2016). Provisioning the Ottoman Capital: Istanbul's Market Garden between The Seventeenth and Nineteenth Centuries (Doctoral dissertation, Yüksek Lisans Tezi, Boğaziçi Üniv.).

Resim 2.5. Ayverdi, E. H. (1958). 19. Yüzyılda İstanbul Haritası.

Resim 2.6. Ayverdi, E. H. (1958). 19. Yüzyılda İstanbul Haritası.

Resim 2.7. Türkiye Diyanet Vakfı (2024). Kapan. İslam Ansiklopedisi. <https://islamansiklopedisi.org.tr/kapan> (Erişim Tarihi: 15.05.2024).

Resim 2.8. TRT Haber (2019). “İki imparatorluk gören Balkapanı Han'ın 40 yıllık sakini” <https://www.trthaber.com/haber/yasam/iki-imparatorluk-goren-balkapani-hanin-40-yillik-sakini-409094.html> (Erişim Tarihi: 15.04.2024).

Resim 2.9. Phebus Müzayede (2024). <https://phebusmuzayede.com/33126-osmanli-donemi-pera-bayrak-ve-tabela-detayli-constantinople-yazili.html> (Erişim Tarihi: 06.04.2024)

Resim 2.10. Phebus Müzayede (2024). <https://phebusmuzayede.com/33126-osmanli-donemi-pera-bayrak-ve-tabela-detayli-constantinople-yazili.html> (Erişim Tarihi: 06.04.2024)

Resim 2.11. Kitantik (2024). https://www.kitantik.com/product/OSMANLI-DONEMI-FRANSIZCA-TELGRAF_1br9qfykt2ujmi21znw (Erişim Tarihi: 06.04.2024)

Resim 2.12. Phebus Müzayede (2024) <https://phebusmuzayede.com/156632-osmanli-postacisi-ve-kaime-para-gorselli-fantazi-kartpostal-.html> (Erişim Tarihi: 06.04.2024)

Resim 2.13. Phebus Müzayede (2024) <https://phebusmuzayede.com/156632-osmanli-postacisi-ve-kaime-para-gorselli-fantazi-kartpostal-.html> (Erişim Tarihi: 06.04.2024)

şekiller

şekil 3.1. Altınel, H. (2009). Gastronomide menü yönetimi (Master's thesis, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul Üniversitesi).



EKLER

EK 1: Kitaptaki Birinci Fasıl Reçeteler Tablosu

BİRİNCİ FASIL			
Çorbalar			
3 Düğün Çorbası	11 (Ciğer Çorbası)	19 Mercimek Çorbası	27 Deniz Tekesi – Karides - Çorbası
4 İşkembe Çorbası	12 (İtalyan Çorbası)	20 <i>Potage Tapioca</i> – Tapyokalı Çorba	28 <i>Potage a La Royale</i> – Kremalı Buyon Çorbası
5 Kulak Çorbası	13 (Tarhana Çorbası)	21 Bezelye Çorbası	29 Midye Çorbası
6 (<i>Potage Paysenne</i> – Sebze Çorbası)	14 (Çerkes Çorbası)	22 Frenk Arpası Çorbası	30 <i>Consomme aux Pâtes d'Italie</i> – Şehriye Çorbası
7 (<i>Potage Andaloue</i> – Domates Çorbası)	15 <i>Consomme aux Macaronis</i> – Makarna Çorbası	23 İrmik Çorbası	31 <i>Crôte au Pate</i> – Ekmekli Çorba
8 (Arpa Yıldız, Tel ve Kuskus Şehriyeleri Çorbaları)	16 <i>Potage de Saute</i> – İrmik Çorbası	24 <i>Potage Sans – Souci</i> / Tavuk Ezmeli Çorba	32 <i>Potage Creme de Gibier</i> – Av Ezmesi Çorbası
9 (<i>Crème Volaille</i> – Tavuk Çorbası)	17 Süt Çorbası	25 Pirinç Çorbası	33 <i>Potage Chasseur</i> – Avcı Çorbası
10 (Sebze Çorbası)	18 Kuş Çorbası	26 İstiridye Çorbası	-

EK 2: Kitaptaki İkinci Fasıl Reçeteler Tablosu

İKİNCİ FASIL			
Et Suları			
34 Av Eti Suyu	36 Balık Suyu	38 Sığır Eti Suyu	40 Koyun Eti Suyu
35 <i>Bouillon</i> – Beyaz Su	37 Tavuk Suyu	39 <i>Consommé</i> – Buyon Suyu	-

EK 3: Kitaptaki Üçüncü Fasil Reçeteler Tablosu

ÜÇÜNCÜ FASIL			
Pelteler			
41 Sığır Eti Suyu Peltesi	43 Muhtelit - Karışık/Karma- Et Suyu Peltesi	45 Patelere Mahsus Pelte	47 Tavuk Eti Suyu Peltesi
42 Koyun Eti Suyu Peltesi	44 Av Eti Suyu Peltesi	46 Balık Eti Suyu Peltesi	-

EK 4: Kitaptaki Dördüncü Fasil Reçeteler Tablosu

DÖRDÜNCÜ FASIL		
Salçalar		
48 Zeytinyağı Salçası	51 Istakoz Salçasının Başka Nev'i	54 Domates Salçası
49 Istakoz Salçası	52 Baharlı -Baharatlı- Salça	55 Diğer Nev'i (Domates Salçası)
50 Yumurta Salçası	53 Midyeli Salça	56 Diğer Nev'i -2- (Domates Salçası)

EK 5: Kitaptaki Beşinci Fasıl Reçeteler Tablosu

BEŞİNCİ FASIL	
Söğüşler - Haşlamalar	
57 Sığır Eti Haşlaması	60 Mercan, Levrek, Kırlangıç ve sair Nev' Balıkların Haşlamaları
58 Başka Nev'i	61 Dana Söğüşü
59 Koyun Eti Haşlaması	62 Koyun Söğüşü

EK 6: Kitaptaki Altıncı Fasıl Reçeteler Tablosu

ALTINCI FASIL		
Külbastılar		
63 Tavuk Külbastısı	69 Tencere Külbastısı	75 Lüfer Külbastısı – Küllemesi-
64 Koyun Eti Karaciğer ve Böbrek Külbastıları	70 Tava Külbastısı	76 İstiridye Külbastısı
65 Piliç Külbastısı	71 Sahan Külbastısı	77 İzmarit Külbastısı
66 Sığır ve Dana Külbastıları	72 Taze Sardalya Külbastısı	78 Kaşkaval ve Kaşar Peynirleri Külbastıları
67 Tepsi Külbastısı	73 Tekir ve Kaya Balıkları Külbastıları	79 (Peksimet Tozuyla Külbastı)
68 Koyun Pirzolası	74 Uskumru ve Lüfer Izgaraları	80 Pastırma ve Sucuk Külbastıları

EK 7: Kitaptaki Yedinci Fasıl Reçeteler Tablosu

YEDİNCİ FASIL		
Kebaplar		
81 Geyik, Karaca ve Yaban Keçisi Kebapları	87 Hindi Palazı Şişli Kebabı	93 Orman Kebabı
82 (Piliç Kebabı)	88 Kokoreç	94 Yufkalı Kebap
83 Kaz Palazı Kebabı	89 Kaytan Kebabı	95 Yoğurtlu Kebap
84 Mazruf Kebabı	90 Koyun Kebabı	96 Atıparmak Torik Palamut ve Kılıç Balıkları Kebapları
85 Tavuk Kebabı	91 Badıncanlı Bıldırcın Kebabı	97 Çarşı Kebabı
86 Ördek Palazı Kebabı	92 İzmir Kebabı	-

EK 8: Kitaptaki Beşinci Fasıl Reçeteler Tablosu

SEKİZİNCİ FASIL		
Yumurtalar		
98 İşkembeli Yumurta	106 Pastırmalı Yumurta	114 Pastırmalı Yumurta Diğer Nev'i
99 Sucuklu Yumurta	107 Soğanlı Yumurta	115 <i>Œuf Brouillé Bisque</i> – Karidesli Yumurta
100 Kıymalı Yumurta	108 İşkembeli Yumurta Diğer Nev'i	116 Sucuklu Yumurta
101 Sahanda Yumurta	109 Rafadan Yumurta	117 Tereyağlı Yumurta
102 Mantarlı Yumurta	110 Penîrli -Peynirli- Yumurta	118 Nohutlu Yumurta
103 Makarnalı Yumurta	111 Ispanaklı Yumurta	119 <i>Œuf Lyonnaise</i> – Sütlü Yumurta
104 <i>Œuf Brouillé</i> – Ekmekli Yumurta	112 Dereotlu Yumurta	120 Domatesli Yahnî
105 <i>Œuf Brouillé à la Parisienne</i> – Salçalı Yumurta	113 Hazır Löp Yumurta	-

EK 9: Kitaptaki Dokuzuncu Fasıl Reçeteler Tablosu

DOKUZUNCU FASIL	
Yahniler	
121 Düğün Yahnisi	125 Fasulye Yahnisi
122 Nohutlu Yahniler	126 Börülce Yahnisi
122 Mantar Yahnisi	127 İncik Yahnisi
123 Tatlılı Yahni	128 İşkembe Yahnisi
124 Paça Yahnisi	129 Sarımsaklı Yahniler



EK 10: Kitaptaki Onuncu Fasıl Reçeteler Tablosu

ONUNCU FASIL		
Tavalar		
130 Tekir, Gümüş ve İstavrit Balıklarının Tavası	138 Tavuk veya Hindi Köfteleri	146 Piliç Tas Kebabı
131 Hamsi Balığı Tavası	139 Mücmer	147 Yufkalı Kuşbaşı Yahut Tas Kebabı
132 Badıncan Tavası	140 Çayır Mücmeri	148 Av Eti Tas Kebab
133 Karaciğer Tavası	141 Ciğerli Mücmer	149 Adi Tas Kebabı
134 Midye ve İstiridye Tavaları	142 Tas Kebabı	150 Kuzu, Hindi, Tavuk, Kaz, Ördek, Fırın Kebapları
135 Patates Köftesi	143 Bumbar ve Şirdenin İmâli	151 Mantar Fırın Kebabı
136 Maydanozlu Terbiyeli Köfteler	144 Tavuk, Hindi, Kaz, Ördek Tas Kebapları	152 Kılıç ve Altıparmak ile Sair Meşâbe Balıkların Fırın Kebapları
137 Kebab Köftesi	145 Tane Etinden Tas Kebabı	153 Dolmuş Kuzu Kebabı

EK 11: Kitaptaki On Dördüncü Fasıl Reçeteler Tablosu

ON DÖRDÜNCÜ FASIL		
Dolmalar		
154 Asma Yapağı, At Kestanesi, Lahana Yapraklarının Yalancı Dolmaları	157 Midye Dolması (Kitapta tekrar 155 yazıyor)	160 Midyeli Domates Dolması (Kitapta 158 Yazıyor)
155 Uskumru Dolması	158 Lüfer Balığı Dolması (Kitapta 156 yazıyor)	-
156 Zeytinyağılı Badıncan Dolması	159 Yalancı Enginar Dolması (Kitapta 157 Yazıyor)	

EK 12: Kitaptaki On Beşinci Fasıl Reçeteler Tablosu

ON BEŞİNCİ FASIL		
Sebzeler		
161 Patates Pastası (K 159)	170 Badıncanın Silkmesi (K 168)	179 Zeytinyağlı Taze Fasulye (K 176)
162 Kuşkonmaz (K 160)	171 Kır Silkmesi (K 169)	180 Güveç Silkmesi (K 177)
163 Zeytinyağlı Enginar (K 161)	172 Kuşhane Silkmesi (K 170)	181 Çerkes Fasulyesi (K 178)
164 Patates Silkmesi (K 162)	173 Kuzu Silkme (K 171)	182 Semiz Otu (K 179)
165 Zeytinyağlı Bakla (K 163)	174 Sakız Kabağı Bastısı (K172)	183 Ebegümeci (K 180)
166 Bamya Bastıları (K 164)	175 İmam Bayıldı	184 Ispanak Kuşhane Musakkası (K 181)
167 Kuru Baklanın Ezmesi (K 165)	176 Sakız ve Asma Kabaklarının İmam Bayıldı (K 173)	185 Ispanak Kavurması (K 182)
168 Kuru ve Salamura Bamyası (K 166)	177 Ekşili Sakız Kabağı (K 174)	186 Ispanak (K 183)
169 Kuzu Etiyle Terbiyeli Bamya Güveci (K 167)	178 Taze Fasulye Bastısı Yâni Yahnisi (K 175)	-

EK 13: Kitaptaki On Altıncı Fasıl Reçeteler Tablosu

ON ALTINCI FASIL		
Alafranga Usulde Tavuk Yemekleri		
187 <i>Bordure de Poulets</i> – Pilavlı Piliç (K 184)	189 <i>Crouquette de Volaille a la Royale</i> – Piliç Köftesi (K 186)	191 <i>Poulet Grillé Sauce Piquante</i> (K 188)
188 <i>Dindonne Roti</i> – Hindi Kebabı (K 186)	190 <i>Poulets Griliés</i> – Piliç Izgarası (K 187)	-

EK 14: Kitaptaki On Yedinci Fasıl Reçeteler Tablosu

ON YEDİNCİ FASIL	
Mehliyeler	
192 Etli Mehliye (K 189)	194 Mısır Tertibi Mehliye (K 191)
193 Mecaz Mehliyesi (K 190)	195 Lahana Bastısı yani Yahnisi (K 192)



EK 15: Kitaptaki On Sekizinci Fasıl Reçeteler Tablosu

ON SEKİZCİ FASIL		
Dolmalar ve Musakkalar		
196 Bütün Lahananın Dolması (K 193)	200 Ekşili Pırasa (K 197)	204 Yer Elması (K 201)
197 Pırasanın Bastısı Yani Yahnisi (K 194)	201 Zeytinyağlı Bezelye (K 198)	205 Bütün Karnabahar (K 202)
198 Biber Yaprağı (K 195)	202 Tane Etli Bezelye (K 199)	206 Zeytinyağlı Havuç (K 203)
199 Zeytinyağlı Pırasa (K 196)	203 Karnabahar Kuşhane Musakkası (K 200)	-

EK 16: Kitaptaki On Dokuzuncu Fasıl Reçeteler Tablosu

ON DOKUZUNCU FASIL		
Sahan Musakkaları		
No – 1 207 Domates Tepsi Musakkası (K 204)	No – 3 209 Sakız Kabağı Musakkası (K 206)	211 Şalgam, Patataes, Yer Elması, Sahan Musakkaları (K 208)
No – 2 208 Badıncan Sahan Musakkası (K 205)	No – 4 210 Pırasa Sahan Musakkası (K 207)	205 Bütün Karnabahar (K 202)

EK 17: Kitaptaki Yirminci Fasıl Reçeteler Tablosu

YİRMİNCİ FASIL		
Etli Dolmalar		
212 Yekdiğerlerine Meşâbe Olan Patlıcan, Sakız Kabağı Asma Kabağı ve Salatalık Dolmaları (K 209)	214 Etli Kavata Dolması (K 211)	216 Etli Şalgam Dolması (K 213)
213 Etli Pırasanın dolması (K 210)	215 Etli Kırmızı ve Yeşil Domates Dolmaları (K 212)	217 Etli Soğan Dolması (K 214)
218 Etli Yeşil Dolmalık Biberin Dolması (K 215)	-	

EK 18: Kitaptaki Yirmi Birinci Fasıl Reçeteler Tablosu

YİRMİ BİRİNCİ FASIL		
Alafranga Usulde Bazı Sebzeler		
219 <i>Petits-pois au beurre</i> (Tereyağlı Bezelye) (K 216)	222 <i>Harricot Vert au Beurre</i> – Tereyağlı Yeşil Fasulye (K 219)	225 <i>Epinards aux Fleurons</i> – Ispanak Kavurması (K 222)
220 <i>Asperge Sauce Haudaise</i> – Salçalı Kuşkonmaz (K 217)	223 <i>Artichaut Barégoule</i> – Salçalı Enginar Dolması (K 220)	226 <i>Purée de Pomme de Terre</i> – Peynirli Patates Ezmesi (K 223 / Yanlışıklıkla 293 Yazılmış)
221 <i>Epinards aux Œuf</i> – Yumurtalı Ispanak (K 218)	224 <i>Fève de mrais Paysanne</i> – Tereyağlı Bakla (K 221)	227 <i>Tomate Farcie Provinciale</i> – Domates Dolması (K 224)

EK 19: Kitaptaki Yirmi İkinci Fasıl Reçeteler Tablosu

YİRMİ İKİNCİ FASIL		
Garnitürler		
228 Patates Garnitürünün Haşlaması (K 225)	232 Ispanak Garnitürü (K 229)	236 Midye Garnitürü (K233)
229 Patates Garnitürü (K 226)	233 Hindiba Garnitürü (K 230)	237 Beyin Garnitürü (K 234)
230 Buzlu Soğan Garnitürü (K 227)	234 Bezelye Garnitürü (K 231)	-
231 Ekmek Garnitürü (K 228)	235 İstiridye Garnitürü (K 232)	

EK 20: Kitaptaki Yirmi Üçüncü Fasıl Reçeteler Tablosu

YİRMİ ÜÇÜNCÜ FASIL		
Pilakiler		
238 Mantar Pilakisi (K 235)	241 Kefal, Levrek, Kılıç, Torik, Altıparmak ve Palamut Pilakileri (K 238)	244 Uskumru Pilâkisi (K 241)
239 Domatesli Midye Pilakisi	242 Domates Pilakisi (K 239)	245 Paça Pilakisi (K 242)
240 Midye Pilakisi (K 237)	243 Kuru Fasulye Pilakisi (K 240)	246 Enginar, Bakla ve Bezelye İçleri ile Fasulye ve Semiz Otunun Derli Olarak Pilakisi (K243)

EK 21: Kitaptaki Yirmi Dördüncü Fasıl Reçeteler Tablosu

YİRMİ DÖRDÜNCÜ FASIL		
Piyazlar		
247 Enginar Piyazı (K 244)	249 Kuru Bakla Piyazı (K 246)	251 Patates Piyazı (K 248)
248 Nohut Piyazı (K 245)	250 Fasulye Piyazı (K 247)	-

EK 22: Kitaptaki Beşinci Fasıl Reçeteler Tablosu

YİRMİ BEŞİNCİ FASIL		
Kapamalar ve Muhtelif Yemekler		
252 Keşkek (K 249)	257 Balkabağı Dolması (K 254)	262 Kavurmalı Patates (K 259)
253 Âsude (K 250)	258 Terbiyeli Paça Tiridi (K 255)	263 Tavuk Kapaması (K 260)
254 Çerkes Tavuğu (K 251)	259 Paça Donması (K 256)	264 Yağsız Mercan Balığı(K261)
255 Ciğer Kavurması (K 252)	260 Erikli Güveç (K 257)	-
256 Peynirli Pide (K 253)	261 Rozbif -RoastBeef- (K 258)	

EK 23: Kitaptaki Yirmi Altıncı Fasıl Reçeteler Tablosu

YİRMİ ALTINCI FASIL		
Yağsız Hafif Tatlılar		
265 Keşkül-ü Fukara (K 262)	270 Bademli Karama (K 267)	275 Kaymaklı Lokum (K 272)
266 Pandispanya (K 263)	271 Lokum Şekeri (K 268)	276 Pasta (K 273)
267 Vişneli Ekmek Tatlısı (K 264)	272 Bademli Lokum (K 269)	277 Pastanın Diğer Nev'i (K 274)
268 Pisküvit -Bisküvi- (K 265)	273 Bademli Sucuk Lokumu (K270)	-
269 Karama (K 266)	274 Şam Fıstıklı Lokum (K 271)	

EK 24: Kitaptaki Yirmi Yedinci Fasıl Reçeteler Tablosu

YİRMİ YEDİNCİ FASIL		
İçler		
278 Balık Etiyle İç (K 275)	282 Salamur Peynirinden İç (K 279)	286 Ispanaklı İç (K 283)
279 Paçalı İç (K 276)	283 Taze Peynirden İç (K 280)	287 Koyun Kıymasından İç (K 284)
280 Enginarlı İç (K 277)	284 Kaşkaval ve Dil Peynirlerinden İçler (K 281)	288 Tavuk ve Hindi Kıymasından İç (K 285)
281 Tulum Peynirinden İç(K278)	285 Eski Kaşar ve Kaşkavalden İç (K 282)	289 Kuzu Ciğerinden İç (K 286)
		290 Av Kuşlarıyla, Tavuk, Hindi, Kaz Ciğerlerinden İç (K 287)

EK 25: Kitaptaki Yirmi Sekizinci Fasıl Reçeteler Tablosu

YİRMİ SEKİZİNCİ FASIL		
Pateler		
291 Tavuk Patesi (K 288)	292 Hindi Patesi (K 289)	293 Bıldırcın Patesi (K 290)



EK 26: Kitaptaki Yirmi Dokuzuncu Fasıl Reçeteler Tablosu

YİRMİ DOKUZUNCU FASIL			
Börekler			
294 Yufka Böreği (K 291)	298 İnce Börek (K 295)	302 Tatar Böreği (K299)	306 Poğaçı (K 303)
295 Yufkalı Hindi ve Tavuk ve sair Av Kuşları (K 292)	299 Su Böreği (K 296)	303 Piruhi (K 300)	307 Mantı (K 304)
296 Poğaçı Böreği (K 293)	300 Paça Böreği (K 297)	304 Gözleme (K 301)	308 Badıncan Böreği (K 305)
297 Puf Böreği (K 294)	301 Fincan Böreği (K 298)	305 Sigara Böreği (K 302)	309 Kıkırdak Poğaçası (K 306)

EK 27: Kitaptaki Beşinci Fasıl Reçeteler Tablosu

OTUZUNCU FASIL			
Alafranga Usulde Sığır Eti Yemekleri			
310 Sığır Eti (K 307)	313 <i>Boeuf Bouilli au Gratin</i> – Fırında Sığır Kebabı (K310)	316 (<i>Bifteck</i> – Biftek) (K313)	319 <i>Langue de Boeuf a Laeauce Piquante ou a la Souse Tomate</i> – Salçalı Sığır Dili (K316)
311 <i>Boeuf en Mitoton</i> – Sığır Tencere Kebabı (K308)	314 <i>Filet de Boeuf et Faux</i> – <i>Filet a la Broche</i> / Sığır Şiş Kebabı [Fileto] (K311)	317 <i>Filets Sautes aux Champignons</i> – Mantarlı Fileto Kızarması (K314)	320 <i>Langue de Boeuf au Gratin</i> – Garnitürlü Sığır Dili Fırını (K317)
312 <i>Boeuf en Hachis</i> – Sığır Kıyma Kebabı (K309)	315 <i>Aloyau Roti ou Rosbif</i> – Rozbif (K312)	318 <i>Boeuf a la Mode</i> - Alamud Sığır Kızartması (K315)	321 <i>Cervelle de Boeuf</i> – Sığır Beyni (K318)
			322 <i>Cervelle de Boeuf en Matelote</i> – Terbiyeli Sığır Beyni (K 319)

EK 28: Kitaptaki Otuz Birinci Fasıl Reçeteler Tablosu

OTUZ BİRİNCİ FASIL		
Alafranga Usulde Koyun Eti Yemekleri		
323 <i>Mouton</i> – Koyun Eti (K320)	325 <i>Cotelettes de Mouton</i> – Koyun Kotleti (K322)	327 <i>Pieds de Mouton a Lapouleite</i> – Terbiyeli Koyun Paçası (K324)
324 <i>Gigot Roti</i> – Şiş Kızartması (K321)	326 <i>Cervelle de Mouton</i> – Koyun Beyni (K323)	-

EK 29: Kitaptaki Otuz İkinci Fasıl Reçeteler Tablosu

OTUZ İKİNCİ FASIL	
Alafranga Usulde Dana Yemekleri	
328 <i>Veau</i> – Dana Eti (K325)	333 <i>Cotelettes de Veau aux Fines Herbes</i> – Sebzeli Dana Koteleti (K330)
329 <i>Veau Roti</i> – Dana Kebabı (K 326)	334 <i>Foie de Veau a la Broche</i> – Şişte Dana Yüreği (K 331)
330 <i>Veau la Cesserola</i> – Tencere Dana Kebabı (K 327)	335 <i>Foie de Veau a la Poele</i> – Tavada Dana Yüreği (K 332)
331 <i>Veau en Matelote</i> – Meyaneli Dana Yahnisi (K 328)	336 (<i>Cervell de Esveau</i> – Dana Beyni) (K 333)
332 <i>Cotelettes de Veau</i> – Dana Kotlet (K 329)	337 (<i>Pieds de Veau</i> – Dana Paçası) (K 334)

EK 30: Kitaptaki Otuz Üçüncü Fasıl Reçeteler Tablosu

OTUZ ÜÇÜNCÜ FASIL			
-			
338 Alafranga Usulde Tivrat (K 335)	342 <i>Poulet a L'estrangan</i> – Tarhunlu Tavuk Yahnisi (K 339)	346 <i>Dinde Rotie</i> – Hindi Kızartması (K 343)	350 <i>Pigeou aux Pois</i> – Nohutlu Güvercin (K 347)
339 Tivrat Nasıl Boşaltılır (K 336)	343 <i>Poulet aux Olives</i> – Zeytinli Tavuk Yahnisi (K 340)	347 <i>Dinde Truffee</i> – Trüflü [Kema] Hindi (K 344)	351 <i>Pigeou en Compots</i> – Güvercin Kompostosu (K 348)
340 <i>Volaille Rotie</i> – Tivrat Şişli Kebabı (K 337)	344 <i>Poulet aux Riz</i> – Tavuk Pilavı (K 341)	348 <i>Pigeon -</i> Güvercin (K 345)	352 <i>Canard Domestique-oie /</i> Kümes Ördeği - Kaz (K349)
341 <i>Poulet a la Casseroles</i> – Tavuk Tencere Kızartması (K 338)	345 Hindi (K 342)	349 <i>Pigeon Roti</i> – Güvercin Kebabı (K 346)	353 <i>Canard Roti</i> – Ördek Kebabı (K 350)
			354 <i>Oie Roti</i> – Kaz Kebabı (K 351)

EK 31: Kitaptaki Otuz Dokuzuncu Fasıl Reçeteler Tablosu

OTUZ DOKUZUNCU FASIL			
Alafranga Usulde / Av Hayvanatı ve Kumes Tavşanı / <i>Gibier et Lapin Domestique</i>			
355 <i>Chevreuril</i> – Dağ Keçisi (K 352)	361 <i>Lièvre</i> – Tavşan (K358)	367 <i>Perdrix-Perdreau</i> / Keklik – Keklik Palazı (K364)	373 (<i>Becasses</i> - Çulluk) (K 370)
356 <i>Gigot de Chevreuril Marine</i> – Salamuralı Dağ Keçisi Kebabı (K 353)	362 <i>Lièvre en civet</i> – Tavşan yahnisi (K 359)	368 <i>Perdrix Roti</i> – Keklik Şiş Kebabı (K 365)	374 <i>Becasses Roties</i> – Çulluk Kebabı (K 371)
357 <i>Eilet de Chevreuril Roti</i> – Dağ Keçisi Filetosu (K 354)	363 <i>Lièvre roti</i> – Tavşan şiş kebabı (K360)	369 <i>Perdrix Truffee</i> – Trüflü (keme) Keklik (K 366)	375 <i>Salmis de Becasses</i> – Çulluk Ezmesi (K 372)
358 <i>Civet de Chevreuril</i> Dağ Keçisi Yahnisi (K 355)	364 <i>Lapin domestique</i> – Ata tavşanı (K361)	370 <i>Perdrix aux Choux</i> – Lahanalı Keklik (K 367)	376 <i>Poule D'eau</i> – Su Tavuğu (K 373)
359 <i>Cotelettes de Chevreuril</i> – Dağ Keçisi Kotleti (K 356)	365 <i>Lapin en gibelotte</i> – Ata tavşanını tencere kızartması (K362)	371 <i>Faisan</i> – Sülün (K 368)	377 <i>Macrenses-Bisettes</i> Karabatak – Bahrî (K 374)
360 <i>Cerf</i> – Biche Geyik – Karaca (K 357)	366 <i>Lapin roti marinée</i> – Salamuralı ata tavşanı kebabı (K 363)	372 <i>Faisan Roti</i> – Sülün Kebabı (K 369)	-

EK 32: Kitaptaki Otuz Beşinci Fasıl Reçeteler Tablosu

OTUZ BEŞİNCİ FASIL				
Alafranga Usulde				
378 <i>Poissons et Coquillages</i> –Balıklar ve Kabuklu Deniz Hayvanları(K 375)	389 <i>Thon</i> – Torik (K 386)	400 <i>Maquereau</i> – Uskumru Balığı (K 397)	411 <i>Beurre d’ anchoie</i> – Terayağlı Gümüş Balığı (K 408)	422 <i>Ecrevisses a la Mariniérs</i> – Mariniyer Salçalı Teke (K 419)
379 <i>Cours Bouillon</i> – Körbuyon (K 376)	390 <i>Bar</i> – Levrek Balığı (K 387)	401 <i>Maquereau a la Maitre d’Hotel</i> – Uskumru Izgarası (K 398)	412 <i>Soles aux Fines Herbes et au Vin Blanc</i> – Sebzeli ve Şaraplı Dil Balığı (K 409)	423 <i>Ecrevisses a la Bordelaise</i> – Bordo Tazında Teke (K 420)
380 <i>Bleu</i> – Blö (K 377)	391 <i>Mulet</i> – Kefal Balığı (K 388)	402 <i>Maquereau au Beurre Noir</i> (Siyah Tereyağıyla Uskumru) (K 399)	413 <i>Soles</i> – Dil Balığı (K 410)	424 <i>Escargots</i> – Salyangoz (K 421)
381 <i>Bonne Eau</i> – Bon Ö (K 378)	392 <i>Surmulet</i> – Tekir Balığı (K 389)	403 <i>Maquereau a la Flamande</i> – Flaman Usûlünde Uskumru (K 400)	414 <i>Soles Frites</i> – Dil Balığı Kızartması (K 411)	425 <i>Escargots a la Poulette</i> – Alapulet Salyangoz (K 422)
382 <i>Saumon</i> – Mersin Balığı (K 379)	393 <i>Grondin</i> – Kırlangıç Balığı (K 390)	404 <i>Maquereau a l’Italienne</i> – İtalyan Usulü Uskumru (K 401)	415 <i>Sardines</i> – Sardalya Balığı (K 412)	426 <i>Escargots a la Bourguignonne</i> Alaborginyon Salyangoz (K 423)
383 <i>Saumon au Cours Bouillon</i> –	394 <i>Turbot</i> – Kalkan Balığı (K 391)	405 <i>Rouget Barbet</i> – Barbunya (K 402)	416 <i>Carpe</i> – Sazan Balığı – <i>Matelot</i>	427 <i>Moules</i> – Midye (K 424)

Mersin Balığı Haşlaması (K 380)			<i>Bourgeoise –</i> Balık Çorbası (K 413)	
384 <i>Saumon a</i> <i>Béchamel –</i> Salçalı Mersin Balığı (K 381)	395 <i>Turbot</i> <i>Sauce aux</i> <i>Capres –</i> Turşulu Salça ile Kalkan (K 392)	406 <i>Rouget Barbet</i> <i>au Cours –</i> <i>Bouillon</i> /Barbunya Haşlaması (K 403)	417 <i>Brochet –</i> Turna Balığı (K 414)	428 <i>Moules a</i> <i>la Bechamél –</i> Sütlü Salça ile Midye (K 425)
385 <i>Saumon</i> <i>Salé -</i> Tuzlu Mersin Balığı Haşlaması (K 382)	396 <i>Turbot au</i> <i>Gratin –</i> Terbiyeli Kalkan Fırını (K 393)	407 <i>Rouget –</i> <i>Barbet au Sur le</i> <i>Gril –</i> Barbunya Izgarası (K 404)	418 <i>Brochet au</i> <i>Court Bouillon</i> Turna Balığının Haşlaması (K 415)	429 <i>Moules a</i> <i>la Poulette –</i> Alapulet Midye (K 426)
386 <i>Truite –</i> Alabalık (K 383)	397 <i>Morue –</i> Morina Balığı (K 394)	408 <i>Rouget –</i> <i>Barbet au Gratin</i> Tiritli Barbunya Balığı (K 405)	419 <i>Brochet a</i> <i>la Maitre</i> <i>d’hotel</i> Metrdotelvâri Turna Balığı (K 416)	430 <i>Moules a</i> <i>la Marinière –</i> Gemici Usûlü Midye (K 427)
387 <i>Truites de</i> <i>Rivière a la</i> <i>Genevoise –</i> Cenura Tarzında Dere Alabalığı (K 384)	398 <i>Morue au</i> <i>Pomme de</i> <i>Terre –</i> Patatesli Morina Balığı (K 395)	409 <i>Anchois Frais</i> – Taze Gümüş Balığı (K 406)	420 <i>Brochet a</i> <i>la Villageoise</i> – Turna Balığı Köylü Yemeği (K 417)	431 <i>Huîtres –</i> İstiridye (K 428)
388 <i>Truites</i> <i>Frites –</i> Alabalık Tavası (K 385)	399 <i>Morue au</i> <i>Fromage –</i> Peynirli Morina Balığı (K 396)	410 <i>Anchoie Salée</i> – Tuzlu Gümüş Balığı (K 407)	421 <i>Ecrevisses</i> – Deniz Tekesi (K 418)	432 <i>Huitres en</i> <i>Coquilles –</i> Kabuklu İstiridye Fırını

EK 33: Kitaptaki Otuz Altıncı Fasıl Reçeteler Tablosu

OTUZ ALTINCI FASIL			
<i>Légumes – Sebzeler</i>			
433 <i>Pommes de Terre – Patates</i> (K 430)	458 <i>Choux-Fleurs au Fromage – Peynirli Karnabahar</i> (K 455)	483 <i>Haricots Rouges – Kuru Barbunya Fasulyesi</i> (K 480)	508 <i>Croute aux Champignons – Terbiyeli Mantar</i> (K 505)
434 <i>Pomme de Terre en Robe de Chambre – Kabuklu Patates Haşlaması</i> (K 431)	459 <i>Choux-Fleurs Frits – Karnabahar Tavası</i> (K 456)	484 (<i>Fèves – Bakla</i>) (K 481)	509 <i>Champignon aux Fines Herbes – Sebzeli Mantar</i> (K 506)
435 <i>Pomme de Terre au Four – Fırında Patates</i> (K 432)	460 <i>Choux-Fleurs a l'huile – Zeytinyağlı Karnabahar</i> (K 457)	485 <i>Feves en Hors-d'œuvres – Çerez Halinde Bakla</i> (K 482)	510 <i>Champignon a la Provençale - Provinsal Tarzında Mantar</i> (K 507)
436 <i>Pomme de Terre Cuites a la Vapeur – Buharla Pişmiş Patates</i> (K 433)	<i>Oignons – Soğan</i> 461 <i>Oignons Glaces Pour Garniture Garnitür İçin Galas Soğan</i> (K458)	486 <i>Feves a la Poulettes – Alapulet Bakla</i> (K 483)	511 <i>Champignons en Coqnille – Kabukta Mantar</i> (K 508)
437 <i>Pomme de Terre Frites – Patates Kızartması</i> (K 434)	462 <i>Oignons Farcis – Soğan Dolması</i> (K 459)	487 <i>Pois et Petit Pois – Nohut ve Bezelye</i> (K 484)	512 <i>Champignons a la Russe – Alarus Mantar</i> (K 509)
438 <i>Pomme de Terre Frites Dans le Beurre - Tereyağlı Patates</i> (K 435)	463 <i>Bettasaves – Pancar</i> (K 460)	488 <i>Petits Pois au Sucre – Şekerli Bezelye</i> (K 485)	513 <i>Croquettes de Rix aux Champignons – Mantarlı Pirinç Pilavı</i> (K 510)
439 <i>Pomme de Terre a la</i>		489 <i>Purée de Pois - Bezelye Ezmesi</i>	

<i>Parisienne</i> – Alaparizyen Patates (K 436)	464 <i>Navets</i> – Şalgam (K 461)	(K 486)	514 <i>Epinards</i> – Ispanak (K 511)
440 <i>Pomme de Terre en Ragout</i> – Patates Kebabı (K 437)	465 <i>Navets au Sucse</i> – Şekerli Şalgam (K 462)	490 <i>Lentilles</i> – Mercimek) (K 487)	515 <i>Epinards au Jus</i> – Salçalı Ispanak (K 512)
441 <i>Pomme de Terre en Lait</i> – Sütlü Patates (K 438)	466 <i>Navets au Jus</i> – Salçalı Şalgam (K 463)	491 <i>Tomates</i> – Domates (K 488)	516 <i>Epinards au Sucre</i> – Şekerli Ispanak) (K 513)
442 <i>Pomme de Terre au Matelotte</i> – Matelot Tarzında Patates (K 439)	467 <i>Carottes</i> – Havuç (K 464)	492 <i>Tomates au Gratin</i> – Sebzeli Domates (K 489)	517 <i>Artichauts</i> – Enginar (K 514)
443 <i>Pomme de Terre au Fromage</i> – Peynirli Patates (K 440)	468 <i>Carottes a la Bourguignonne</i> – Borginyonvâri Havuç (K 465)	493 <i>Tomates Farcies</i> – Domates Dolması (K 490)	518 <i>Artichauts a la Sauce</i> – Salçalı Enginar (K 515)
444 <i>Pomme de Terre Duchesse</i> – Düşes Tarzında Patates (K 441)	469 <i>Carottes au Beurre</i> – Tereyağlı Havuç (K 466)	494 <i>Tomates en Hors d'oeuvre</i> – Domates Salatası (K 491)	519 <i>Artichantes au Jus</i> – Sulu Enginar) (K 516)
445 <i>Pomme de Terre en Salade</i> – Patates Salatası (K 442)	470 <i>Carottes a la Poulette</i> – Alapulet Havuç (K 467)	495 <i>Aubergines</i> – Patlıcan (K 492)	520 <i>Artichauts a la Barigoule</i> – Alabarigul Enginar (K 517)
446 <i>Topinambours</i> – Yer Elması (K 443)	471 <i>Asperges</i> – Kuşkonmaz (K 468)	496 <i>Aubergines Farcies</i> – Patlıcan Dolması (K 493)	521 <i>Artichants Crus a L'huile</i> – Enginar Tavası (K 518)

447 <i>Truffee</i> {Keme} – Trüf (K 444)	472 <i>Asperges a la Sauce Blanche</i> – Beyaz Salçalı Kuşkonmaz (K 469)	497 <i>Aubergines Frites</i> – Patlıcan Tavası (K 494)	522 <i>Artichauts Crus a L’huile</i> (Zeytinyağlı Çiğ Enginar) (K 519)
448 <i>Truffes au Naturel</i> – Tabii Halinde Trüf (K 445)	473 <i>Asperges en Petits Pois</i> – Zeytinyağlı Kuşkonmaz (K 470)	498 <i>Endives</i> – Deniz Hindibası (K 495)	523 <i>Artichauts Cuits a L’huile</i> – Zeytinyağlı Enginar (K 520)
449 <i>Choux</i> – Lahana (K 446)	474 <i>Asperges a l’huile</i> – Terbiyeli Kuşkonmaz (K 471)	499 <i>Concombres</i> – Hıyar (K 496)	524 <i>Laitue</i> – Kıvırcık Salata) (K 521)
450 <i>Choux a la Crème</i> – Kremalı Lahana (K 447)	475 <i>Haricots Verts</i> – Taze Fasulye (K 472)	500 <i>Concombres a Sauces</i> – Salçalı Hıyar (K 497)	525 <i>Salade de Laitue</i> – Kıvırcık Salata Salatası (K 522)
451 <i>Choux Farci</i> – Lahana Dolması (K 448)	476 <i>Haricots Verts a la Maitre d’Hôtel</i> –Metrdotel Tarzında Taze Fasulye (K 473)	501 <i>Concombres Frites</i> – Hıyar Tavası) (K 498)	526 <i>Chicorée</i> – Adi Hindiba) (K 523)
452 <i>Choux Rouges aux Pommes</i> – Elmalı Kırmızı Lahana) (K 449)	477 <i>Haricots Verts a la Poulette</i> – Alapulet Taze Fasulye (K 474)	502 <i>Concombres Hors d'oeuvres</i> – Hıyar Salatası (K 499)	527 <i>Salade de Chicorée</i> – Hindiba Salatası) (K 524)
453 <i>Choux de Bruxelles</i> – Brüksel Lahanası (K 450)	478 <i>Haricots Verts en Salade</i> – Taze Fasulye Salatası (K 475)	503 <i>Carnischons</i> – Turşu Hıyarı (K 500)	528 <i>Chicorée Cuite au Jus</i> – Salçalı Hindiba (K 525)
454 <i>Choux de Bruxelles au Beurre</i> – Tereyağlı Brüksel Lahanası	479 <i>Haricots Verts Conservés en Boites</i> – Taze Fasulye Konservesi (K 476)	504 <i>Carnichons Marines</i> – Salamuralı Hıyar Turşusu	529 <i>Romaine</i> – Marul (K 526)

(K 451)		(K 501)	
455 <i>Choux-Fleurs</i> – Karnabahar (K 452)	480 Taze ve Kuru İç Fasulye (K 477)	505 <i>Carnichons Préparés a Chaud</i> – Diğer Suretle Hıyar Turşusu (K 502)	530 <i>Barbe de Capucin</i> – Yabani Hindiba (K 527)
456 <i>Choux-fleur a la Sauce Blanche</i> – Beyaz Salçalı Karnabahar (K 453)	481 Zeytinyağlı İç Fasulye (K 478)	506 <i>Champignons</i> – Mantar (K 503)	531 <i>Estragon</i> – Tarhun Otu (K 528)
457 <i>Choux Fleurs a la Sauce Tomate</i> – Domates Salçalı Karnabahar (K 454)	482 <i>Haricots Blancs en Purie</i> – Fasulye Ezmesi (K 479)	507 Mantar Konservesi (K 504)	532 <i>Persil</i> – Maydanoz (K 529)
			533 <i>Persil Frit</i> – Kavrulmuş Maydanoz (K 530)

EK 34: Kitaptaki Otuz Yedinci Fasıl Reçeteler Tablosu

OTUZ YEDİNCİ FASIL			
(Alafranga Usûlde) (Macaroni – Macaron / Oeufs – Yumurta)			
534 <i>Œufs</i> – Yumurtalar (K 531)	542 <i>Œufs en Matelote</i> –Matelot Salçalı Yumurta (K 539)	550 <i>Omelette au Pain</i> – Ekmekli Omlet (K 547)	558 <i>Oeufs a 'Eau</i> – Sulu Yumurta Tatlısı (K 555)
535 <i>Œufs a la Coque</i> – Alakok Yumurta (K 532)	543 <i>Œufs Bouillée</i> – Karışık Yumurta (K 540)	551 <i>Fondu</i> – Yumurtalı Bulamaç (K 548)	559 <i>Oeufs au Lait</i> – Sütlü Yumurta Tatlısı (K 556)
536 <i>Œufs Sur le Plat</i> – Sahanda Yumurta (K 533)	544 <i>Œufs Brouillée au Fromage</i> – Peynirli Karışık Yumurta (K 541)	552 <i>Fondue au Fromage</i> – Peynirli Yumurta Bulamacı (K 549)	560 <i>Macaronie</i> – Makarna (K 557)
537 <i>Œufs Mollets</i> – Kayısı Yumurta (K 534)	545 <i>Œufs Brouilles aux Truffes</i> – Trüflü Yumurta (K 542)	553 <i>Omelette au Macaroni</i> – Makarnalı Omlet) (K 550)	561 <i>Macaroni a l'italienne</i> – İtalyan Tarzında Makarna (K 558)
538 <i>Œufs a la Bechamel</i> – Alabeşamel Yumurta (K 535)	546 <i>Œufs Brouillés aux Pointes D'asperges</i> – Kuşkonmazlı Karışık Yumurta (K 543)	554 <i>Omelette a l'oignon</i> – Soğanlı Omlet (K 551)	562 <i>Macaroni au Four</i> – Makarna Fırını (K 559)
539 <i>Œufs Dur's</i> – Katı Pişmiş Yumurta (K 536)	547 <i>Omelette au Naturel</i> – Sade Omlet (K 544)	555 <i>Omelette au Jambôn</i> – Pastırmalı Omlet (K 552)	563 <i>Macaroni en Coquilles</i> – Kabukta Makarna (K 560)
540 <i>Œufs Durs en Salade</i> – Yumurta Salatası (K 537)	548 <i>Omelette au Rognon de Veau</i> – Böbrekli Omlet (K 545)	556 <i>Omelette au Sucre</i> – Şekerli Omlet (K 553)	564 <i>Macaroni au Jus</i> – Et Sulu Makarna (K 561)

541 <i>Œufs Pochés</i> – Çılbr Yumurta (K 538)	549 <i>Omelette au Fromage</i> – Peynirli Omlet (K 546)	557 <i>Omelette Soufflée</i> – Şekerli Fırın Omleti (K 554)	565 <i>Cameloni</i> – Alafranga Tatar Böreği (K 562)
--	--	---	--



EK 35: Kitaptaki Otuz Sekizinci Fasıl Reçeteler Tablosu

OTUZ SEKİZİNCİ FASIL			
Alafranga Usulde Salçalar			
566 <i>Sauces – Salçalar</i> (K 563)	576 <i>Sauce a la Creme – Kaymaklı Salça</i> (K 573)	586 <i>Sauce Madère – Mader Şaraplı Salça</i> (K 583)	596 <i>Sauce Vinaigrette – Sirkeli Salça</i> (K 593)
567 <i>Les Liaisons – Terbiyeler</i> (K 564)	577 <i>Sauce Blanche – Beyaz Salça</i> (K 574)	587 <i>Beurre Noir – Siyah Tereyağı</i> (K 584)	597 <i>Sauce Rouge au Primout – Biberli Kırmızı Salça</i> (K 594)
568 <i>Liaisons a l’œuf Yumurta Terbiyesi</i> (K 565)	578 <i>Roux Brun – Esmer Meyane</i> (K 575)	588 <i>Sauce au Pauvre Homme – Fukara Salçası</i> (K 585)	598 <i>Sauce Soubise – Subiz Salçası</i> (K 595)
569 <i>Liaisons a l’œuf et a la Creme Kaymaklı Yumurta Terbiyesi</i> (K 566)	579 <i>Roux Blanc – Beyaz Salça</i> (K 576)	589 <i>Sauce Robert – Rober Salçası</i> (K 586)	599 <i>Marinade – Salamura</i> (K 596)
570 <i>Liaison au Beurre et a la Farine – Tereyağlı Un Terbiyesi</i> (K 567)	580 <i>Sauce Poulette – Pulet Salça</i> (K 577)	590 <i>Sauce Mayonnaise – Mayonez Salçası</i> (K 587)	600 <i>Aspic de Viande – Et Elmasiyesi</i> (K 597)
571 <i>Liaison a la Farine Yalnız Un Terbiyesi</i> (K 568)	581 <i>Sauce Blonde – Kumral Salça</i> (K 578)	591 <i>Sauce Tartare – Tatar Salçası</i> (K 588)	601 <i>Aspic de Poisson – Balık Elmasiyesi</i> (K 598)
572 <i>Vert D’épinards – Ispanak Suyu</i> (K 569)	582 <i>Jus – Et Suyu Hülasesı</i> (K 579)	592 <i>Sauce Tomate – Domates Salçası</i> (K 589)	602 <i>Godiveau – Börek, Köfte Vesaire Kıyması</i> (K 599)

573 <i>Croutons</i> – Kızarılmış Ekmek (K 570)	583 <i>Sauce Maitre d'hôtel</i> – Metrdotel Salça <i>Sauce Hollandaise au Beurre</i> Tereyağlı Hollanda Salçası (K 580)	593 <i>Sauce Italienne</i> – İtalyan Salçası (K 590)	603 <i>Quenelles</i> – Köfteler (K 600)
574 <i>Bouquet Pour Mettre Dans les Sauces</i> Salça Demeti (K 571)	584 <i>Sauce Holandaise aux Œufs</i> Yumurtalı Hollanda Salçası (K 581)	594 <i>Sauce Périgieux</i> – Perigo Salçası (K 591)	604 <i>Quenelles Maigres</i> – Balık Köftesi (K 601)
575 <i>Sauce Béchamel</i> – Beşamel Salçası (K 572)	585 <i>Sauce Piquante</i> – Ekşi Salça (K 582)	595 <i>Salmie</i> – Salmi Salçası (K 592)	605 <i>Croquettes</i> – Tava Köftesi) (K 602)

EK 36: Kitaptaki Otuz Dokuzuncu Fasil Reçeteler Tablosu

OTUZ DOKUZUNCU FASIL		
Yemek Arası Tatlıları / <i>Entremets Sucrés</i>		
606 <i>Caramel</i> – Karamela Şeker Ağdası (K 603)	613 <i>Crous aux Péches</i> – Ekmekli Şeftali Tatlısı (K 610)	620 <i>Crèmes</i> – Kremalar (K 617)
607 <i>Lait D’amandes</i> – Badem Sübyesi (K 604)	614 <i>Crème Frite</i> – Kızarılmış Krema (K 611)	621 <i>Crèmes a la Vanille</i> – Vanilyalı Krema (K 618)
608 <i>Marmelade de Pommes</i> – Elma Mürebbası (K 605)	615 <i>Crêpes</i> – Lalanga (K 612)	622 <i>Crème au Café</i> – Kahveli Krema (K 619)
609 <i>Charlotte de Pommes</i> – Elma Mürebbası Ekmeği (K 606)	616 <i>Gatau de Semoulo</i> – İrmik Tatlısı (K 613)	623 <i>Crème au Chocolat</i> – Çikolatalı Krema (K 620)
610 <i>Charlotte de Pommes</i> <i>Meringuées</i> – Ekmekli Elma Mürebbası Fırını (K 607)	617 <i>Soufflé a Lafécule</i> – Nişastalı Menfûh Tatlısı (K 614)	624 <i>Glaces</i> – Dondurmalar (K 621)
611 <i>Pommes au Riz</i> – Pirinçli Elma Tatlısı (K 608)	618 <i>Soufflé au Chocolat</i> – Çikolatalı Menfûh (K 615)	625 <i>Glaces a la Vanille</i> – Vanilyalı Dondurma (K 622)
612 <i>Pommes au Beurre</i> – Tereyağlı Elma (K 609)	619 <i>Crème Fouettée</i> – Çalkanmış Kaymak (K 616)	626 <i>Glace a la Fraise</i> – Çilek Dondurması (K 623)

EK 37: Kitaptaki Kırkınıc Fasil Reçeteler Tablosu

KIRKINCI FASIL			
Alafranga Usûlde			
627 <i>Pâtisserie</i> – Hamur İşleri (K 624)	642 <i>Tarte d'entrée</i> – Baş Yemek Poğaçası (K 639)	657 <i>Tarte aux Fraises</i> – Çilek Tiridi (K 654)	672 <i>Gateau d'amandes</i> – Badem Pastası (K 669)
Hamurun Envai Muhtelifesi: 628 <i>Pate Brisée</i> – Çörek Hamuru (K 625)	643 <i>Vol-au-vent</i> – Uçar Börek (K 640)	658 <i>Tarte a la Bouillie</i> – Bulamaçlı Tirit (K 655)	673 <i>Biscuit de Savoie</i> – Savoia Bisküvisi (K 670)
629 <i>Pate Feuilletée</i> – Yapraklı Hamur (K 626)	644 <i>Petits vol-aux- vents</i> – Küçük Uçar Börek (K 641)	659 <i>Tarte aux Rix</i> – Pirinçli Tirit (K 656)	674 <i>Massepains</i> – Badem Kurabiyesi (K 671)
630 <i>Pate Sablée</i> – Şekerli Pate Hamuru (K 627)	645 <i>Pâtes au Jus</i> – Et Sulu Börek (K 642)	660 <i>Tartes aux Pommes</i> – Elma Çöreği (K 657)	675 <i>Petits-fours</i> – Pöti For (K 672)
631 <i>Pate a Nouilles</i> – Erişte Hamuru (K 628)	646 <i>Petits Pâtes</i> – Küçük Börek (K 643)	661 <i>Quatre-Quarts</i> – Dört Rub' Çöreği (K 658)	676 Kaymaklı Kurabiye (K 673)
632 <i>Pate a Frîre</i> – Tava Hamuru (K 629)	647 <i>Timbale au Macaroni</i> – Makarnalı Kupa Böreği (K 644)	662 Kaymaksız Kurabiye (K 659)	677 Dilim Pastası (K 674)
633 <i>Frangipane</i> – Franjipan Kreması (K 630)	648 <i>Timbale Milanaise</i> – Milan Usûlü Kupa Böreği (K 645)	663 <i>Choux a la Crème</i> – Kaymaklı Krema (K 660)	678 <i>Compotes</i> – Kompostolar (K 675)
634 <i>Pates en Terrine</i> – Çanak Böreği (K 631)	649 <i>Rissoles</i> – Puf Böreği (K 646)	664 <i>Saint-Honoré</i> – Sent Onore Pastası (K 661)	679 <i>Compote de Pommes</i> – Elma

			Kompostosu) (K 676)
635 <i>Farce Pour Les Patés Gras</i> – Börek, Poğaça İçi) (K 632)	650 <i>Tartes et Gataux</i> – Tatlı Tiritler ve Pastalar (K 647)	665 <i>Brioche</i> – Yumurta Yağlı Çörek (K 662)	680 <i>Compote de Paires</i> – Armut Kompostosu (K 677)
636 <i>Farce de Poisson Pour Les Patés Maigres</i> – Balıkla Perhiz Börek İçi) (K 633)	651 <i>Tarte aux Pommes</i> – Elma Tiridi (K 648)	666 <i>Baba</i> – Baba Denilen Çörek (K 663)	681 <i>Compote d'abricots</i> – Kayısı Kompostosu (K 678)
637 <i>Pâté-terrine de Volaille</i> – Tavuk Çanak Böreği (K 634)	652 <i>Tarte aux Abricots</i> – Kayısı Tiridi (K 649)	667 <i>Savarin</i> – Savaren Pastası (K 664)	682 <i>Compote de Prunes</i> – Erik Kompostosu (K 679)
638 Ata Tavşanı Çanak Böreği (K 635)	653 <i>Tarte aux Péches</i> – Şeftali Tiridi (K 650)	668 <i>Galette Ménage</i> – Gael Çöreği (K 665)	683 Vişne Kompostosu (K 680)
639 Balık Çömlek Böreği (K 636)	654 <i>Tarte aux Prunes</i> – Erik Tiridi (K 651)	669 <i>Petites Galettes Pour le Thé</i> – Küçük Çay Çöreği (K 666) (Mükerreren 665 yazılmış)	684 Şeftali Kompostosu (K 681)
640 <i>Patée en Croutes</i> – Yufka Sarılı Börek (K 637)	655 <i>Tarte aux Péches</i> – Vişne Tiridi (K 652)	670 <i>Galette Strasbourgeoise</i> – Istrazburg Çöreği (K 667)	-
641 <i>Pâtés Chauds</i> – Sıcak Börekler (K 638)	656 <i>Tarte aux Paires</i> – Armut Tiridi (K 653)	671 <i>Gâteau Nantais</i> – Nant Pastası (K 668)	

EK 38: Kitaptaki Kırk Birinci Fasıl Reçeteler Tablosu

KIRK BİRİNCİ FASIL			
<i>(Alafranga Usûlde Meyve Konserveleri)</i>			
685 Ren Klod Eriği Konservesi (K 682)	687 <i>Conserve</i> <i>d'abricots</i> – Kayısı Konservesi (K 684)	689 <i>Conserve de</i> <i>Groseilles</i> - Frenk Üzümlü Konservesi (K 686)	691 <i>Pruncaux</i> – Erik Konservesi (K 688)
686 <i>Conserve de</i> <i>Mirabelles</i> - Ayn-ı Bakar Eriği Konservesi (K 683)	688 <i>Conserve de</i> <i>Cerises</i> – Vişne Konservesi (K 685)	690 <i>Conserve de</i> <i>Framboises</i> – Ağaç Çileği Konservesi (K 687)	692 <i>Cerisettes</i> – Vişne Kuruşu (K 689)

EK 39: Kitaptaki Kırk İkinci Fasıl Reçeteler Tablosu

KIRK İKİNCİ FASIL			
Alafranga Usûlde (<i>Gelees de Fruit</i> – Meyve Pelteleri)			
693 <i>Gelee de Groseilles</i> – Frenk Üzümlü Peltesi (K 690)	696 <i>Gelee de Framboises</i> – Ağaç Çileği Peltesi (K 693)	699 <i>Confitur de Menages</i> – Ev Reçeli (K 696)	702 <i>Confitures de Raisins</i> – Üzüm Reçeli (K 699)
694 <i>Gelee de Pommes</i> – Elma Peltesi (K 691)	697 <i>Gelee de Kuate Fruits</i> Dört Meyve Peltesi (K 694)	700 <i>Confitur de Cerises</i> – Vişne Reçeli (K 697)	703 <i>Confitured d'abrics</i> – Kayısı Reçeli (K 700)
695 <i>Gelee de Coings</i> – Ayva Peltesi (K 692)	698 <i>Confitures</i> – Reçeller (K 695)	701 <i>Confitur de Fraises</i> – Çilek Reçeli (K 698)	704 <i>Confiture de Péche</i> – Şeftali Reçeli (K 701)

EK 40: Kitaptaki Kırk Üçüncü Fasıl Reçeteler Tablosu

KIRK ÜÇÜNCÜ FASIL			
Alafranga Usulde Mürebbalar			
705 <i>Marmelade d’abricets</i> – Kayısı Mürebbası (K 702)	708 <i>Pate be Coings</i> – Ayva Pestili (K 705)	711 <i>Pralines d’amande</i> – Badem Şekeri (K 708)	714 <i>Sucre d’orge</i> – Arpa Şekeri (K 711)
706 <i>Marmelade de Prunes</i> - Erik Mürebbası (K 703)	709 <i>Pate d’abricots</i> - Kayısı Pestili (K 706)	712 <i>Pastilles de Fleurs d’oranger</i> – Portakal Çiçeği Şekerlemesi) (K 709)	715 Kalougas – Rus Bonbonu (K 712)
707 <i>Fruits Confits</i> – Meyve Şekerlemeleri (K 704)	710 <i>Bonbons</i> – Şekerleme (K 707)	713 <i>Fleurs d’oranger Pralinées</i> – Badem Şekeri Tarzında Portakal Çiçeği) (K 710)	716 <i>Bonbons au Caramel</i> - Karamela Bonbonu (K 713)
			717 <i>Caramel au Chocolat</i> - Çikolatalı Karamela (K 714)
Şuruplar / Sirops			
718 <i>Sirop de Sucre</i> – Şeker Şurubu (K 715)	722 <i>Sirop d’orgeat</i> – Badem Sübyesi Şurubu (K 719)	726 <i>Curaçao</i> – Kurasav [Turunç ve Mandalina Kabuğu Likörü] (K 723)	730 <i>Liqueur de Vanille</i> – Vanilya Likörü (K 727)
719 <i>Sirop de Groseille</i> –Frenk Üzümü Şurubu (K 716)	723 <i>Sirop de müres</i> – Dut Şurubu (K 720)	727 <i>Génièvre</i> – Cineve [Ardıç Tohumu] (K724)	731 <i>Crème d’angélique</i> – Melekotu Kreması (K 728)
720 <i>Sirop de Groseilles Fromboises</i> – Ağaç Çilekli	724 <i>Liqueurs</i> - Likörler (K 721)	728 <i>Liqueur de Fleurs d’oranger</i> – Portakal Çiçeği Likörü) (K 725)	732 <i>Noyau</i> – Noayu [Kayısı ve Şeftali Çekirdekleri Likörü] (K 729)

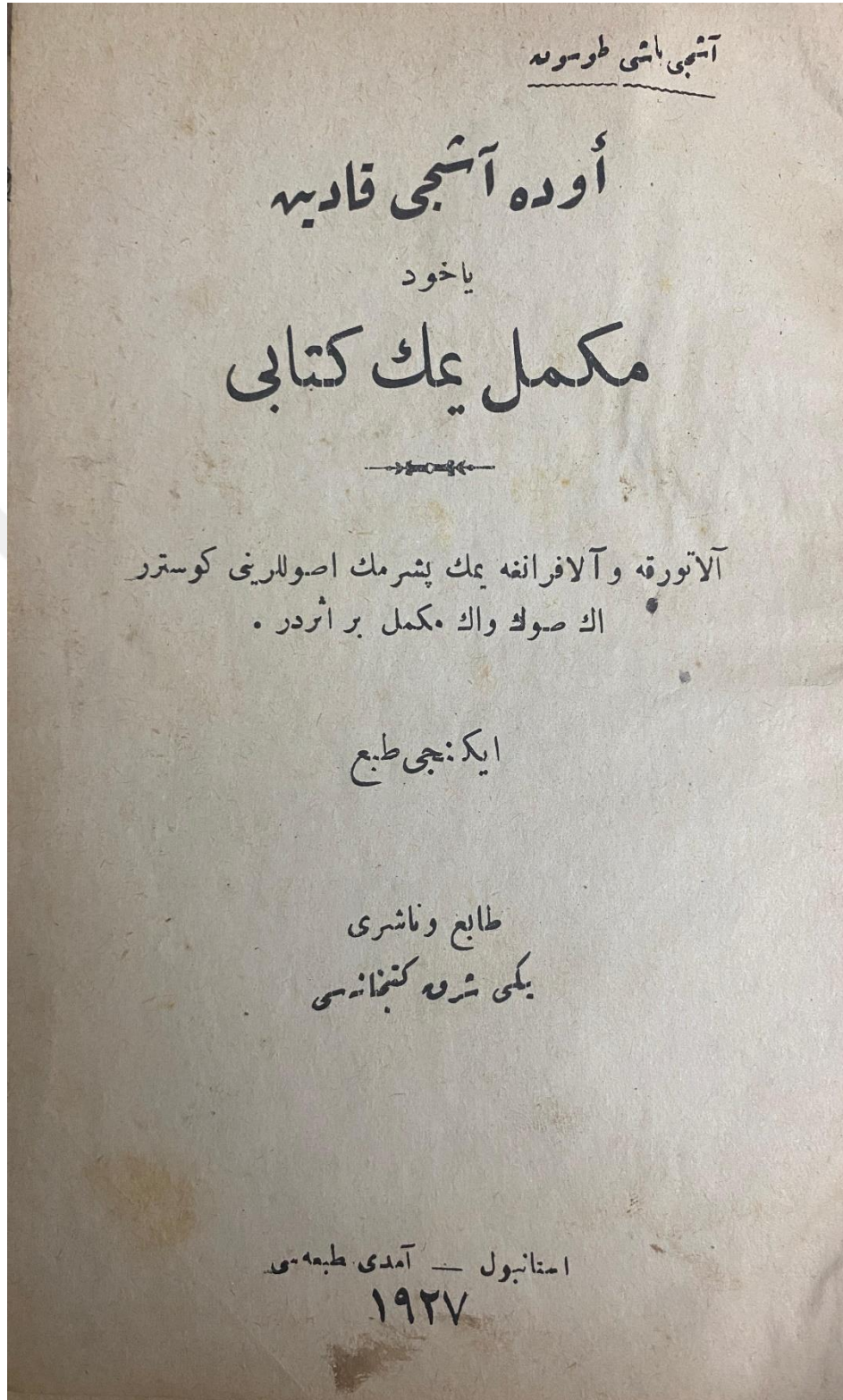
Frenk Üzümlü Şurubu (K 717)			
721 <i>Sirop de Cerises</i> - Vişne Şurubu (K 718)	725 <i>Cassis</i> [Siyah Frenk Üzümlü] Kasis (K 722)	729 <i>Anisette</i> – Anizet [Anason Likörü] (K 726)	733 <i>Brou de noix</i> - Ceviz Kabuğu Likörü (K 730)
Rakı Meyve Konservesi			
734 <i>Trois Fruits a l'eau de Vie</i> – Üç Meyve Konservesi (K 731)	735 Rakıda Kiraz Konservesi (K 732)	736 Rakıda Erik Konservesi (K 733)	
Çay; Kahve; Çikolata ve Şuruplar			
737 <i>Thé</i> – Çay (K 734)		744 <i>Grog Chaud</i> – Kaynar Bunc (K 741)	
738 <i>Punch Pour Soiree</i> – Suare için Bunc (K 735)		745 <i>Café</i> – Kahve (K 742)	
739 <i>Vin Chaud</i> – Sıcak Şarap (K 736)		746 <i>Café a l'eau</i> – Suda Kahve (K 743)	
740 <i>Limonade et Orangeade</i> – Limon ve Portakal Şerbetleri (K 737)		747 <i>Café au lait</i> – Sütlu Kahve (K 744)	
741 <i>Pouch Froid</i> – Soğuk Bunc (K 738)		748 <i>Chocolate</i> – Çikolata (K 745)	
742 <i>Punch a la Russe</i> – Rus Buncu (K 739)		749 <i>Chocolate au Lait</i> – Sütlu Çikolata (K 746)	
743 <i>Punch a l'americaine</i> – Amerika Buncu (K 740)		750 <i>Chocolat a l'eau</i> – Suda Çikolata (K 747)	
751 Pilavlı Tas Kebabı (K 748)	755 Tütsülü Pilav (K 752)	759 Özbek Pilavı (K 756)	763 Enginarlı Pilav (K 760)
752 Süzme Pilav (K 749)	756 Yumurtalı Pilav (K 753)	760 Türkistan Pilavı (K 757)	764 Kaburgalı Pilav (K 761)
753 Âdi Pilav (K 750)	757 Koyun ve Kuzu Başlarından Pilav (K 754)	761 Kaşgar Pilavı (K 758)	765 Baklava (K 762)
754 Koyun Eti ve Tavuk ve Paça	758 Diğer Türüsü (K 755)	762 Acem Pilavı (K 759)	766 Tavuk Göğsü (K 763)

Vesairenin Sularından Pilav (K 751)			
Tathirat			
767 Tencerelerin Tathiri (K 764)	770 Teneke (?) (K 767)	773 <i>Objets en Fente</i> – Demir ve Dökme (?) (K 770)	776 Sofra Bıçakları (K 773)
768 <i>Nettoyages des Objets en Cuivre</i> – Bakır (?)nın Tathiri (K 765)	771 <i>Objets de Porcelaine</i> – Porselen (?) (K 768)	774 <i>Objets Emaillés</i> – Emaye (?) (K 771)	777 <i>Nettoyage d'un Baril</i> – Bir Varilin Tathiri (K 774)
769 Kalay (?) (K 766)	772 <i>Verres et Cristaux</i> – Cam ve Billur (K 769)	775 <i>Argenterie</i> – Gümüş Takımlar (K 772)	*

EK 41: Transkripsiyon Alfabeti

Transkripsiyon Alfabeti (Latin Harfi Karşılığı)	Osmanlı Elif-Besi
1 - Kelime başında bütün sesleri verebilir. 2 – Türkçede ortada ve sonda = a 3 – Arapçada ortada ve sonda = â	ا
Başta: Türkçede = a Başta: Arapçada = â	آ
e	آ
ı-i	ا
b	ب
p	پ
t	ت
s	ث (sadece Ar. kelime)
c	ج
ç	چ
h (a-ı-o-u kalın ünlüleriyle)	ح (sadece Ar. kelime)
h (a-ı-o-u kalın ünlüleriyle)	خ
d	د
z, d	ذ (sadece Ar. kelime)
r	ر
z	ز
j	ژ
s	س
ş	ش
ş (a-ı-o-u kalın ünlüleriyle)	ص
ž, đ (a-ı-o-u kalın ünlüleriyle)	ض (sadece Ar. kelime)

ţ (d) (a-ı-o-u kalın ünlüleriyle)	ط
ẓ (a-ı-o-u kalın ünlüleriyle)	ظ (sadece Ar. kelime)
‘ (a-ı-o-u kalın ünlüleriyle)	ع (sadece Ar. kelime)
ğ, ğ (a-ı-o-u kalın ünlüleriyle)	غ
f	ف
ķ (a-ı-o-u kalın ünlüleriyle)	ق
k, g, ğ (e-i-ö-ü ince ünlüleriyle)	ك
g (e-i-ö-ü ince ünlüleriyle)	گ
Ñ	ڭ
l	ل
m	م
n	ن
1-Türkçe: v, ortada ve sonda = o-ö-u-ü 2 – Arapça: v, ortada ve sonda = û	و
1 - h 2 - Ortada = e 3 - Sonda = a, e - h	ه ه ه
1 – Türkçe: y, ortada ve sonda = ı-i 2 – Arapça: y, ortada ve sonda = î	ی
‘ (e-i-ö-ü ince ünlüleriyle)	ء (ortada ve sonda Ar. kelime)



٤٨٦ (بزلیه از مەسی)

Purée de pois

ایری دانه‌لی تازه نخود و بزلیه [قوری اولورسه مس جحدیر] آلوب قاینار
صوده حاشلا . اکر قوری ایسه صوغوق صویه قویوب اوجاغه وضع
ایت . اولجه بر قاج ساعت ایلیق صوده ایصلادیش اولورسه دها
جایوق پیشرلر . مکملاً پیشوب یوشایچه بر سوزکجه قویهرق و آرا
صرا صیجاق صو علاوه ایدهرک کوزلجه از .

بعده تجریه یورطه قدر تره یاغی و طوز و بوبربله برابر نهزمه‌یی
قویوب آتشد اولدینی حالد کوزلجه قاریشدر و تجره‌نک دی
طوتامسنده دقت ایت . بو نهزمه پک صولو اولماملیدر . تره یاغنده
قیزاردیش اکمک پارچهلریله ساده اولهرق ینیلدیکی کی صوجوق ،
قیزارتمه ، قوتلت ، بیفتک کی یمکله غارینتور اولهرق ده استعمال ایدیلور .

۴۹۹ (خیار صولطه سی)

Concombres hors-d'œuvres

خیاری صویوب اینجه اینجه ویووارلاق دوغرا . اوزرینه طوز
سره رک برآز مدت اویله براق . بعده سوزهرک صلاطه طباعنه قویوب
بوهر سرهرک بر مقدار سرکه دوک . ایستر ایسک دکر می دکر می
دوغرا نمش صوغانده علاوه ایدم بیلورسک .

۴۹۸ (خیار طاراسی Concombres frites)

خیار طواسی باطلیجان طواسی کی یاپیلیر .

۴۹۴ (باطلیجان طاراسی Aubergines frites)

باطلیجانلری صویدقدن صوکره . بر پارق قالینلغنده دکر می دکر می
دوغرایه رق بر طرفه قوی . بعده اون ایله بولاماچ یاپه رق پارچه لری

EK 45: Ara Sıcak Reçeteleri Orijinal Nüshaları

اولق لازمدر .
۱۳۵ مکمر (بناس کوفتسی)
بر مقدار حاشلاندقدنصکره صودن چیقارتوب قابوقلرینی صومیلی

۵۳۰ (قاورولسه مایه افوز Persil frit)
فاریتور ایچون استعمال اولونان قاورولش مایدونوزدا ثماقیزارتمه لرده
قوللانیلیر . مایدونوزی آیینقلا یوب قالین صاپلرینی کس . ییقایوب
صوینی سوزد کدن صوکره صیجاق یاغه آتورق بر ایکی دقیقه قاورور ،
بر ده لیکلی کچه ایله چیقاروب سوز ، آرزو ایتدیکنک یمک اوزرینه
وضع ایت .

۸۹ (قیطانہ کبابی)

قویون اُتک بوط طرفندن درت پارق طولنده قالین و قامیش
کبی پارچہ لر چیقاروب ایجه حونی ایله طولانی برر دلیک آچلی
صوغان صوی و طوز بر مقدار قره بو بر ایله اوغوشدیروب بر چاریک
طورملی صکره طولانی دلیکاردن شیشلره کچیرملی طارجین و بهار
و قرانفیلی برلکده دوکوب و ایجه الکدن الهیوب جو یز قدر تره یاغیله
یغورملی و شیشلری چویردجه اوزرینه بومعمولی سورملی پشنجه
صیجاق صیجاق طباعه چکوب و اوزرینه رنده لشمش و صیقلمش صوغان
و غایت ایجه طوغرائمش مایدانوزلی پیازی سرپوب در حال سفره یه آملی.

Oignons - صوغان

۴۵۸ (غارینتور ایچمه غلوسه صوغانه)

Oignons glaces pour garniture

مقدار کافی آرپه جق صوغانی آلوب ایکی طرفنی کسه رک قابوغنی
چیقار . تجریه یمورطه قدر تره یاغی قویوب کوزلجه اُریت ،
ایچنه بر جو یز قدر شکر علاوه ایت صوکره صوغانلری قوی ،
اراصیرا قاریشدیره رق مکملاً قیزارت .

٦١١ (قیزاریمشی قریما Crème frite)

یارم لیتره سوده ایکیوز الی غرام اون قاترق بوکا بر طوتام
طوز ، یتیش بش غرام شکر ، برپارچه پورتقال ویالیمون قابوخی
قویهرق قویو بر بولاماچ یاپ . قاریشدی رارق آتشدن پیدیر . براز
سوغودقدن صکره بریمورطه صاریسی چالقایوب بولاماچه کوزلجه
قاریشدر . صکره یاغلانمش برطاس ویا چیتقو اوزرینه دوکدرک
تمامیله صوغومق ایچون ترک ایت .

بولاماچ برپارمقی قالینلغند اولمیدر . خور صوغونجه باقلواکی
ویا خود یووارلاق کسهرک بونلری شکرله برابر چالقانمش یورطه
صارتسینه باتیر . صکره ایجه دووولمش اکک ایچی اونته بولایهرق
صیجاق یاغه آتوب قیزارت .

٧١٨ (ویشنه شروبی)

Sirop de cerises

ازیکسز وپک اولغون اولیان ویشنه دن آتوب صاپلرینی قوباردقدن
صکره برچوملکه قویهرق کوزلجه نه زوب مخزنده تخمر ایتک
ایچون یکرمی درت ساعت براق . بعدد برته لکه سوز وتکمیل صوی
صیقق ایچون اوزرندن یاصدر .

میوه صوینک کیلوسی ایچون سکس یوزیتیش غرام شکر علاوه سیله
آتشه قویوب اراصیرا قاریشدی رارق قاینار . شروب ایکی اوچ طاشیم
قاینانجه کوبوکنی آل . آتشدن قالدیر ، ایلیق اولنجه شیشهلره طولدیر .
بونلری یکرمی درت ساعت صکره منطارله طبقا وسرین بر محله
حفظ ایت .