



# İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü

Özge Samancı\*



Uzun bir tarihsel süreç içinde farklı kültürel unsurlar ile yoğrulmuş ve gelişen seçkin Osmanlı mutfağı, imparatorluğun son döneminde çok katmanlı ve zengin bir tablo ile karşımıza çıkar. 19. yüzyılda Osmanlı saray mutfak kültürü veya İstanbul mutfak kültürü, klasik dönem Osmanlı mutfağıyla hem birçok ortak yön taşır hem de farklılıklar sergiler. Aslında önceki dönemlere bakmaksızın bile sadece 19. yüzyıl, seçkin Osmanlı mutfağı için kendi içinde değişimlerin yaşandığı bir dönemdir. Mutfakta kullanılan malzemeler yüzyıl boyunca farklılaşır, yüzyıl sonunda mutfakta yeni tekniklerin uygulanmaya başlandığı görülür, sofrada adabı ve düzeni değişmeye başlar. Tüm bu değişimlerin birden fazla sebebi vardır: Birincisi, 18. yüzyıl sonlarından itibaren İstanbul mutfağına girmeye başlayan domates, fasulye gibi Amerikan menşeli gıda maddelerinin artık tanınmaya başlanması ve damak tadına uyarlanmasıdır. Bir diğeri İstanbul'un, özellikle yüzyılın ikinci yarısında Avrupa ile artan ticari ve ekonomik bağlarıdır ki bu, kente gelen gıda malzemelerinin niteliğini çeşitlendirmiştir. Değişimin bir başka ve en

önemli itici gücü ise Tanzimat döneminden itibaren Avrupa'ya ait bazı kültürel kalıpların Osmanlı seçkin çevrelerinde yavaş yavaş tanınmaya ve kabul edilmeye başlanmasıdır.

Bu makalede 19. yüzyılda Osmanlı saray ve saray çevresinde oluşmuş olan yemek kültürü, mutfakların yapısı ve personeli, gıda maddeleri ve yemek çeşitleri başlıklarıyla ele alınacaktır. Bahsedilen konu başlıkları çerçevesinde bilgiler sunulurken, 19. yüzyıl Osmanlı mutfağı önceki yüzyıllara kıyasla nasıldı ve aynı zamanda incelenen dönem boyunca farklılaşmış mıydı soruları cevaplanacaktır. Çalışmada esas olarak Osmanlı Saray mutfağı ele alınmıştır fakat aynı zamanda 19. yüzyıl İstanbul'unda oluşmuş olan mutfak kültürü de aydınlatılmaya çalışılmaktadır. Bu makalede kullanılan kaynaklar esas olarak Osmanlı saray mutfaklarına ait muhasebe defterleri ve 19. yüzyılda İstanbul'da yayınlanmış olan Arap harfli Türkçe yemek kitaplarından oluşmuştur.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Bu çalışma esas olarak "19. Yüzyıl İstanbul Yemek Kültürü: Beslenme, Mutfak ve Sofra Adabı (La culture culinaire d'Istanbul au 19e siècle: l'alimentation, la cuisine et les manières de table" başlıklı EHESS (Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris) te tamamlamakta olduğum doktora tezi çalışmasına dayanmaktadır.

\* Yeditepe Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Görevlisi







### Sarayda karşılama

*Sultan Abdülaziz'in  
Dolmabahçe  
Sarayı'nın ana  
kapısında karşılaması  
(L'illustration:  
Journal universel,  
Tome: LXVII,  
Paris 1876; Coşkun  
Yılmaz Arşivi).*

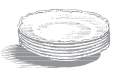
### Mutfaklar ve Aşçılar

Osmanlı saray mutfakları gerek mekânsal örgütlenmesi ve gerekse detaylı personel organizasyonu yapısı ile İstanbul'daki konak mutfakları ve sıradan hane mutfaklarından ayrılır. Saray mutfaklarını her gün binin üstünde kişiye yemek sağlayan dev yemek fabrikalarına benzetebiliriz. 19. yüzyılda Osmanlı hanedanlığına ev sahipliği yapmış olan sırasıyla Beşiktaş Sahil Sarayı (veya Eski Çırağan Sarayı), daha sonra Beşiktaş Sarayı yerine yapılan Dolmabahçe Sarayı ve Yıldız Sarayı mutfakları Topkapı sarayındaki mutfak yapısıyla benzerlik göstermektedir. Sultan II. Mahmut'un 1809 yılından 1839 yılına kadar, Sultan Abdülmecit'in ise 1853 yılına kadar ikamet ettiği Beşiktaş veya Çırağan Sarayı'nda mutfaklar birkaç bölümden oluşuyordu. Genel mutfaklar haricinde sultan için hazırlanan yemekler ayrı bir birimde *kuşhane-yi hümayun* veya *matbah-ı has* olarak adlandırılan mutfakta hazırlanırken hareme ve saray bandosuna (*muzıka-yı hümayuna*) hizmet eden mutfaklar da ayrıydı. Sarayda ayrıca bir fırın, bir helvahane ve kilerler bulunuyordu. Aynı zamanda saray mutfakları kendi içlerinde de ocak adı

verilen birimlere ayrılırdı ve her ocak farklı bir birime hizmet verirdi: Şehzade ocağı, hazinedar ağa ocağı, kethüda kadın ocağı, ustalar ocağı, seferli kethüdası ocağı, kilar-ı Enderun-ı hümayun ağavatu ocağı gibi.<sup>2</sup>

1856 yılında inşası tamamlanan Dolmabahçe Sarayı'ndaki mutfaklar da birkaç bölümden oluşuyordu. Hareme ve saraydaki görevlilere hizmet eden mutfaklar (*matbah-ı amire*) harem bölümüne Aş Kapısı ile bağlanan, Beşiktaş yönüne doğru sarayın son yapısında yer alıyordu. Kendi içinde avlulu klasik bir işlevsel külliye olan bu yapıda, saray halkına yemek yapılır ve tabla usulüyle yemekler dairelere ağalar tarafından taşınırdı. Bir avlu çevresinde kubbeli ve kemerli ocak bölümleriyle Dolmabahçe Sarayı mutfakları Topkapı Sarayı mutfaklarının küçük boyutlu benzerleriydi. Sarayın birun bölümlerini oluşturan Bayıldım Bahçesi tarafında da mutfaklara bağlı üretim yapıları bulunuyordu. Kuşhane-yi hümayun, şehzadelere ait mutfaklar, fırınlar, kilerler, bir değirmen ve tatlıhane burada bulunuyordu. Ayrıca matbah-ı amireden bağımsız olarak sarayda sultan ve valide sultana hizmet eden iki

<sup>2</sup> Başbakanlık Osmanlı Arşivi. BOA, DBŞM, no.11700 (1247-1248/ 1831-1833)



ayrı mutfak da Has mutfak adıyla Harem ve Selamlık bünyesi içinde bulunurdu.<sup>3</sup>

Sultan II. Abdülhamit döneminde (1876 -1908) saray-ı hümayun olarak kullanılan Yıldız Sarayı'nda mutfaklar mabeyn-i hümayun ve harem binalarının gerisinde, ambar ve silahhane arasında bulunuyordu. Ayrıca saray bünyesi içinde mutfaklara hizmet eden tavukluk, güvercinlik, bağlar, meyve bahçesi, limonluk ve bir de yoğurthane vardı. 12 bin kişinin yaşadığı söylenen Yıldız Sarayı'nda her gün yüzlerce kap yemek pişiyordu. Sultanın mutfağı (*matbah-ı hassü'l-hass*) ve harem mutfağı dışında, genel olarak mutfaklar hizmet ettikleri kişilere göre şehzadeler mutfağı, silahşoran ocağı, dağistan ocağı, Sultan Abdülaziz'in haremine ayrılan ocak (*hakan-ı merhum harem-i hümayun ocağı*), *muzıka-yı hümayun* mutfağı, kayıkçılar mutfağı, saray ahırları mutfağı olarak ayrılmıştı. Ayrıca mutfaklar kendi içlerinde de büyük ocak, yeni düzen ocağı (*tertüb-i cedid* ocağı), börek ocağı, tatlı ocağı, perhiz ocağı gibi uzmanlık alanlarına göre ayrılmıştı. Bu mutfaklara bağlı olarak çalışan çok sayıda görevli bulunuyordu. Örneğin 1882 yılına ait bir maaş defterine göre Yıldız Sarayı mutfaklarına bağlı çalışanların sayısı 907 kişi idi. Bunların içinde gıda malzemelerinin tedarikini ve dağıtımını sağlamakla görevli olanlar, aşçılar ve tablakârlar bulunmaktaydı. Müdür, müdür muavini, başkâtip, harem matbahı kâtibi, tablakâr kâtibi, kâtipler, kilerci, ekmekçi başı, iki vekilharçtan oluşan Matbah-ı Amire İdare kalemi mutfakların ve personelin organizasyonu, gıdaların ve yemeklerin dağıtımı ve mutfak harcamalarının hesaplarından sorumluydu. Erzak ambarı ayrı bir müdür tarafından idare ediliyordu. Ayrıca saray mutfaklarına bağlı olarak çalışan gıda mallarını taşımakla görevli hamallar, kayıkçılar, sakalar, odun taşıyan hamallar, kalaycılar, malzemeleri tartan kantarcılar da bulunmaktaydı. Matbah-ı Amire ve harem-i hümayun mutfağı vekilharçları kilerden saray mutfaklarına malzemelerin dağıtılmasını organize eder ayrıca mutfakta yemeklerin, tatlıların, şerbet ve hoşafın yapımına nezaret ederdi. Kâtipler, erzak kilercisi ve ekşi kilercisi vekilharçlara yardım ederdi. Mutfakta yemekleri pişirmekle sorumlu olan kişiler



#### Tablakâr

(Mouradgea d'Ohsson, *Tableau général de L'Empire Othoman, II, Paris 1790*; Coşkun Yılmaz Arşivi).

aşçılar, kalfalar ve aşçı neferlerinden oluşuyordu. Ayrıca mutfakta çalışan aşçılar, uzmanlık alanlarına göre kebabçı, pilavcı, börekçi, perhizci, hoşafçı, tatlıcı, hamurcu olarak ayrılıyordu. Saray fırınlarında çalışanlar kendi içlerinde hamurcu, pişirici, ekmekçi, fırın hademesi olarak ayrılırdı. Sultan'ın mutfağında çalışan aşçılar aşçıbaşı, ikinci aşçıbaşı, kebabçı başı, tatlıcı başı, börekçi başı, balıkçı başı, perhizci başı, refikleri ve neferlerinden oluşurdu. II. Abdülhamit döneminde balıkçı başı sadece sultanın mutfağında görev yapıyordu. Sultan II. Mahmut döneminden beri sarayda bir balık mutfağı ve balık yemeklerinden sorumlu bir aşçının bulunması önceki yüzyıllara göre bir yenilikti. Ayrıca 19. yüzyılda saray mutfaklarında çalışan aşçıların uzmanlıklarına göre ayrı ocaklarda çalışması da klasik dönem saray mutfak teşkilatına kıyasla bir farklılık oluştururdu. Diğer bir yenilik de 19. yüzyılın sonlarında, saray mutfaklarında görevli bir tercüman çalışıyor olmasıydı.<sup>4</sup> Bu tercümanlar, büyük bir olasılıkla, 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren yabancı devlet ileri gelenleri Osmanlı sarayını

<sup>3</sup> Esemeli, Deniz. *Osmanlı Sarayı ve Dolmabahçe*, Homer Kitabevi, İstanbul, 2002, s. 124, 216-217.

<sup>4</sup> BOA. Y.PRK. HH., no. 12/13 (1300/ 1884-1885)



## Aşçı

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



ziyarete geldiğinde onlar için hazırlanan Fransız usulü ziyafetlerin hazırlanmasında çalışan yabancı aşçılara refakat etmek için bulunuyorlardı.<sup>5</sup> Saray mutfaklarında pişen yemekler tablakâr adı verilen hizmetliler tarafından dairelere taşınırdı. Her daireye hizmet eden tablakârlar ayrıydı. 1884–1885 yılında sarayda 363 tablakâr çalışmaktaydı. Tablakârlar ayrıca yemekleri Yıldız Sarayı'ndan Dolmabahçe ve Feriye Saraylarına da taşırdı. Ayrıca artan yemeklerin tablakârlar tarafından Beşiktaş semtinde uygun fiyatlarla satıldığı da bilinmektedir. 1908 yılına kadar sarayda tablalar üzerinde yemeklerin dağıtımı devam etmiştir. II. Meşrutiyetin ilanının ardından saray görevlileri ve kâtipler için yemekhanede yemek verilmesi uygulamasına başlanmıştır.<sup>6</sup>

5 Samancı, Özge. Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Yılları Arasında Düzenlenen On Dört Ziyafet Mönüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme." *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, no. 8, s. 48-62, 2007.

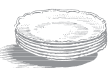
6 Lütfi Simavi (Başmabeynci Lütfi Bey), *Osmanlı Sarayının Son Günleri*, Hürriyet Yayınları, s.42-43.

İstanbul'da ekâbir, rical ve kibarın ve devlet ileri gelenlerinin oturduğu konaklarda bulunan mutfaklar saray mutfaklarının küçük bir modeli şeklindeydi. Mutfaklar konağın karşısında ayrı bir yerde bulunurdu. Aşçıbaşı, kilerci başı ve vekilharç yönetiminde hamurcu, kuşhaneci, pilavcı, kebabçı, sebzeçi, bulaşıkçı, ocakçı mutfakta çalışırdı. Tablakâr ya da ayvazlar yemeklerin dağıtımından sorumluydu. Küçük bir mutfak ayrıca harem dairesi içinde yer alırdı. 19. yüzyıl sonlarında, Osmanlı sarayında olduğu gibi, Avrupa usulü mutfağın İstanbul'un seçkin çevrelerinde yavaş yavaş tanınmaya başlamasıyla zengin konaklarında ayrıca yabancı *Frenk* aşçıların da çalışmaya başladığı bilinmektedir. Çoğunlukla bahçe içinde yer alan sıradan İstanbul hanelerinde mutfak zeminde bulunurdu. Bu tip hanelerde yemeklerin hazırlanmasından sorumlu olan kişi evin hanımı ya da geliniydi. Önceki yüzyıllardaki gibi 19. yüzyılda da İstanbul'da yemek üretimi ve satışıyla ilgili çok sayıda esnaf bulunuyordu: Sütçü, muhallebici, börekçi, güllaççı, bakkal, sebzeçi, helvacı, turşucu, kahveci, manav, kasap, işkembe çorbacısı, yemişçi, şekerci, sucu, kebabçı, tavukçu, yumurtacı, paçacı, lokmacı, fırıncı, simitçi, bozacı, salepçi, ayak kahvecisi gibi.

## Gıda Maddeleri

19. yüzyılda Osmanlı sarayı mutfaklarında kullanılan gıda maddelerinin niteliğini bu döneme ait matbah-ı amire defterleri yani mutfak muhasebe defterleri aracılığı ile öğrenebilmekteyiz. Bu defterlerde bir ay boyunca ya da daha uzun bir sürede mutfaklara verilmiş olan erzak miktarları kaydedilmiştir. Bu bilgilere göre saray mutfaklarında hangi yiyeceklerin ve mevsimlere göre hangi sebze, meyvelerin tüketildiğini, yemeklerde hangi yağ cinsinin kullanıldığını, yemeklerin hazırlanmasında en çok kırmızı et mi yoksa kümes hayvanları ve balıkların mı kullanıldığını görmek mümkündür.<sup>7</sup> Osmanlı saraylarına gıda alımı yapılırken en çok dikkat edilen nokta yiyecek maddelerinin en iyi cinslerinin sağlanmasına gösterilen özendi. İmparatorluğun taşra ve eyaletlerinden sarayın kulla-

7 Samancı, Özge. "19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı" *Yemek ve Kültür*, sayı 4, İstanbul: Çiya Yayınları, 2006, s. 37-59. "19. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Eliünün Yeme-İçme Ahşkanlıkları" *Soframız Nuz, Hanemiz Mamur* (haz). Suraiya Faroqhi. Christoph Neumann, İstanbul: Kitapyayinevi, 2006, s. 185-209.







nımına yönelik pirinç, baharat, meyve gibi bazı gıda maddeleri uzak mesafelerden getiriliyordu. Ayrıca İstanbul, imparatorluğun ticari merkezlerinden biri olma niteliği ve başkent olma ayrıcalığı ile zengin gıda çeşitliliği ve sürekliliğine sahipti ve Osmanlı saray mutfaklarına kullanılacak malzemeleri sağlıyordu. Bunun yanında Osmanlı saraylarına ait bahçelerden sebze ve meyve, mandıralarından tereyağı, süt ve yoğurt saray mutfaklarına verilen gıdalar arasındaydı. 19. yüzyılda Osmanlı saray mutfaklarında kullanılan gıda maddeleri şu başlıklar altında sınıflandırılabilir: koyun ve kuzu eti, kümes ve av hayvanları, balıklar, tahıllar, süt ve süt ürünleri, kuru baklagiller, katı ve sıvı yağlar, şeker ve bal, baharatlar, kuru ve yaş meyveler, sebzeler.

19. yüzyılda sarayda en çok tercih edilen ve tüketilen yiyecekler arasında koyun eti, pirinç, un ve sadeyağ bulunuyordu. Koyun etinin yanı sıra kelle, paça, ciğer, işkembe ve bumbar gibi sakatat türleri de mutfakta

kullanılan malzemeler arasındaydı. Kuzu eti sadece kuzu mevsiminde yani *ruz-ı hızırdan ruz-ı kasma* kadar tüketilirdi. Ve koyun etine göre daha lükstü. Dana eti tüketimi Osmanlı saray mutfagında hemen hemen hiç yoktu. Sığır eti ise sadece pastırma ve sucuk yapımında kullanılırdı. Dana etinin *file*, *sığır filetosu*, *dana butu* ve *pirzolası* olarak daha çok yabancı misafirlere sunulacak olan alafranga yemeklerin hazırlanması için 1880'li yıllardan itibaren saray mutfaklarına alındığı görülmekteydi. Saray mutfaklarına verilen erzak arasında tavuk ve piliç düzenli olarak bulunuyordu. 18. yüzyıldan itibaren Osmanlı saray mutfagına giren Amerika menşeli hindi (*tavuk-ı hindi*) 19. yüzyılda az miktarda tüketiliyordu. Hindi bulunabildiği takdirde, öncelikle ileri gelenlerin yani sultanın ve harem mutfakları için temin edilirdi. Daha önceki dönemlerin aksine sarayda 19. yüzyılda güvercin tüketimi yaygın değildi. 19. yüzyılın ilk yarısına ait mutfak defterlerinde av hayvanları pek fazla yer almadığından dolayı sarayda av etleri tüketimi hakkında çok net bilgi edinileme-

#### Çörekçi, hamal ve şekerçi

*Soldan sağa çörekçi, sırk hamalları ve şekerçi (L'Illustration: Journal universel, Tome: XXIII, Paris 1854; Coşkun Yılmaz Arşivi)*



## Elçi Ziyafeti

*Divan-ı Hümayun'da elçi ziyafeti; 1788 (M. J. M. Jouannin-Jules Van Gaver, Turquie, Paris 1840; Coşkun Yılmaz Arşivi).*



mektedir. Fakat yüzyıl sonlarına doğru, daha geç tarihli belgelerde Yıldız Sarayı mutfaklarına, özellikle sultana ait mutfak için hindi, tavuk, piliç gibi kümes hayvanlarının yanı sıra ördek, kaz, bıldırcın gibi av etlerinin de alındığı görülmektedir.

Osmanlı Saray mutfağında önceki dönemlere kıyasla 19. yüzyılda gerçekleşen yeniliklerden bir tanesi balık tüketimiydi. Osmanlı saray mutfaklarına ait muhasebe kayıtlarına göre, 1471 yılında Fatih Sultan Mehmet'in mutfağı için alınan gıda malzemelerinin yer aldığı belgelerde kurutulmuş balık, havyar, balık yumurtası, yılan balığı ve morina balığı bizzat sultanın mutfağı için alınan yiyecekler arasında yer alıyordu.<sup>8</sup> Fakat bu listelerde Boğaz'ın envai balık türleri yer almıyordu. 1450–1650 yılları arası saray mutfak muhasebe kayıtlarını inceleyerek önemli bir çalışma yapmış olan Arif Bilgin'in bulgularına göre balık Osmanlı sarayına düzenli ve çok olarak alınan gıda maddeleri arasında hiçbir zaman yer almamıştı. Mutfak defterlerinde çoğu zaman miktar ve cins verilmeyerek sadece balık alımı için ödenen para kaydedilmişti. Bu döneme ait

8 Barkan, Ömer Lütfü. *Belgeler*, cilt. IX, no. 13, Ankara: TTK, 1979, s. 238-240.

belgelere göre, saray mutfaklarına tatlı su balığı olan sazan ve kurutulmuş balık dışında alınan balık ve deniz ürünleri bulunmamaktaydı. Ya da alınan balık cinsleri, tıpkı 19. yüzyılın ortalarına kadar olduğu gibi, sadece “*baha-yı semek*” yani balık alımı olarak kaydedildiği için bilinmemekteydi.<sup>9</sup> 18. yüzyıl Osmanlı saray mutfak kültürü hakkında tayinat listelerinden yararlanarak önemli bir çalışmaya imza atmış olan Tülay Artan'ın bulgularına göre balık, Topkapı sarayı mutfaklarından tayinat alan saray ve konaklara sürekli olarak gönderilen gıda maddeleri arasında yer almıyordu. Fakat belgelere göre, çeşitli balıklar -palamut hariç-, cins belirtilmeden saray ve konak kilerlerinde bulunan yiyecekler arasında yer almaktaydı.<sup>10</sup> Osmanlı sarayı mutfak muhasebe kayıtlarına göre, 19. yüzyılda, önceki dönemlere nazaran, sarayda daha fazla balık, havyar ve balık yumurtası tüketiliyordu. Özellikle lakerda, havyar, balık yumurtası ve çiroz sarayda sıklıkla tüketilen lezzetler arasında yer almaktaydı. Balık yumurtası ve Azak havyarı Ramazan ayında da iftariyelik olarak sunulan yiyecekler arasında bulunmaktaydı. 19. yüzyılın sonlarına kadar saray mutfak defterlerinde, çoğunlukla çeşitli balık türlerinin (*semek-i mütenevvia*) satın alındığını gösteren kayıtlar bulunmaktaydı. Ayrıca sultanın mutfağı için sardalye, mersin balığı, torik ve mercan balığı alındığını gösteren kayıtlar da mevcuttu. 1870'li yıllardan itibaren ise saray mutfaklarına ait muhasebe kayıtlarından öğrendiğimize göre, özellikle sultanın mutfağı için daha fazla çeşit balık alınmaya başlanmıştı. Sultan II. Abdülhamit dönemine ait bu kayıtlarda kalkan balığı, alıparmak balığı, lüfer, kefal, kaya balığı, levrek, pisi balığı, barbunya, mezigit, uskumru, kırlangıç, mercan sultanın mutfağına giren balık türleri arasında yer almaktaydı. Saray mutfağında istiridye ve midye gibi kabuklu deniz hayvanları genel olarak tüketilmemekteydi. Ancak yabancı davetliler için düzenlenecek olan ziyafetlerde kullanılmak üzere istakoz gibi deniz ürünleri alınıyordu.<sup>11</sup>

9 Bilgin, Arif. *Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: Kitabevi, 2004, s.196-197

10 Artan, Tülay. “Aspects of the Ottoman Elite's Food Consumption: Looking for “Staples”, “Luxuries” and “Delicacies” in a Changing Century” in *Consumption Studies and the History of the Ottoman Empire 1550-1922*, / ed. Donald Quataert, New York: State University of New York Press, 2000, s. 142

11 Samancı, Özge. “Sultan II. Abdülhamit'in Sofrasında Bahklar” *Yemek ve Kültür*, sayı 11, İstanbul: Çiya Yayınları, s.150-154.

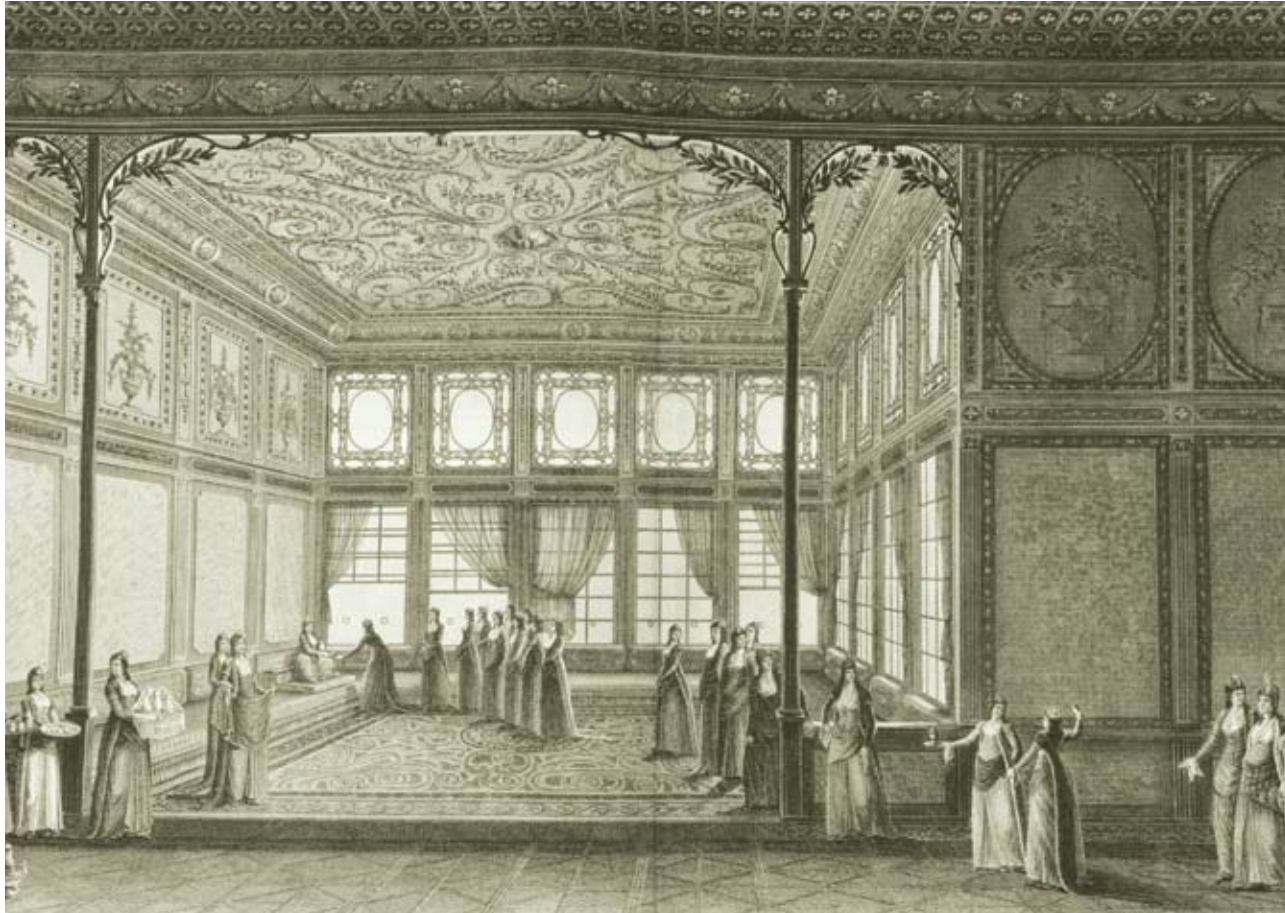




Buğday 19. yüzyıl saray mutfağında en çok tüketilen tahıl cinsiydi. Buğdaydan elde edilen un bugün de olduğu gibi ekmeğin yapımında kullanılıyordu. Ayrıca Osmanlı mutfağının önemli bir parçasını oluşturan hamur işlerinin de temel malzemesiydi. Ekmekler kullanılan unun kalitesine ve menşesine göre farklılık gösterirdi. Alman muhtelif un çeşitleri geldikleri yere göre şu şekildeydi: *Dakik-i Asitane* (İstanbul unu), *dakik-i Beykoz* ve *dakik-i Rus*. Ayrıca, söz konusu unun kalitesi en kaliteli un (*dakik-i hass*), orta kaliteli un (*dakik-i hass orta*) gibi standart ibarelerle bildiriliyordu. Ekmek çoğunlukla saray fırınlarında yapılıyordu, fakat ticari kurumlardan alındığı da oluyordu. En iyi ekmeğin çeşidi en kaliteli beyaz ve saf undan yapılmıyordu (*nan-ı hassü'l-hass*). Belgelerde adı geçen diğer ekmeğin çeşitleri arasında Osmanlı bireyinin gündelik ekmeği olan (*nan-ı aziz*), orta kaliteli has ekmeğin (*nan-ı hass orta*), vasat ekmeğin (*nan-ı adi*), yassı beyaz ekmeğin (*fodula*), uzun iyi beyaz ekmeğin (*fırançala*), yufka ekmeği ve kepekli

undan somun bulunuyordu. Belirttiğimiz un türlerinin dışında, kadayıf için de özel bir un kullanılıyordu (*dakik-i kadayıf*). Saray mutfağında bulgur az miktarda tüketiliyordu.

19. yüzyılda, Osmanlı sarayında, buğday kadar rağbet gören ikinci tahıl cinsi pirinçti (*erz*). Pirinç en başta saray sofralarının başyemeği olan pilav (*dane*) yapımında kullanılıyordu. Saraya özellikle Mısır'dan gelen pirinç alınmaktaydı. Önceki yüzyıllardan farklı olarak 19. yüzyılda Osmanlı saray mutfaklarında düzenli olarak tüketilen bir başka tahıl cinsi Viyana arpasıydı (*arpa-ı beç*). Ağırıklı olarak tatlı yapımında kullanılan nişasta ve irmik de saray mutfaklarında kullanılan malzemeler arasında yer alıyordu. Nişastayla yapılan ince yufkalardan oluşan güllaç bugün de olduğu gibi özellikle Ramazan ayında düzenli olarak mutfaklara verilen erzak arasında yer almaktaydı. Buğdaydan yapılan başka bir ürün ise birkaç çeşitte yapılan şehriyeler idi: Has şehriye, sarı şehriye, beyaz şehriye,



#### Kahve İkrâmı

Hatice Sultan  
Sarayı'nda kahve  
ikramı (Coşkun  
Yılmaz Arşivi).





## Simit satıcıları

(Coşkun Yılmaz  
Arşivi).

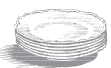


İstanbul şehriyesi ve makarnalık şehriye gibi. Makarna (*makaronya*) 19. yüzyıl Osmanlı mutfağında bir yenilikti. Mercimek, nohut, kuru bakla ve kuru fasulye dönemin mutfak kültüründe yer alan kuru baklagiller çeşitleriydi. Amerika menşeli kuru fasulye 19. yüzyıldan itibaren saray mutfak defterlerinde yer alan yeni bir gıdaydı.

Süt, yoğurt ve tereyağı 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında tüketilen temel yiyecekler arasında yer almaktaydı. Orta Asya Türk mutfak geleneğinin bir uzantısı olarak yoğurt tüketimi 19. yüzyılda Osmanlı halk ve saray mutfak kültüründe yaygındı. Süt, yoğurt ve süt ürünleri (Üsküdar ve Eyüp tereyağı ve yoğurdu) İstanbul pazarından satın alınıyordu. Ayrıca yüzyıl sonlarında Yıldız Sarayı bünyesinde bir mandıra bulunuyordu. Burada Hollanda ve Mısır ineklerinden elde edilen süt ile yoğurt, tereyağı ve peynir yapılıyor ve bu gıdalar sultan, valide sultan ve diğer saray erkânına rütbelerine göre dağıtılıyordu. Özellikle manda sütünden elde edilen kaymak da sarayda tüketilen gıdalar arasındaydı. Salamura (beyaz peynir), kaşar, kaşkaval, Arnavut ve tulum peynirleri mutfaklara alınan peynir

türleriydi. Özellikle geç tarihli belgelerde az da olsa saray mutfaklarına Felemenk peyniri, *parmezan* peyniri gibi ithal peynirlerin de alındığı tespit edilmektedir. 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında daha önceki dönemlerde olduğu gibi yemeklerde kullanılan başlıca yağ cinsi tereyağı ve tereyağının kaynatılarak ve tuzlanarak yapılmasıyla elde edilen sadeyağı (*revgan-ı sade*). Dönemin yemek kitaplarına göre sadeyağ yapımında bazen az miktarda iç yağı veya kuyruk yağı da kullanılıyordu. Zeytinyağı tüketimi tereyağına kıyasla Osmanlı saray mutfağında çok azdı. Mutfakta kullanılan diğer yağ çeşitleri ise daha az olmak kaydıyla böbrek yağı (*revgan-ı çerviş*) ve kuyruk yağıydı.

Tatlı ve şekerli yiyecekler Osmanlı saray mutfak kültürünün her zaman önemli bir parçasını oluşturmuştur. Şeker ve bal sadece tatlı yapımında değil şerbet, hoşaf gibi içecekler ve bazı yemeklerde de kullanılmaktaydı. Şeker tatlı yapımında kullanılan lüks ve pahalı bir malzemeydi. Dolayısıyla zenginlerin tüketimi ile sınırlıydı. Bal, pekmez ve kuru meyveler özellikle halk mutfağında tatlı yapımında kullanılan tatlandırıcılardı. 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında büyük miktarlarda



şeker kullanılmaktaydı. Saray mutfakları ve helvahanesine alınan şeker iki çeşitti: toz şeker (*şeker-i gubar*) ve kelle şekeri (*şeker-i minar*). 19. yüzyılda Osmanlı saray mutfaklarında Eflâk'tan getirilen tuz (*tuz-ı Eflak*), kaya tuzu, göl tuzu kullanılmaktaydı. Karabiber, tarçın, karanfil, kakule, sakız, kimyon, safran, kırmızıbiber, yenibahar, sumak, *cevz-i hindi*, kekik ve yüzyıl sonuna doğru vanilya mutfak defterlerinde adı geçen baharat türleriydi. Bu baharatlar arasında yer alan Amerika kökenli kırmızıbiber, vanilya ve yenibahar 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfağı için bir yenilikti. Daha önceki dönemlerde bu baharatların alımı görülmemektedir. Mutfakta kullanılan diğer tatlandırıcı ve doğal katkı maddeleri arasında gül suyu, portakal çiçeği suyu, limon suyu, koruk, sirke, jelatin (*balık-ı dutkal*), şekerçi-boyası ve kırmızı bulunuyordu.

Kuru ve yaş meyveler 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında bol miktarda tüketiliyordu. Badem, Şam fıstığı, çam fıstığı, fındık, ceviz, kestane ve kuru üzüm çeşitleri (*üzüm-i mürg* veya *üzüm-i kuş*, çekirdeksiz üzüm ve Razakî), kuru kayısı, kuru erik, kuru incir, armut kurusu ve vişne kurusu malzeme listelerinde adı geçen kuru yemişlerdir. Özellikle hoşaf ve şerbetlerin yapımında hem taze hem de kuru meyve kullanılıyordu. Sarayda çok çeşitli sayıda taze meyve tüketilirdi. Muhasebe listelerinde aynı meyvenin birden fazla çeşidinin mutfaklara sağlandığı kaydedilmiştir. Limon, tatlı limon, portakal, turunc, mandalina, ağaç kavunu, elma, Arnavut elması, Amasya elması, misket elması, tatlı nar, ekşi nar, armut, Akça armudu, Mustafa bey armudu, Bozdoğan armudu, İnebolu armudu, ayva, ekmek ayvası, Beşme ayvası, Rumeli cevizi, erik, Serfice eriği, bardak eriği, torba eriği, mürdüm eriği, yeşil erik, can eriği, hurma, Razakî üzümü, Frenk üzümü, çavuş üzümü, çekirdeksiz üzüm, siyah üzüm, vişne, zerdali, şeftali, kiraz, kavun, Manisa kavunu, çilek, çağla badem, taze fındık, Şam kayısı, Acem kayısı, karpuz, kızılçık ve incir Osmanlı saray mutfaklarında tüketilen meyveler arasında bulunuyordu. Bu meyveler arasında portakal Osmanlı sarayında ve İstanbul'da 18. yüzyıldan itibaren tanınmaya başlanan bir meyveydi. Mandalina ise 19. yüzyılın sonunda Osmanlı mutfağına girmişti. Muz ve ananas gibi sıcak iklim meyveleri saraya ait mutfak listelerinde 19.

yüzyılda yer almıyordu. Ancak ananasın 19. yüzyılın sonlarına ait Osmanlıca yemek kitaplarında yer alması bu meyvenin seçkin İstanbul mutfağında bilindiğini göstermektedir.

Meyveler gibi sebzeler de Osmanlı mutfağında çok miktarda tüketilen gıdalar arasında bulunuyordu. Sebze, salata ve meyve gibi ürünler saray mutfaklarına hem İstanbul pazarlarından hem de Boğaz ve Haliç kıyılarında yer alan Feriye, Ortaköy ve Aynalıkavak gibi has bahçelerden temin ediliyordu. Saray mutfaklarında bahar ve yaz mevsiminde patlıcan, asma kabağı, sakız kabağı, enginar, salatalık, bamya, bakla, fasulye, çalı fasulyesi, semizotu, yeşil ve kırmızıbiber, yeşil ve kırmızı domates alınırken yaz sonuna doğru lahana, havuç, kereviz, ıspanak, pırasa gibi kış sebzeleri alınmaya başlanırdı. Sonbahar ve kış mevsimlerinde diğer tüketilen sebze çeşitleri arasında turp, karnabahar, şalgam, kereviz, yer elması, bal kabağı, ıspanak bulunuyordu. Ayrıca Osmanlı saray mutfaklarında kış aylarında da patlıcan, yeşil fasulye, kabak ve domates gibi yaz sebzelerini bulmak mümkündü. Bu sebzeler imparatorluğun güney eyaletlerinden sınırlı miktarlarda özel olarak getirtiliyordu. Kuru soğan ve sarımsak mutfaklara büyük miktarlarda alınırdı. Maydanoz, dereotu ve taze nane her mevsim mutfaklara giren taze otlardı. Asma yaprağı taze ve salamura olarak tüketiliyor aynı zamanda fındık, ayva ve domates yaprakları da mutfak kilerlerine veriliyordu. Ebegümeçi, hindiba, kuzukulağı ve mühliye gibi yabancı otlar da saray mutfaklarında kullanılan malzemeler arasında yer alırdı. Saray mutfaklarına satın alınan kuru sebze çeşitleri arasında en çok kuru bamya bulunmaktaydı. 17. yüzyıldan itibaren Osmanlı saray mutfağına giren, Afrika kökenli bamya taze ve kuru şekilde 19. yüzyılda bol miktarda tüketiliyordu. Kuru bamya Osmanlı sarayına Edirne ve Amasya'dan getirtilirdi.

19. yüzyıl, Osmanlı mutfağında domates, patates, taze biber, fasulye, yerelması, sakız kabağı, bal kabağı ve mısır gibi Amerika menşeli yeni sebzelerin yaygın bir şekilde kullanılmaya başlandığı bir dönemdir. Saray mutfak defterlerine göre, Amerika menşeli bir meyve olan domates (*kavata*) Osmanlı sarayına 1690'lı yıllarda girmişti. En başta yeşil olarak tüketiliyordu. Fakat seç-





kin Osmanlı mutfağında kırmızı domates kullanımının yaygınlaşması 19. yüzyıl boyunca gerçekleşti. 1840'lı yıllarda dahi domates ve domates salçası İstanbul mutfağında henüz çok kullanılan bir malzeme değildi. Örneğin 1844 yılında basılmış olan *Melceü't-Tabbahin* adlı Osmanlıca yemek kitabında içine domates konulan yemekler sadece yedi sekiz tariften oluşuyordu. Görünen o ki, bugün Türk mutfağında hemen hemen her yemeğin vazgeçilmez malzemesi olan domates ve domates salçası henüz bugünkü konumuna gelmemişti. 18. yüzyıl başlarından itibaren Balkanların bazı yörelerinde bilinen mısırın Osmanlı saray mutfağına girmesi de 19. yüzyılda gerçekleşmişti. Bu dönemde başka bir Amerika kökenli sebze olan patates de saray mutfaklarına alınmaya başlanmıştı.<sup>12</sup>

Sebzeler bölümünde ele alınabilecek olan mantar, genel olarak Osmanlı mutfak ve kilerlerine alınan malzemeler arasında görülmemektedir. Yalnız 1870'li yıllardan itibaren saray mutfakları muhasebe defterlerinde, özellikle de matbah-ı hass için salamura mantar almına rastlanmıştır. Teneke kutular içinde mutfaklara sağlanan mantar, bezelye, kuşkonmaz ve enginar Osmanlı saray erkânının 19. yüzyıl sonlarında Avrupa'dan ithal edilen konserve ürünler ile de tanıştığını göstermektedir.

19. yüzyılda Osmanlı saray mutfaklarında kullanılan gıda maddeleri, seçkin İstanbul mutfağını yansıtan dönemin yemek kitapları ile büyük ölçüde benzerlik göstermektedir. 1844 ve 1900 yılları arası İstanbul'da basılmış olan dört adet Arapça harfli Türkçe yemek kitabı ve bir adet Londra'da İngilizce olarak basılmış Osmanlı mutfağına ait bir yemek kitabına göre yapımında koyun ve kuzu eti kullanılan yemek tarifleri, dana ve sığır eti kullanılanlardan çok daha fazladır.<sup>13</sup> 19. yüzyılda yayınlanmış olan yemek kitaplarında bulunan tariflerde kullanılan malzemelere göre yapılan yüzdelik analizlerinde, tüm tariflerde kullanılan koyun ve kuzu eti miktarının % 8,6 iken, içinde dana

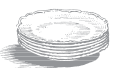
12 Samancı, Özge. "Vegetable Patrimony of the Ottoman Culinary Culture" Proceedings of the Fourth International Congress of Ethnobotany (ICEB, 2005: Yeditepe Üniversitesi), İstanbul: Ege Yayınları, 2006, s. 565- 570.

13 Mehmed Kamil. *Melceü't-Tabbahin*, İstanbul: 1260 (1844). Türabi Efendi. *Mecmu'a-i Et'ime-i Osmaniye, A Manual of Turkish Cookery*, Londra: W.M. Watts, 1864. *Yeni Yemek Kitabı*, İstanbul: 1298 (1880-81). Ayşe Fahriye, *Ev Kadını*, İstanbul: Mahmut Bey Matbaası, 1300 (1882-83). Mahmut Nedim Bin Tosun, *Ağzı Başı*, İstanbul: Kasbar Matbaası, 1318 (1900).

ve sığır eti kullanılan tariflerin % 1 olduğu görülmüştür. Yemek kitaplarına göre tavuk ve piliç, kümes hayvanları içinde en çok kullanılan malzemelerdir. Kaz, ördek, bıldırcın, keklik, sülün gibi av kuşları ile hindi sadece 1882-1883 yılında yayınlanmış olan, içinde birçok alafranga usulde yapılan yemek tarifi de bulunan *Ev Kadını* adlı yemek kitabında görülmektedir. Yemek kitaplarında yer alan tüm tariflerde içinde kümes hayvanı eti bulunan tarifler % 2, av eti bulunan tarifler ise % 0,7 dir. İşkembe, paça, ciğer, bumar da yemek kitaplarında yer almaktadır.

Yemek kitaplarında kullanılan malzemeler ile saray mutfağında kullanılan malzemeler arasındaki en büyük fark balık ve deniz ürünleri kullanımında kendini göstermektedir. Sarayda balığın kısıtlı bir miktarda tüketilmesine nazaran, İstanbul'un balık zenginliği 19. yüzyıla ait yemek kitaplarında bulunan tariflerde gözükmemektedir. Tariflerde kullanılan balık miktarı neredeyse koyun ve kuzu eti ile aynıdır. Bütün kitaplarda yer alan tariflere göre yemek tariflerinde kullanılmış olan balık miktarı % 7.7'dir. Saray mutfak defterlerinde midye, tarak gibi deniz ürünlerinin olmaması bu yiyeceklerin sarayda pek fazla tüketilmediğine işaret etmektedir, fakat 19. yüzyıla ait yemek kitaplarındaki sıkça kullanılan midye, tarak, istridye, karides ve istakoz gibi deniz ürünleri bu gıdaların dönemin İstanbul mutfağında kullanıldığını göstermektedir. Havyar ve balık yumurtası 19. yüzyılda hem saray hem de İstanbul'da tüketilen yiyeceklerdir.

Sadeyağ ve tereyağı 19. yüzyıla ait yemek tariflerinde sarayda olduğu gibi en çok kullanılan yağ çeşitleridir. Çorbalar, pilavlar, börekler, hamur tathılları, dolmalar, yahniler ve hatta kızartmalar sadeyağ ile hazırlanırdı. Zeytinyağı kullanımı ise salata, bazı kızartma türleri, pilaki, deniz ürünleri ile hazırlanan yemekler ve yalancı dolmalar ile sınırlıdır. Şeker ve bal yemek kitaplarında çok fazla kullanılan malzemelerdir. Çünkü tathıllar, şerbetler, hoşafklar, reçeller yemek kitaplarında çok fazla yer tutmaktadır. Un, şehriye, erişte ve nişasta halindeki kullanımı ile buğday ve pirinç yemek kitaplarındaki tariflerde en çok kullanılmış olan tahıllardır. İstanbul mutfağını yansıtan yemek kitaplarında bulgur hemen hemen hiç yer almamaktadır. Makarna saray



mutfağında olduğu gibi 19. yüzyıl İstanbul mutfağında da kullanılan yeni bir malzemedir. Nohut, mercimek, bakla, yüzyıl sonlarına doğru ise kuru fasulye kitaplardaki tariflerde kullanılan kuru baklagiller arasında bulunmaktadır. Süt, sütlaç, muhallebi, tavukgöğsü gibi tatlı tariflerinde; kaymak, baklava, ekmek kadayıfı gibi hamur tatlıları tariflerinde; çayır peyniri ve beyaz peynir ise börek tariflerinde kullanılmaktadır.

Klasik dönem Osmanlı mutfağını yansıtan Şirvani'nin yemek kitabında<sup>14</sup> yer alan tariflere nazaran 19. yüzyıla ait yemek kitaplarındaki baharat kullanımı daha az çeşitlidir. Safran, misk, kişniş, sakız gibi baharatların kullanımı daha azdır. 19. yüzyılda en çok tercih edilen baharat türleri tarçın ve karabiberdir. Bugünkü Türk mutfağının aksine, 19. yüzyılda tarçın, tuzlu yemeklerde de kullanılmaktadır. Örneğin koyun eti, tavuk ve balık yemeklerinin ve koruk ya da limon suyu ile yapılan tatlı-ekşi yemeklerin üzerine bir tutam tarçın serpilmektedir. Kırmızıbiber, yenibahar ve vanilya saray mutfağında olduğu gibi yemek kitaplarında da 19. yüzyılda kullanılmaya başlanan baharat türleridir. Gül suyu ve portakal çiçeği suyu bazı tatlılar, hoşaf ve şerbetlerin tatlandırılmasında kullanılmaktadır.

Yemek kitaplarına göre İstanbul mutfağında yaş meyveler özellikle hoşaf, şerbet, şurup ve reçel yapımında kullanılırdı. Vişne, kayısı, erik, elma, armut, üzüm, portakal, nar, turunç, çilek, üzüm, şeftali, limon, ayva, şam fıstığı gibi meyvelerin yanı sıra gül, menekşe, yasemin, gelincik gibi çiçeklerin yaprakları da şerbet ve reçel yapımında kullanılan malzemelerdi. Kuru erik, kuru kayısı, kayısı, kestane, kuru vişne kuzu etiyle pişirilen yahnilerde; taze kavun, elma etli dolmalarda; şeftali, ayva, elma, vişne, kuru erik, kuru kayısı ve hurma gibi meyveler ise tatlı yapımında kullanılıyordu. Saray mutfaklarına alınan tüm sebzeler dönemin yemek kitaplarındaki tariflerde bulunuyordu. Sebzeler en çok dolma ve kuşbaşı ile pişirilen yemeklerde kullanılırdı. Ayrıca sebze ve meyvelerin turşusu da yapılıyordu. Domates, patates, fasulye, mısır, taze biber, yer elması daha önce de belirttiğimiz yeni sebzelerdi ve 19. yüzyıl öncesine ait yemek kitaplarında adları geçmemekteydi.

<sup>14</sup> Argunşah, Mustafa. Çakır, Müjgan. 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı Muhammed bin Mahmud Şirvani, İstanbul: Gökkubbe, 2005.



## Yemekler

19. yüzyılda Osmanlı saray mutfaklarında pişirilen yemekler hakkındaki bilgilerimiz, elimizde, saraya ait olduğu kanıtlanan yemek tarifleri olmadığı ve saraya ait yemek listesi kısıtlı sayıda olduğu için net olarak ortaya konamamaktadır. 19. yüzyılın sonlarından itibaren Osmanlı sarayında düzenlenmiş olan davet ve ziyafetlerin mönüleri sarayda pişirilen yemekler hakkında kullanılabilir olan kaynaklardır. Fakat bu mönüler çoğunlukla sarayda yabancı konuklar onuruna hazırlanmış olan ziyafetlere ait olduklarından içerdikleri yemekler Fransız mutfağına ait örneklerdir. Bu sebepten tam olarak 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfağını yansıttığını söylemek mümkün değildir.

Saraya ait mutfak muhasebe defterlerinde adı geçen gıda maddelerine ve de mutfaklara alınan kap, kacak ve tabakların adlarına göre sarayda pişirilen yemekler hakkında bir fikir edinmek mümkündür. Çünkü tencere, tabak ve kapların kullanım alanları bu defterlerde

## Dolmabahçe Sarayı'nın ana kapısı

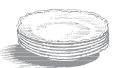
(Edmondo de Amicis, Constantinople, Paris 1883; Coşkun Yılmaz Arşivi).





## Ziyafet

*Divan-ı Hümayun'da Avrupalı bir elçiye verilen ziyafet (Mouradzea d'Ohsson, Tableau général de L'Empire Othoman, III/2, Paris 1820; Coşkun Yılmaz Arşivi).*



not edilmiştir. Örneğin defterlerde aşure, kadayıf, lokma, börek, kebab, balık, muhallebi ve reçel tabakları, çorba, tarator, hoşaf, zerde, turşu kâseleri, şerbet bardağı, baklava tepsisi, kuzu lengeri, pilav tenceresi, helva tenceresi, yumurta tavası, mücver tavası ahımları kaydedilmiştir. Bu bilgilere göre adı geçen yemeklerin saray mutfaklarında pişirildiği anlaşılmaktadır. Ayrıca ekmek kadayıfı, yassı kadayıf, tel kadayıf, yufka, menekşe murabbası, reçel şekeri, bumar, kebab pide-si ahım listelerinde adı geçen diğer yiyeceklerdir. 19. yüzyıl sonlarına doğru sarayda farklı dairelere gönderilen yemek tablası ve yemek kap adetlerini belgeleyen listeler aracılığıyla da sarayda pişirilen yemekler hakkında bilgi edinebilmek mümkündür. Bu belgelere göre sarayda mutfaklardan dairelere günde iki defa sabah ve akşam yemek gönderilmektedir. Yemekler bu listelerde tür olarak belirtilmiştir. Çorba (*şorba*), pilav, börek, et yemeği (*et taami*), sebze yemeği (*sebze taami*), tatlı, hoşaf, soğukluk adı altında meyve, listelerde hemen hemen her zaman bulunan yemeklerdir. Tavuk ve paça ise listelerde bazen yer almaktadır.<sup>15</sup> Çırağan Sarayı'nda hayatının büyük bir kısmını geçirmiş olan Leyla Saz anılarında, sarayda mutfaktan harem dairelerine her gün gönderilen yemekleri anlatırken yukarıda bahsedilen yemek türlerinin aynısını aktarır. Saz'a göre sarayda bir öğün her zaman koyun ya da kuzu eti, bazen tavuk, börek, kuşbaşı et ile hazırlanmış birden fazla sebze yemeği, pilav bazen makarna ve taze meyveden yapılmış hoşaftan oluşurdu. Meyve ve reçeller ise zaten haremde her zaman olan yiyeceklerdi.<sup>16</sup> 19. yüzyılda Osmanlı sarayında pişirilen yemeklerin çeşitlerini anlamak için, 1893 yılında II. Abdülhamit tarafından mekatib-i âliye talebelerine verilen bir ziyafetin yemek listesi önemli bir örnek oluşturmaktadır. Toplam 10.321 kişiye hazırlanan bu ziyafette 2888 tabla hazırlanmış ve 11.552 kap yemek pişmiştir. Yemek listesi kuzu dolması, zeytinyağlı enginar, sütlü irmik helvası, balık kızartması, çilek, kiraz, yoğurt, yeşil salata, şurup, limonata ve ayrandan oluşmuştur.<sup>17</sup> 19. yüzyılda İstanbul'da basılmış olan Arap harf-

15 Samancı, Ö. "19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı" *Yemek ve Kültür*, sayı 4, İstanbul: Çiya Yayınları, 2006, s. 37- 59.

16 Saz, Leyla. *The Imperial Harem of the Sultans*, İstanbul: Peva Yayınları, 1995, s. 106.

17 BOA. Y.PRK.HH. 26/41 (1308/1893)



li Türkçe yemek kitapları<sup>18</sup> dönemin mutfağını en detaylı aktaran kaynaklardır. 1844'te yayınlanmış olan *Melceü't-Tabbahin* (Aşçıların Sığınağı), daha sonra 1864'te Londra'da yayınlanmış olan *A Manual of Turkish Cookery*, 1880-81 yılında yayınlanmış olan *Yeni Yemek Kitabı*, 1882-1883 yılında yayınlanan *Ev Kadını* ve 1900 yılında yayınlanmış olan *Aşçı Başı* bu çalışmada başvuru kaynakları oluşturmaktadır. Mekteb-i Tıbbiyye hocalarından Mehmet Kamil tarafından kaleme alınmış olan ve 1844 yılında basılmış olan *Aşçıların Sığınağı*, 18. yüzyılda yazılmış olan anonim yemek yazmasından<sup>19</sup> sonra ilk yazılmış olan yemek kitabı olması bakımından önem taşımaktadır. Mısır Hidivinin bir yakını olan Türcü Efendi'nin Londra'da yayınladığı *A Manual of Turkish Cookery* hemen hemen Mehmed Kamil'in kitabının İngilizce çevirisidir. 1880'li yıllarda basılmış olan diğer iki yemek kitabı -*Yeni Yemek Kitabı*

#### Kasap

*Koyun yüzen kasap*  
(Coşkun Yılmaz  
Arşivi).

18 Bkz. Turgut Kut.

19 Sefercioğlu, Nejat. *Türk Yemekleri, XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi*, Kültür ve Turizm Bakanlığı yayınları. No. 63. Ankara 1985.





## Pazar Yeri

*Tophane Çeşmesi  
ve pazar yeri  
(Robert Walsh,  
Constantinople  
and the scenery of  
the seven churches  
of Asia Minor,  
I, London 1839;  
Coşkun Yılmaz  
Arşivi).*



ve *Ev Kadın- Melceü't-Tabbahin*'den farklı özellikler taşımaktadır. Çünkü bu kitaplarda yer alan yeni yemek tarifleri 19. yüzyılın sonlarında, İstanbul'da, seçkin çevrelerde moda olan alafranga yemek alışkanlıklarını ve yenilikleri sergilemektedir.

19. yüzyıla ait yemek kitaplarında bulunan yemek çeşitleri çorbalar, et (koyun, kuzu, dana), tavuk ve av eti yemekleri, balıklar, deniz ürünleri, sakatat, sebze yemekleri, yumurta yemekleri, pilav, börek, hamur tatlıları, sütlü ve meyveli tatlılar, reçeller, hoşaf, şerbet ve şuruplar, mezeler ve salatalar altında gruplandırılabilir.<sup>20</sup> 19. yüzyıl İstanbul mutfağında çorbalar et veya tavuk suyu ile hazırlanır; balık çorbası, ciğer çorbası, ekşili çorbada olduğu gibi kimi zaman üzerine tarçın serpilerek sunulurdu. Kitaplara göre koyun eti, tavuk ve balık yemekleri başlıca dört temel pişirme tekniği ile hazırlanmaktaydı: Kebap, yahni, külbastı ve kızartma. Kebaplar, etin şişte doğrudan kömür ateşinde ve etin tencerede kısık ateş üzerinde ocakta veya fırında pişirilmesi ile hazırlanırdı. Soğan suyu kebablık eti terbiyede kullanılan en yaygın malzemeyi oluşturmaktaydı.

<sup>20</sup> Yemeklerle ilgili bakınız. Samancı, Özge. Croxford, Sharon. *19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı: Özgün Reçeteler Eşliğinde*, İstanbul: Medyatik, 2006, s. 19.26.

Külbastular fileto etin ızgara üzerinde direkt sıcaklık yansımaları ile pişirilme yöntemiyle. Aslında külbastı da bir kebab çeşidiydi. En önemli farkı külbastılık etin ince ve sinirsiz bir et olması ve çoğu zaman da ızgara edilen koyun, kuzu, tavuk etlerinin daha sonra sahan- da çok az sıvı içinde pişirilmesiyle. Fakat balıklarla hazırlanan külbastular tekrar pişirilmeden doğrudan limon veya tarator ile servis edilmekteydi. Koyun, kuzu, dana, tavuk, tavşan, paça ile hazırlanan yahniler dönemin mutfağında yaygın olan diğer bir pişirme tekniğiyle. Yani, et parçalarını kendi haşlama suyu içinde, üzeri kapalı olarak yavaş yavaş kaynatarak pişirme tekniğiyle.

Et yemekleri içinde ayrı bir kategori oluşturan köfteler bıçak ya da satır ile kıyılmış koyun ya da kuzu eti ile hazırlanır; kebab ya da kızartma tekniğiyle ya da az su içinde sahan- da pişirilirdi. Kitaplarda bahsi geçen bir diğer pişirme yöntemi ise tava adı verilen kızartmalardı. Genel olarak kızartmalar uskumru, hamsi gibi balıkların, midye içinin, koyun veya kuzu ciğerinin una batırıldıktan sonra kızgın bol yağda kızartılması ile hazırlanırdı.





## İkram

*Haremde ikram*  
(Mouradgea  
d'Ohsson, *Tableau*  
*général de L'Empire*  
*Othoman, II, Paris*  
1790; Coşkun  
Yılmaz Arşivi).

19. yüzyıl İstanbul mutfağında yahni tekniğiyle az su ve zeytinyağı ile pişirilen diğer bir yemek çeşidi de soğuk servis edilen balık ve dana pilakileriydi. Domates, kuru fasulye, pırasa gibi yalnız sebze ile hazırlanan pilakiler 1880 yıllarından sonra yayınlanan yemek kitaplarında yer almaktaydı. Dana eti, paça, balık, midye, istiridyeye ile hazırlanan pilakiler<sup>21</sup> İstanbul'un Hristiyan cemaat mutfak kültürünü hatırlatan lezzetlerdi. Çünkü pilaki, yalancı dolmalar ve deniz ürünleri gibi İstanbul'da Hristiyan cemaatin özellikle oruç dönemlerinde hazırladıkları yemeklerden bir tanesiydi. Bu yemekler 19. yüzyılda Müslüman, Hristiyan ve Musevi cemaatlerin ortak paylaştıkları ve oluşturdukları seçkin İstanbul mutfağının önemli bir parçasıydı.

Soğan, ıspanak, kıyma, pasturma gibi bir malzemenin sadeyağ içinde kavrulduktan sonra ortasına öbek öbek yumurta kırılması ile hazırlanan yumurta yemekleri İstanbul mutfağında yer alan başka bir yemek çeşidini oluşturmaktaydı. Temelde un, tuz ve su ile yapılan hamurun parçalara bölünerek ve daha sonra tek tek

açılarak ince yufkalar yapılması ile hazırlanan börekler geçmişte olduğu gibi 19. yüzyılda da, İstanbul mutfağında çok çeşitliydi. Un, tuz, su ve bazen yumurta ile hazırlanan basit börek hamurlarından başka tereyağı karıştırılarak yapılan börek hamurları ve yaprak hamurları da vardı. Börek geniş yufkaların farklı malzeme ile doldurulması ile yapılırdı. Soğanla kavrulmuş kıyma, maydanoz ve de dereotu ile karıştırılmış beyaz peynir, tavuk eti, kavrulmuş soğan, paça ve ıspanak ile hazırlanan içler böreklerde kullanılırdı. Börekler farklı metotlarla pişirilirdi: yufka böreği, su böreği gibi geniş bir tepside kısık ateş üzerinde veya fırında, gözleme gibi sac üzerinde ya da puf böreği gibi kızgın yağda veya mantı, Tatar böreği gibi suda haşlanarak. Pilav 19. yüzyıl seçkin Osmanlı mutfağında önemli bir yere sahipti. Genellikle yemeğin sonunda hoşaf ile birlikte tüketilen pilavlar sadece pirinç ile yapılırdı. Pilavlar koyun ve kuzu eti, tavuk, balık, midye ve patlıcan, domates gibi sebzelerle de hazırlanırdı.

Sebze yemekleri her zaman kuşbaşı koyun eti veya kıyması ile tencerede sadeyağ ve su karışımında pişirilirdi. Bastılar sadeyağ ile az suda uzun süre pişiri-

<sup>21</sup> Pilaki Rumca kökenli bir kelimedir. (bkz) Eren, Hasan. *Türk Dilinin Etimolojik Sözlüğü*, Ankara: 1999., s. 333.





len etli sebze yemekleriydi. Koruk, limon suyu, tuz, tarçın, nane, sarımsak sebze yemeklerinde kullanılan lezzet verici malzemelerdi. Silkme, patlıcan gibi sebzelerin önce hafif kızartılarak önceden pişmiş et ile tencerede silkelenerek pişirilmesi ile yapılan sebze yemeklerine verilen isimdi. Sebze yemeklerinde, erken dönemli tariflerde domates peltesi, suyu veya salçası kullanılmamaktaydı. Tat vermesi amacı ile kullanılan malzeme koruk ekşisi, limon suyuydu. 1882/83 yılında yayımlanan *Ev Kadını* adlı yemek kitabında domates peltesi bazı sebze yemeklerinde kullanılmaktaydı. Musakka kızartılmış sebzelerin aralarına kat kat kıyma döşenerek yağlı suda pişirilmesi yöntemi idi. Dolmalar sebzelerin kıyma, pirinç, soğan, baharat, maydanoz karışımı ile doldurulması ile sadeyağ ve su ilavesiyle tencerede pişirilmesi ile hazırlanırdı. Patlıcan, sakızkabağı ve de salatalık hazırlanan etli dolmalar kimi zaman önce yağda yumurtaya bulanarak kızartılır ve daha sonra tencerede ekşi erik ya da koruk suyu ile tatlandırılarak kamış üzerinde az su ilavesiyle pişirilirdi. Fındık yaprağı, ayva yaprağı, ıspanak yaprakları ile hazırlanan etli dolmalara sarma adı da verilirdi. Soğan, pirinç, tuz, biber, badem, fıstık ve kuş üzümü ile pişirilmiş kıymadan oluşan iç ile doldurulan kavun ve balkabağı dolmaları son dönem Osmanlı mutfağında da etle pişirilen tatlıtuzlu yemeklere örnek teşkil etmekteydi.

Zeytinyağlı dolmalar, zeytinyağı, soğan, pirinç, çam fıstığı, kuş üzümü, şeker, tuz, tarçınla hazırlanan için asma yaprağına sarılması veya patlıcan gibi sebzelere doldurulması ile hazırlanırdı. Zeytinyağlı dolmalar limon suyu, ekşi erik veya vişne ile pişerken tatlandırılırdı. Bugün Türk mutfağında zeytinyağlılar adını verdiğimiz zeytinyağı ile pişirilen ve soğuk yenen sebze yemek tariflerine ilk olarak 19. yüzyılda yayınlanmaya başlanmış olan yemek kitapların da rastlanmaktadır. Bu yemekler ayrı bir başlık adı altında değil sebze yemekleri ile anılmaktaydı. Sebze pişirilirken uygulanan diğer bir metot bol yağda kızartma tekniğiydi. Patlıcan, kabak veya havuç bol zeytinyağında veya sadeyağda kızartılarak yoğurt ile veya sirkeli, sarımsaklı, ballı bir sos ile sunulurdu.

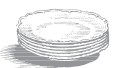
Yemek kitaplarında salatalar marul, karnabahar, domates, salatalık, yeşil fasulye, bakla filizi, Frenk tere-

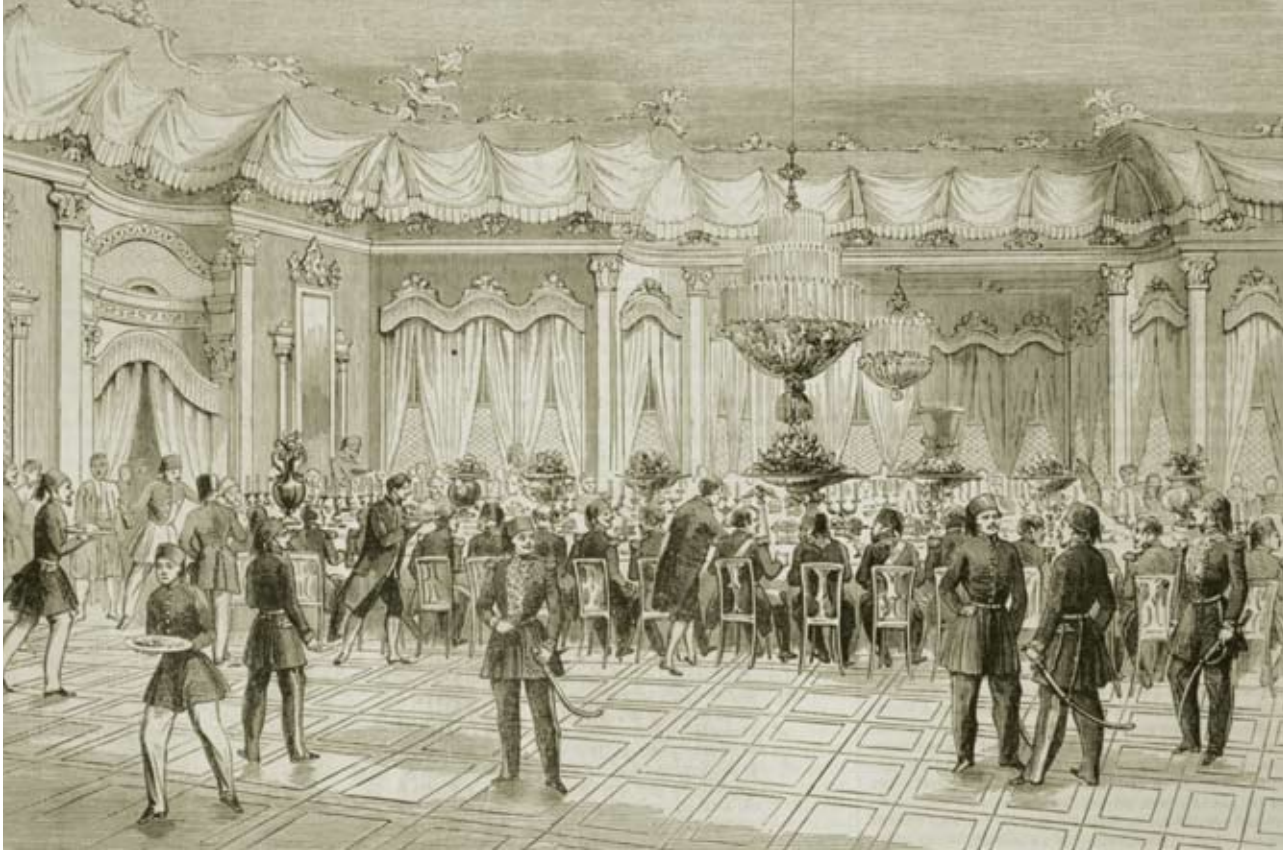
si gibi malzemelerle tek başlarına hazırlanır ve zeytinyağı-limon ya da sirke karışımı gibi yalın bir sosla tatlandırılırdı. Maydanoz, taze nane ve dereotu ve hatta erguvan çiçeği, gül yaprağı gibi yenilebilir çiçekler salataları süslerdi. İstanbul mutfağında sebze ve meyve ile hazırlanan turşular özellikle kış aylarında tüketilirdi. Yemek kitaplarında hemen hemen tüm sebze türlerinin, kavun, karpuz, ham elma, üzüm gibi bazı meyvelerin de turşu tarifleri yer almaktadır. Bunlara ek olarak bazı balık türlerinin de turşusu yapılırdı. Salata ve turşuların dışında, ceviz, fındık ya da badem içi ile hazırlanan tarator 19. yüzyıl mutfağında önemli bir yere sahipti. Tarator ekmek içi ve dövülmüş fındık veya ceviz, limon suyu, zeytinyağı, tuz ve sarımsak ile hazırlanan bir çeşit ezmeydi. Yemek kitaplarına göre bu ezme ızgara balık, ıstakoz, kaya balığı, uskumru balığıyla ya da ince dilimlenmiş salatalık, haşlanmış ıspanak, taze fasulye gibi sebzeler ile birlikte servis edilirdi. Balık yumurtasının ezilerek, zeytinyağı ve limon suyu ile karıştırılmasına balık yumurtası taratoru adı verilirdi.

19. yüzyıl İstanbul mutfağında tatlılar ve meyve suyu ile hazırlanan içecekler çok önemli bir yer tutmaktadır. Ashında tatlı ve şekerli yiyeceklere düşkünlük Osmanlı mutfağında yüzyıllardır süren bir gelenektir. Kutlamalar ve şölenlerde sunulan en önemli lezzetler olan tatlılar mutluluk sembolü olarak törensel bir anlama da sahiptir. Evlilik, sünnet törenleri gibi özel günlerde baklava, kadayıf gibi tatlıların ikramı bir gelenektir. 19. yüzyıl İstanbul mutfağında hazırlanan tatlılar temel olarak birkaç ana grupta toplanabilir: şerbetli hamur tatlıları, helvalar, süt ile hazırlanan muhallebi ve sütlaç türü tatlılar, aşure, elmasiyeler, meyve tatlıları, kurabiyeler, reçeller, şekerleme ve lokumlar. Bunlara ek olarak, hemen hemen her türlü kuru ve yaş meyve çeşitleriyle hazırlanan hoşaf, şerbet ve şuruplar da tatlılar arasında bulunur.

### Alafranga Lezzetler

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı sarayında, yabancı konuklar ağırlanırken hem sofrayı düzenleyen hem de sunulan yemekler açısından *alafranga* yani Avrupa usulünde ziyafetler düzenlenmeye başlan-





## Yemek

8 Mayıs 1854'te  
sultanın Prens  
Napoléon onuruna  
Beylerbeyi  
Sarayı'nda  
verdiği yemek  
(L'illustration:  
Journal universel,  
Tome: XXIII, Paris  
1854; Coşkun  
Yılmaz Arşivi).

miştir. Masa ve sandalyede, çatal, bıçak ve kişiye özel servis takımları ile düzenlenen Avrupa usulü hazırlanmış bu ziyafetlerde yemekler de alaturka ve alafranga örneklerden oluşmaktadır. 1850 yıllarına ait bazı saray mutfak defterlerinde yabancı konuklar için hazırlanan ziyafetler için hem alaturka hem de alafranga yemekler hazırlandığından bahsedilmektedir. Örneğin, 1854 yılında Kırım Harbi sebebiyle İstanbul'u ziyaret eden Prens Napoléon şerefine 9 Mayıs'ta Beylerbeyi Sarayı'nda bir ziyafet verilmiştir. Bu davet için saray mutfağına alınan malzemelerin kaydedildiği belgede hem alaturka hem de alafranga yemeklerin yapılacağı kaydedilmiştir.<sup>22</sup> Osmanlı sarayında düzenlenmiş olan alafranga ziyafetler için güzel bir örnek Sultan II. Abdülmecit döneminde 1856 yılında Dolmabahçe Sarayı'nın inşasının bitimi ve Kırım Harbi zaferi şerefine Osmanlı paşaları ve yüksek rütbeli yabancı asker ve sefirlere Dolmabahçe Sarayı'nda düzenlenen ziyafettir. Bu ziyafette hem alaturka ve hem de alafranga yemekler sunulmuştur. Ziyafetin münüsü börek, pilav, kadayıf, baklava gibi geleneksel Osmanlı yemeklerin-

den örneklerle *potage Sévigné*, *paupiette à la reine*, *croustade de foie gras à la Lucullus* gibi seçkin Fransız mutfağından örnekler içermektedir. Yüzyıl sonlarına ait başka saray mönülerinde de yine yabancı konuklar şerefine alafranga usulde hazırlanmış ziyafet örnekleri görülmektedir. Bu ziyafetlerde sunulan yemekler Türkçe ve Fransızca mönülerle belirtilmiştir.

Osmanlı sarayının son günlerine kadar, önemli yabancı konuklar ağırlandıkça Fransız ve Osmanlı mutfağı sentezini yansıtan ziyafetler verilmeye devam edilmiştir. 20. yüzyıl başlarına ait saray mönülerine göre bu ziyafetlerde sunulan yemeklerin çoğunluğu pilav ve börek hariç Fransız mutfağından örneklerdir. Çeşitli konsomeler, sıcak ordövr olarak sunulan *bouchée* adı verilen minik börekler, şampanya soslu, havyar soslu balıklar, trüf mantarı ve kaz ciğerli av etleri, jöleli av eti, garnitür ile servis edilen dana filetolar, kremalı, holandez soslu kuşkonmaz, pasta ve tartlar bu ziyafetlerde sunulan yabancı yemeklere örneklerdir.<sup>23</sup> 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı saray

22 BOA. Cevdet Saray, no. 3335.

23 Samancı, Özge. "Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri: 1914-1918 Yılları Arasında Düzenlenen On Dört Ziyafet Münüsünün Gastronomik Dili Üzerine İnceleme". *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, no. 8, s. 48-62, 2007.







### Resepsiyon

Sultan

Abdülmecid'in

Mareşal Pelissier

onuruna düzenlediği

resepsiyon

(L'illustration:

Journal universel,

Tome: XXVIII,

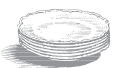
Paris 1856; Coşkun

Yılmaz Arşivi).

ve çevresinde yabancı konuklar ağırlanırken Fransız mutfağının tercih edilmesi o dönemde seçkin Fransız mutfağının Avrupa'da gastronomi dünyasına egemen olması sebebiyle açıklanabilir. 19. yüzyılda Fransız mutfağı Avrupa'da mutfak hiyerarşisinde en tepe noktada bulunmaktadır. Avrupa saraylarında ve seçkin çevrelerde Fransız mutfağı moda olarak benimsenmeye başlanmıştır. Bu gelişme Osmanlı sarayını da etkilemiştir. Osmanlı yöneticileri, rakiplerinin ve de müttefiklerinin seçkinlik göstergesi olarak benimsediği Fransız mutfağına uzak kalmamış ve onları kendi gastronomi lisanlarında ağırlamayı tercih etmiştir. Böylelikle hem kendi seçkinliklerinin altını çizmiş hem de rakipleriyle ya da müttefikleriyle aynı lisanı konuştuklarını göstermişlerdir. Sarayda yabancı konuklar ağırlanırken teşrifat usulünün değişmesi ve alafranga bir mutfak sunulmasının diğer bir sebebi de, Tanzimat döneminden itibaren Osmanlı yöneticilerinin uyguladığı reformlara paralel olarak Avrupa kültürüne ait bazı unsurların en başta saray olmak üzere Osmanlı seçkinleri tarafından tanınmaya ve benimsenmeye başlamasıdır.

Osmanlı saray ve çevresinde en başta resmi ziyafetler aracılığıyla tanınmaya başlanan Fransız mutfağı zaman içinde, seçkin İstanbul mutfağında hem yeni yemeklerin kabul edilmesine hem de yeni lezzet kalıplarının oluşmasına yol açmıştır. Yeni yemeklerin tanınmasında 1850 yıllarından itibaren İstanbul'un Pera ve Galata çevresinde açılan Avrupa stilini yansıtan restoran, kafe ve pastaneler de etkili rol oynamıştır. Çoğunlukla Fransız mutfağının özelliklerini taşıyan alafranga yemekler seçkin İstanbul çevrelerinde yüzyılın ikinci yarısından itibaren tanınmaya başlanmıştır. 1844'te yayınlanmış olan *Melceü't-Tabbahin'de*, *İstofato Kum Makaronya*, *İstofato kum-patates tabir olunan yahni* adları altında sadece iki adet yabancı kökenli yemek bulunurken 1880 sonrası yayınlamış olan *Yeni Yemek Kitabı* ile *Ev Kadını* adlı yemek kitaplarında bulunan yeni yemeklerin sayısı daha fazladır. 19. yüzyıl sonlarına ait bu yemek kitaplarında yer alan alafranga yemekler, sebze çorbası, Macar çorbası, bezelye çorbası, ıstiridy çorbası, teke çorbası gibi yeni çorbalar; salçalar, et suları, et ve tavuk suyu pelteleri, *pateler*, makarnalar, rozbif, kotlet pane, biftek, *ragu* gibi bazı et yemekleri ile garnitür ve konservelelerdir. Yumurtalı salçalar, zeytinyağlı salça, ıstakoz salçası, midyeli salça, ıstiridy ve tarak salçaları, baharlı salça, domates salçası adı altında verilen tarifler aslında çeşitli sos tarifleridir. Mantar, domates, patates, buzlu soğan, ekmekek, ıspanak, kuzukulağı, bezelye, kuşkonmaz, hindiba ve Fransa tertibi bezelye kitaplarda adı geçen garnitürlere örneklerdir. Av etleri, kümes hayvanları ve balık etinden yapılan bir ezme türü olan *pateler*, garnitürler gibi İstanbul mutfağına, Fransız mutfağından girmiş olan yemeklerdir. Kremalar, pastalar, bisküviler ve kalıp dondurmaları *Yeni Yemek Kitabı* ve *Ev Kadını'nda* yer alan yeni usul alafranga tatlı türleridir. Vanilyalı pasta, *savarin*, badem böreği, alafranga börek, turta pasta türlerine; ananaslı *bisküvit*, kestane, kaşık, pirinç, limon ve turunçlu, kaymaklı, fıstıklı, şekerli, fındıklı, çikolatalı gevrekler ise *bisküvit* yani gevrek çeşitlerine örnek teşkil eder. Acı bademli krema, adi krema, akideli krema, limonlu, vanilyalı krema, *pudinka* yani puding ise kremalara örneklerdir.

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, Osmanlı sarayında yabancı konuklar ağırlanırken uygulanan alaf-



ranga mutfak zaman içinde İstanbul seçkin mutfağını etkilemiştir. Yabancı konuklar için hazırlanan Fransız yemeklerinden bazı örnekler Osmanlı mutfağına eklenerek alafranga yemekler olarak yemek kitaplarına girmiş ve bazıları da zaman içinde alaturka ve alafranga özellikler taşıyan yeni yemeklerin oluşumuna yol açmıştır. Alaturka ve alafranga yemek tekniklerinin birlikteliği ile oluşan bu sentez mutfağın en iyi örneklerinden birini hünkârbeğendi yemeği oluşturmaktadır. Başta sadece közlenmiş patlıcan ezmesi ile servis edilen tas kebabı zaman içinde değişerek Fransız beşamel sos ve rende peynir ile bütünleşmiş ve tamamen melez ve aynı zamanda lezzetli bir kişiliğe bürünmüştür. 1920 yıllarından itibaren yayınlanmış olan Arap harfli Türkçe yemek kitaplarında Fransız mutfağına ait yemek tariflerinin artık çok daha fazla olduğunu görmek alafranga mutfağın bu dönemde de seçkin İstanbul mutfağında moda olmaya devam ettiğini göstermektedir. Bu kitaplarda bazı yemek tarifleri hem Türkçe hem de Fransızca isimlerle yer almaktadır.<sup>24</sup>

İmparatorluğun son döneminde seçkin İstanbul mutfağı hem önceki yüzyıllardan beri süregelen, hem de yeni lezzet kalıpları içeren zengin bir yemek kültürü sergilemektedir. Baklava ve turta, kebab ve roz bif, patlıcan silkmesi ve buzlu soğan garnitürü, pilav ve makarna, tavuk göğsü ve krema, tarhana ve ıstiridye çorbası, *pate* ve tarator gibi alaturka ve alafranga, iki ayrı lezzet kültürünü simgeleyen yemekler 19. yüzyıl sonlarında İstanbul mutfağında yan yana yer almaktadır. Domates, biber, patates, fasulye, yenibahar, vanilya gibi Amerika kökenli yeni gıda malzemeleri, kökeni uzak Orta Asya göçebe Türk mutfağına dayanan yoğurt, yufka, pastırma, mantı, tutmaç gibi lezzetlerle bir arada sofralarda bulunmaktadır. Önceki yüzyıllardan farklı olarak 19. yüzyılda seçkin Osmanlı mutfağı, lüfer balığı külbastısı, tarak pilavı örneklerinde olduğu gibi, balık ve deniz ürünlerini daha önceden bildiği külbastı, pilav veya kebab gibi pişirme teknikleriyle yorumlayarak klasik dönem Osmanlı mutfağından farklılaşmıştır. 15. ve 16. yüzyıllara kıyasla 19. yüzyıl

24 Ahmet Şevket, *Aşçı Mektebi*, İstanbul, Sühulet Kütüphanesi, cilt I, II, 1336 (1920), Aşçı Başı Tosun, *Evde Aşçı Kadın yahut Mükemmel Yemek Kitabı*, İstanbul, Amedî Matbaası, (ilk baskı 1921) 1927.



Osmanlı mutfağında göze çarpan bir başka değişim artık yemeklerde tatlı, tuzlu ve ekşi tatların birbirinden gitgide ayrılması ve yemeklerde kullanılan baharatların sadeleşmesidir. 19. yüzyıla ait yemek tariflerinde 15. yüzyılda olduğu gibi çok fazla meyve ve etin bir arada bulunduğu tatlı-tuzlu lezzet kalıpları ve baharat çeşitlenmesi yoktur. 19. yüzyılda da daha önceki dönemlerde olduğu gibi Osmanlı saray mutfakları detaylı mutfak yapısı, personel organizasyonu ve malzemelerinin üstün kalitesi ile Osmanlı mutfağının ince örneklerinin sunulduğu merkez mutfağı olma özelliği taşımıştır. 19. yüzyıl İstanbul mutfağı yüzyıllar boyunca saray merkezli gelişmiş olan Osmanlı mutfağının bir yansıması ile oluşurken, yukarıda bahsedilen yenilikler ile beslenmiş ve kendi yapısı içinde zaten var olan farklı cemaatlerin beslenme alışkanlıklarını da kendi bünyesi içinde harmanlayarak sentez bir kültür ortaya koymuştur.

#### Menü

20. yüzyıl başına ait Osmanlı saray ziyafet menüsü.

