



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ALATURKA ALAFRANGA MUTFAK İKİLEMİ

19. yüzyılın sonlarında ve 20. yüzyılın başlarında İstanbul'da yayınlanan yemek kitapları Osmanlı döneminin sonlarından itibaren İstanbul mutfağını etkilemeye başlayan Batı kökenli alafanga mutfak kültürünün izlerini taşımaktadır. Yemek kitaplarındaki geleneksel mutfak (alaturka) ve modern (alafanga) mutfak ikilemi Cumhuriyet döneminden günümüze kadar basılan yemek kitaplarında açıkça gözlemlenmektedir.

19. yüzyıl sonlarından itibaren kadınlara yönelik dergi, gazete ve kitaplar aracılığıyla ev idaresi, sofranın düzeni ve alafanga yemek tariflerini modern Osmanlı kadınlarına öğretmeyi amaçlayan yaklaşım, Cumhuriyet'le birlikte yemek öğretimini anlatan kitaplar ve kız enstitüleri ile taçlandırılmıştır.

Örneğin 1921 yılında Mehmet Reşat tarafından yayınlanan Fenn-i Tabahat (Yemek Pişirme İlimi) isminden de anlaşıldığı gibi bilimsel ve sistematik bilgilere dayanan asri bir mutfak kavramını yansıtan erken örneklerden birini oluşturmaktadır.

Bir tarif kitabından çok mutfak ve sofranın düzenini, temel gıda bilgilerini geleceğin ev hanımlarına anlatan bu kitap kuzine, terazi ve et kıyma makinesi gibi modern mutfak aletlerini de tanıtmaktadır.

1928 Harf Devrimi sonrası Cumhuriyet döneminde Latin alfabesi ile basılan yemek kitapları arasında en çok satılanlar (best-seller) niteliği taşıyan en önemli iki yayın vardır. İlk baskısı 1933 yılında yapılan Fahriye Nedim'in Alaturka ve Alafanga Mükemmel Yemek Kitabı ve Ekrem Muhittin Yeğen'in 1944'de basılan Alaturka ve Alafanga Yemek Kitabı.

Cumhuriyet döneminde 1928 yılından itibaren açılan kız enstitüleri modern ve bilimsel mutfak eğitimi diğer ev içi işleri ile öğretmeyi hedeflemiş önemli eğitim kurumlarıdır.

Kent merkezli olarak gelişen Türk mutfağındaki alafanga moda sonraki yıllarda da devam etmiştir. Zaman içinde patates püresi, kabak oğraten, salçalı bifek, ekler, pasta ve kek gibi alafanga yemek ve tatlılar kabul görerek Türk mutfak kültürüne eklenmiştir.
