



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İMPARATORLUĞUN SON DÖNEMİNDE İSTANBUL MUTFAK KÜLTÜRÜ

Özge Samancı

Osmanlı imparatorluğunda İstanbul mutfak kültürünün yeri ve konumu ayrıcalıklıdır. İstanbul mutfağı merkezi mutfağı temsil eder, çünkü Osmanlı başkentinin mutfağıdır. 15. yüzyılın ortalarından 20. yüzyılın başlarına kadar Osmanlı imparatorluğuna ev sahipliği yapmış olan kent kendi mutfak kültürünü farklı dinamiklerle etkileşerek oluşturmuştur. Bu dinamiklerin içinde sarayın yiyecek talebi, tüketimi ve üretimi ve aynı zamanda yemekle ilgili oluşturduğu kültürel formlar belirleyici rol oynamıştır. İstanbul, imparatorluğun başkenti olduğu ve saraya ev sahipliği yaptığı için kendi coğrafyasının sağladığı ürünler haricinde imparatorluğun uzak eyaletlerinden, taşradan gelen yiyecek ve gıda ürünlerinin de kullanıldığı bir mutfak olmuştur, yani kendi coğrafyasının ötesinde farklı coğrafyaların mutfaklarının da hayat bulduğu bir merkez mutfak olmuştur. İstanbul mutfağında, özellikle de saray mutfağında imparatorluğun farklı eyaletlerinden gelen Mısır pirinci, Kefe yağı, Eflak tuzu, Atina balı, Şam fıstığı, Rumeli cevizi, Amasya Bamyası, gibi malzemeler kullanılmış ve yemeklere ürünlerin bu üstün kalitesi lezzet vermiştir. İstanbul'un başkent olma ayrıcalığı imparatorluğun en önemli ticari merkezlerinden biri olmasını ve bu nedenle de şehre zengin gıda çeşitliliği ve sürekliliği akışını sağlamıştır. İmparatorluğun son döneminde de İstanbul zengin gıda çeşitliliğinin devam ettiği bir merkezdir ve aynı zamanda 19. yüzyılın ortalarından itibaren Avrupa ile artan ticari ilişkiler sonucu ithal edilen yeni ve işlenmiş gıda ürünleri mutfak repertuarını zenginleştirmiştir.

Osmanlı sarayı ve çevresi, seçkinliklerinin bir göstergesi olarak halk mutfağında bulunan yemekleri farklı ve daha çeşitli yorumlamışlardır. Örneğin sıradan halkın sadece özel günlerde tükettikleri şekerli yiyecekler saray ve konak mutfaklarında sıklıkla tüketilen lezzetler olmuştur. Saray ve konak mutfaklarında bir yemek cinsi, malzeme değişikliği veya yemek tekniğindeki bir değişiklik ile çeşitlenerek birden fazla yemeğin oluşmasına yol açmıştır. Örneğin, 19. yüzyıl başlarında sıradan halkın İstanbul çarşısından satın alabileceği iki üç çeşit kebab (kuşbaşı kebabı / kıyma kebabı) var iken, saray ve konak mutfaklarında pişirilen onun üzerinde farklı kebab çeşitleri (adi şiş kebabı, tavuk kebabı, süt kebabı, kuş kebabı, muhız kebab, Hacı Osman kebabı, kıymadan fırın kebabı, taş kebabı, içi dolmuş kuzu kebabı, patlıcanlı bildircin kebabı, kaytan kebabı, yufkalı kebab gibi) bulunmaktadır.

İstanbul mutfağının oluşumunda önemli bir diğer dinamik ise farklı dini cemaatlerin kentte bir arada bulunuşudur. İstanbul'da yaşayan Müslüman, Hıristiyan ve Musevi cemaatlerin yemek kültürleri birbirleriyle karşılıklı alışveriş içinde bulunmuştur. Aslında ayrı ayrı cemaat mutfakları yerine ortak paylaşılan bir İstanbul mutfağı ortaya çıkmıştır. Bu mutfağın içinde en önemli farklılıklar dini yasaklar ve dinle ilgili ritüeller etkisiyle ortaya çıkan yemekle ilgili alışkanlıklardır. Örneğin Hıristiyan cemaatin oruç dönemlerinin etkisi ile geliştirdikleri yağsız ve etsiz yemek örnekleri gibi. Fakat bu farklılıkların çoğu, zaman içinde ortak paylaşılan mutfak kültürü içinde karışmıştır. 19. yüzyılda İstanbul'da basılmış olan eski harfli Türkçe yemek kitapları bu paylaşımı doğrulamaktadır.

19. yüzyıl İstanbul mutfağında yeni gıda maddelerinin kullanıldığı bir dönemdir. 15. yüzyılın sonunda Amerika'nın keşfi ile eski dünyanın tanımaya başladığı Amerika menşeli domates, patates, mısır, fasulye, kırmızı ve yeşil biber gibi sebzelerin kullanımı ancak 1800'lü yıllardan itibaren İstanbul mutfağında yaygınlaşmaya başlamıştır. 19. yüzyıla ait yemek kitapları ve Osmanlı saray mutfaklarına ait gıda malzemeleri alımını belgeleyen muhasebe defterlerinin incelenmesi sonucu önceki yüzyıllara kıyasla bu dönemde İstanbul mutfağında yeni sebzelerin kullanımı gözlemlenmektedir.

19. yüzyıl süresince İstanbul mutfak kültüründe gerçekleşen bir diğer önemli yenilik de Tanzimat döneminden itibaren yemek kitaplarının basılmaya başlanmasıdır. 1844-1900 yılları arasında İstanbul'da yayınlanmış olan eski harfli Türkçe yemek kitapları, İstanbul mutfağının renkli yapısını, geçmiş yüzyılların izlerini taşıyan sayısız geleneksel lezzet ile ortaya dökmektedir. 19. yüzyılda basılmış olan yemek kitapları ile yazıya dökülmeye başlanan seçkin İstanbul mutfağı, geçmiş yüzyıllardan miras aldığı tatların, aynı zamanda 19. yüzyılda yeni yeni benimsenmeye başlanmış olan lezzetlerin ve farklı cemaat mutfaklarının da izlerini yansıtmaktadır. 1844 yılında Mekteb-i Tıbbiye hocalarından Mehmed Kâmil tarafından kaleme alınan Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) bu dönemde yayınlanmış olan ilk yemek kitabıdır. Aşçıların Sığınağı içerdiği 273 yemek tarifi ile Osmanlı yemek kültürü için oldukça zengin önemli bir kaynak kitaptır. Bu kitap 19. yüzyılda basılmış olan diğer yemek kitapları için referans oluşturmuştur. 1880/81 yılında basılan Yeni Yemek Kitabı, 1882/83 yılında basılan Ev Kadını ve 1900'de basılmış olan Aşçı Başı adlı yemek kitapları Aşçıların Sığınağı ile ortak yönler taşımaktadır. Bu kitap aynı zamanda 1864'de Londra'da Türcü Efendi tarafından A Manual of Turkish Cookery adı altında İngilizceye çevrilmiştir. İki eser kıyaslandığı zaman birkaç farklılık dışında içeriklerinin hemen hemen aynı olduğunu görülmektedir. Aşçıların Sığınağı on üç bölümden oluşmaktadır: çorbalar, kebablar, yahniler, tavalar,

hamurdan mamul börekler, hamurdan mamul sıcak tatlılar, soğuk tatlılar, bastılar, zeytinyağlı ve sade yağlı dolmalar, pilavlar, hoşaf, kahveden evvel yenecek tatlılar ve meşrubat ve ana metnin kenarına not düşülmüş salata, tarator, turşu tarifleri. Alafranga usulde olan yemek tarifleri dışında, 19. yüzyılda basılmış olan yemek kitaplarında yer alan yemek çeşitleri ve tariflerde kullanılan malzemeler hemen hemen aynıdır. Buna göre çorbalar, et (koyun, kuzu ve dana), tavuk ve av eti yemekleri, balıklar, deniz ürünleri, sakatat, sade yağlı etli sebze yemekleri, zeytinyağlı yemekler, yumurta yemekleri, pilav, börek, hamur tatlıları, sütlü ve meyveli tatlılar, reçeller, hoşaf, şerbet ve şuruplar, mezeler ve salatalar dönemin İstanbul mutfağında bulunan temel yemek çeşitleridir. Balık ve deniz ürünlerinin 19. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında yer alması önceki dönemlere kıyasla bir yeniliktir. 19. yüzyılı anlatan anı ve seyahatname kitaplarına göre de balık ve deniz ürünleri dönemin İstanbul mutfağında önemli bir yere sahiptir ve özellikle içkiye eşlik eden mezeler arasında yer almaktadır. Lakerda, havyar, balık yumurtası ve çiroz gibi lezzetler Osmanlı sarayında da 19. yüzyılda sıklıkla tüketilen yiyecekler arasında bulunmaktadır.

19. yüzyıl, seçkin İstanbul mutfak kültürünün Avrupa mutfağı ile etkileşime girdiği bir dönemdir. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı sarayı ve çevresinde yavaş yavaş tanınmaya başlanan Avrupai usulde (alafranga) masada, çatal ve bıçak eşliğinde yemek yeme şekli ve bununla birlikte Avrupa porselen ve sofrta takımlarının tercih edilmeye başlanması imparatorluğun modernleşme sürecinde kültürel alanlarda da Batı'dan etkilenmeye başlamasına işaret eder. 19. yüzyıl Osmanlı tarihinde yalnızca bürokrasi ve askeri alanlarda yeni bir yapılanmanın başladığı bir dönem olmayıp Osmanlı seçkinlerinin gündelik hayatlarında da Avrupa'lılaşmanın başladığı bir dönemdir. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren alafranga yenilikler yemek kültüründe gözlemlenebilmektedir. Alafranga ve alaturka kavramları bu dönemde tanımlanmıştır. Alafranga yani Avrupai usulde yemek yemek Sultan II. Mahmud (1808-1839) döneminde tanınmaya başlanmıştır. Masada çatal, bıçak ile yemek yeme usulü çok çabuk benimsenmemiş ve öncelikle seçkin evrelerde uygulanmıştır. Sofra adabının tam anlamıyla seçkin çevrelerde modernleşmesi 19. yüzyılın sonlarına değin ve hatta 20. yüzyılda da devam etmiştir. Saray mutfak defterlerini incelediğimiz zaman Osmanlı sarayına kullanılmak üzere alınan Avrupa porselen yemek takımları, metal kaşık, çatal ve bıçak takımları hakkında bilgi ediniriz. Matbah-ı Âmire defterlerine göre 19. yüzyılda Osmanlı Sarayı'nda kullanılan sofrta takımları daha önceki yüzyıllarda kullanılanlardan farklıdır. Bu dönemde Avrupa menşeli Dresden ve Fransız porselen kaplara olan talep Çin porseleninin önüne geçerek artmıştır. Diğer bir yenilik de bu dönemde daha önceleri hiç bilinmeyen yeni sofrta aksesuarlarının kullanılmaya başlanmasıdır. Pilav, pelte, çorba, börek ve tatlı gibi temel Osmanlı yemekleri için kullanılan sıradan tabak, kâse ve sahanların haricinde balık, salata ve patates gibi yemekler için yeni tabak türlerinin alımı belgelere kaydedilmiştir. Balık, patates ve çorba servisi gibi özel işlevli tabak ve kâselerin kullanılması Avrupa sofrta kültürünün bazı yönlerinin Osmanlı Sarayı sakinlerini cezbedtiğini göstermektedir. Benimsenen yeni sofrta aksesuarlarına uygun olarak sofranın servis düzeni de değişmiş ve yeni alışkanlıklar doğmuştur bu dönemde. Daha önce de bahsettiğimiz gibi, yemek servisinde alışılmış olan tarz bütünüyle terk edilmemiş, fakat 19. yüzyılın ilk yarısında Avrupai tarzda bir yemek sunmak için gerekenler satın alınmaya başlamıştır. Yani Osmanlı sarayları ve konaklarına yavaş yavaş masa ve sandalyeler mobilya olarak girmeye başlamıştır. Çeşitli malzemelerden yapılmış olan kaşıklar daima Osmanlı maddi kültürünün belirgin unsurlarından biri olmuştur. Daha önceki dönemlerde olduğu gibi 19. yüzyıl saray mutfağında da kaşıklar sofrta takımının en temel unsurlarından biri olarak kalmıştır. Fakat 1850'li yıllardan itibaren saraya maden saplı çatal, bıçak ve kaşıklar da alınmaya başlanmıştır. 19. yüzyıl İstanbul'unu konu alan yabancı seyyahların kaleminden, özellikle yüzyılın ikinci yarısından itibaren, bu dönemde alafranga ve alaturka sofrta düzenlerinin, yani sinide ortak tabaktan el ve kaşık ile yemek yemek ve masada ayrı tabaklarda çatal, bıçak ile yemek yeme usullerinin ikisinin de, Osmanlı toplumunda var olduğunu görülmektedir. Örneğin ünlü İtalyan yazar Edmondo de Amicis, İstanbul 1874 adlı kitabında, Osmanlı başkentinde yaşadığı gözlemlerini aktarırken Pera'da bir lokanta macerasını dile getirmiş ve orada alaturka ve alafranga sofrta düzeninde yemek yiyen müşterilerden bahsetmiştir.

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren İstanbul'da Pera ve Galata semtleri özellikle Avrupai hayat biçimini binalarıyla, dükkânlarıyla ve yüzyıl sonlarından itibaren restoranlarıyla yansıtan bölgeler olmuştur. Avrupa ile artan ticari bağlantılar Avrupa kökenli tüketim maddelerinin de başkente gelişini artırmıştır. Ayrıca Pera ve Galata semtlerinde yabancı ve gayri Müslim yatırımcılar tarafından Avrupai tarzda cafe, restoran, cafe-concert, pastaneler açılmaya başlanmıştır. Bütün bu gelişmelere paralel olarak saray ve saray çevresi seçkinleri gündelik hayatlarında önceleri moda olarak hanelerinde Avrupa stilindeki mobilyaları kullanmaya başlamış, daha sonra yemekleri sini yerine masada yemeye başlamışlardır; aynı zamanda Avrupai lezzetler damak kültürlerine yavaş yavaş girmeye başlamıştır. Önceleri sadece yüksek rütbeli yabancı konuklar ağırlandıran yapılan alafranga yemekler zaman içinde seçkin İstanbul mutfağına girmeye başlamıştır. 1850'li yıllardan sonra basılmış olan yemek kitapları yüzyılın ikinci yarısından itibaren İstanbul seçkin çevresinde Avrupa kültürüne artan ilgiyi yansıtmaktadır. Avrupa ve özellikle de Fransız mutfağının Osmanlı elit çevrelerinde özellikle yabancı misafirler ağırlandıran uygulanması yine Tanzimat dönemi ve sonrası Osmanlı modernleşme hareketinin yarattığı bir sonuçtur. En başta moda olarak yapılan ve sunulan Avrupai yemeklerin İstanbul mutfağına eklenmesi 1870'ler sonrası kısmi olarak gerçekleşmiştir. 19. yüzyıl ve 20. yüzyıl başında İstanbul'da yayınlanmış olan yemek kitapları İstanbul mutfağının son döneminde yaşadığı bu değişimleri belgelemektedir. Yeni yemek çeşitlerinden alafranga lezzetlere örneklerden bazıları soslar, et suları, pâtéler, rozbif, biftek, istofato gibi bazı et yemekleri, bisküviler, tartlar, pastalar, garnitürler ve konservelerdir.