



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MODERN SOFRA ADABI

"Alafranga" yani Avrupalı usulde masada, çatal ve bıçak eşliğinde yemek yeme şekli Sultan II. Mahmut (1808-1839) döneminde tanınmaya başlanmıştır. Osmanlı saray teşrifat kurallarının batılılaşması yeni sofraya düzeni ve adabının tanınmasında önemli bir rol oynamıştır.

Alafranga sofraya düzeni ve çatal ve bıçak kullanımı Osmanlı sarayında 1860 yıllarına kadar tam olarak benimsenmemiştir. Sofra adabının tam anlamıyla seçkin çevrelerde modernleşmesi 19. yüzyılın sonlarından Cumhuriyet dönemine kadar devam etmiştir.

Osmanlı döneminde günde iki öğün yemek yenirken Cumhuriyet döneminde kahvaltı, öğle yemeği ve akşam yemeğinden oluşan üç öğün düzenine geçilmiştir. Bu değişimin sebebi de yine modernleşme süreci ile ilişkilidir. Çalışma saatlerinin 9.00-17.00 olarak düzenlenmesi, miladi takvime geçiş ve Batı dünyası ile uyumlu olma gayesi sebepler arasında sayılabilir.

Tüketimi 19. yüzyılın sonlarında başlayan çay, kahvaltının ayrı bir öğün olarak belirlenmesine ve Rize'de çay ziraatının başlamasına paralel olarak 1940 sonrası Türkiye'de en yaygın tüketilen sıcak içecek haline gelmiştir.
