CUDES JOURNAL
CURRENT DEBATES IN SOCIAL SCIENCES

Aydin, B.&Aksoy, İ.&Adanır, Z. (2020). Alafranga Cuisine in Ottoman. *Journal of Current Debates in Social Sciences*, 3(2), 88-94.

Research Article

Osmanlı Devletinde Alafranga Mutfak

Alafranga Cuisine in Ottoman Empire

Dr. Öğr. üyesi. Bülent AYDIN
Batman Üniversitesi
Baydin1986@gmail.com
ORCID:0000-0002-5449-4611

İlker AKSOY
Batman Üniversitesi
aksoyilker@outlook.com
ORCID:

Zeynelabidin ADANIR
Batman Üniversitesi
zeynelabidinadanir@gmail.com
ORCID:

DOI: 10.37154/ijopec.2020.23

Article Info

Received: 18.12.2020
Accepted: 24.12.2020

Keywords: Ottoman cuisine, alafranga cuisine, modernized cuisine, change in cuisine

Abstract

In addition to its geographical, ethnic and cultural diversity, the Ottoman state was a state that continued for many years without interruption in history, making its cuisine quite rich. Ottoman cuisine has a culinary characteristic in which the rich historical heritage of Turkish cuisine has also been transferred. From this point of view, Ottoman cuisine is considered a peak cuisine in the history of Turkish cuisine. The high economic and social well-being for many years along with different climate and cultural diversity has influenced creativity in the cuisine, and a fusion cuisine has been formed, in particular, where the products of different cultures are on the same plate. Ottoman cuisine developed and diversified as a result of the economic, political, social and military development of the state; it is also known that the state regressed and then collapsed during the period when it collapsed, and the rich diversity decreased. In this process, reforms were tried to be made in many areas of the state, with Western countries, especially European countries, being considered superior. In this period, the superiority of the West began to be accepted in terms of cuisine, and two types of cuisine conception emerged, namely Alaturka (Traditional Ottoman Style) and Alafranga (Western Style). In this study, Alafranga (Western Style) cuisine products based on Western culinary understanding were tried to be identified in Ottoman cuisine. Considering the identified products, it was determined that there is an Alafranga (Western Style) cuisine based on new foods that were moved to Europe with the discovery of the American continent, and especially on new culinary techniques and tools and service procedures that developed as of the Industrial Revolution.

Makale Bilgisi

Geliş: 18.12.2020
Onay: 24.12.2020

Anahtar sözcükler: Osmanlı mutfağı, alafranga mutfak, modernleşen mutfak, mutfakta değişim

Öz

Osmanlı devleti coğrafi, etnik ve kültürel çeşitliliğinin yanında tarihi olarak da uzun yıllar kesintiye uğramadan devam etmiş bir devlet olması, mutfağını da oldukça zengin kılmıştır. Osmanlı mutfağı, Türk mutfağının zengin tarihi mirasının da devredildiği bir mutfak özelliği taşımaktadır. Bu açıdan Osmanlı mutfağı, Türk mutfak tarihinde zirve bir mutfak olarak değerlendirilir. Farklı iklim ve kültürel çeşitlilik ile birlikte ekonomik ve sosyal refahın uzun yıllar yüksek olması, mutfaktaki yaratıcılığı etkilemiş ve özellikle farklı kültürlerin ürünlerinin aynı tabakta yer aldığı füzyon bir mutfak meydana gelmiştir. Osmanlı mutfağı, devletin ekonomik, politik, sosyal ve askeri gelişmişliğinin bir sonucu olarak gelişip çeşitlenirken; yine devletin gerileme yaşadığı ve sonrasında yıkıldığı süreçte gerileme gösterdiği, zengin çeşitliliğin azaldığı bilinmektedir. Bu süreçte devletin birçok alanında Batı ülkeleri özellikle Avrupa ülkeleri üstün görülerek reformlar yapılmaya çalışılmıştır. Bu dönemde Batı'nın üstünlüğü mutfak anlamında da kabul görmeye başlamış, Alaturka ve Alafranga şeklinde iki tür mutfak anlayışı ortaya çıkmıştır. Bu çalışmada Osmanlı mutfağında Batı mutfak anlayışına dayalı olan Alafranga mutfak ürünleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Tespit edilen ürünler dikkate alındığında özellikle Amerika kıtasının keşfi ile Avrupa'ya taşınan yeni gıdalara ve özellikle sanayi devrimi itibariyle gelişen yeni mutfak teknikleri ile araçlara, servis usûllerine dayalı bir Alafranga mutfağın olduğu belirlenmiştir.

1. GİRİŞ

Osmanlı mutfağına yönelik ulaşılan en erken kayıtların 15. yüzyıla ait muhasebe kayıtları olduğu belirtilmektedir (Bilgin, 2016; Yerasimos, 2002). Bu kayıtlar, söz konusu dönemde hangi yemeklerin yenildiğinden çok hangi malzemelerin kullanıldığına yönelik bilgiler içermektedir. Ayrıca bazı malzemelerin ne için alındığına yönelik tutulan kayıtlar, o döneme yönelik bazı yemekler hakkında da bilgiler verir niteliktedir (Bilgin, 2016). Örneğin tutulan kayıtlarda saraya alınan malzemelerden pırasanın Hassa börek için talep ediliyor olması, börek çeşitleri içinde pırasalı böreğin de olduğunu göstermesi açısından önemlidir. Fatih döneminin yemek kültürünü aydınlatan kaynaklardan birinin de dönemin düğün ve şenliklerine yönelik tutulan kayıtlar olduğu belirtilmektedir. Gerek muhasebe kayıtları ve gerekse şenlikler için tutulan kayıtlar birlikte değerlendirildiğinde Fatih döneminde tahıl, et, süt, meyve ve sebze ürünlerine dayalı oldukça zengin bir yemek kültürünün olduğu belirtilmektedir (Bilgin, 2016). 15. yüzyılda yani Fatih döneminde Osmanlı devletinin büyük bir güç haline gelmesi, askeri alanda olmak üzere ekonomik, idari, sosyal vb. alanları da olumlu etkilediği bilinmektedir. Etkilenen alanlardan biri de mutfak kültürü olmuştur. Farklı etnik ve inançtaki toplumların devletin bünyesine katılması kültürel etkileşimi artırmış, coğrafi sınırların genişlemesi ve iklimin çeşitlilik göstermesi ile birlikte yiyecek malzemelerin sayısı artmış ve mutfak çeşitliliği de bundan olumlu olarak etkilenmiştir. Osmanlı saray mutfaklarını içeren Matbah-ı Amire bu dönemde yapılmıştır (Bilgin, 2016).

Osmanlı saray mutfağı 18. yüzyıla kadar çok az değişim göstermiş, daha çok geçmiş yüzyıllara benzer yemekler hazırlanıp tüketilmiştir. Ancak 18. yüzyıldan itibaren bazı değişimlerin başladığı ve görülür hale geldiği belirtilmektedir (Hatipoğlu ve Batman, 2014). 19. yüzyılda ise batılılaşma sürecinde özellikle batı gastronomisinde Fransız mutfağının etkisi, Osmanlı mutfağını da etkilemiştir. Bu yüzyılda klasik Osmanlı mutfağı Alaturka mutfak, yeni Osmanlı mutfağı ise Alafranga mutfak olarak nitelendirilmiştir (Hatipoğlu ve Batman, 2014).

Osmanlı mutfak kültürü, saray ve çevresi ile halk mutfağının birleşiminden oluşmaktadır. 19. yüzyıla kadar bütün kesimlerde yemekler, yerde yer sofrasında ve el ile veya kaşık ile yendiği bilinmektedir. Ancak 19. yüzyılda batılılaşmanın etkisi ile öncelikli olarak sarayda daha sonra ise saray çevresinde yemek yeme kültürü değişim göstermiştir. Bu değişimle birlikte yemekler masada çatal, bıçak ve kaşık eşliğinde yenilmeye başlanmıştır. Öte yandan bu yüzyıla kadar et olarak koyun ve kuzu eti tercih edilirken; bu yüzyılın ikinci yarısından itibaren dana eti de tercih edilmeye başlanmıştır (Demirgül, 2018). Kanatlı hayvanlardan ise tavuk, piliç, kaz, ördek, tavus kuşu, keklik ve güvercinin tercih edildiğini ancak 18. yüzyıldan itibaren ise Amerika kıtasına ait olan hindinin de tüketilmeye başlandığı belirtilir (Samancı ve Bilgin, 2016; Demirgül, 2018). Ayrıca Amerika kıtası kökenli olan domatesin de 17. yüzyılda Osmanlı mutfağına girdiğini (Samancı ve Bilgin, 2016; Demirgül, 2018) ancak ham ve yeşil olarak çoğunlukla turşularda tüketildiği bilinmektedir. Kırmızı domates ise 19. yüzyılda diğer Amerika kökenli sebzelerle birlikte çokça tüketilmeye başlanmıştır.

Osmanlı mutfağında balık Fatih tarafından da sevildiği bilinmekte ve sarayda tüketildiği kayıtlarda görülmektedir (Bilgin, 2016). Ancak Fatih'ten sonra balığa olan ilgi saray mutfağında azalmıştır. Öte yandan halk mutfağında da balığın ilgi görmediği bilinmektedir. Balığa olan ilginin ise 19. yüzyılda özellikle II. Mahmut ile birlikte (Samancı ve Bilgin, 2010) batı mutfaklarının etkisi ile yeniden başladığı ve özellikle lakerda, havyar, balık yumurtası ve çirozun sarayda sıklıkla tüketildiği belirtilir (Demirgül, 2018).

Osmanlı mutfağı, 19. yüzyıla kadar dünya gastronomisinde önemli bir konumda bulunmuş ve devletler tarafından yetiştirilmek üzere aşçılar buraya gönderilmiştir. Fakat 19. yüzyıldan itibaren ise batı usulü yemek pişirmeyi öğrenmek için Osmanlı tarafından Avrupa'ya aşçılar gönderilmiştir (Başaran ve Güldemir, 2016; Seçim, 2018). Bu durum Osmanlı mutfağının batı mutfağının etkisine maruz kalmasını hızlandırmıştır. Dolayısıyla bu araştırmada da Osmanlı mutfağında batı mutfak tarzı olarak kabul edilen Alafranga mutfak örneklerini tespit etmek ve Osmanlı mutfağındaki batı etkisini ortaya koymak amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda mutfağa giren yeni ürünler ve yeni pişirme teknikleri incelenmiş, mutfaktaki değişimler tespit edilmeye çalışılmıştır. Çalışma için konuyla ilgili dokümanlar ve ikincil veriler incelenmiş, bu bağlamda kısmi bir literatür analizi gerçekleştirilerek derleme bir çalışma gerçekleştirilmiştir.

2. 19. YÜZYIL OSMANLI MUTFAĞI

Osmanlı Devleti'nin 18. yy'da padişah III. Selim ve II. Mahmut'tan itibaren başlayan reformlarla beraber batıyla olan ilişkilerinin artması, kültürler arası etkileşim oluşturmaya başlamıştır (Parlak, 2009). Bu etkiler askeri, sosyal, ekonomik idari vb. alanlarda birçok değişime sebebiyet vermiştir (Mardin, 1994). Değişimler Tanzimat Fermanı'nın ilanıyla hız kazanmıştır. 1839-1878 dönemini kapsayan Tanzimat (Tunçay, 1989), TDK sözlüğüne göre "*idari işlerin düzeltilmesi için alınan önlemlerin ve uygulamaların tamamı*" olarak tanımlanır ve değişimi temsil ettiği belirtilmektedir (TDK, 2020). Osmanlıda sosyal, siyasal, kültürel ve ekonomik birçok alanda modernleşme ve değişimin anahtarı olan Tanzimat Fermanı, Hariciye Nazırı Mustafa Reşid Paşa tarafından 3 Kasım 1839 'da Gülhane Meydanı'nda ilan edilerek Tanzimat dönemi olarak adlandırılan yeni bir dönemin başlangıcı olmuştur (İnancık, 1964, s. 603). Kavram olarak "düzenlemek, ıslah etmek, sıraya koymak" anlamına gelen Tanzim kelimesinin çoğulu olan Tanzimat "yeniden organize etme, mülki idareyi ıslah" anlamına gelmektedir (islam ansiklopdisi, 2011, s. 1). Bu dönemde Osmanlı Devleti'nin batıya yaklaşma süreci hızlanmış olup bu etki kendisini birçok alanda gösterdiği gibi mutfakta da göstermiştir (Şavkay, 2000).

19. yüzyılda mutfaktaki değişimleri sarayda kullanılan malzemelerden ve mutfak muhasebe defterleri ile çeşitli tariflerden görebilmektedir (Samancı, 2006). Bu kayıtlardaki bilgiler mutfakta kullanılan et, süt, meyve, sebze, bakliyat vb. gıdaların cinslerini ve miktarlarını belirterek yemekler hakkında bilgi sahibi olmamıza yardımcı olmaktadır. Öte yandan Yeni *Yemek Kitabı (*1883), Ev *Kadını* (1882), *Kitabüt Tabbahin*, *Melceü't-Tabbahin* (1844) ve *Aşçı Başı* (1900) gibi kitaplar da mutfak bağlamında o dönemi aydınlatan diğer kaynakları oluşturmaktadır. Kaynaklara göre batı gıdalarının coğrafyaya girişlerinin hızlanmasıyla yemeklerde de bu gıdaların kullanımı hızlanmıştır. Dolayısıyla bu dönemden sonra geleneksel (alaturka) ve modern (alafranga, Avrupai) yemekler bir arada verilmeye başlanmıştır (Samancı, 2016). Oysaki Avrupai bir yaşam şeklinin Tanzimat'tan önce II. Mahmut döneminde (1808-1839) başlamış olduğu bilinmektedir (Bilgin, 2008a). Osmanlı sarayında Avrupa usulü masa ve sandalye, çatal, bıçak ve kişiye özel servis takımları ilk defa padişah II. Mahmut döneminde kullanılmaya başlanılmış olup yemeklerde bu düzene göre alaturka ve alafranga olarak hazırlanılmıştır (Yeresimos, 2002). Masa ve sandalye kullanımı bu dönemde gayrimüslim ve elit kesim tarafından da kullanılmaya başlanılmış (Samancı, 2016) fakat halkın geneline yayılması 20. yüzyılda olmuştur. Sarayda yabancı konuklar ağırlanırken tepsilerden ortak yemek yenilmesi ve sadece kaşık kullanılması da Tanzimat döneminden sonra değişmiştir (Bilgin, 2008a). Yabancı konukları ağırlamak için Fransa'dan şefler getirilmiş ve Osmanlıdan şefler Avrupa'ya eğitime gönderilmiştir (Güldemir ve Başaran, 2016; Ünsal, 2011). Saraydaki bir diğer sofra düzeni de Sultan Abdülaziz döneminde (1861-1876) gerçekleşmiştir. Buna göre Fatih Sultan Mehmet tarafından kural haline getirilen padişahların tek başına yemek yeme usulü İngiltere veliahttı Prince De Galles'in onuruna verilen yemekle değiştirilmiştir. Ayrıca yemekler, sinilerde el ile ortak tabaklarda yenilmek yerine ayrı tabaklarda sohbet eşliğinde yenilmeye başlanmıştır (Karay, 2002).).

19. yüzyılda Osmanlı mutfağına Amerika kıtasına ait olduğu bilinen domates, taze kırmızı ve yeşilbiber, fasulye, patates, yerelması, sakız kabağı, mısır, bal kabağı, karnabahar gibi gıdalar yeni yeni gelmeye başlamış olup yemeklerde kullanılmaya başlanılmıştır (Öztürk, 1999; Sürücüoğlu, 1999; Baysal, 2012). Fasulyenin yeşil halde daha çok tüketildiği bu dönemde yüzyılın sonlarına doğru ise kuru hali de tüketilmeye başlamıştır (Bilgin, 2008a). 19. yüzyılın başlarında Amerika kıtasına ait bir diğer gıda olan kırmızıbiber de ilk defa bir turşu tarifinde kullanılmıştır (Sefercioğlu, 1985). Domatesin saray mutfağına girmesiyle birlikte alafranga tarzı yeni yemekler üretildiği gibi salça gibi soslarla da yemeklerde büyük bir değişim yaşamıştır. Melceü't-Tabbâhîn adlı 1844 basımı kitapta sekiz tarifte kullanılan domatese ilk olarak bu kitapta rastlanmaktadır (Kamil, 2016). Domatesin yeşili daha çok turşu ve ekşi yemeklerde kırmızı olanı da domatesli kebap, domatesli pilav, domatesli yahni ve domates salatası yemeklerinde kullanılmıştır (Kamil, 2016). Ev Kadını kitabında bazı yemek tarifleri o dönemim gelişen ve değişmekte olan mutfağı hakkında örnekler içermektedir. Buna göre; et suları, soslar, rozbif (fırında pişirilmiş sığır eti), biftek, bisküviler, pastalar, garnitürler vb. gibi ürünler mutfaktaki değişimi gösterir türdendir (Samancı, 2017). Osmanlı saray mutfağında bu dönemden önce olduğu gibi kırmızı et olarak koyun ve kuzu eti (Samancı, 2017) tüketilmiş olup dana etinin tüketimi oldukça sınırlıdır. Sadece pastırma ve sucuk yapımında dana etinin kullanıldığı bilinmektedir. Fakat bu et 19. yüzyılın ortalarından itibaren yabancı konuklar için dana pirzolası, sığır fileto ve dana budu şeklinde yemeklerde kullanılmaya başlanmıştır (Bilgin, 2004). Yeni Yemek Kitabı'nda da sığır eti tüketimine yönelik tarifler bulunmaktadır. Bu tarifler biftek, rozbif, istofato ve sığır pate şeklindeki yemeklere yöneliktir (Samancı,

2017). Bu yemeklerin batı kültürünün etkisi ile şekillendiğini söylemek mümkündür. Çünkü 1844 yılında yayımlanan Melceü't-Tababahin'de alafranga yemek olarak sadece istofato kum-patetes ve istofato kum-makaronya şeklinde sığır eti ile yapılan iki yemek tarifi bulunmaktadır (Samancı, 2017). Dolayısıyla öncesindeki menüler incelendiğinde bu tür yemeklerin menülerde yer almadığı bilinmektedir. Bu yüzyılda kümes hayvanlarından en çok tavuk ve bıldırcın tercih edilmiş olmakla beraber hindi olarak adlandırılan "tavuk-ı Hindi" (Hint tavuğu) de üretilip tüketilmeye başlanmıştır (Ünsal, 2011). Dolayısıyla hindinin de Amerika kıtasına ait bir hayvan olması yine batı etkisinde Osmanlı mutfağına girmiş bir ürün olduğunu söylemek mümkündür. 19. yüzyıl saray mutfağında ve öncesinde de sıklıkla tereyağı, kuyruk yağı ve iç yağ kullanılmakla beraber az da olsa soğuk mezelerde zeytinyağı kullanımı da mevcuttur (Bilgin, 2008b; Samancı ve Bilgin, 2016). Süt ve süt ürünlerinde yoğurt, tereyağı, kaşar peyniri, tulum peyniri vb. yerli peynirler tüketilmektedir (Samancı, 2006). 19. yüzyılda bunlara ek olarak mutfağa Arnavut ve Felemenk peynirleri de girmeye başlamıştır (Samancı, 2006).

19. yüzyıldaki bir diğer değişim de balık kullanımına yönelik olmuştur. Bu dönemde saray mutfağındaki en büyük değişim II. Mahmut dönemiyle birlikte Matbah-ı Amire'de balık bölümünün açılması ve balıktan sorumlu ustaların yer almasıdır (Yerasimos, 2002). Daha önceki dönemlerden bilindiği üzere havyar, kurutulmuş balık, mersin balığı, torik gibi balıklar sarayda tüketilmektedir (Arif, 2008). Fakat özellikle II. Mahmut döneminde yabancı konuklara verilmek üzere saraya istiridye, midye gibi kabuklu deniz ürünlerinin alımı da artmıştır (Samancı, 2008). Özellikle Kılıç Balığı II. Mahmut tarafından özel ilgi verilen ve saray mutfağına dâhil edilen bir üründür (Samancı, 2008). Ancak bu balığın tedarikinin zor olması II. Mahmut devrinin bitmesiyle birlikte bu balığa olan ilgi de son bulmuştur. Sarayda balık tüketimi özel konuklar, dış ülke temsilcilerinin ağırlanması ve belirli özel günlerle sınırlı kalmıştır (Bilgin, 2008a). Bu durum Avrupai bir görünüm sergileme adına (özellikle yabancı konuklar ağırlanırken) alafranga mutfak kültürüne uyum sağlamaya çalışıldığını ancak bunun içselleştirilmediğini göstermektedir. Diğer bir deyişle geleneksel damak zevklerinin daha ağır bastığı görülmektedir. Bu dönemde Avrupa ülkeleri ile artan ticari ve kültürel ilişkiler ithal gıda maddelerini de artırmış ve onları daha görünür kılmıştır. Bu durum Osmanlı mutfağına farklı Avrupai gıdaları da eklemiştir. Bunlardan bazıları vanilya, kakao ve yenibahar baharatıdır (Samancı, 2015). Bu gıdalardan kakao ve vanilya özellikle alafranga tarzı pasta, kek ve tatlılarda Pera (Beyoğlu) bölgesinde bulunan pastanelerde yapılmaya başlanmıştır (Ünsal, 2011). Oysaki Bilgin (2008)'e göre geçmişte tatlandırıcı olarak bal, gül suyu, limon suyu, portakal çiçeği suyu ve şekerciboyası gibi ürünler kullanılmaktadır. Alafranga kültürü Osmanlı'nın başkenti olan İstanbul'da restoran, kafe ve pastane tarzı yerler ile (Ünsal, 2011) daha kurumsal hale gelmiş ve etkisi daha da hızlı olmuştur. 1883 yılında yayınlanan "Yeni Yemek Kitabı"nda da yirmi otuz yıl öncesine göre yani 1850'li yıllara göre yemeklerin oldukça değiştiğine vurgu yapılmaktadır. Değişmeyen tek şeyin ise yemek öğünleri olduğu, onun dışında yemek yeme şeklinin de bu etki ile değişime başladığı anlaşılmaktadır. Esasında modernleşme dönemi olarak da görülen bu dönemde Osmanlı mutfağında tüketilen yüzlerce çeşit yemeklerin ve bunun yanında içeceklerin olduğu bilinmektedir (Güldemir, 2018). Ancak bu ürünlerden hangilerinin doğrudan batıdan alındığı, hangilerinin batı etkisi ile yeniden şekillendiği ve hangilerinin sunuş veya yapılış tekniğinde değişimler olduğunu belirlemek oldukça güçtür. Bu güçlüğe rağmen aşağıda Tablo 1'de değişim ile birlikte 19. yüzyılda menülere giren alafranga türü bazı yemekler tespit edilmeye çalışılmıştır.

Tablo 1. 19. Yüzyıl Osmanlı Mutfağında Görülen Alafranga Tarzı Yemekler

Yemekler	**Kullanılan Malzemeler**	**Kaynaklar**
Domatesli Koyun Yahnisi	Koyun eti, *domates,* soğan	(Kamil, 1844)
Dana İstafato Kum Patates	Dana eti, *patates*, soğan,sarımsak,	(Kamil, 1844)
Domatesli Pilav	Bulgur, *domates,* tereyağı	(Kamil, 1844)
Domates Salatası	*Domates*, soğan	(Kamil, 1844)
Dana İstafato makaronyalı	Dana eti, sarımsak, *makaronya(makarna)*	(Kamil, 1844)

Çikolata Gevreği	Yumurta, un, *çikolata*, toz şeker	(Yeni Yemek Kitabı, 1880-1881)
Alafranga Böreği	Badem, portakal, toz şeker, *patates unu*, yumurta, sadeyağ, süt, *kabartma tozu, Hindistan cevizi*,	(Yeni Yemek Kitabı, 1880-1881)
Dana İstafato	Dana eti, sarımsak, tarçın, *domates*	(Yeni Yemek Kitabı, 1880-1881)
Dana Rozbif	Dana eti, soğan, sarımsak, tuz, *biber, domates, salça*	(Yeni Yemek Kitabı, 1880-1881)
Pandispanya	Un, yumurta, şeker, limon suyu (*pişirme yöntemi ve hazırlanması batı mutfağına göre olmuştur)*	(Yeni Yemek Kitabı, 1880-1881)
Kışlık Domates Tertibi	*Domates*, tuz	(Yeni Yemek Kitabı, 1880-1881)
Haşlanmış patates	*Patates,* tuz	(Yeni Yemek Kitabı, 1880-1881)
Mayonezli levrek balığı	Levrek, tuz, mayonez	(Bey, 1920-1925)
Kırmızı biberli turşu	Lahana, havuç, *kırmızı biber,* sarımsak	(Sefercioğlu, 1985)
Domates çorbası	*Domates*, un, sadeyağ	(Fahrye, 1883)
Domates dolması	Domates, pirinç, tuz, kimyon, nane	(Fahrye, 1883)
Patates harçlı patlıcan dolması	Patlıcan, *patates,* sarımsak, soğan	(Hüsnü, 1919)
Yeşil biber dolması	*Yeşil biber*, pirinç, soğan, nane, tuz	(Hüsnü, 1919)
Domatesli Kızartılmış Et	Dana eti, *domates*	(Kamil, 1844)
Domates ve frenk patlıcan dolması	Frenk Patlıcanı, pirinç, *domates,*	(Kamil, 1844)
Peynirli sakız kabağı dolması	*Sakız kabağı*, dereotu, koyun peyniri, yumurta, sadeyağ, nane, lor peyniri	(Tosun, 1898)
Sakız kabağından kıymalı musakka	*Sakız kabağı,* dana kıyma, tuz, soğan, sarımsak, nane, yenibahar, sadeyağ	(Tosun, 1898)
Dolma turşusu	*Yeşil Dolmalık biber*, beyaz lahana, kereviz kökü, *domates,* havuç, *kırmızı dolmalık biber,* maydanoz, sarımsak, şeker, tuz, sirke	(Kamil, 1844)

Kaynak: Literatürden Derlenmiştir.

3. SONUÇ

Osmanlı mutfağı, altı yüz yıllık ve üç kıtaya yayılmış bir imparatorluğun mutfağını oluşturmaktadır. Bu mutfak, Orta Asya'dan Selçuklulara ve daha sonra Osmanlı'ya geçmiş büyük bir miras olarak da kabul edilmektedir. Osmanlı'nın hem geçmişten aldığı miras hem de geniş kıtalarda farklı iklimlere sahip olması beraberinde zengin bir ürün çeşitliliği getirmiştir. Öte yandan sınırları içeresinde birçok farklı milletin yaşamış olması ve imparatorluğun çok uluslu bir yapıya sahip olması zengin bir kültürel birikim oluşturmuş ve doğal olarak bu durum mutfağa da zenginlik olarak yansımıştır. Osmanlı imparatorluğu siyasi, ekonomik ve askeri alanda olduğu gibi uzun yıllar gastronomi alanında da dünyada başarılı bir ilerleme sağlamıştır. Ancak 18. yüzyıldan itibaren birçok

alanda gerilemelerin başladığı bilinmektedir. Bu gerilemelerden ve konjonktürden doğal olarak mutfak da hem olumlu hem de olumsuz olarak etkilenmiştir. Farklı kültürlerden, farklı ürünlerin ve tatların Osmanlı mutfağına girmiş olması olumlu olarak görülürken; Osmanlı mutfağının ikinci plana atılması ve özellikle tarihsel birikimle şekillenmiş zengin mutfağın kısmen terk edilerek yerine Batı mutfağının tercih edilmesi olumsuz olarak görülmektedir. Özellikle de bu dönemlerde Fransız mutfağına yoğun bir ilgi gösterilmiş ve Fransız mutfağı, yabancı misafirler ağırlanırken başvurulan mutfak olmuştur.

Osmanlı mutfağı, saray mutfağı ve halk mutfağından oluşurken; özellikle 19. yüzyılda bunlara birde Alafranga mutfak eklenmiştir. Öte yandan Alafranga ve Alaturka şeklinde de bir kategorileştirmenin olduğu da bilinmektedir. Diğer bir deyişle klasik Osmanlı Mutfağı Alaturka mutfak olarak değerlendirilirken; Batı tarzı mutfak ise Alafranga mutfak olarak değerlendirilmiştir. Bu araştırmada da 19. yüzyılda Osmanlı mutfağına giren Alafranga ürünler tespit edilmeye çalışılmış ve tespit edilenler yukarıdaki tabloda sunulmuştur. Tablodan da görüleceği üzere Osmanlı mutfağına batı ile etkileşim sonucu giren ürünlerin çoğunun Amerika kıtasının keşfi ile Avrupa'ya taşınan ve daha sonra Osmanlı mutfağına da giren ürünler olduğu görülmektedir. Tabloda sunulan ürün ve yemekler yalnızca tespit edilebilenlerden ibarettir. Tespit edilemeyen çok sayıda ürün ve yemeklerin de olduğunu söylemek mümkündür. Bu açıdan gelecekteki araştırmalarda 1800'lü yıllardan itibaren Osmanlı mutfağına yönelik bütün kaynaklar detaylıca incelenip diğer ürün ve yemeklerin de belirlenmesi önem arz etmektedir. Bu çalışmada da görüldüğü gibi Alafranga ürünler olarak kabul edilen ürünler, günümüz Türk mutfağında büyük önem taşıyan ve Türk mutfağını şekillendiren ürünler (özellikle soslar açısından) olduğu görülmektedir. Türk mutfağının zenginliği klasik ve modern dönem mutfak ürünlerinin birleşiminden meydana gelmektedir. Ancak günümüzde modern dönemin şekillendirmiş olduğu Türk mutfağı daha görünür olmakla birlikte endüstriyel ve hızlı yiyeceklere dayalı mutfağın da gerisine düşmeye başladığı görülmektedir. Dolayısıyla tarihi yemek zenginliğini ve kültürünü sürdürebilmek adına başta yiyecek-içecek sektörü olmak üzere bütün paydaşlara da görevler düşmektedir. Bu zengin yemek mirasının tüm sınıf yiyecek içecek işletmelerinde yeniden üretilmesi ve tüketilmesinin teşvik edilmesi önem taşımaktadır. Yemek ve kültürel deneyime dayanarak gelişen ve gastronomi turizmi olarak adlandırılan turizm türü de bu zengin mirasın korunmasını ve yeniden üretilmesini gerekli kılmaktadır. Bu çalışma bir yüksek lisans dersi kapsamında kısıtlı bir zaman zarfında ve pandemi koşullarında gerçekleştirilmiştir. Zaman kısıtlılığı olmayacak şekilde konunun daha detaylı bir şekilde incelenmesi ve alafranga tarzı tüm ürün, yemek ve diğer pratiklerin de etraflıca ortaya konulması gelecekteki araştırmalar açısından önerilmektedir.

KAYNAKÇA

Başaran, V. ve Güldemir, O. (2016). Osmanlı Dönemi Türk Mutfak Kültürü, (Ed: Alev Dündar Arıkan), Türk Mutfak Kültürü. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını.

Baysal, A. (2012). Türk Mutfağı, Özellikleri, Etkileşimleri, Beslenme Antropolojisi-I, Hatipoğlu Yayınları: 160, *Beslenme ve Diyetetik Dizisi*:03, s. 123-150, Ankara.

Bey, B. N. (1920-1925). *Eski Zamanlarda İstanbul Hayatı.* İstanbul.

Bilgin, A. (2004). Osmanlı Mutfağı. *İstanbul: Kitabevi Yayınları*.

Bilgin, A. (2008a). Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (14.-17. Yüzyıl) *İstanbul: Kitabevi Yayınları*.

Bilgin, A. (2008b). Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı İçinde: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Türk Mutfağı. *T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları*.

Bilgin, A. (2016). Saray Mutfağı. (Ed: Arif Bilgin; Sibel Önçel). Osmanlı Mutfağı. Eskişehir: Anadolu üniversitesi yayınları.

Bilgin, A. ve Samancı, Ö. (2008) Türk Mutfağı, Ankara: *T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları*.

Fahrye, A. (1883). *Ev Kadını.* istanbul: Mahmud Bey Matbaası.

Güldemir, O. (2018). Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması. Yayınlanmamış Doktora Tezi. Eskişehir: Anadolu üniversitesi SBE.

Hüsnü, H. (1919). *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler.* istanbul.

İnancık, H. (1964). *Sened-i İttifak ve Gülhane Hatt-i Hümâyûnu.* Ankara. XXVIII/112, ss. 603-622: Türk Tarih Kurumu Yayınları.

İslam ansiklopdisi. (2011). *Tanzimat.* İstancul, 40. cilt s. 1-10: Türkiye Diyanet Vakfı.

Kamil, M. (1844). *Melceü't-Tabbahin.* istanbul.

Karay, R. H. (2002). Üç Nesil Üç Hayat, yy, *Semih Lütfi Kitabevi,* s. 53-54.

M. N. Ş. (1985). Türk Yemekleri: XVIII. Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi. *Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları*.

Mardin, Ş. (1994). Türk modernleşmesi. *iletişim yayınları*.

Öztürk, N. (1999). Osmanlı Yemek ve İkram Kültürü, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar. *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı, Yayın* No: 23, s. 27 47.

Parlak, B. (2009). Osmanlı Devleti'nde Taşra Yönetimi Reformları: Eyaletten Vilayete Kalıcı Dönüşüm. *TODAİE*, s.31-47

Samancı, Ö ve Bilgin, A. (2010). II. Mahmut Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı. (Ed:Coşkun Yılmaz). II. Mahmud: Yeniden yapılanma sürecinde İstanbul. İstanbul. Avrupa Kültür başkenti.

Samancı, Ö. (2006). 19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı. *Yemek ve Kültür,* sayı 4, Çiya Yayınları, s. 37- 59.

Samancı, Ö. (2008). Sultan II. Abdülhamit'in Sofrasında Balıklar: *Yemek ve Kültür*, Sayı 11, Çiya Yayınları, s. 150 -154.

Samancı, Ö. (2015). La Cuisine d'Istanbul au XIXe siècle Rennes: Presses Universitaires de Rennes*, Presses Universitaires François-Rabelais*, s, 87.

Samancı, Ö. (2017). Yeni yemek kitabı. Çiya yayınları. İstanbul.

Sefercioğlu, M. N. (1985). *Türk Yemekleri.* İstanbul: Ankara Kültür ve Turizm Bakaanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.

Sürücüoğlu, M. S. (1999) Osmanlı İmparatorluğu'nda Mutfak Teşkilatı, Protokol, Tören ve Şenlik Yemekleri, *Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtım Vakfı*, Yayın No:23, s, 49-81,

Şavkay, T. (2000). Osmanlı İmparatorluğu'nda Kuruluş ve Yükseliş Döneminde Gündelik Hayatta Yemek İçmek Üzerine: Hünkâr Beğendi. *700 Yıllık Mutfak Kültürü*, s. 21-38.

Tosun, M. N. (1898). Aşçıbaşı. İstanbul: YKY.

Tunçay, M. (1989). Tanzimat fermanı. *Tarih ve Toplum.* 71(12). 10-11

Ünsal, A. (2011). İstanbul'un lezzet tarihi. *NTV yayınları*, s.111

Yerasimos, M. (2002). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. *Boyut Yayınları*.

Yerasimos, M. (2014). 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı. İstanbul: Boyut Yayınları.