

Yayın Geliş Tarihi: 20.10.2023
Yayına Kabul Tarihi: 08.01.2024
Online Yayın Tarihi: 15.03.2024
<http://dx.doi.org/10.16953/deusosbil.1379081>

Dokuz Eylül Üniversitesi
Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi
Cilt: 26, Sayı: 1, Yıl: 2024 Sayfa: 77-97
E-ISSN: 1308-0911

Araştırma Makalesi

BİR EV VE AİLE ANSİKLOPEDİSİ: REHBER-İ UMÛR-I BEYTİYYE’NİN DÖNEMİN MUTFAK KÜLTÜRÜ AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

*Damlanur KÜÇÜKYILDIZ GÖZELCE**

Öz

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Osmanlı mutfağı, Fransız mutfağından etkilendiği bir dönemin içine girer. Bu dönemden sonra Osmanlı saray ve çevresinde Fransız mutfağından etkilenme artarak devam eder. Bu süreçte yayımlanan yemek kitaplarında ve ikinci derece yemek kitaplarında Fransız mutfağı etkisi açık bir şekilde kendini göstermektedir. Kitapların bazılarında alaturka tarifler arasında yer alan alafranga tariflere çoğu yemek kitabında ise ayrı bir başlık açılmıştır. Alafranga tarifler başlığı taşıyan veya yemek isminin yanında yer alan Fransızca isimleriyle, alafranga mutfağa ait olduğu açık bir şekilde tespit edilen bu tarifler, yemek kültüründe yaşanan değişimin önemli kanıtlarındandır. Mutfak kültürünü kayıt altına alan bu eserlerin tespit edilip literatüre kazandırılması, değişimin seyrini görme noktasında araştırmacılar için önem taşımaktadır. İkinci derecede bir yemek kitabı sayılabilecek Mehmed İzzet tarafından yazılmış ev ve aile ansiklopedisi olan *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye* de verdiği alafranga tariflerle bu bağlamda incelemeyi gerektirecek eserlerden biridir. Dolayısıyla çalışmada *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye* isimli bir ev ansiklopedisi üzerinden genel bir dönem mutfağı değerlendirmesi yapılmaya çalışılmıştır. Çalışmada, *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye* mutfak kültürü bağlamında incelenerek 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren sofrada ve yemek kültürümüzde karşımıza çıkan Fransız mutfağının etkisi yansıtılmaya çalışılmıştır. Eserde yer alan yemek isimlerinin Latin harflerine aktarımı yapılırken çalışmanın hacmini aşacağından yemek reçetelerinin Latin harflerine aktarımı yoluna gidilmemiştir.

Anahtar Kelimeler: Mehmed İzzet, *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*, alaturka, alafranga, yemek kültürü, sofrada.

A HOUSEHOLD AND FAMILY ENCYCLOPEDIA: AN EVALUATION OF REHBER-İ UMÛR-I BEYTİYYE IN TERMS OF THE CULINARY CULTURE OF THE PERIOD

Bu makale için önerilen kaynak gösterimi (APA 6. Sürüm):

Küçük yıldız Gözelce, D. (2024). Bir ev ve aile ansiklopedisi: *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*’nin dönemin mutfak kültürü açısından değerlendirilmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26 (1), 77-97.

*Dr. Öğr. Üyesi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü, Rize, ORCID ID: 0000-0002-2205-1218, damlanur.kucukyildiz@hotmail.com

Bu çalışma için etik kurul onayı gerekmemektedir.

Abstract

From the second half of the 19th century onwards, Ottoman cuisine entered a period in which it was influenced by French cuisine. After this period, the influence of French cuisine continued to increase in the Ottoman palace and its environment. The influence of French cuisine is clearly seen in the cookbooks and secondary cookbooks published during this period. In some of the cookbooks, European style recipes are included among the Ottoman style recipes, but in most cookbooks, a title is separated for the former. These recipes, which are clearly identified as belonging to European style cuisine with the title "European style recipes" or with their French names next to the name of the dish, are important evidence of the change in food culture. Identifying these works that record the culinary culture and bringing them into the literature is important for researchers to see the course of change. Rehber-i Umur-ı Beytiyye, a household and family encyclopedia written by Mehmed İzzet, which can be considered as a secondary cookbook, is also one of the works that require examination in this context with its European style recipes. Therefore, this study attempts to make a general evaluation of period cuisine through a household encyclopedia called Rehber-i Umur-ı Beytiyye. The study analyzes Rehber-i Umur-ı Beytiyye in the context of culinary culture and tries to reflect the influence of French cuisine on our table manners and food culture since the second half of the 19th century. While the names of the dishes in the work were transferred to Latin letters, the recipes were not transferred to Latin letters since it would exceed the volume of the study.

Keywords: *Mehmed İzzet, Rehber-i Umur-ı Beytiyye, Ottoman style, European style, food culture, table manners.*

GİRİŞ

Geleneksel Osmanlı mutfağı, yemekleriyle pek çok kültürü etkilemiş, aynı zamanda başka kültürlerden aldığı yemekleri kendi formu içinde veya yeni bir forma kavuşturarak bünyesine alıp mutfağını zenginleştirmiştir. Bu mutfağın Batı mutfağından etkilenme süreci ise 19. yüzyıl sonrasına denk gelmektedir. Bu yeni yemek kültürü, önce saray çevresini sonrasında da seçkin İstanbul mutfağını etkisi altına almıştır. Osmanlı'nın Batı mutfağından etkilenmesi yalnızca yemekler üzerinden olmayıp sofranın kültürü açısından da bir etkilenme söz konusudur. Geleneksel mutfaktaki sinide ve yer sofrasında, tek bir kaptan yeme geleneği, yerini zaman içerisinde (II. Mahmud zamanında tanınmaya başlayarak) Avrupai tarzda masada, ayrı tabaklarda ve çatal, bıçak eşliğinde yemek yemeye bırakmıştır (Samancı, 2018, s. 96). Bilhassa kırsal alanlarda günümüze kadar hem alaturka hem alafranga sofranın adabı bir arada yaşatılmış, böyle olmakla birlikte alafranga sofranın adabı zaman içerisinde daha baskın olacak şekilde kendine yer bulmuştur.

19. yüzyılda Avrupa mutfağına olan özenti, Avrupa'daki gelişmelere yetişmek amacıyla uygulanan politikanın bir parçasına dönüşmüştür. Yemek, batılılaşma hevesini sergilemek için seçilmiş yollardan biri olmuştur. Bu konuda Fransız mutfağı en gözde mutfaklardan biri hâline gelmiştir. Zaman içerisinde Fransız mutfağı, yabancıların yer aldığı resmi yemekler için bir zorunluluğa dönüşmüştür. Hatta Osmanlı usulü yemek yemek isteyen yabancılar, kendilerini bu

tarz bir yemeğe davet edecek kişi bulma konusunda neredeyse zorlanmaya başlamışlardır (Işın, 2020, s. 56). Bu durum, 20. yüzyılda sarayda verilen ziyafet menülerinde de belirgin olarak kendini göstermiştir. Bu menülere bakıldığında yemeklerin çoğunun Fransız mutfağından olduğu görülmektedir. Bunlar içerisinde konsomeler, sıcak ordöv olarak sunulan bouche adı verilen börekler, havyar soslu balıklar, garnitür ile servis edilen dana filetolar, pasta ve tartlar vardır (Samancı, 2007, s. 52, 56-62; Közleme, 2012, s. 231). Bu dönem mutfağına Fransız mutfağına gözde olma nedeni, bu mutfağın Avrupa’da mutfak hiyerarşisinin zirvesinde olmasıdır (Samancı, 2007, s. 50). “Seçkin” görünmenin bir göstergesi olan Fransız mutfağı, Tanzimat ile birlikte gerçekleştirilen reformlardan sonra sarayda ve seçkinler nezdinde “farklı ve batılı görünmenin bir aracı” olarak ortaya çıkmaya başlamıştır (Közleme, 2012, s. 232). Öncelikle Osmanlı saray mutfağına resmi ziyaretler aracılığıyla tanınan Fransız mutfağı, zamanla seçkin İstanbul mutfağına yeni yemekler ve yeni lezzet kalıplarının oluşmasına öncü olmuştur (Samancı, 2007, s. 53; Közleme, 2012, s. 232). 1880’li yıllardan sonra Fransız mutfağından alınan yemek ve tatlı tarifleri seçkin İstanbul mutfağına biliniyor olsa da bu tariflerin Türk mutfağına uyarlanması 20. yüzyılda tamamlanmıştır (Samancı, 2018, s. 95; Samancı, 2020, s. 209).

Yeni sofraya düzeni ve adabı hakkında bilgi veren adabımuâşeret kitaplarının basımı ise 19. yüzyılın sonlarında başlamıştır. Bu kitapların basımı Cumhuriyet Dönemi’nde de devam etmiştir. Çoğunluğu çeviri olmak üzere 1894-1927 yılları arasında basılan bu kitaplarda Avrupa kültüründe ziyafet sofraları, yemek yeme adabı gibi başlıklar altında Batı kültürüne dair ayrıntılar okuyucuyla buluşturulmuştur (Samancı, 2015, s. 214; 2018, s. 96). Bunun yanı sıra Avrupa’ya gidip Fransızca öğrenenler ve Fransızca eserlerin tercümesi ile birlikte Fransız mutfağına gözdeliğini koruması dolayısıyla yemek kitaplarında da bir tercüme ve Türk mutfağına uyarlama süreci başlamıştır denilebilir. Türk mutfağına Fransız mutfağına kapılarını açmasıyla birlikte yazarlar, sadece yemek kitaplarında değil kadını merkeze alan, ev işlerini kolaylaştırmayı amaçlayan tüm eserlerde alafranga sofraya kültüründen ve yemek tariflerinden bahsetmeyi kendilerine bir görev bilmişlerdir. Cumhuriyet’le birlikte ise alafranga sofraya adabının modern Türk kadınının bilmesi gereken temel öğretilerden biri hâline geldiği söylenebilir. Bu minvalde de Ekrem Muhiddin Yeğen ve Fahriye Nedim gibi yazarlar, eserleri aracılığıyla alafranga yemekler ve sofraya adabı konusunda ailelere, öncelikle kadınlara çeşitli bilgiler aktarmışlardır.

Alafranga yemeklere ve sofraya adabına dair bilgi veren sayısız eserden biri de *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*’dir. Çalışmanın temel amacı 1900’lerin başında Mehmed İzzet tarafından yazılan ve eve dair bir ansiklopedi özelliği taşıyan *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*’de dönemin mutfak kültürünün ne şekilde ele alındığını ve Osmanlı mutfağına yaşanan değişimi ortaya koymaktır. Çalışmada eserde bahsedilen mutfak ve sofraya takımları, mutfakta kullanılan bazı tabirler, alafranga sofraya tertibi ve alafranga yemek çeşitlerinden bahsedilerek verilen tariflerin dönem mutfağına etkisi altına alan Fransız kültürünün ne kadar etkisinde olduğu ve

kendinden sonra yazılmış eserleri içerik olarak etkileyip etkilemediği vb. konular üzerinde durulacaktır. Bu sayede bir eser üzerinden dönem mutfak kültürünün okunması sağlanacak, tariflerde geçen yiyeceklerle kültürde kullanılan yiyecekler hakkında bilgi sahibi olunacaktır. Aynı zamanda kitabın yazarının mutfak konusundaki değerleri, dönem mutfağı konusundaki tecrübeleri de ortaya konulmuş olacaktır. Yemek malzemelerini bilmek, pişirme teknikleri hakkında bilgi sahibi olmak, mutfak araç gereçleri ve sofrada adabına dair bilgi sahibi olmak, dönemin mutfak ideolojisini kavramak ve kültürel arka planını, mutfakta yaşanan değişimi süreç bağlamında görmek açısından önem taşımaktadır. Bu bağlamda mutfak kültürünü yansıttığı düşünülen eserlerin tespit edilip literatüre kazandırılması, Türk mutfak zenginliğini ortaya koymak açısından gereklilik arz etmektedir. Bu düşünceden hareketle çalışmada doküman analizi yöntemi kullanılarak eserin sofrada kültürü çerçevesinde genel bir değerlendirmesi yapılmıştır. Çalışmanın hacmini aşacağı düşünülmüş yemek tariflerini Latin harflerine aktarmamakla birlikte *Rehber*'de geçen yemek isimlerinin tamamına inceleme sırasında yer verilmiştir.

Yazar Hakkında

1864 yılında İstanbul'da doğmuş olan Mehmed İzzet, Hattat Mustafa Nureddin Efendi'nin oğludur (İbrahim Alâettin, 1935, s. 52). 1888/1889 (1304) yılında Darüşşafaka (Kocaman, 2013, s. 102) mektebini birincilikle bitirdikten sonra Yıldız Sarayı'nda tercüme kalemine ve Darüşşafaka riyaziye dersleri muallimliğine tayin edilmiştir. 1909'da İkinci Abdülhamid'in tahttan indirilmesine kadar saraydaki görevi sürmüştür. Maliye ve Mülkiye mektepleri ile Darüşşafaka'da ve başka mekteplerde riyaziye okutmuş ve çok sayıda öğrenci yetiştirmiştir (İbrahim Alâettin, 1935, s. 52). Fahri öğretmenlik yaptığı bir dönem, ilm-i cebir, fenn-i makine ve kozmografya dersleri vermiştir. 1934 yılında hâlâ Darüşşafaka'da öğretmen olarak görülen Mehmed İzzet, bir süre Şirket-i Hayriye Heyet-i Teftişîye Reisi ve Memurin Müdürlüğünde de bulunmuştur (Kocaman, 2013, s. 103).

Mehmed İzzet'in yazdığı mektep kitaplarından başka umumî mahiyette çok sayıda değerli eseri de vardır. Mektep kitaplarıyla birlikte tespit edilen eserlerinin sayısı doksan üçtür. 1913'te yalnızca bir cildi basılan ve cihan harbinin çıkmasıyla diğerleri neşredilemeyen Dairetü'l-maarif adlı ansiklopediyi Ali Reşad, Ali Seydi ve Mösyö L. Feuillel ile birlikte hazırlayanlardan biri de Mehmed İzzet'dir. Şirket-i Hayriye Salnamesi, Boğaziçi Rehberi, Darüşşafaka Mecmuası, Talebe Mecmuası ve takvimleri dışında da çok sayıda eseri vardır (İbrahim Alâettin, 1935, s. 52). Matematik üzerine kaleme aldığı külliyatın 11 cildi idadi ve liselerde, 9 cildi de iptidai ve tali liselerde okutulmuştur. Darüşşafaka'da okutulmak üzere yazılan Mebadi-i Fenn-i Makine adlı iki ciltlik bir kitabı dışında fizikle ilgili Fenn-i Mihanik, Ulum-i Hikemîye ve Ulum-i Tabiiye kitapları da vardır (Kocaman, 2013, s. 104).

Mehmed İzzet'in ev ansiklopedisi mahiyetinde ise *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye* adlı eseri bulunmaktadır. İbrahim Alâettin, son zamanlarda eseri genişletip yenileyerek "Ev Ansiklopedisi" adıyla dört cilt olarak neşretmek üzere olduğunu (İbrahim Alâettin, 1935, s. 52) söylese de eserin üç cildi haricinde bu adla anılan herhangi bir yayımına rastlanmamıştır. Mehmed İzzet'in ayrıca söz konusu eserde yararlandığı kaynaklardan, Fransız mutfağı konusunda verdiği bilgilerden ve "Hesap Makinesi Tarifesi" gibi eserlerdeki Fransızca çevirilerinden hareketle (Günergun, 2019, s. 5) Fransızcaya iyi derecede hâkim olduğu söylenebilir.

Eser Hakkında

Rehber-i Umûr-ı Beytiyye, üç ciltlik bir ansiklopedidir. Eserin birinci cildi, Atatürk Üniversitesi Merkez Kütüphanesi Seyfettin Özege Nadir Eserler Koleksiyonunda MK 353 SÖ yer bilgisi ve 0105213 demirbaş numarasıyla kayıtlıdır. 527 sayfalık bu cilt, Dersaadet'te Feridiye Matbaası'nda basılmıştır. İkinci cildi Hanımlara Mahsus Gazete'de, üçüncü cildi ise Mahmud Bey Matbaası'nda basılmış olan eserin diğer nüshaları, Seyfettin Özege Nadir Eserler Koleksiyonu ve İstanbul Büyükşehir Belediyesi Atatürk Kitaplığında yer almaktadır. 1319 (1901), 1320(1902), 1326 (1908) yıllarında neşredilen ansiklopedi, (Ç) harfine kadar olup bu harften sonra eksik kalmıştır. Harf sırasına göre yazılan eserin her maddesinde detaylı bilgiler yer almaktadır. *Rehber*, çok sayıda kaynağa başvurularak yazılmıştır. Bunlar arasında çoğunlukla Fransızca kaynaklar vardır. Yazar, ansiklopedinin birinci, ikinci ve üçüncü cildinin giriş kısmında, yani her cilt için ayrı olacak şekilde eserini oluştururken yararlandığı bu kaynakları yazar ve eserleriyle birlikte vermiştir.

Eve dair ansiklopedi niteliği taşıyan eser, aile bireylerinin yaşamını kolaylaştırmak, çeşitli konularda onları bilgilendirmek amacıyla hazırlanmıştır. Ev ve aile yaşamına dair yazılan dönem eserlerinin kadını merkeze alıp hitap etme özelliğine nazaran *Rehber*, her iki cinsiyeti de esas almıştır. Bu durumu "İfade-i Merâm" kısmında da şu şekilde belirtir: "Rehber, zükûr ve inâsdan herkese lazım bir kitap olmak hasebiyle mündericâtı da ona göre tertip ve tahrir kılınmıştır." Ansiklopedinin içeriği genel olarak evin iyi idaresi, ev hekimliği, ev eczacılığı, dikiş nakış, ev eşyasının temizlenmesi ve muhafazası, yemek pişirme ve sofranın tertibi, evde uygulanması mümkün olan fenni vb. ev işleri üzerinedir. Bu bağlamda çeşitli bitkilerden, hayvanlardan bahsedildiği gibi çocuk bakımı ve çiçek yetiştirme gibi hususlarda da pratik bilgilere yer verilir.

Rüştiye düzeyindeki kızlara ders kitabı olarak hazırlanan (Bayülgen Baran 1998: 24) ansiklopedinin girişinde Mehmed İzzet, eserde ele alınacak konuları sıraladıktan sonra kitabın konusunu "İlm-i tedbîr-i menzil" olarak vermekte ve bu ifadeyi açıklamaktadır. Söz konusu ifadeyle kısaca eserin konusunu ailenin yaşam alanı olan evin idaresi ve ev ile ilgili her türlü malumat olarak açıklamaktadır. *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*'nin yalnızca evi konu alan içeriği, alfabetik sıra ile maddeler olarak düzenlenen formatı ve ev idaresi konusundaki işler için belirlediği

cinsiyetsiz tutum, onun ilm-i tedbîr-i menzili, önceki dönemlerde karşımıza çıkan ahlak kitaplarından farklı bir bağlamda değerlendirdiğini göstermektedir (Tunç Yaşar, 2019, 601).

Osmanlı kadınının toplumdaki rolüne ilişkin genel bir anlayışı ortaya koyan (Bayülgen Baran, 1998, s. 23) eserin yemek kültürü bağlamında değerlendirilebilecek kısmı birinci cilttir. Birinci ciltte yer verilen yazıların yekûn çoğunluğunu yemekle ilgili hususlar ve yemek tarifleri oluşturmaktadır. Yazar ön sözde aşçılığa dair bilgi verirken eserinde nasıl bir yol izlediğinden bahseder. *Ev Aşçısı* madde başında ise sofranın tertibi ve yemek kültürüne dair bilgi verilerek sırasıyla salçalar (309-312), çorbalar (312-319), yumurta yemekleri (319-325), et yemekleri (325-335), tavuk yemekleri (335-344), av etleri (344-352), balıklar (352-360), tatlılar (360-373), pastalar (373-376), sebze ve makarnalar (377-381), dondurmalar (381-385) alt başlığı ve tariflerine yer verilmiştir.

Mutfak ve Sofra Takımları ile Mutfakta Kullanılan Bazı Tabirler

Rehber-i Umûr-ı Beytiyye'nin üzerinde durulması gereken önemli noktalarından biri, dönemin mutfak kültüründe kullanılan sofranın takımları ile alet ve edevata yer vermesidir. Bu sayede Osmanlı'nın son döneminde mutfakta hangi araç gereçlerin yer aldığı görülebildiği gibi bu araçlar aracılığıyla mutfak kültüründe yaşanan değişimi yakalama fırsatı da bulunabilmektedir. Eserde yer alan bilgilerden hareketle Türk mutfağında yer alan bakır sini ve sofraların yanında masa ve sandalyelerin de artık önemli bir yer edindiği söylenebilir.

Mehmed İzzet, yemek odası tezyinatında yer alan eşyaların başlıcalarının şunlar olduğunu belirtir: “Büyük veya küçük kıt'ada bakır veya pirinç sini, ceviz veya maun veya çam ağacından ma'mûl küçük büyük sofranın, sandalye, sofranın örtüsü, nihale, tabak, tahta kemik veya maden kaşık, çatal, bıçak, tuzluk, sürahi, bardak, zeytinyağı ve sirke takımı, hardallık, havlu, pasta, yemişlik, salata tabağı, çorba tası veya kâsesi, büfe, masa, el yıkamaya mahsus leğen ve ibrik veya semaver.” (Mehmed İzzet, 1319/ 1901, s. 386).

Mutfak takımı olarak ise şunları ekler: “Yemek pişirmeye ve çamaşır yıkamaya mahsûs bulunan âlât ve edevât-ı muhtelifedir ki ön mutfak denilen kısmın tezyînâtına hizmet eder.”

“Bu takım eşya dahi bervecch-i âtîdir: Kazan, tencere, lenger, tava, sahan, tas, maşrapa, güğüm, kepçe, süzgeç, kuşhane, kaşık, tuzluk, ızgara, maşa, mangal, ocak maşası, sacayak, sac mangal, yemek dolabı, maltız, kor çömleği, bulaşık bezleri, yumurta sepeti, nalın, bıçak, balta, satır, kıyma makinesi, et tahtası, yemek tablası, çanak çömlek, süpürge vesairenden ibârettir.” (Mehmed İzzet, 1319/ 1901, s. 386).

Yazar, bazı tabâhat alet ve edevatı olarak şunları verir: “Küçük kıtada yemek sobası, gaz mangalı, alafranga ocak, hava gazı mangalı, üç gözlü mutfak sobası, et veya üzüm suyu çıkartacak alet, telden yemek dolabı, kebab dolabı,

havaneli, kıyma makinesi, elmasiye kalıbı, dökdürme kalıbı, orman kebabı aleti” (Mehmed İzzet, 1319/ 1901, s. 303).

Mehmed İzzet, tabâhatte kullanılan bazı kelimelerin Türkçedeki karşılıklarına da yer vermiştir. Bu terimler şunlardır: “Fileto, Kalıp: Bordure; Piriç Kalıp: Bordure de riz; Piliç Filetosu: - de poulets; Haşlamak: Pocher, Blanehir; Tatlı: Entremets; Kabak Tatlısı: Entremets de courge; Köfte: Croquette; Patates Köftesi: croquette de pommes de terre; Dökmek: Fouetter; Kordon: Garniture; Karıştırmak: Lier; Fileto, But: Selle, earré; Koyun Butu: Selle de mouton; Kızartmak, Kebap Yapmak: rotir, braiser; Parça, But: Quartier; Sığır Eti Parçası: quartier de pré salé; Kortarmak: Servir; Tavada Pişirmek: Frire; Kalıp Yapmak: Chemiser; File: Escalope ou lilet; Kıymak: Hacher; Karıştırmak: Melanger; Ezme: Coulis, Purée; Tavuk Ezmesi: Coulis de Volailles; Patates Ezmesi: Pureé de pommes de terre; Kızartmak, Kavurmak: Sauter; Dökmek: Battre; Bahar Koymak: Condimenter; Yumurta Sarısı Sürmek Yahut Bir Et Piştikten Sonra Kızartmak: Dorer; Ayıklamak, Kabuğunu Soymak, Haşlamak: Éplucher; Doldurmak: Farcir; Eritmek: Fondre; Masquer: Sıvamak, Üstünü Kapatmak.” (Mehmed İzzet, 1319/ 1901, s. 303, 304). Tabâhatte kullanılan terimlerin bu şekilde “Türkçe karşılıkları”na yer verilmesi, bu terimlerin yabancı isimlerinin mutfakta kullanılıp kullanılmayacağını düşünmeden eserde yer alması, yazarın Batı mutfağı odaklı bir düşünce yapısı olduğunu ortaya koymaktadır.

Alafranga Sofra Tertibi

Dönemin adabımuaşeretinden bahseden, mutfak kültürüne yer veren pek çok eserin sofrâ nizamı konusunda da tavsiyeleri, hatta kuralları bulunmaktadır. Bu adabımuaşeret kitaplarının neredeyse tamamında sofrâ kültürüne dair bölümler yer almaktadır. Bu bölümlerde yemeklerin sunumunda nasıl bir sıra gözetilir? Sofra tertibi nasıl olmalıdır? Sofrada bulunanların konumu nasıl belirlenir? gibi yemek ritüeline dair her türlü soruya cevap bulabileceğimiz Fransız usulü, İngiliz usulü sofraların tanzimi konularında bilgi verilmektedir. Bunun yanı sıra alaturka ve alafranga tarzda hazırlanmış öğlen ve akşam yemeklerinin listesi de mütemadiyen bu tarz kitaplarda yer verilen bilgiler arasındadır. Bilhassa sofrâ tanzimine dair bilgilerin, alafranga sofrâ kültürünün toplum hayatına girmesiyle birlikte gündem olduğunu ve eserlerde kıyaslamalara gidilerek bu yönde yazılara daha fazla yer verildiğini ifade etmek gerekir.

Dönemin sofrâ tertibinin nasıl olması gerektiğine yönelik bilgi veren eserlerden biri de *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*'dir. Eser, alafranga bir sofrâ tertip etmek isteyen kişilerin yapması gerekenlerden bahsetmektedir. Buna göre misafir sayısına göre yemek odasına veya salona bir masa konularak üzerine beyaz bir örtü çekilir. 75 santimetre aralıklarla ise tabaklar dizilir. Her tabağın yanına çatal, kaşık, bıçak, bir peçete ve her tabağın önüne dört bardak ve birer sürahi konulur (Mehmed İzzet, 1319/ 1901, s. 307).

Her tabağın yanında bir yemek listesi bulundurulacağından söz eden yazar, masanın ortasında sofraya göre iki, üç veya daha fazla şamdan, çiçeklik ve şekerleme tabağı “Frits glaces”, bisküt tabağı, petiför “petit four” dedikleri ufak pasta tabağı, bonibon tabağı ve masanın belli yerlerine birkaç hardallık ve tuzluk takımı konulması gerektiğini ifade eder (Mehmed İzzet, 1319/ 1901, s. 307).

Ona göre mürettep alafranga bir sofrada yemek yemek için ayrıca sofracı ya da garsonlar bulunur. Her yemek büyükçe bir servis tabağı içinde misafirlere getirilir ve sunulan kişi istediği kadar aldıktan sonra sırayla dolaştırılır. Yemek servisine ailedeki en büyük kişiden başlanır. Sofrada misafir bulunması durumunda ise en büyük misafire öncelik verilir.

Eserde sofrada on kişi için bir tabak tahsis edildiği, bu durumda 40 kişilik bir sofrada aynı yemekten dört tabağın bulunduğunu, bu tabaklardan her birinin dağıtımına büyüklerden başlanacağı söylenir. Bir yemek tamamen dolaştırıldıktan sonra ikinci yemeğin servisi yapılmadan önce her tabak ve çatal bıçak takımı değiştirilir (Mehmed İzzet, 1319/ 1901, s. 308). Benzer sofralar kurallarına, dönemin diğer yemek kitaplarında da rastlanır. *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* bunlardan biridir¹ (Kültürel & Koç, 2019, s. 26). Zaten yemek ve adabımuâşeret kitaplarında yemek esnasında uyulması gereken muâşeret kuralları konusunda çok az görüş ayrılıkları söz konusudur (Tunç Yaşar, 2012, s. 2921).

Zamanın yemek kültürü için en önemli hususlardan biri, ziyafet listeleri ve hazırlanan yemeklerin hangi sırayla sofrada yer alacağı konusundadır. 1900’lü yıllara baktığımızda saray menülerinde ilk sırada çorba ve sonrasında ordöv yer alır. İkinci veya üçüncü sırada hep bir balık yemeğinin sunulduğu görülmektedir. Bunu av eti, kırmızı et ya da sakatat veya tavuktan yapılmış başlangıç yemeği izler. Bu dönem sunulan yemek sıralaması Fransız geleneğini yansıtmaktadır (Samancı, 2007, s. 50,54). Eserde de alafranga usulde tertip edilmiş bir sofrada yemekler ve bunların sunuş sırası şu şekildedir: “Alafranga tertip bir sofrada yemek çorbadan başlar ve tatlı ile nihayet bulur. Çorbayı müteâ‘kib börek, balık, et (et ya iki sıcak et olur veyahut biri sıcak ve biri soğuk olur) sebzevat, pilav, kebab, tatlı, dondurma, peynir, meyve verilir.” Yemekten sonra salona geçilerek kahve içilmesi de âdet üzere dir (Mehmed İzzet, 1319/ 1901, s. 308). Mehmed İzzet’in ifade ettiği tarzdan daha detaylı olacak ve yemek menüsü verecek şekilde alafranga usulden bahseden yemek veya adabımuâşeret kitaplarının sayısı fazladır. Ekrem Muhiddin Yeğen’in *Sofra Tanzimi ve Adabı* buna örnek teşkil etmektedir. Ayrıca Ömer Azmi’nin *Hanım Kitabı* gibi doğrudan yemek kitabı olmamakla birlikte kadınların hayatını kolaylaştırmaya ve onlara yön vermeye çalışan çok sayıda eserde alaturka ve alafranga tarzda numune ziyafet listelerine yer verilmektedir (Yeğen, 1968, s. 33; Küçükyıldız Gözelce, 2022, s. 1363).

Alafranga Yemekler

¹Kitabın içeriğiyle *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* arasındaki diğer benzerliklerden *Alafranga Yemekler* kısmında daha detaylı bahsedilmiştir.

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren yayımlanan yemek kitaplarına baktığımızda bunların alaturka ve alafranga tarifleri bir arada içerdiği görülmektedir. Söz konusu tariflerin Batı mutfağından tarifler olduğu ifade edilse de dönemin şartları ve birçok eserdeki yemek isimleri ile bunların Fransızca karşılıklarının bir arada verilmesi göz önünde bulundurulduğunda dönem mutfağını etkisi altına alan başlıca mutfağın Fransız mutfağı olduğu anlaşılacaktır. Türk mutfağında Fransız yemeklerinin etkisini dönem menülerinden ve çok sayıda yemek kitabından, hatta sofraya kuralları üzerinden izlemek mümkündür. Bu çerçevede yayımlanan kitapların yekûnunda Fransızca yemek tariflerinin halka arzı söz konusudur.

1844'te yayımlanmış *Melceü't-Tabbahin*'de yalnızca iki adet alafranga kökenli yemek yer alırken (Doğan, 2019, s. 106) sonraki yıllarda yayımlanan kitaplara baktığımızda yabancı kökenli tariflerin sayısında her geçen yıl büyük bir artış yaşanmıştır. Yemek kitaplarındaki Fransız mutfağı etkisi Osmanlı'nın son döneminde basılan hemen her yemek kitabında hissedilmektedir. Ayşe Fahriye Hanım'ın 1883 yılında basılan *Ev Kadını* adlı yemek kitabı (Kut, 2018), Batı mutfağından mutfağımıza giren ragu, jigo, rozbif, maringa, pudinka, savarin gibi birtakım yemek ve tatlı isimlerini de içermektedir. Kitapta, Fransız mutfağından alınan yemek tarifleri, alaturka tarifler kadar yoğun olmasa da kendini hissettirecek derecededir.

1916 (1335) yılında üç ayrı risale olarak yayımlanan *Aile Aşçısı* eserinde, Avanzade Mehmed Süleyman, *Yüz Türlü Sebze Pişirmek Usulü'nün Ön Söz*'ünde bu zamana kadar çeşitli yemek kitapları neşr olunmuş ise de bunlar içerisinde alaturka ve alafranga usullerinden bahseden mükemmel ve izahlı bir eser meydana getirilmediğini, yemek pişirme sanatında zamanın yeniliklerini de dikkate alarak medeniyetin yeniliklerinden bu ilmin de pay alıp almadığını takip edip inceleyerek yeni bir eser vücuda getirmek veya vücuda getirilmiş bir esere ilaveler yaparak neşr etmek gerektiğini yazar (Koç, 2021, s. 32). Avanzade Mehmed Süleyman, bazı fasiküllerinde eserinin çeviri olduğunu söyler. Tarifler, yazarın çevirisini yaptığını söylediği Fransızca kitap veya kitaplardan olsa da bir "dünya mutfağı" profili çizer. Ancak verilen yemek hangi kültüre ait olursa olsun, Fransız bakış açısı korunmaya çalışılmıştır. Hatta bazı tarifler, Osmanlı mutfağına ait gibi görünse de halkın bu yemekleri de daha çok kabul görmelerini sağlama düşüncesiyle olsa gerek Fransızcadan tercüme edildiği anlaşılan diğer tarifler içerisinde sunulmuştur. Eserde tariflerin yanında bazı tekniklerin de Fransızca isimlerinin Türk mutfağına uyarlanması şeklinde kullanılması (bain-marie-hamam mari vb.), Fransız mutfağının ve bu mutfağı kapsayan unsurların Osmanlı mutfağını ne derece etkilediğini ortaya koyar niteliktedir (Ünver, 2021, s. 101-103).

Ahmet Şevket tarafından yazılan ve dört kısım hâlinde düzenlenen *Aşçı Mektebi*'nin ilk kısmı 1920'de, diğer kısımlar ise 1925'te yayımlanmıştır. Eserdeki tariflerin yarısından çoğu Fransız mutfağına aittir. Ahmet Şevket, tarifleri verirken Türkçe ve Fransızca kaynaklardan da yararlanmıştı. Mary Işın, kitabın

kapağındaki görselden yola çıkarak Ahmet Şevket'in tariflere yer verirken Belçika'da Fransızca basılan bir yemek kitabından faydalandığı sonucuna varır. Mary Işın, çevirisini yaptığı eserin sunuşunda tamamen Fransız mutfağına ait olduğu tespit edilen 2000'den fazla tarifi kitaba dâhil etmediğini, dolayısıyla 3031 tariften yalnızca 914'üne çalışmada yer verdiğini belirtmektedir (Işın, 2021, s. 7, 8). Dönemde yazılmış bir eserde yerli tariflerden çok Fransızca tarife yer verilmesi, yerli tarifleri dahi Fransızlaştırma gayreti, mutfak kültüründeki Fransızlaşma isteğini ve Fransız mutfağının zamanın yazarlarını ve halkı etkileme düzeyini, aynı zamanda bu mutfağa duyulan hayranlığı ortaya koymakta ve Fransız mutfağının gözdeliğini yansıtmaktadır.

1921-1923 yılları arasında dört ayrı cilt halinde yayımlanan *Fenn-i Tabâhat* ve 1924 yılında ise *Yeni Resimli Fenn-i Tabâhat* adıyla tekrar basılan eserde 790 tariften 266'sı Fransız mutfağına aittir. Mehmed Reşat, eserde Fransız yemeklerinin orijinal adlarını vermek yerine bunları Türkçeleştirme yoluna gitmiştir. Aynı zamanda az da olsa Osmanlı mutfağına uyarlanmış Fransız tarzı yemekler de eserde yer almaktadır (Işın, 2018, s. 5, 8). Yazarın bu tarz yemekleri hangi düşünceyle Türk mutfağına uyarladığı ve Fransızca yemek adlarını Türkçeleştirmeye çalıştığı anlaşılmasa da her kesimden insanın söz konusu tarifleri ön yargısız içselleştirmesini istediği düşünülebilir. Tariflerin Fransızca isimlerinin doğrudan verilmesi durumunda halkın bazı kesimlerince tariflerin denenmeyeceği veya tepki göreceği, ancak uyarlamalarla yapılabilişliğinin de kolaylığını halka yansıtmaya çalıştığından söz edilebilir.

Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı 1921 ve 1927 yılında basılmış eserlerden biridir. Eserin yazarı Aşçıbaşı Tosun, eserinde Türkçe tariflerin yanı sıra çok sayıda Fransızca tarife de yer vermektedir. Beyaz su (bouillon), salçalı enginar dolması (artichaut barègoule) tereyağlı bakla (fève de mrais baysanne), ıspanak kavurması (epinard aux fleurs) örneklerinde olduğu gibi bu tariflerin bir kısmı hem Fransızca hem de Türkçe adlarıyla yazılmıştır (Tosun, 1927, s. 17, 88).

Bu eserlerin dışında ilk baskısı 1880 yılında taş baskı olarak yayımlanan *Yeni Yemek Kitabı* (Samancı, 2017, s. 11), bir yemek kitabı olmamakla birlikte içerisinde çok sayıda yemek tarifine yer veren Ömer Azmi'nin *Hanım Kitabı* (1911/ 1912), Hacıbeyzade Ahmed Muhtar'ın (1332/1916-1917?) *Aşevi Ameli, Nazari Aşçılık, Sofracılık* kitabı, Rabia Rifat'ın *Ev Hanımlarına Mahsus Alafranga Pastacılık*'ı (1925), Hediye Fahriye'nin *Tatlı Ustası (Tatlıcıbaşı)* (1924) ve *Yeni Ev Kadınının Yemek Kitabı* (1924) gibi eserler de içerisinde barındırdığı alaturka tariflerin yanında alafranga tariflere ve doğal olarak Fransız mutfağına dair de bilgi vermektedirler. Ekrem Muhiddin Yeğen ve Fahriye Nedim gibi isimler ise yayımladıkları yemek kitaplarıyla Cumhuriyet sonrası mutfak kültüründe de gözde olan alafranga yaşama yollarına destek vermişlerdir. Bu bağlamda yayımlanan kitapların genel çerçevesine bakıldığında eserlerin bir kısmının adında "yeni" ifadesinin sıklıkla kullanıldığı göze çarpmaktadır. Bu ifade bir nevi, eskiyi yok

saymamakla birlikte yemek kültüründe bir yeniliğe gidildiğinin de habercisi konumundadır. Halka arz edilen tariflerin aynı zamanda “mükemmel” ifadesiyle sunulması, alafranga tariflerin de içinde yer aldığı bu dönem eserlerinin yemek konusunda mükemmellik taşıdığı anlamına gelmektedir. Dolayısıyla yeni mutfak, yazarlara göre bir bakıma mükemmelliği de içinde barındırmaktadır. Bu mükemmel olan yeni mutfak, halkın geleneksel yemekleri kenara bırakarak yenileşme düşüncesiyle yeni mutfak kültürünü tecrübe etmelerine ortam hazırlamış ve onlar için artık zarurete dönüşmüştür denebilir.

Fransızca tariflere yer veren *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* üzerinde ise özellikle durmak gerekir. Bu noktada dikkatimizi çeken hususlardan biri, *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*'deki yemek isimlerinin Ulviye Mevlan'ın *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* (Kültürel ve Koç, 2019) eserinde yer alan alafranga yemeklerle benzeşmesidir. Ulviye Mevlan, alafranga tarifler dışında da eserinde birçok tarife yer vermiştir. Ancak alafranga usulde verdiği tarifler, yemek isimlerinin sırası ve yemeklerin Fransızca isimlerine kadar Mehmed İzzet'in ansiklopedisiyle benzetilmektedir. Mehmed İzzet'in 1901 yılında ansiklopedide yer verdiği tariflerin benzerinin 1918'de Ulviye Mevlan tarafından kaleme alınmış olması bu iki eserin aynı kaynaktan beslendiği düşüncesini doğrulamaktadır. Ancak Mehmed İzzet'in Fransızcadan çeviri eserinin de bulunması dolayısıyla Fransızca bilgisi olduğu anlaşılmaktadır. Ayrıca tarifleri kimin eserinden aldığını da ansiklopedinin *İfâde-i Merâm*'ında “Aşçılığa mute'allik mâlûmat ve tafsilât Avrupa'dan sûret-i mahsûsada celb olunarak bir sene kadar Dersaâdet'te bir makâm-ı âlîde ifâ-yı hüsn-i hizmet etmiş olan Mösyö Şarl André gibi Avrupa'nın en ileri gelen meşâhîr tabbâhîninden bir zâtın tecrübe ve müşâhede üzerine yazmış olduğu küçük bir kitaptan² nakl ve hülâsa edilmiş ve alafranga yemek tabhında mahâret-i mahsûsaya hâiz bulunan matbah-ı âmireye me'mur izzetli Yani Efendi'nin de kalem-i tashîhinden geçerek kesb-i mükemmeliyet eylemiştir.” şeklinde ifade edilmektedir. Buna karşılık Ulviye Mevlan'ın eserini daha geç bir tarihte yayımlaması, eseri hazırlarken hangi kaynaklardan yararlandığının bilinmemesi ve Fransızca bilgi düzeyine dair bir ayrıntıya sahip olmamız onun *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*'nı hazırlarken Mehmet İzzet'in ansiklopedisini görüp görmediği konusunda bizi düşünmeye sevk etmektedir. Ulviye Mevlan'ın eserindeki alafranga tariflerin isimleri ve sıralamaları Mehmed İzzet'inkiyle bire bir uyuşmakla birlikte yemek reçetelerinin de küçük farklarla birbirinden ayrıldığını belirtmek gerekir.

Görüleceği üzere sofraya kültürünü doğrudan ya da dolaylı olarak içeriğine konu edinen eserlerin hemen hemen tamamında hem yemek tarifî bazında hem de sofraya adabı konusunda büyük bir değişim gözler önüne serilmektedir. Bu değişimin en çarpıcı örneklerinden birini içerisinde hiçbir alaturka tarife yer vermemesiyle *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye* yansıtmaktadır. Mehmed İzzet, *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*'de önemli bir yer teşkil eden alafranga aşçılığa dair dikkatlerini sunar. Yazar, insanın emel ve uğraşının büyük bir kısmını yiyecek ve içeceğin tedarîği ve

² “İfâde-i Merâm” kısmında *Aşçı Kitabı* adına yer verilmektedir.

pişirme şekli ile hazırlanmasına zaman ayırdığına bakılınca yemek pişirmenin ev işlerindeki önemine özel olarak dikkat çekmenin lazım olduğunu belirtmektedir. Bu minvalde alafranga aşçılığın mevcut durumunun yeni olduğunu, önceki zamanlarda aşçılığın büyücek kıtada et parçalarının kebab edilmesinden başka bir şey olmadığını, hatta bir misafire ikram olunmak istendiğinde büyükçe bir hayvanın kesilerek orman kebabı gibi bir ağaç dalında veya şişte çevrildiğini ifade eder. Bunlara ilaveten Yunanlıların aşçılığı, hususiyle yiyecek ve yemekleri baharla terbiye etme usulünü Farslardan vesaire Asya kavimlerinden alarak ve iktibas ederek Romalılara öğrettiğini, Romalıların mükellef yemek yemek konusunda gösterdikleri aşırı düşkünlük ve isteğin, aşçılıktaki yükselişe bir delil oluşturduğunu ifade eder (Mehmed İzzet, 1319/ 1901, s. 302, 303).

Mehmed İzzet, her memleketin kendi usulüne göre yemekler hazırlayarak aşçılığın zenginleşmesine çalıştığını söyleyip alafranga tabâhatte yumurta, balık, et yemekleri, av etleri ve bazı tatlıların daha güzel hazırlandığını iddia eder. Bu anlamda yemek kültüründe Batı mutfağını araştırma ve beğenme tavrının Mehmed İzzet'in eserinden hareketle bu zamanda baskın olduğu söylenebilir: "Tabâhat bu sûretle Avrupa-yı garbî akvâmınca ma'lûm olarak her memleket sekînesi başlıca mahsûlâtını nazar-ı dikkate alıp et'imesine o zevk-i millîsiyle mütenâsip bir salça vesaire ile istihzâr ederek tabâhatin zenginlemesine çalışmıştır. Bugün et yemekleriyle yumurta ve balık yemekleri ve bazı tatlılar ve av etlerinin sûret-i istihzârı alafranga tabâhatte daha mükemmel olarak istihzâr olduğu ma'lûmdur." (Mehmed İzzet, 1319/ 1901, s. 303).

Eserde kitabın başlıca meselesini teşkil eden *Ev Aşçısı* kelimesinde yalnızca alafranga tertip, daha çok da çorba çeşidi yemekler ve sebzevât ile pasta, tatlı ve dondurmaların tarifinden bahsedildiği ifade edilmiştir. Alaturka yemeklerin tarifinden bahsedilmeme nedeni olarak ise *Ev Kadını* adıyla bir kitabın mevcut bulunması gösterilmiştir. Bu nedenle şimdiye kadar yazılmamış ve hatta isimleri bile Türkçeye tercüme edilen alafranga yemeklerin tarifinden bahs etmek mecburiyetinin hâsıl olduğu belirtilmiştir. Yazara göre bu durum, kitabın kadir ve kıymetini ortaya koyan hususlardan biridir. Bu çerçevede yemek kültürü araştırmacılarına faydalı olması açısından *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*'de yer alan tariflerin isimleri sırasıyla şu şekildedir:

Sular

Beyaz Su (Bouillon), Kara Su (Jus), Kesilmiş Kara Su (Demi-glace), Et Peltesi (Glace de viande), Boyun Suyu (Consommé), Aspik Suyu (Gelée aspic).

Salçalar

Beyaz Salça (Sauce blanche ou vélouté ou sauce suprême), Alman Salçası (Sauce allemande), Kırmızı Salça (Sauce Brune ou Espagnole), Biberli Kırmızı Salça (Sauce Béarnaise), Süt Salçası (Sauce Bechamel), Hardal Salçası (Sauce montarde), Limon Salçası (Sauce a la maitre d'Hôtel), Domates Salçası (Sauce tomate), Teke Salçası (Sauce crevettes), Ekşi Salça (Sauce piquante), Mayonez

Salçası (Sauce mayonnaise), Vinsen Salçası (Sauce Vinceat), Kremalı Kırmızı Salça (Sauce Caboule), Tereyağı Salçası (Sauce Hollandaise), Sulu Kırmızı Salça (Sauce demi-glace), Beyaz Et Suyu Salçası.

Çorbalar

“Çorbalar tertibinde 12 kişinin sofraya oturacağı nazar-ı dikkate alınarak o yolda tertibât gösterilmiştir. Binâberin bundan ziyâde veya daha az miktarda tertibât için tezyîd veya tenkîs sûretiyle ana göre icrâ-yı ‘amel olunabilir.”

Yeni Usulde Çorba (Potage Moderne. Buna Tapiyoka çorbası da denilir. Tavuk Çorbası (Crème de Volaille), Domates Çorbası (Potage andaloue), Sebze Çorbası (Potage Paysanne), Teke Çorbası (Bisque de crevette), Teke Çorbasının Diğer Nev’i, Bezelye Ezmesi Çorbası (Potage st. germain), Soğan Ezmesi Çorbası (Potage Subise), Tavuk Ezmeli Sebze Çorbası (Potage Printanier), Makarnalı Çorba (Consommé aux macaronis), İrmik Çorbası (Potage de santé), Sebze Ezmesi Çorbası (Potage Pampadoux), Lahana Çorbası (Consomme aux Profiteroles), Yumurtalı Boyun Çorbası (Consommé aux œufs pochés), Tapyoka Çorba (Potage Tapioca), Domatesli Pirinç Çorbası (Potage Andaloue), Şalgam Ezmesi Çorbası (Crème de navet à la Chantilly), Tavuk Ezmesi Çorbası (Potage sans-souci), Kremalı Boyun Çorbası (Potage à la Royale), Sebzevat Ezmesi Çorbası (Potage crème de légumes), Şa’riyye (şehriye) Çorbası (Consommé aux pâtes d’Italie), Havuç Ezmesi Çorbası (Potage Velours), Maydanoz Çorbası (Consommé au cerfeuil), Mantar Ezmesi Çorbası (Potage Crème de eLampignons), Ararotlu Çorba (Potage Îinsulaire), Kestane Ezmesi Çorbası (Purée de marrons à la mancel), Pancarlı Çorba (Barshok aux Diables), Ekmekli Çorba (Crôte au pôte), Karnabahar Çorbası (Potage Dubarry), Av Ezmesi Çorbası (Potage crème de gibier), Tavuk Farsalı Boyun Çorbası (Consommé Sevigné), Avcı Çorbası (Potage chasseur), Nemçe Arpası Çorbası (Potage orge perlée), Kuzu Kulağı Çorbası (Potage à Poseille), Sütü Tapyoka Çorbası (Tapioca au lait).

Yumurta Yemekleri

Rafadan Yumurta (œuf a la coq), Omlet (Omelette), Ekmekli Yumurta (œuf brouillé), Sahan Yumurtası (œuf sur le plat), Çılbır (œuf poché), Salçalı Böbrekli Yumurta (œuf Meyerber), Tereyağlı Yumurta (œuf au Beurre noire), Tereyağlı ve Trüflü Yumurta (œuf demi-deuil), Yumurta Kızartması (œufs frits), Trüflü ve Mantarlı Yumurta (œuf à la turque), Hindibalı Çılbır (œuf poché a la chicorée), Salçalı Yumurta (œuf à la parisienne), Böbrekli Yumurta (œuf bronillé aux rognons), Peynirli Omlet (Omelette au parmesan), Böbrekli Omlet (omelette aux rognons), Bezelyeli Omlet (Omelette aux petits-po’s), Trüflü Omlet (Omelette Truffée), Patatesli Omlet (Omelette Parmentier), Tavuk Ciğerli Omlet (Omelette aux foies de volaille), Enginarlı Omlet (Omelette aux fonds d’artichauts), Kuzu Kulaklı Omlet (Omelette a l’oseilla), Yumurta Dolması (œuf farcis), Sütü Yumurta (œufs Lionnaise), Karidesli Yumurta (œuf brouille Bisque), Salçalı Yumurta (œuf poche périgourdine), Kremalı Yumurta (œuf Crème gratin), Sahanda

Tavuk Ciğerli Yumurta (œuf sur le plat aux foies de volaille), Domatesli Çılbır (œuf poché sanes tomate), Domates Salçalı ve Mantarlı Yumurta (œuf Mascotte), Ispanaklı Yumurta (œuf poché aux Epinards), Kuzu Kulaklı Yumurta (œuf poché à l'oseilla), Maydanozlu Yumurta (œuf persillade), Güveç Yumurtası (œuf en cocotte à la crème).

Et Yemekleri

Sebzeli ve Salçalı Koyun Eti (Navarin Printainer), Salçalı Tavşan (civet de levrault), Makarnalı Sığır Eti Parçası (pièce de Bœuf braisée a l'italienne), Patates Köfteli Koyun Filetosu (Carré de mouton), Haşlama Sebzeli Sığır Eti (pièce de Bœuf fermière), Patatesli Biftek (Filets mignons aux pommes de terre), Dana Dili (Langues de veau montglas), Dana Paçası Kotleti (pieds de veau frits), Salatalı Koyun Budu Kızartması (Quartier de mouton aux laitnes), Patates Ezmesiyle Sığır Kızartması (pièce de Bœuf parmentier), Dilli Salçalı Böbrek (Rognons sautés macaire), Sebzeli Dana Dili (Langues de veau garnies), Dana Başı Kotleti (Fritôt de tête de veau), Kerevizli Koyun Filetosu (Quartier de mouton aux céleris), Hindibalı Dana Paçası (pieds de veau chicorée), Patatesli Koyun Filetosu (Noisettes des moutons parisienne), Pirinçli Böbrek (Bordure de rognons), Sebzeli Sığır Eti (pièce de Boeuf garni), Biberli Kırmızı Salçalı Biftek (Filet Sauté Béarnaise), Mantarlı ve Makarnalı Koyun Eti (Mouton braisé paysanne), Salçalı Böbrek (Rognons sautés aux fines herbes), Sığır Eti Kavurması (Bœuf santé), Koyun Filetosu (Selle de mouton), Ekşi Salçalı Sığır Filetosu (Tournedos sauce piquante), Sebzeli Sığır Eti Parçası (Quartier de pré salé jardinier), Koyun Eti Filetosu (pré salé montagnard), Patatesli Biftek (Roastfeul Duchesse), Soğuk Et (Viandes froides assorties), Makarnalı Sığır Eti Kızartması (pièce de boeuf braisée à Tancienne), Sığır Eti Bifteği (Entrecôtes grillés), Sebzeli Sığır Eti (pièce de Bœuf nivernaise), Salçalı Bildircin Eti (Cailles en compotes), Patatesli Koyun Eti Kızartması (Carré de mouton rôti), Patatesli Koyun Filetosu (Selle de mouton DucLesse), Dana Kotleti (Côtelettes de veau pannière), Ispanaklı Dana Budu (Noix de veau braisé aux épinards), Sebzeli Sığır Eti (Boastleuf à la Hussard), Mantarlı Biftek Filet (sauté Champignons), Dana Başı Haşlaması (Tête de veau à l'huile), Ispanaklı Koyun Eti (Quartier de mouton aux Epinards), Soğanlı Sığır Eti (Bœuf à la mode), Patatesli Dış Filetosu (Contre-Filet Bra'sé Duchesse), Sebzeli Sığır Eti Haşlaması (Bœuf Bouilli fertnière), Sebzeli Koyun Filetosu (Quartier pré salé nivernaise), Sebzeli Dana Ciğeri (Foie de veau Milanaise), Sebzeli Dana Kotleti (Colelettes de veau à la Royale), Sebzeli Sığır Dili (Langue de Bœuf garnie), Salçalı Dana Paçası (Eds de veau à la poulette), Fasulyeli Köfte (Bitces aux haricots verts), Soğanlı Yahni Mouton (braisé aux petits oignons), Fasulyeli Pirzola (Côtelette de mouton aux laricots), Salatalı Koyun Budu (Gigot de mouton aux laitnes farcies), Makarnalı Dana Kotleti (Cotelette de veau aux nouillies), Kuzu Beyni Kızartması (Cervelle d'agneau au gratin), Kuzu Beyni Kotleti (Cervelles frits), Tereyağlı Kuzu Beyni (Cervelle aux beurre noire), Sebzeli Sığır Fileti (Filet de Bœuf à la renaissance), Hindibalı Dana Pirzolası (Côtelette de veau braisé),

Salçalı Bifteke (Tournedos Rossini), Beyaz Salçalı Dana Eti (Blanquette de veau a l'ancienne).

Tavuk Yemekleri

Pilavlı Piliç (Bordure de poulets), Piliç Köftesi (Croquette de volaille à la Royale), Piliç Kızartması (Poulet braisée à l'aviron), Mayonezli Piliç Filetosu (Cbaud-froid de volaille), Şalgamlı Hindi (Dindonneaux navets), Enginarlı Piliç (filasse de volaille a la malgache), Salçalı Ördek Pilazı (Cannetons farcies rennaise), Mayonezli Tavuk Sögüşü (Mayonnaise de volaille), Hindi Kebabı (Dindonneaux rôtis), Makarnalı Piliç Filetosu (Ballatine de volaille), Zeytinli Ördek Pilazı (Cannetons aux olives), Piliç Izgarası (poulets grillés), Sebzeli ve Farsalı Piliç Filetosu (Suprême de volaille jardinière), Salçalı Piliç (poulet sauté a la milanaise), Farsalı Hindi Filetosu (Ailerons de dinde), Mayonez Salçalı Piliç Kotleti (fritôt de volaille sauce tarlare), Hamurlu Tavuk Böreği (Rissole de Volaille), Pirinçli Salçalı ve Mantarlı Piliç (Bordure de poulet au riz), Mayonezli Piliç Filetosu (Mayonnaise de filet de volaille à la moderne), Nemçe Hamurundan Tavuk Filetosu (Vol-au-vent financière), Ekşili Piliç Eti (poule crapaudine), Farsalı Tavuk Ezmesi (Timbale de volaille à la Reine), Salçalı Piliç Eti (poulettes sautées catalane), Tavuk Filetosu Kotleti (Cotelette de volaille maréchal), Salçalı Piliç (Poulet sauté, sauce hachée), Domates Salçalı Piliç Kotleti (Poulet viennoise), Bezelyeli Tavuk Kotleti (Côtelette de volaille aux petits-pois), Salçalı Hindi Kotleti (Côtelette de dindonneaux créole), Pirinçli Piliç (Poulets au riz a l'Estragon), Türüflü ve Mantarlı Piliç (Poulet sauté financière), Farsalı Tavuk Filetosu (Turban de volaille à la clamart), Salçalı Piliç (Poulets sautés sauce aurore), Patatesli Hindi Filetosu (Ailerons de Dinde a la Dolgorouki), Kestaneli Tavuk Filetosu (Escalope de volaille purée de marrons), Fasulyeli Hindi Kotleti (Cotelette de dinde poyarouskis), Salçalı Tavuk Izgarası (Poulet grillé sauce piquante), Kırmızı Lahana Hindi (Dinde à l'allemande), Bezelyeli Tavuk Köftesi (Croquette de volaille aux petits-pois), Makarnalı Piliç (Poulet sauté aux nouilles), Salçalı Tavuk Farsası (Pains de volaille tallayrand), Tavuk Galantini (Galantine de Volaille).

Av Etləri

Keklik Kebabı (perdreux St Crütade), Bildircin Galantini (cailles à la s'. André), Tavşan Kebabı (Rable de lièvre saucée), Türüflü Karatavuk Filesi (grenadins de grives à la Godard), Salçalı Karatavuk (salmi de grives), Bildircin Kızartması (caille-pie), Türüflü ve Salçalı Bildircin (cailles à la Royale) Av Eti Kebabı (gibier à la casserole), Salçalı Çulluk Filesi (noisette de gibier à la godard), Farsalı Bildircin (Timbale de cailles saucée), Keklik Döner Kebabı (perdreux rôtis à la broche), Lahana Keklik (perdreux maralehéres), Makarnalı Bildircin (Timbale de caille napolitaine), Kestaneli Keklik Filesi (suprême de perdreaux nesselrode), Sebzeli Keklik (Perdreux aux chous), Hamurlu Çulluk (pâtes de Bécasses chaud), Zeytinli Keklik (Perdreux aux olives) Keklik Filesi Kotleti (Paupiettes de perdreaux financière), Soğuk Salçalı Kara Tavuk Galantini (Chaud-froid mauviettes LoLemienne), Salçalı Yaban Ördeği (Canards sauvages Bigarade),

Salçalı Karaca Eti (Civet de chevreuil), Karaca Kebabı (Cimier de chevreuil rôti), Kestaneli Karaca Eti (Chevreuil purée de marrons), Frenk Üzümlü Karaca Filesı (Raimes de chevreuil cumberland), Türüflü Karaca Pırzolası (Côtelette de chevreuil), Türüflü Kara Tavuk Pilavı (Pilaw de mauviettes à la perigourdine), Kestaneli Sülün Filesı (paupiettes de faisans, purée de marrons), Mantar Ezmeli Tavşan Ezmesi (quenelles de lapereux, purée de champignons), Salçalı Kara Tavuk Galantini (mauviettes sur le cendre), Av Eti Ezmesi (pains de gibier Clermont).

Balıklar

Karagöz Balığı Filesı (Filets de soudacs portugaise), Vinsen Salçasıyla Yapılmış Balık (Poisson sauce vincent), Barbunya Balığı Filetosu (Filets de Rougets à la marnay), Haşlama Balık (Poisson poché sauce bégüme), Balık Filetosu (Filet de poisson bretonne), Balık Filetosu (Escalope de poisson), Balık Filetosu (Filet de poisson fines herbes), Fırında Pişirilen Balık Filetosu, Kırlangıç Balığı Haşlaması, Kırlangıç Balığı Haşlaması, Balık Filetosu, Farsalı Balık Filetosu, Kefal Balığı Filetosu, Lüfer Balığı Filetosu, Balık Filetosu, Balık Filetosu, Haşlama Balık, Balık Filetosu, Salçalı Balık Filetosu, Tereyağlı Balık Filetosu, Hardal Salçalı Kefal Balığı Filetosu, Balık Filetosu, Haşlama Levrek Balığı, Salçalı Haşlama Kırlangıç Balığı (Hirondelle polonaise), Farsalı Pisi Balığı Filetosu Kızartması, Karidesli Levrek Balığı, Mantarlı Lüfer Balığı Filetosu (Filet de poisson berey), Farsalı Balık Filetosu, Hamurlu Balık Farsası (Vol-au-vent Dépoise), Haşlama Kalkan Balığı, Kefal Balığı Kotleti, Salçalı Pisi Balığı, Soğuk Mayonezli Balık (Mayonnaise de poisson), Balık Kotleti, Levrek Balığı Izgarası (Bar grillé sauce maitre d'Hôtel), Peksimetli Kalkan Balığı (Turbot sauce crème au gratin), Farsalı Barbunya Balığı (Escalope de poisson farcie), Balık Filetosu (Filet de poisson Mornay), Salçalı Balık Filetosu, Salçalı Balık Farsası (Quenelles de poisson fines herbes), Levrek Balığı Izgarası, Barbunya Izgarası (Rougets grillés maitre d'Hôtel), Salçalı Dil Balığı (Sole Joinville), Salçalı Balık Filetosu, İstiridyeli Balık Filetosu.

Tatlılar

Paris Usulü Elma Tatlısı (Charlotte de pommes parisienne), Çikolatalı Krema (Crème Anglaise au chocolat), Ananaslı Elmasiye (Gelée moscovite aux ananas), Süt Kreması (Crème chantilly cardinal), Elvan Krema (Bavarois Rubane), Pirinçli Yemiş Tatlısı (Fruits condé), Yemişli Elmasiye (Macédoine de fruits à la gelée), Yemişli Krema (Suédoise de fruits), Ananas Tatlısı (Ananas condé), Fıstıklı Krema (Bavarois aux pistaches), Çikolatalı Krema Kızartması (crème frite), Kayısı Tatlısı (pains aux abricots) Yemişli Savaren Tatlısı (Croûte parisienne), İrmik Pudingası (Pudding de semouls), Çilekli Süt Kreması (Mousse aux fraises), İrmik Köftesi Tatlısı (Croquette de semoule), Çikolatalı Armut Tatlısı (poires au cacao), İtalyan Kreması (Crème au caramel), Pandispanya Şarlot Tatlısı (charlotte à la russe), İrmik Pastası (gâteau de semoule), Kremalı Armut Tatlısı (poires Bourdaloue), Kremalı Armut Kızartması Tatlısı (Beignet de poires parisienne), Kestaneli İrmik Pudingası (pudding nesselrode), Kremalı Frenk Kaymaklısı

(maringue à la Crème), Pudinga Tatlısı (pudding Cabinet), Kremalı Pudinga (pudding à la chantilly), Çilekli Süt Kreması (chantilly aux fraises), Pandispanya (Génoise), Pandispanyalı Şarlot Tatlısı (charlotte au blanc-manger), Ananaslı Krema Tatlısı (crème crèole), Kahveli Krema (Bavarois au zenzibar), Yemişli ve Kremalı Elmasiye (gelée neigée aux fruits), Kayısı Salçalı Pirinç Tatlısı (croquettes de riz sauce Alricots), Kayısı Ezmesiyle Ananas Tatlısı (pains d'abricots créole), Kremalı Pandispanya (génoise glacée à la chantilly), Portakallı Elmasiye (Orange à la gelée), Kulak Biçiminde Krema Tatlısı (gaufrettes a la chantilly).

Pastalar

Dariol Pastası (gateau d'Arioles), Yemişli Pasta (tartelette aux fruits), Kremalı Pasta (gateau conversation), Bademli Pasta (gateau praline), Şekerli Nemçe Pastası (Langues de bœuf), Kremalı Alman Pastası (Eclair et chaud a la crème), Bademli Pandispanya (Biscuits aux amandes), Çikolatalı Pandispanya (Biscuits au chocolat), Biskuit (gateau à thé), Nev'i Diğeri, Çikolatalı Biskuit (Langues de chat), Baba Tatlısı.

Sebze ve Makarnalar

Tereyağlı Fasulye İçi (Frageolets maitre d'Hôtel), Tereyağlı Bezelye (Petits-pois au beurre), Salçalı Kuşkonmaz (Asperges sauce Hollandaise), Yumurtalı Ispanak (Epinard aux œufs pochés), Tereyağlı Sebze (Macédoine de légumes), Enginar Dolması (Fonds d'artichauts farcies), Peynirli ve Salçalı Hıyar (Concombre au gratin), Tereyağlı Yeşil Fasulye (Haricots verts au beurre), Tereyağlı Enginar (Fonds d'artichauts Lonnaise), Peynirli Patates Ezmesi (Furee de pommes de terre), Ispanak Kavurması (Epinards aux fleuroas), Kalıp Makarnası (Timbale Milanaise), Fırın Makarnası (macaronis au gratin), Domates Dolması (Tomate farcie provençale), Salçalı Enginar Dolması (artichaut Barigoule), Beyaz Salçalı Enginar (Artichaut's sauce Hollandaise), Domatesli Makarna (macaronis sauce tomate), Beyaz Salçalı Karnabahar (Choux-fleurs, sauce Hollandaise), Fırın Karnabaharı (Choux-fleurs au gratin), Salçalı Kereviz (céléris a l'Espagnole), Salçalı Enginar Fidanı (Cardons à la mœl'e), Tereyağlı Frenk Lahanası (choux bruxelle au beurre), Yumurtalı Salata Ezmesi (puree de laitues aux œufs pochés), Tereyağlı Bakla (Fèves de marais paysanne).

Dondurmalar

Vanilyalı Dondurma (glace a la vanille), Çikolatalı Dondurma (glace au chocolat), Kahveli Dondurma (glace au café), Limonlu Dondurma (glace au citron), Vişneli Dondurma (glace aux griottes), Frenk Üzümlü Dondurma (glace aux groseilles), Ağaç Çilekli Dondurma (glace aux framboises), Çilekli Dondurma (glace aux fraises), Şeftalili Dondurma (glace aux pêches), Kayısı Dondurma (glace aux abricots), Kavunlu Dondurma (glace au melon).

Eserdeki tarifler incelendiğinde belli bazı yiyeceklerin tariflerde yoğun olarak kullanıldığı görülecektir. Bu malzemeler içerisinde tavuk, koyun eti, sığır

eti, balık, yumurta, piliç, makarna gibi ana malzemelerle birlikte bezelye, mantar, fasulye, trüf, tapyoka, farsa, enginar, kuzukulağı, şalgam gibi yiyecekler vardır. Eserde yemek isimlerinin neredeyse tamamının Fransızca karşılıkları olduğu halde balık yemeklerinin bir kısmında Fransızca isimlere yer verilmemiştir. Bu durum yazarın bazı yemeklerin Fransızca karşılıklarını bulamadığını düşündürse de Fransızcadan çevrildiği bilinen bir eser için bunun mümkün olmayacağını belirtmek gerekir. Yine yazarın Fransız mutfağını düşünerek yemek pişirmede kullanılan bazı tabirlerin Türkçedeki karşılıklarını ve manalarını vermesi, bu ihtimali azaltmaktadır. Tüm bunlar, yazarın Fransızca isimleri unutmuş olabileceğini veya bizim bilmediğimiz başka bir ihtimali akla getirmektedir.

SONUÇ

Rehber-i Umûr-ı Beytiyye'nin girişinde eserin herkese hitap ettiği ifade edilse de eserdeki madde içeriklerinin daha çok kadını merkeze alıp onun ev işlerini düşünerek yazılmış olduğu söylenebilir. Bilhassa ev içindeki ve kadının hâkimiyet alanında bulunması dolayısıyla mutfaktaki değişime yön verecek kitlenin de dönem için kadınlar olduğu düşünülünce, bir ev ansiklopedisi özelliği taşıyan eserin daha çok kadına yönelik hazırlanmış olması akla yatkındır.

Dönem mutfak kültüründe yaşanan değişim ve alafranga mutfak kültürünün halk arasında yaygınlaşması, kültürün halka arzında etkin role sahip bu gibi kitaplar, aynı zamanda dergi ve gazeteler vasıtasıyla çok daha hızlı bir şekilde gerçekleşmiştir. Bu nedenle zamanın sofrası kültürüne yön veren kitap, dergi ve gazetelerin sofrası açısından incelenmesi, sofrada istenen değişimin halka ne şekilde yansıdığı ve halk tarafından bulunduğu karşılığın tespiti açısından önem arz etmektedir. Bu çerçevede *Rehber-i Umûr-ı Beytiyye*, bir ev ve aile ansiklopedisi olmasına rağmen müstakil yemek kitaplarında olduğu gibi dönem mutfağını etkisi altına alan Fransız mutfak kültürüne bigâne kalamamış eserlerden biridir. *Rehber*'de Fransız sofrası kültürünün yanı sıra mutfak araç gereçleri, mutfakta kullanılan terimlerde de Fransız mutfağından çeviriler söz konusudur. Ansiklopedide yazarın da ifadesinden anlaşıldığı üzere yemek reçeteleri Fransızca bir kitaptan doğrudan alınmıştır. Yazar, daha önce "*Ev Kadını*" isminde bir yemek kitabı yazılmış olması dolayısıyla alaturka yemeklere yer vermediğini söylese de bunda bir diğer neden olarak yazarın geleneksel olanı bir tarafa bırakıp Fransız mutfağını halka benimsetme isteğinin etkili olduğu düşünülebilir. Yazarın bazı yemek çeşitlerinin alafranga mutfakta daha mükemmel olduğunu ifade etmesi de onun yemekleri halka benimsetme veya öğretme amacıyla hareket etmiş olabileceğini ve Fransız mutfağına olan hayranlığını akla getirmektedir. Aynı zamanda yazarın bu ifadesi, onun her iki mutfağı da bilip yemek kültürü konusunda kendi mutfağıyla bir kıyaslama yapabilecek kadar Fransız mutfağına hâkim olduğunu da ortaya koymaktadır.

Bu tarz mutfak kültürü hakkında bilgi veren eserler, yazdıkları zamanın beslenme kültürüne, toplumsal, kültürel ve ekonomik yapısına dair bilgi vermeleri

açısından araştırmacılar için önem taşımaktadır. Bu gibi eserlerde verilen sofrada adabı ve reçetelerin hangi zaman içerisinde hangi yiyecekleriyle veya kültürüyle Türk mutfağını etkisi altına almış olabileceği ortaya çıkmaktadır. Örneğin eserlerde tariflerde kotlet, tapyoka, trüf gibi malzemelerin kullanılması alafranga mutfak kültürünün Türk mutfağına yansımalarıdır. Bu yönüyle *Rehber*, okuyucularına modern anlamda bir sofrada kültürünün nasıl olması gerektiğini sunmaktadır. Bu nedenle bu tarz eserleri ele alıp mutfak kültürüne dair neler içerdiğini tespit etmek, Türk mutfak kültürünün geçirdiği aşamaları, etkilendiği ve etkilediği milletleri ortaya koymak noktasında yemek ve kültür tarihi açısından önem kazanmaktadır.

Aynı zamanda eserin kendisinden sonra yazılan eserlere alafranga yemek kültürü noktasında kaynaklık ettiği veya kendisinden sonra yazılan bir yemek kitabıyla aynı kaynaktan beslendiği düşünülebilir. Bu yönüyle de eserin dönemin popüler yemek kültürünü yakından takip ettiğini söylemek mümkündür.

Yazar Katkı Oranı ve Çıkar Çatışması Beyanı: Çalışma tek yazarlı olup katkı oranı %100'dür ve herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

KAYNAKÇA

Aşçı Başı Tosun. (1927). *Evde aşçı kadın yahut mükemmel yemek kitabı*. İstanbul: Âmidî Matbaası.

Bayülgen Baran, N. (1998). *Rehber-i umur-u beytiye: a guideline in the socialization of female students at the turn of the twentieth century*. (Yüksek Lisans tezi), Boğaziçi Üniversitesi.

Doğan, A. (2019). "*Esir şehrin*" mutfak kültürü mütareke dönemi İstanbul mutfak kültürü 1918-1922. İstanbul: Libra Kitapçılık ve Yayıncılık.

Fahriye Nedim. (b.t.). *Alaturka-alafranga yemek tatlı-pasta kitabı*. İnkılâp ve Aka Kitabevleri.

Günergun, F. (2019). İstanbul'da bir payen aritmometresi ve Türkçe kullanım kılavuzu. *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, 20 (1), 1-15.

Işın, P. M. (2018). *Mehmed Reşad, Fenn-i tabâhat 1340-1341 (aşçılık bilimi 1921-1923)*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Işın, P. M. (2020). *Bereketli imparatorluk: Osmanlı mutfağı tarihi* (Çev. A. F. Yıldırım). İstanbul: VakıfBank Kültür Yayınları.

Işın, P. M. (2021). *Ahmed Şevket, Aşçı mektebi İstanbul'un birinci sınıf aşçıbaşılarının muavenetiyle, 1920*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

İbrahim Alâettin, [Gövsâ] (1933-1935). *Meşhur adamlar hayatları-eserleri, c.3*. (Haz. Sedat Simavi). İstanbul: Y. Y.

Karakaş, E. (2018). *Hadiye Fahriye, Yeni ev kadınının yemek kitabı*. İstanbul: Cinius Yayınları.

Karakaş, E. (2019). *Hadiye Fahriye, Tatlı ustası (tatlıcıbaşı)*. İstanbul: Cinius Yayınları.

Kocaman, M. (2013). Darüşşafaka'da fizik eğitiminin başlangıcı. *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, 14 (2), 87-117.

Koç, H. (2021). *Avanzade Mehmed Süleyman, Aile aşçısı 100 türlü sebze, 100 türlü çorba, 100 türlü yumurta pişirmek usulleri*. (Sunuş: İ. C. Schick), (Tarifleri Uyarlayan: Ö. Ünver), İstanbul: İletişim Yayınları.

Közleme, O. (2012). *Türk mutfak kültürü ve din*. İstanbul: Rağbet Yayınları.

Kut, T. (2018). *Ayşe Fahriye, Ev kadını*. İstanbul: Çiya Yayınları.

Küçük yıldız Gözelce, D. (2022). Ömer Azmi'nin Hanım Kitabı'nda yer alan yemek tarifleri. *Turkish Studies - Language*, 17 (4), 1325-1366.

Kültürel, Z. & Koç, A. (2019). *Ulviye Mevlan, Mükemmel ve mufassal aş ustası*. Konya: Palet Yayınları.

Mehmed İzzet. (1319/1901). *Rehber-i umûr-ı beytiyye*. Dersaadet: Feridiye Matbaası,

Mehmed İzzet. (1320/1902). *Rehber-i umûr-ı beytiyye*. Dersaadet: Hanımlara Mahsus Gazete.

Mehmed İzzet. (1326/1908). *Rehber-i umûr-ı beytiyye*. Dersaadet: Mahmut Bey Matbaası.

Özmel Akın, N. (2014). *Hacıbeyzade Ahmed Muhtar, Aşevi ameli, nazari aşçılık, sofracılık*. (Ed. A. Uğur). İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar Yayıncılık.

Samancı, Ö. (2007). Fransız üslubunda Osmanlı ziyafetleri: 1914-1918 yılları arasında düzenlenen on dört ziyafet münüsünün gastronomik dili üzerine inceleme. *Yemek ve Kültür*. (8), 48-62.

Samancı, Ö. (2015). Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul Mutfak Kültürü, *Büyük İstanbul tarihi* içinde. 200-215. <https://istanbultarihi.ist/assets/uploads/pdf/yenilesme-ve-cumhuriyet-donemlerinde-istanbul-mutfak-kulturu-115.pdf>

Samancı, Ö. (2017). *Yeni yemek kitabı*. İstanbul: Çiya Yayınları.

Samancı, Ö. (2018). Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı. *Türk mutfak kültürü* içinde. (Ed. A. Dünder Arıkan). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayını.

Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde yemek kitapları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31 (2), 205 – 210.

Temel, S. (2016). *Rabiha Rifat, Ev hanımlarına mahsus alafranga pastacılık*. (Ed. A. Uğur). İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar Yayıncılık.

Tunç Yaşar, F. (2012). Geç dönem Osmanlı âdâb-ı muâşeret kitaplarında hane tanzimi ve salon âdâbı. *Turkish Studies*. 7 (4), 2919-2938.

Tunç Yaşar, F. (2019) Geç dönem Osmanlı kız mekteplerinde fennî ev idaresi eğitimi: Müfredat ve ders kitapları. *Türkiyat Mecmuası-Journal of Turkology*. 29 (2), 591-620.

Ünver, Ö. (2021). Tariflerin günümüze uyarlanma yöntemi üzerine birkaç söz. *Avanzade Mehmed Süleyman, Aile aşçısı 100 türlü sebze, 100 türlü çorba, 100 türlü yumurta pişirmek usulleri* içinde. (Çevrimyazı: H. Koç), (Sunuş: İ. C. Schick). İstanbul: İletişim Yayınları.

Yeğen, E. M. (1968). *Sofra tanzimi ve âdabı*. İstanbul: İnkılâp ve Aka Kitabevleri.