

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

Aylin Doğan

Aylin Doğan

“Esir Şehrin” Mutfak Kültürü

Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü 1918-1922



“Esir Şehrin” Mutfak Kültürü

Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü 1918-1922

LiB
RA

LiB
RA

“ESİR ŞEHRİN” MUTFAK KÜLTÜRÜ

Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü 1918-1922

LİBRA KİTAP: 238

TARİH: 225

© Libra Kitapçılık ve Yayıncılık

Kapak Tasarım: Çağlar Yalçın

Sayfa Tasarım: Şevket Eroğlu

Redaksiyon: Filiz Kocaboğa

Kapak Görseli: Street with old style houses-Constantinople (Eski stil evleri ile sokak-İstanbul).
Aylin Doğan arşivi.

1. Basım: 2019

ISBN 978-605-2380-40-6

Baskı ve Cilt:

Birlik Fotokopi Baskı Ozalit ve Büro Malzemeleri

Sanayi ve Ticaret Ltd. Şti.

Nispetiye Mah. Birlik Sokak No: 2

Nevin Arıcan Plaza

34340 Levent / İstanbul

Tel: (212) 269 30 00

Sertifika No: 20179

Libra Kitapçılık ve Yayıncılık Ticaret A.Ş.

Ebekızı Sokak Günaydın Apt. No: 9/2

Osmanbey / İstanbul

Sertifika No: 15705

Tel: 212-232 99 04/05

Fax: 212-231 11 29

E-posta: info@librakitap.com.tr

© Her hakkı mahfuzdur. Bu kitabın hiçbir bölümü, metin kısmı, belgeler ve fotoğraflar, yazarın yazılı izni olmaksızın mekanik ya da elektronik metodlarla veya ileride icat edilecek sistemlerle hiçbir şekil ve biçimde iktibas edilemez, yeniden satış amacıyla fotokopi de dahil olmak üzere hiçbir sistemle çoğaltılamaz. Dergi, gazete veya radyo-TV’lerce yapılacak alıntılar veya kitapta yer alan belgelerle fotoğrafların bilimsel-akademik yayınlarda kullanılması, kaynak gösterilmesi şartıyla bu hükmün dışındadır.

“ESİR ŞEHRİN” MUTFAK KÜLTÜRÜ

Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü 1918-1922



AYLİN DOĞAN

AYLİN DOĞAN

Aylin Doğan, Yeditepe Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden 2013 yılında mezun oldu. Aynı yıl Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Bölümü'nde başladığı yüksek lisansını Doç. Dr. Özge Samancı danışmanlığında "Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü (1918-1922)" başlıklı teziyle 2017 yılında tamamladı. Bu süreç içerisinde 2015- 2017 yılları arasında İstanbul Ayyansaray Üniversitesi Plato Meslek Yüksek Okulu'nda yemek kültürü ve tarihi konularında teorik ve uygulamalı dersler verdi. Yemek kültürü ve tarihi konularında yapmış olduğu çalışmaları dergi ve kitaplarda yayımlandı. Şu anda Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Tarih Bölümü'nde doktora yapmakta ve Nişantaşı Üniversitesi Tarih Bölümü'nde Uygarlık Tarihi dersi vermektedir.

"Pileki Taşı ve Pileki Ekmeği", *Ekmek Kitabı*, (Ed.) Emine Gürsoy Naskali, İstanbul: Kitabevi, 2014, s. 111-141., "Balık ve Bir Gelenek Olarak Balıkçılık: Rumelifeneri", *Balık Kitabı*, (Ed.) Emine Gürsoy Naskali, İstanbul: Kitabevi, 2015, s. 205-237., "Rumelifeneri: Bir Balıkçı Köyünün Mutfak Kültürü I", *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2015, Sayı: 40, s. 46-56, Samancı, Özge. Doğan, Aylin., "Savaş ve Mütareke Dönemi İstanbul Mutfagında Etsiz, Yağsız Yemekler", *Yemek ve Kültür*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2016, Sayı: 43, s. 16-26 gibi bazıları sözlü tarih çalışması olan yazıları dergi ve kitaplarda yayımlanmıştır.

İÇİNDEKİLER

Tablolar Listesi.....	9
Ekler Listesi.....	11
Kısaltmalar Listesi.....	13
Teşekkür.....	15
Önsöz.....	19
Giriş.....	23
1. Mütareke Dönemi İstanbul'una Genel Bakış.....	27
1.1. Mütareke Dönemi İstanbul'da Yaşanan Nüfus Hareketliliği.....	31
1.2. Mütareke Dönemi'nde İstanbul'un Sosyal Hayatında Yaşanan Değişimler.....	36
2. Mütareke Dönemi İstanbul'un İaşesi.....	43
2.1. İstanbul'un İaşesi.....	43
2.2. Savaş ve Mütareke Dönemi'nde İstanbul'un İaşesi.....	45
2.3. Mütareke Dönemi'nde İstanbul'da Yaşanan Hayat Pahalılığı ve İhtikâr.....	50
2.4. Pahalılık ve İhtikârla Mücadele.....	59
3. Mütareke Dönemi'nde İstanbul Gıda Piyasası.....	63
3.1. Piyasadaki Gıda Maddeleri.....	63
3.1.1. Tahıl ve tahıl ürünleri.....	65
3.1.2. Yağlar.....	68
3.1.3. Şeker.....	70
3.1.4. Pirinç.....	71
3.1.5. Bakliyat.....	71
3.1.6. Et ve balık.....	71
3.1.7. Kahve-çay.....	73
3.1.8. Süt ürünleri.....	73
3.1.9. Meyve ve sebze.....	74
3.1.10 Piyasada bulunan diğer ürünler.....	78
3.1.11 Lüks gıda maddeleri.....	79
3.2. I. Dünya Savaşı ve Mutfağa Etkileri.....	81

4. Mütareke Dönemi İstanbul Mutfakı	89
4.1. Dönem Mutfakını Yemek Kitaplarından Okumak	89
4.1.1. <i>Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası</i>	91
4.1.2. <i>Ev Hanımının Kolay Yemekleri</i>	93
4.1.3. <i>Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler</i>	94
4.1.4. <i>Aşçı Mektebi</i>	94
4.1.5. <i>Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı</i>	95
4.2. Yokluk ve Sefalet: Mutfakta İktisatlı Yemekler ve İkame	97
4.3. Zenginlik ve Sefahat: Alaturka ve Alafranga	105
4.4. Rasyonel Mutfak: Fenn-i Tabahat	112
5. Mütareke Dönemi'nde Osmanlı Saray Mutfakı	115
5.1. Saray Mutfakında Malzemeler	115
5.1.1. Tahıl ve tahıl ürünleri	115
5.1.2. Bakliyat	117
5.1.3. Yağlar	117
5.1.4. Et	118
5.1.5. Balık	119
5.1.6. Kümes ve av hayvanları	120
5.1.7. Süt ve süt ürünleri	121
5.1.8. Şeker ve diğer çeşniler	122
5.1.9. İçecekler	123
5.1.10 Meyve	125
5.1.11 Sebze	127
5.2. Saray Mutfakında Yemekler	129
5.2.1. Çorbalar	132
5.2.2. Yumurta yemekleri	134
5.2.3. Et yemekleri	134
5.2.4. Sebze yemekleri	138
5.2.5. Hamur işleri	140
5.2.6. Pilavlar	141
5.2.7. Tatlılar	142
6. Mütareke Dönemi'nde İstanbul'da Yeme- İçme	145
6.1. Dışarıda Yemek: İstanbul'da Yeme İçme Mekanları	145
6.2. Yeme İçme Mekânlarında Rus Etkisi	154
6.3. Sofra Düzeni ve Adabı	158
Sonuç	161
Ekler	169
Kaynakça	279
Genel Dizin	291
Yemek Konulu Dizin	301

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1.	RCL, RCO ve İaşe Encümeni tarafından hazırlanan azami fiyat listelerine göre 1919-1920 yılları arasında İstanbul piyasasında bulunan ithal gıda maddeleri	48
Tablo 2.	RCL'nin Ocak 1917 - Temmuz 1918 tarihleri arası bir kişinin bir aylık sabit giderleri	51
Tablo 3.	RCL'nin 329. sayısında verilen bilgilere göre Temmuz 1914 ve Temmuz 1918 tarihlerinde İstanbul'da bazı gıda maddelerinin fiyatları	51
Tablo 4.	RCL'nin 333. sayısındaki bilgilere göre Aralık 1918 ve Ekim 1919 tarihlerinde bazı temel ihtiyaç maddelerinin fiyatları	54
Tablo 5.	BOA.DH.UM.EK. Dosya No.121 Gömlek No.33 belgede Şehremaneti, İaşe Şubesi tarafından belirlenen, 3- 10 Ağustos 1920 tarihleri arasında geçerli olan bazı gıda maddelerinin azami fiyatları.	55
Tablo 6.	RCL ve RCO dergilerine göre 1919- 1922 yılları arasında İstanbul piyasasında bulunan un çeşitleri ve ithal edildikleri ülkeler	66
Tablo 7.	İstanbul pazarında bulunan meyve çeşitleri	74
Tablo 8.	1918- 1922 Yılları arasında basılmış yemek kitapları	90
Tablo 9.	<i>Ev Hanımının Kolay Yemekleri</i> isimli kitapta yer alan yemekler	93
Tablo 10.	<i>Aşçı Mektebi</i> yemek kitabının birinci cildinin fihristi	94
Tablo 11.	<i>Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı</i> 'nın bölümleri	95
Tablo 12.	Sultan Vahdettin tuğralı 23 Temmuz 1919 tarihli menü	106
Tablo 13.	Sultan Vahdettin tuğralı 21 Ağustos 1919 tarihli menü	107
Tablo 14.	Sultan Vahdettin tuğralı 4 Temmuz 1922 tarihli menü	107
Tablo 15.	Sabiha Sultan ve Şehzade Ömer Faruk Efendi'nin 5 Aralık 1919 tarihindeki nikâh yemeği menüsü	108
Tablo 16.	Pierre Loti Cemiyeti'nin düzenlediği 12 Haziran 1922 tarihli ziyafet menüsü	108
Tablo 17.	BOA. HH.d.12899 nolu defterde yer alan şurup ve reçeller	124
Tablo 18.	BOA. HH.d.9737 nolu defterde yer alan meyvelerin mevsimlere göre dağılımı	126
Tablo 19.	BOA.HH.d.9737 nolu defterde yer alan sebzelerin mevsimlere göre dağılımı	128

Tablo 20.	Padişaha sunulan her öğünde bulunan yemek çeşitleri ve sayıları.....	130
Tablo 21.	Padişah Vahdettin'e 4 Mayıs 1920 salı akşamı sunulan yemeklerin listesi.....	131
Tablo 22.	Padişah Vahdettin'e sunulan çorbalar	133
Tablo 23.	Padişah Vahdettin'e sunulan et yemekleri.....	135
Tablo 24.	Padişah Vahdettin'e sunulan sebze yemekleri	138
Tablo 25.	Padişah Vahdettin'e sunulan hamur işleri	140
Tablo 26.	Padişah Vahdettin'e sunulan pilavlar	142
Tablo 27.	Padişah Vahdettin'e sunulan tatlılar	142
Tablo 28.	Tokatlıyan Lokantası'nın 23 Ocak 1919 tarihli menüsü	147
Tablo 29.	<i>Annuaire Oriental'e</i> göre 1921-1922 yıllarında İstanbul'da bulunan yeme- içme mekanları	150

EKLER LİSTESİ

Ek A.	Yıldız Sarayı mutfaklarından sabah ve akşam verilen yemek ve sarfedilen erzağın kaydedildiği 19 Ağustos 1922 tarihli defter.	170
Ek B.	1918-1919 yılları arasında Yıldız Sarayı mutfakları, Beşiktaş mutfağı ve sarayın farklı birimlerine verilen aylık sebze meyve kayıtlarının tutulduğu defter.....	172
Ek C.	Yıldız Sarayı mutfağına Mart 1920- Nisan 1922 tarihleri arasında verilen erzağın kayıtlarının tutulduğu defter. (BOA. HH.d. 1172)	174
Ek D.	Sarayda çeşitli mutfaklara 14 Nisan 1918- 15 Nisan 1919 tarihleri arasında günlük olarak dağıtılan etin kaydedildiği defter.	177
Ek E.	Sultan Vahdettin'e 5 Temmuz 1919- 17 Kasım 1922 tarihleri arasında sunulan yemeklerin listelerinin bulunduğu defter.	179
Ek F.	İşe Encümeni tarafından belirlenen ve 3 Aralık 1919 tarihinden itibaren geçerli olacak gıda maddelerinin azami fiyatlarının listesi.....	209
Ek G.	<i>Revue Commerciale d'Orient, Revue Commerciale du Levant, Annuaire Oriental</i> den örnek sayfalar	211
Ek H.	Ulviye Mevlan'ın yazmış olduğu 1918 yılında İstanbul'da yayımlanan <i>Mükemmel ve Muffasal Aş Ustası</i> isimli yemek kitabının fihristi.	217
EK İ.	1919 yılında Hüseyin Hüsnü tarafından İstanbul'da yayımlanan <i>Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler</i> kitabının çeviri yazısından örnek bölümler.	243
EK J.	1919 yılında S. Tevfik tarafından İstanbul'da yayımlanan <i>Ev Hanımlarının Kolay Yemekleri</i> kitabının çeviri yazısından örnek tarifler.....	246
EK K.	Ahmet Şevket tarafından İstanbul'da 1920 yılında 1. cildi yayımlanan <i>Aşçı Mektebi</i> isimli yemek kitabının kapağı ve bölümleri.	251
EK L.	Görsel malzemeler.....	253

KISALTMALAR LİSTESİ

AO	<i>Annuaire Oriental</i>
BOA	T.C. Başbakanlık Osmanlı Arşivi
Çev.	Çeviren
DH.İ.UM	Dahiliye Nezareti İdare-i Umumiye Evrakı
Dü.	Düzenleyen
Ed.	Editör
HH.d	Hazine-i Hassa Defterleri
RCL	<i>Revue Commerciale du Levant</i>
RCO	<i>Revue Commerciale d'Orient</i>

TEŞEKKÜR

Bugün kitap haline getirilerek basılan “Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü 1918-1922” başlıklı yüksek lisans tezim elbette birçok çalışmada olduğu gibi sadece araştırma ve yazım sürecinin bir ürünü değildir. Bu çalışma, Gastronomi Bölümü’nde eğitim aldığım dönemden başlayarak ve hatta ailemde çok önem verilen kalabalık sofralarda geçen çocukluğumdan beri edindiğim bilginin ve bu uzun süreç içinde hayatıma ve bu çalışmaya iz bırakan birçok kişinin çok kıymetli katkılarının bir ürünü olarak ortaya çıkmıştır.

Mezunu olmaktan gurur duyduğum Yeditepe Üniversitesi Gastronomi Bölümü’ndeki başta Prof. Dr. Bike Kocaoğlu olmak üzere tüm hocalarıma akademik katkıları ve verdikleri vizyon ile çalışmama yapmış oldukları katkıdan dolayı teşekkürü borç bilirim. Sevgili hocam Nicolas H.C. Cartier’e mutfak derslerinde vermiş olduğu ve Fransızca mutfak terminolojisine hâkim olmamızı sağlayan eğitim için çok teşekkür ederim. Zira bu çalışma için RCL (*Revue Commerciale du Levant*) ve AO (*Annuaire Oriental*) gibi Fransızca kaynaklarda tarama yapabilmem bu sayede mümkün oldu. Lisans eğitimim boyunca gençliklerinin enerjisiyle bana güç veren arkadaşlarımı ve özellikle de Melis Çolak, Onur Turan ve Batu Başaran’ı da anmadan geçemem.

Yeditepe Üniversitesi Tarih Bölümü’ndeki çok sevgili hocalarım Doç. Dr. Ayşe Nur Erek, Yrd. Doç. Dr. Şefik Peksevgen, Yrd. Doç. Dr. Antonios Vratimos Chatzopoulos ve Yrd. Doç. Dr. Vehbi Baysan’ın verdikleri derslerle sağladıkları akademik katkının yanı sıra, araştırma ve sorgulama konusunda yol gösteren yardımlarını ve farklı bir disipline geçmemin yarattığı tüm zorlukları aşmamda vermiş oldukları dostça desteklerini hiçbir zaman unutmayacağım.

Tez sürecinin benim için önemli kazanımlarından biri ve diğer taraftan da zorluğu arşiv belgelerini okuyabilmek için rika öğrenmekti. Beni arşiv belgelerini okuyabilmem için rika yazıyla ve daha da önemlisi hocam Budak Kayabek’le tanıştıran Yücel Demirel’e teşekkürü borç bilirim. Arşiv belgelerini okuyabilir hale gelmemde göstermiş olduğu sonsuz sabrı ve yardımları için, bunların da ötesinde bunaldığım zamanlarda dostluğunu esirgemeyip huysuz söylenmelerimi sabırla dinlediği için sevgili hocam Budak Kayabek’e teşekkür borçluyum.

Eğitim hayatımın belki de en güzel günlerini geçirdiğim Tarih Bölümü'nde sınıf arkadaşım olan, tarih biliminin yöntemleriyle her şeyi sorgulayan, objektif değerlendirmeleri ve her çalışmamda sorduğu sorularla çalıştığım konulara farklı açılardan bakmama katkı sağlayan sevgili arkadaşım Filiz Kocaboğa bana hep "iyi ki varsın" dedirtti. Filiz Kocaboğa'ya ayrıca tezim kitap haline getirilirken defalarca okuyup redaksiyonunu yaptığı, dizinini oluşturduğu, kitap arka kapak yazısını yazdığı ve yaptığı düzeltmelerin üzerinden geçmek için haftalarca pazar günlerini benimle geçirdiği için sonsuz teşekkür ederim, desteğin benim için çok kıymetliydi.

Tarih Bölümü'nde yüksek lisansa başladığımdan beri yaptığım bütün çalışmalarda teşvik edici desteği ile hep yanımda olan, bu kitabın yayınlanmasında da teşvik edici desteğini yine eksik etmeyen, sözlü tarih ve kadın tarihi konularında vermiş olduğu eğitimle bugün ve gelecekteki çalışmalarım da her zaman izi olacak sevgili hocam Doç. Dr. Birsen Talay Keşoğlu'nun akademik katkılarını ve göstermiş olduğu benim için çok kıymetli dostça yardımlarını hiçbir zaman unutmayacağım.

Osmanlı yemek tarihi konusunda yaptığı öncü çalışmalarıyla başta yemek tarihine ilgi duymama vesile olan, yemek kültürü ve tarihi konusunda çalışma istediğimi dostça yardımlarıyla destekleyen ve yol gösteren, lisans eğitiminden itibaren yaptığım çalışmaları daima destekleyip beni cesaretlendiren sevgili hocam Doç. Dr. Özge Samancı'ya teşekkürü borç bilirim. Tüm bunların ötesinde tez sürecinde yol gösteren akademik desteği, titiz ve sorgulayıcı çalışma düzeni ile kitaba dönüşen bu teze yapmış olduğu çok kıymetli katkıları, bu çalışmaya verdiği önem ile satır satır defalarca okuyup istisnai bir özenle yaptığı düzeltmeleri ve benim için çok kıymetli olan, motive edici samimi desteği, anlayışı, bana ve tezime olan koşulsuz inancı, destek ve katkıları, tüm bunların yanında bu kitaba yazmış olduğu ve beni çok mutlu eden önsöz için hocam, tez danışmanım Doç. Dr. Özge Samancı'ya içtenlikle ve sonsuz teşekkür ederim.

Burada yazacaklarımdan çok daha fazlasını borçlu olduğum sevgili aileme gelince öncelikle mutfak ve sofralarıyla bana yemekle ilgili belki de ilk eğitimi veren, sadece yemeklerle değil benim gibi İstanbul'da bir apartmanda büyüyen, toprağı bilmeyen bir çocuğa saksılara biber tohumları ekerek onların büyümesine bir çocuğun gözüyle mucizeye seyirci olma fırsatı veren, bu çalışmada konu alınan dönemin son bulduğu ama İstanbul'un zorluklarla mücadele etmeye devam ettiği 1923 yılında dünyaya gelmiş rahmetli dedem Nurettin Akçelik'i anarak başlamak isterim. Ailemizde özel önem atfedilen ve hep kalabalık sofralarda yenilen yemekleri hazırlayan, çocukluğum boyunca çok zayıf ve iştahsız olmama rağmen kurulan sofraların anlamları ve sohbetleriyle yani yemeğin kültürüyle beni besleyen çoğunu kaybettiğim tüm aile büyüklerimi de büyük özlemle anıyorum.

Sevgili annem Şeyda Arač, hoşgörüsü ve beni her kararım da özgür bırakan ama desteğini de hiçbir zaman eksik etmeyen varlığıyla beni özgür ve her zaman is-

tediklerimin peşinde koşmak için cesaretli ve güçlü kıldı. Sevgili Babam Osman Araç ilkeleri ve dürüstlüğü ile hayatta attığım her adımda bana yol gösterdi. Anne ve babama benim ben olmama izin verdikleri ve her zaman olduğu gibi bu çalışma sürecinde de desteklerini eksik etmedikleri için müteşekkirim.

Sevgili teyzem Şahika Akçelik'e üniversiteye başladığım ilk andan itibaren her heyecanımı her mutluluğumu paylaşarak çoğalttığı, daha fazlasını yapmam ve özelikle yazmam konusunda beni her zaman cesaretlendirdiği, her defasında yazdıklarımı ilk okuyan kişi oluğu ve tüm bu süreçte verdiği güç için sonsuz teşekkürler.

Sevgili annem Füsün Doğan hayran olduğum yaşam enerjisiyle ihtiyacım olan her an yanımda ve destekçimdi. Füsün anneme benim için çok kıymetli olan içten ve samimi desteği için teşekkür borçluyum.

Çocuklarım sevgili Zeynep ve Kerem bu çalışma sürecinde birlikte yiyemediğimiz her yemek, birlikte geçiremediğimiz her haftasonuna rağmen sizlerin anlayış ve desteği olmadan bu çalışmayı tamamlayamazdım. Zeynep'e ayrıca bunalıp sıkılmasına rağmen Fransızca kaynakların çevirisindeki yardımları ve sabrı için de teşekkür borçluyum. Tüm bunların ötesinde sizlerin dostluğu ve varlığı her şeyi daha anlamlı kılıyor, iyi ki varsınız...

Sevgili eşim Köklen üniversiteye girdiğim günden itibaren bugüne kadar geçen süreçte her şeyi mümkün kılan ve kolaylaştıran desteğin olmadan bu teşekkür yazısını yazabileceğim noktaya gelemezdim. Hayatımda ve hep yanımda olduğun için, gözümdeki pırlıtyı en iyi gören kişi olup her zaman en iyi dostum olduğun için sonsuz teşekkürler.

Aylin Doğan

İstanbul/Şubat 2018

ÖNSÖZ

Türkiye’de yemek tarihi çalışmaları yeni filizlenen bir alandır. Akademik olarak dünyada kabul edildiği şekliyle günümüzde yemek tarihi objektif bir bakış açısıyla, yazılı ve görsel belgelere dayanan, doğası itibariyle antropoloji, sosyoloji, halk bilimi gibi diğer disiplinlerle beslenen tarihin özel bir alanıdır. Yemeği tarihsel açıdan kültürel tarihin bir parçası olarak tarih metodolojisi kullanarak ele alan çalışmalar esas olarak Türkiye’de 2000’li yıllardan itibaren ivme kazanmıştır. Bu tarihten önce Türk mutfak tarihi alanında önemli kaynak çalışmaları 1980’li yıllarda Türkoloji alanında Günay Kut ve Turgut Kut’la başlamıştır. Suraiya Faroqi’nin, Christoph Neumann’la birlikte editörlüğünü üstlendiği *Soframız Nur Hanemiz Mamur* başlıklı çalışma Osmanlı yemek kültürü tarihi çalışmaları için bir başlangıç noktası oluşturmuştur. Osmanlı yemek tarihi alanında niteliksel yaklaşımla gerçekleştirilen öncü çalışmalar arasında, Tülay Artan’ın 2000 yılında 18. yüzyılda Osmanlı saray elitinin tüketim alışkanlıklarını lüks yiyecekler, temel gıda maddeleri, zeytinyağı tüketiminin artışı gibi temalar başlığında ele aldığı makalesi yer alır. Osmanlı saray mutfaklarının klasik döneme ait iâşe sistemi, saray için gerekli gıda maddesi temini ve sarayda önemli bir teşkilat olan matbah-ı amire sistemini detaylı bir şekilde ele alan 2004 tarihinde yayımlanan *Osmanlı Saray Mutfağı* çalışmasıyla tanınan Arif Bilgin, Osmanlı yemek tarihi çalışmalarına son on yılda yaptığı çalışmalarla önemli katkıda bulunmuştur. Osmanlı yemek tarihi alanında yapılan niteliksel çalışmalar arasında, Osmanlı’da imaret sistemi alanındaki araştırmalarıyla tanınan Amy Singer’in editörlüğünü üstlendiği 2011 yılında Princeton’da basılan, 2015’te *Osmanlı’da Hayırseverlik: Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi* başlığıyla Türkçeye çevrilen çalışması da yer alır. 2015’te Fransa’da yayımlanan *19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı* adlı yazarı olduğum kitap Osmanlı imparatorluğunun son yüzyılında İstanbul ve saray merkezli Osmanlı yemek kültüründe 19. yüzyılda yaşanan değişimleri ve geçmişten gelen devamlılıkları ele alan çok pencereli özgün nitelikli bir çalışmadır. Aylin Doğan’ın *Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü* adlı bu kitabı yukarda adı geçen önceki çalışmalara bir devam niteliği oluşturacak şekilde hazırlanmış özgün bir yemek tarihi araştırmasıdır. Doğan’ın tarih yüksek lisans tezi olarak hazırladığı bu çalışma, zengin birincil kaynak kullanımı ve ele aldığı çoklu sorunsal ve temalarla bir yüksek lisans tezinin sınırlarını aşan ve Türkiye’de yemek tarihi çalışmalarına önemli katkı sağlayan bir araştırmadır. Döneme ait Os-

manlı Türkçesi yemek kitapları, Osmanlı saray mutfağının muhasebe kayıtları ve saray menüleri, İstanbul’da Fransız Ticaret Odası’nın yayımladığı *Revue Commerciale du Levant* (Levant’ın Ticari Dergisi), İstanbul’a ait yıllıklar (*Annuaire Oriental*), döneme ait anı ve romanlar, kadın dergilerinde yer alan makale ve karikatürler çalışmada çoğunluğu ilk kez kullanılan zengin birincil kaynaklar arasında yer alır.

1918-1922 yılları arasını kapsayan Mütareke Dönemi, kısa bir zaman dilimi olmasına karşın, toplumsal ve kültürel alanda kalıcı izler bırakan değişimlerin yaşanması sebebiyle önemli bir dönemdir. Mütareke Dönemiyle ilgili olarak yapılan diğer çalışmalardan farklı olarak sadece yemek tarihi açısından, İstanbul mutfak kültürünü ele alan bu çalışma, Osmanlı döneminden Cumhuriyet dönemine geçişte İstanbul ve saray merkezli mutfak kültüründe yaşanan değişimler ve devamlıkları ortaya koyması yönüyle özgündür. 30 Ekim 1918 Mondros Mütarekesi’yle başlayıp 1922 tarihli Mudanya Mütarekesi’ne kadar olan sürede İstanbul, en başta itilaf devletlerinin işgali ve Kurtuluş Savaşı’nın etkisiyle ekonomik, sosyal ve kültürel boyutlarda değişimlerin yaşandığı, bir yandan yokluk ve sefalet, bir yandan da varlık ve sefahate sahne olan zıtlıkların yaşandığı bir döneme şahit olmuştur. Savaş ve Mütareke Dönemi İstanbul’unda, kente gıda iasesinde yaşanan sıkıntılar neticesinde, sıradan halk yokluk ve açlık ile mücadele ederken, İstanbul aynı zamanda lüks restoran, kafe ve otel mutfakları aracılığıyla seçkin bir mutfak anlayışına sahne olmuştur.

Aylin Doğan’ın çalışması savaş ve Mütareke Dönemi’nde İstanbul’da yaşanan iase sorununu özetledikten sonra detaylı bir şekilde arşiv belgeleri, fiyat listeleri ve ticari kayıtlarda yer alan bilgilere göre piyasada bulunan tahıl, yağ, şeker, pirinç, bakliyat, et ve balık, süt ürünleri, meyve ve sebze gibi temel gıda ürünlerinin bir portresini çizer. İstanbul piyasasında yer alan yerli ve ithal gıda ürünlerinin zengin çeşitliliği ve fiyatlarının sürekli dalgalanması dikkat çekicidir. Mütareke Dönemi İstanbul mutfağında yer alan yemek çeşitleri ve yemek tekniklerini yazar dönemin yemek kitapları aracılığıyla okur. Doğrudan evlerde, konak ve saraylarda pişen yemek tarifleri olmadığı için yemek kitapları dikkatli okunduğu sürece yemek tarihi çalışmaları kullanılabilecek en önde gelen kaynaklardır. 1918-1922 yıllarında İstanbul’da yayımlanan yemek kitapları hem zengin hem de mütevazı bir mutfak anlayışı sergiler. Dönemin yemek kitapları yazarın da belirttiği gibi 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren İstanbul’da ortaya çıkan alafranga yemek modalarını yansıtırken, geçmiş yüzyılların izini ve mirasını yansıtan yemek tarifleri içerir. Ayrıca *Etsiz Yağsız Yemek Kitabı* gibi dönemin bazı yemek kitapları savaş ve Mütareke Dönemi’nin yoksunluk ve yoksulluğunu sergiler. Dönemin mutfak anlayışını aynı zamanda modern mutfak anlayışının rasyonel, ölçülebilir ve modern diyetetik anlayışını yavaş yavaş yansıtmaya başlar.

Kitabın özgün ve ilgi çekici bir bölümü Sultan Vahdettin’in sofrasına sunulan günlük yemeklerin listeleridir. Osmanlı arşivinin henüz keşfedilmemiş birçok gizli

kalmış belgelere sahip olduğunu bize gösteren bu yemek listeleri Sultan'ın sofrasını bize resmeder. Belgelerde yer alan yemekler ve tatlılar dönemin yemek kitaplarında yer alan yemek adları ve tariflerle uyum içindedir. Bu bize dönemin yemek kitaplarının sadece didaktik yayınlar olmadığını ve gerçek tüketim alışkanlıklarını yansıttığını belgeler. Sultan sofrasının menüleri ve saray mutfaklarına alınan yiyecek malzemelerinin kayıtlarıyla Mütareke Dönemi Osmanlı saray mutfağının kapısı aralanır. Yazarın son bölümde ele aldığı sofranın düzeni ve adab-ı muaşeret ve kentteki yeme- içme mekanları dönemin mutfak kültüründe devam eden alaturka ve alafranga tüketim davranışlarını ve aynı zamanda yenilikleri sergiler.

Doç. Dr. Özge Samancı

İstanbul 2018

GİRİŞ

Mütareke Dönemi, I. Dünya Savaşı'nın sonunda, İtilaf Kuvvetleri ve Osmanlı İmparatorluğu arasında 1918'de imzalanan Mondros Mütarekesi'nden saltanatın kaldırıldığı 1922 yılına kadar süren dört yıllık zaman dilimini ifade etmektedir. Bu dört yıl, Osmanlı İmparatorluğu için köklü siyasi değişimlerin gerçekleştiği, İstanbul için ise toplumsal ve kültürel hayatta kalıcı izler bırakan dönüşümlerin yaşandığı bir dönemdir. Mütareke Dönemi, yaklaşık dört yıl gibi görece kısa bir zaman dilimi olmasına karşın, toplumsal ve kültürel alanda kalıcı izler bırakan değişimlerin yaşanması sebebiyle de bir o kadar önemli ve incelenmeye değer bir dönemdir. Bu özelliğine bağlı olarak Mütareke Dönemi ile ilgili birçok kıymetli çalışma yapılmış, farklı açılardan dönemi inceleyen eserler verilmiştir. Ancak kültür tarihinin bir başlığı olan yemek tarihi açısından, dönemin İstanbul mutfağını inceleyen bir çalışma bulunmamaktadır. Mütareke Dönemi'nde İstanbul'un içinde bulunduğu şartların ve yaşanan değişimlerin şehrin mutfak kültürünü ne denli etkilediğini tespit etmek, dönemin mutfak kültürünü tanımlamak bu vesileyle Osmanlı'dan Cumhuriyet'e nasıl bir mutfak kültürü miras bırakıldığını tespit etmeye çalışmak bu kitabın ana konusudur.

Osmanlı İmparatorluğu Balkan Savaşları ve sonrasında Birinci Dünya Savaşı'yla birlikte on yılı aşkın bir süre savaşın sebep olduğu olumsuzluklarla mücadele etmek zorunda kalmıştır. Savaşa son veren mütarekenin imzalanması ve bunu takip eden çok kısa bir süre içinde İstanbul'un İtilaf Kuvvetlerince önce fiilen ve sonra resmen işgal edilmesi şehrin savaş yılları boyunca devam eden mevcut sorunlarına yenilerini eklemiştir. Bolşevik Devrimi'nden kaçan ve ilk durak olarak İstanbul'a sığınan Beyaz Rusların göçü, savaş ve mütareke yılları boyunca kaybedilen topraklar ve diğer nedenlerle kalıcı veya geçici olarak İstanbul'da bulunan muhacirler sebebiyle şehide yaşanan yoğun nüfus hareketliliği bu sorunların başında gelmiştir. Bu yoğun nüfus hareketliliği başlı başına bir sorun olmasının yanı sıra mevcut sorunların da artmasında etkili olmuştur.

Mütareke Dönemi'nde gıda maddelerinin temininde yaşanan sorunlar, pahalılık, konut sorunu, salgın hastalıklar gibi mücadele edilmesi gereken zorlukların karşısında İşgal Kuvvetleri ve Beyaz Rus mültecilerin varlığı İstanbul'un sosyal ve kültürel hayatında iz bırakacak bir hareketlilik getirmiştir. Bu hareketlilik içerisinde bir tarafta Batı'ya özgü yaşam tarzının hâkim olduğu, zenginlik ve sefahatin

hüküm sürdüğü hayatlar yaşanırken diğer tarafta insanların yaşamlarını sadeleştirme-lerini zorunlu kılan, hatta hayatta kalabilme mücadelesi vermelerine neden olan bir yokluk ve sefalet yaşanmıştır.

Bu çalışmada, Mütareke Dönemi'nde sosyal ve kültürel alanda köklü değişimlere sahne olan İstanbul'da yaşanan değişimlerin yeme-içme pratiklerine ne denli yansıdığı, içinde bulunulan ekonomik ve sosyal şartların yemek kültürünü ne denli etkilediği tespit edilmeye çalışılacaktır. Dönem mutfağı, bir taraftan yolluk ve yoksulluğun şekillendirdiği, diğer taraftan da yokluğu çekilen malzemelerin bolca kullanıldığı ve alafranga izler taşıyan yönüyle dönemin mutfak kültürünün bir-birine tezat oluşturan farklı özellikleriyle incelenecektir. Bunlara ilave olarak, bu dönemde beslenme biliminde yaşanan gelişmelere paralel olarak mutfağa bilimsel yaklaşımların dönem mutfağına etkisi de tespit edilmeye çalışılacaktır. Tüm bu incelemeler yapılırken belirtmek gerekir ki bu çalışmada bazı sınırları vardır. Bu çalışmanın kapsamı dışında kalan en önemli başlık, İstanbul mutfak kültürünün ayrılmaz bir parçası ve zenginliği olan Rum ve Ermeni gibi cemaatlerin mensubu İstanbulluların mutfaklarıdır.

Birinci bölümünde, I. Dünya Savaşı'nın sona ermesi ve Mondros Mütarekesi'nin imzalanmasının İstanbul'daki yansıması siyasi, sosyal ve ekonomik açıdan kısaca ele alınacaktır. Mütarekenin hemen ardından gerçekleşen fiili işgalin İstanbul halkı tarafından nasıl karşılandığı ve şehirde yarattığı değişime kısaca değinilecektir. İstanbul'un önce fiilen ve ardından resmen işgal edildiği dönemde İşgal Kuvvetleri'nin şehirde kurmuş oldukları yönetimin hangi konularda faaliyet gösterdiğine bakılarak, içinde bulunulan durumun İstanbul'a etkisi resmedilmeye çalışılacaktır. Bu süreç içerisinde İstanbul'da yaşanan yoğun nüfus hareketliliği ve bunun beraberinde getirdiği sorunların sosyal hayatta yarattığı değişimlere tanımlayıcı nitelikte kısaca yer verilecektir.

Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti olduğu tarihten itibaren İstanbul'un önemli bir meselesi olan iâşesinin nasıl sağlandığı, iâşe teminin savaş ve Mütareke Dönemi şartlarından nasıl etkilendiği ikinci bölümünde incelenecektir. Savaş ve Mütareke Dönemi'nde İstanbul'un iâşesinin temininde yaşanan sorunların ve gıda maddelerinin yüksek fiyatlarının sebeplerinin neler olduğu tespit edilecektir. Ayrıca yaşanan bu sorunları gidermek için hangi tedbirlerin alındığı, nasıl uygulamaların yapıldığına bakılarak bu sorunları gidermek için alınan tedbirler ve yapılan uygulamaların ne ölçüde etkili olduğu anlaşılmaya çalışılacaktır.

Mutfak kültürünü tanımlamaya çalışırken o mutfağın kullanılabilir kaynaklarını, yani mutfağın malzemelerini tespit etmek en önemli başlıklardan biridir. Üçüncü bölümde bu tespiti yapabilmek için öncelikle İstanbul piyasasında bulunan gıda maddeleri belirlenmeye çalışılarak, yokluğu veya pahalılığı sebebiyle hangi maddelere ulaşılmakta güçlük çekildiği ve hangilerinin herkesin ulaşamadığı, dönem

şartları içinde lüks ürünler haline geldiği tanımlanmaya çalışılacaktır. Bunlara ila- ve olarak savaşın ortaya koyduğu şartların, özellikle I. Dünya Savaşı gibi topyekün mücadelenin verildiği durumda mutfak kültürünü nasıl etkilediğine ve hatta kalıcı olarak değiştirdiğine İngiltere ve Amerika örnekleri üzerinden bakılacaktır. Bu ülkelerdeki yapılan uygulamaların benzerlerinin Osmanlı İmparatorluğu'nda ne düzeyde olduğu tespit edilmeye çalışılacaktır.

Mütareke Dönemi'nin şartlarını ortaya koyan bu incelemelerden sonra, dördüncü bölümde dönemin mutfak kültürünün şekillenmesinde etkili olan sosyal, kültürel ve diğer unsurlar tespit edilerek bunların yemek kültüründeki yansımaları, başta döneme ait yemek kitaplarından faydalanılarak anlatılacaktır. Ayrıca kadın dergilerinde ve anılarda yer alan bilgilerle İstanbul halkının mutfak alışkanlıkları- na dair uygulamalar tespit edilecektir.

Tüm bu bilgiler ışığında beşinci bölümde Osmanlı ve İstanbul mutfağını çeşitliliği ve zenginliği açısından en üst düzeyde temsil eden saray mutfağı incelenerek uygulamaların yemek kitaplarındaki teorik bilgilerle karşılaştırması yapılacaktır. Saray mutfaklarında kullanılan malzemeler tespit edilmeye çalışılıp, dönemin padişahı Sultan Vahdettin'in sofrasına bir yıl boyunca sunulan yemeklerin detaylı bir analizi yapılarak dönem saray mutfağını tanımlayan kapsamlı bir tablo çizilecektir.

Altıncı bölümde ise Mütareke Dönemi yaşanan sosyal değişimlerin etkisi ve bunların yemek kültürüne, özellikle de yeme içme mekânlarında yarattığı etkiler saptanacaktır. Mütareke Dönemi'ne çok renkli ve kalıcı izler bırakan Beyaz Rusların İstanbul'da bulunan yeme içme mekânları üzerindeki etkisi ve bir sosyalleşme alanı olarak yeme içme mekanlarının kültürün bir parçası haline gelmeleri anlatılacaktır. Mütareke Dönemi'nde Beyaz Rusların etkisiyle yaygınlaşmasında ivme kazanan alafranga sofra adabı ele alınacak son başlıktır.

Mütareke Dönemi İstanbul mutfak kültürünü tanımlamak üzere yapılan araştırmada temel olarak, şimdiye kadar irdelenmemiş olan birçok birincil kaynak kullanılmıştır. Başta Başbakanlık Osmanlı Arşivi'ndeki belgeler olmak üzere, dönemin ticari yıllıkları, kadın dergileri ve yemek kitapları çalışmada kullanılan birincil kaynak gruplarını oluşturmaktadır. Arşiv belgesi olarak Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde yer alan, Osmanlı saray mutfaklarının masraflarını belgeleyen *Hazineyi Hassa defterleriyle*, İstanbul piyasasındaki gıda çeşitlerini ve fiyatlarını içeren *Dahiliye Nezareti İdare-i Umumiye Evrakı*'nda bulunan belgeler kullanılmıştır. Ayrıca Fransız Ticaret Odası tarafından 19. yüzyılın sonlarından itibaren İstanbul'da yayımlanan *Revue Commerciale du Levant* (Levantın Ticaret Dergisi) ve yine aynı çizgide yer alan *Revue Commerciale d'Orient* (Doğu'nun Ticaret Dergisi) adlı yayınlar dönemin gıda piyasasını tanımak için çalışmada kullanılan diğer birincil kaynaklardır.

İncelenen döneme ait *Annuaire Oriental* gibi şehir yıllıkları çalışmada İstanbul'un yiyecek-içecek işletmelerini ve piyasadaki gıda çeşitliliğini tespit et-

mek için kullanılan bir diğer kaynak grubudur. Mütareke Dönemi'nde İstanbul'da yayımlanan, eski Türkçe yemek kitapları, dönemin mutfak repertuarını anlamak için çalışmada detaylı bir şekilde kullanılmıştır. İçlerinde kadın dergilerinin de bulunduğu döneme ait süreli yayınlar ve anı kitapları araştırmada kullanılan diğer kaynaklardır. I. Dünya Savaşı'nın İngiltere ve Amerika gibi ülkelerde mutfak kültürünü ne şekilde etkilediğini tespit etmek için Duke Üniversitesi Kütüphanesi, dijital koleksiyonunda bulunan kitaplardan ve yeniden yayımlanmış savaş yıllarına ait yemek kitabından istifade edilmiştir. Ayrıca çalışmada Mütareke Dönemi İstanbul'unu inceleyen birçok yayın ikincil kaynak olarak kullanılmıştır. Osmanlı Dönemi'nde İstanbul mutfağını konu alan çalışmalar, özellikle de 19. yüzyıl Osmanlı mutfağını inceleyen çalışmalar Mütareke Dönemi'ndeki değişimleri tespit etmek ve devamlılıkları takip edebilmek açısından yol gösterici önemli kaynaklar olarak kullanılmıştır. Bunun yanı sıra savaş ve Mütareke Dönemi'nde İstanbul'un ekonomik, sosyal ve kültürel hayatını ele alan kaynaklar incelenmiş ve mevcut makale, kitap, ansiklopedi maddeleri çalışmada kullanılmıştır. Görsel malzemenin temininde Amerika Kongre Kütüphanesi ve İngiliz İmparatorluk Savaş Müzesi arşivlerinden faydalanılmıştır.

1. MÜTAREKE DÖNEMİ İSTANBUL'UNA

GENEL BAKIŞ

Mütareke Dönemi, adını Mondros Mütarekesi'nden alan Mütarekename'nin 30 Ekim 1918'deki imzalanma tarihinden, 1-2 Kasım 1922 tarihinde saltanatın kaldırılmasına kadar geçen dört yılı ifade etmektedir. Bu dört yıl, Osmanlı İmparatorluğu'ndan Cumhuriyet Türkiye'si'ne geçilirken köklü siyasal değişimlerin yaşandığı, aynı zamanda toplumsal dönüşümlerin kalıcı izler bıraktığı İstanbul için, ayrı bir öneme sahip dönemi ifade etmektedir. (Toprak, 1994a, s. 19; Tunaya, 2015, s. 29)

I. Dünya Savaşı'nın İtilaf Devletleri'nin üstünlüğüyle geçen silahlı çatışma dönemi, bu devletlerin Bulgaristan, Osmanlı, Avusturya- Macaristan ve Almanya ile imzaladığı mütarekeler ile sonlanmıştır. (Ertan, 2014, s. 505) Osmanlı İmparatorluğu, 30 Ekim 1918 günü, Limni Adası'nın Mondros Limanı'nda İtilaf Devletleri adına İngiliz Amiral Calthorpe ile Osmanlı Devleti adına Bahriye Nazırı Rauf Bey tarafından imzalanan Mondros Mütarekesi ile yenilgiyi kabul ederek I. Dünya Savaşı'ndan çekilmiştir. 25 maddeden oluşan Mondros Mütarekesi, Boğazların askeri işgali, bütün demir yolu ve telgraf hatlarının İtilaf Kuvvetleri'nce denetlenmesi, kamu düzeninin sağlanması için ihtiyaç duyulan küçük askeri birlikler dışında kalan Osmanlı askerlerinin terhis edilerek silahlarının alınması, Arap eyaletlerindeki bütün Osmanlı askerlerinin teslim olması gibi koşulları içermektedir. Osmanlı Devleti açısından en tehlikeli olan 7. Madde ise, İtilaf Devletleri'nin kendi güvenlikleri ile ilgili bir tehdit gördükleri takdirde, Osmanlı İmparatorluğu'ndaki herhangi bir yeri işgal etme hakkını veriyordu. Mütarekenin tek taraflı ve ağır şartları Fransızlar tarafından bile eleştirilmişti. (Zürcher, 2012, s. 201; Tunaya, 2015, s. 31) Mütareke şartları, ordu bağımsızlığını ortadan kaldırıyor ve İtilaf Devletleri'ne Osmanlı Devleti topraklarını işgal etme hakkını vererek Osmanlı Devleti'nin devlet olma özelliğini de ortadan kaldırıyordu. (Vardar, 2011, s. 82)

Mütareke müzakereleri ve mütarekenin imzalanması Osmanlı kamuoyunda olumlu beklenti yaratacak şekilde basına yansımıştı. Mütarekenin imzalanmasının ardından dönemin basın organları mütarekeyi müjdeleyerek, *Vakit* gazetesi "*Memleket artık sulh ve sükûna kavuşmuş demektir. Başımızı yüksek tutmalı, atiden ümit kesmemeliyiz.*" derken; *Tasvir-i Efkar* gazetesi mütarekenin ülkeye sulh ve huzur

getireceğini temsilen ifade ediyor ve *Vakit* gazetesi de “*Mütareke ahkâmına göre dâhiliyemize ve milli hâkimiyetimize bir müdahalenin bahis mevzuu*” olmayacağını duyuruyordu. Osmanlı heyeti adına mütareke metnini imzalayan Rauf Bey’in *Yenigün* gazetesine vermiş olduğu demeç de Mütareke sonrası oluşan olumlu havayı desteklemekteydi. (Tunç S., 1999, ss. 21-23) Halk nezdinde ise Mütarekenin getireceklerinden önce, savaşın son bulmuş olması umut vericiydi. Balkan Savaşları ve sonrasında 1. Dünya Savaşıyla birlikte sekiz yıldır savaş ve savaşın doğurduğu tüm olumsuzluklarla yaşayan halk, ilk aşamada yenilginin hüznü de olsa barışın tesis edileceğine dair umutlarıyla olumlu bir hava içindeydi.

Mütarekenin yürürlüğe girdiği 31 Ekim 1918’in ertesi günü Beyoğlu sokakları bayraklarla donatılarak bir bayram kutlanıyormuş gibi Rum halkının coşkulu kutlamalarına sahne oluyordu. Ertesi gün müdahale edilerek bayraklar kaldırılmıştı (Cavid, 2000, s. 40) ancak İtilaf Kuvvetleri’nin şehre gelmesiyle Rum, Ermeni ve Yahudi cemaatlerinin sevinç gösterileri yeniden başlayacaktı. (Temel, 1998, s. 7)

İstanbul halkı, imzalanan mütarekeyle birlikte zor günlerin geride kalacağını düşünürken, mütarekeden kısa bir süre sonra 8 Kasım 1918 tarihinde, Fransız gemilerinin Galata Rihtımı’na demirlemesi karşısında büyük bir şaşkınlık yaşamıştır. Amiral Calthorpe mütareke imzalanırken İtilaf Devletleri’nin İstanbul’da askeri varlıkları olmayacağına dair sözlü garanti vermiş olmasına rağmen¹, 13 Kasım 1918 tarihinde İtilaf Devletleri’ne ait İngiliz, Fransız, İtalyan ve Yunan savaş gemilerinden oluşan bir filo İstanbul limanına girmiştir (Şahin, 2009, s. 5; Vardar, 2011, ss. 91, 92). 15 Kasım 1918’e gelindiğinde ise savaş gemilerinin sayısı 167’ye yükselmiştir. Gerek bu gemilerden karaya çıkan gerek Trakya üzerinden demir yoluyla getirilen askerlerin İstanbul’a yerleşmesi, halk kadar, bu gelişmeler karşısında ne yapacağını bilmeyen *Harbiye Nezareti*’nde de büyük bir şaşkınlık yaratmıştır. Hatta *Harbiye Nezareti* durumu anlamak ve ne yapacağı konusunda bilgi almak üzere 17 Kasım 1918 tarihine *Sadaret*’e şöyle danışmıştır:

“Payitaht’ta itilaf eskeri [askeri] bulunacak mıdır? Çünkü filhal payitaht’ın bir askeri işgal altına girdiği görülüyor. İtilafa mensup herhangi bir general ve zabitan her istediğini yapacak mıdır?” (Koloğlu, 2000, ss. 194, 195)

Ateşkes anlaşmasında bulunmamasına ve resmi makamlarca olmayacağı belirtilmesine rağmen, İstanbul 13 Kasım 1918 tarihinden itibaren 20 Mart 1920 ta-

1 Amiral Calthorpe Rauf Bey’in isteği üzerine: “*Hiçbir Yunan savaş gemisinin İstanbul’a girmemesi, İstanbul’un işgal edilmemesi konusundaki kuvvetli isteğinizi hükümetimize bildirdim*” yazan bir mektup vermiş ve “*Rauf Bey Yunus Nadi’ye, yalnızca Yunan gemilerinin değil, diğer müttefik askerlerinin karaya ayak basmaması konusunda söz aldığını anlatmıştı.*” (Şahin, 2009, s. 4) Yunus Nadi, *Kurtuluş Savaşı Anıları*, İstanbul, s. 15’den alıntı. Bozkurt ise, Calthorpe’un Rauf Bey’e İstanbul’a gönderilecek donanma içerisinde Yunan gemilerinin bulunmayacağına dair söz vermemiş, sadece bu konuda hükümeti nezdinde teşebbüslerde bulunacağına dair teminat vermiştir demektedir. (Bozkurt, 2009, s. 11)

rihindeki resmen işgaline kadar fiilen İtilaf Kuvvetleri'nin işgali altına girmiştir. Bilge Criss, İstanbul'un işgalinin müttefikler tarafından iki evrede tamamlandığını aktarır ve 13 Kasım 1918'den 20 Mart 1920'ye kadar *de facto* işgal edildiğini, 20 Mart 1920'de ise *de jure* işgal etmeye başladıklarını ekler. Bu fiili işgal *Mebusan Meclisi*'nde ve basında geniş tartışmalara sebep olmuştur. (Criss, 2014, s. 16; Koloğlu, 2000, s. 195) İşgal, İstanbul basınında farklı siyasi görüşlere bağlı olarak çeşitli şekillerde yorumlanırken çoğunluğun ortak kanaati, savaşın son bulmasından duydukları memnuniyettir. (Şahin, 2009, s. 10; Koloğlu, 2000, ss. 196-199)

13 Kasım 1918 tarihinde karaya çıkan İşgal Kuvvetleri ilk etapta ağırlıklı olarak Beyoğlu bölgesi olmak üzere (Temel, 1998, s. 4) kışla, yabancı okul, hastane gibi kurumsal binalarla bazı otel ve özel binaları işgal etmişlerdir. (Vardar, 2011, s. 94). Bunları, stratejik öneme sahip *Süleymaniye Kışlası*, *Meclis-i Mebusan* gibi binalar ve hanedana mensup şehzade ve sultanların yaşadıkları mülkler izlemiştir. (Temel, 1998, s. 13; Vardar, 2011, s. 95) Hanedana ait ve el koyulan mülklerden bazıları Ortaköy'deki *Feriye Daireleri*, *Fehime Sultan Yalısı*, *Naime Sultan Sahilhanesi*'dir. (Vardar, 2011, s. 95) Meskenlere el konulması işgalin ilerleyen yıllarında da devam etmiştir. İstanbul'da muhacir ve yangınzedelerin yerleştirilmesinde sorun yaşandığından *Konaklar Müfettiş-i Umumiliği* mesken işgallerine son verilmesi konusunda bir rapor hazırlamış ve *Harbiye Nezareti* aracılığıyla da İtilaf Devletleri'nden işgal edilen evlerin boşaltılarak iade edilmesi istenmiştir. Bu istek İtilaf Devletleri tarafından dikkate alınmadığı gibi, kendi aralarında el koymada yaşanan sorunları düzenlemek için *Müttefiklerarası El Koyma Bürosu*² kurulmuş ve mülklere el koymada İtilaf Kuvvetleri arasında çıkan sorunların giderilmesi için mülklerin teslim alınma koşulları belirlenmiştir. (Temel, 1998, ss. 15, 16)

İtilaf Kuvvetleri, 8 Aralık 1918 tarihinde, İstanbul'da askeri bir yönetim kurarak liman, tramvay, jandarma ve polis hizmetlerini sıkı denetime almış ve bu denetimleri kolaylaştırmak için de İstanbul'u bölgelere ayırmışlardı. Beyoğlu ve Boğaz'ın Rumeli Yakası iki bölgeye ayrılarak denetlenmesinden bir İngiliz yüzbaşının sorumlu olduğu, İngiliz, Fransız, İtalyan polis ve subaylardan oluşan birer heyet bulunuyordu. İstanbul tarafı, yani eski şehir de iki bölgeye ayrılıp Fransızların kontrolüne verilmişti. Üsküdar, Kadıköy ve Boğazın Anadolu Yakası İtalyanların; Adalar ise İtilaf Komisyonu Başkanlığı'nın kontrolü altına girmişti. (Temel, 1998, s. 4; Criss, 2014, s. 87)

İstanbul'un fiilen işgal altında olduğu Kasım 1918 ile Mart 1920 yılları arasında İşgal Kuvvetleri'nin başlıca işlevi polis, pasaport işlerini ve basını kontrol altında tutmak ve karma mahkemelerin düzenlenmesini sağlamaktı. (Criss, 2014, s. 96) İngiltere, Fransa ve İtalya Yüksek Komiserleri kurdukları *Polis Komisyonu*, *Sağlık*

2 *Müttefiklerarası El Koyma Bürosu*, bina ve mülklere el koyarken İtilaf Kuvvetleri arasında yaşanan menfaat çatışmalarını önlemek, herkese rütbesi ve konumuna göre bir yer temin etmek amacıyla kurulmuştur. (Temel, 1998, s. 16)

Komisyonu, Gıda Komisyonu, Cezaevi Komisyonu, Sansür Bürosu ve Telgrafların Denetimi, Levazım Komisyonu, Pasaport Bürosu, Donanma ve Ordu Komisyonu, Liman Denetimi aracılığıyla denetim mekanizmalarını yönetiyorlardı. (Peet, 1995, s. 103) Kurulan bu yapılar beraberinde yetkilerin müttefik askerleri arasında nasıl paylaşılacağı, her ulustan üyenin eşit söz hakkı olması gibi konularda sorunlar yaşanmasına sebep oluyordu. (Criss, 2014, s. 99)

İşgal Kuvvetleri siyasi bakımdan Mütareke Dönemi İstanbul'unda etkin bir rol oynamış ve siyasal hayatta hâkim en güçlü unsur haline gelmişti. (Toprak, 1994a, s. 19) Tunaya (2015, s. 33), 1918- 1922 yılları arasında Osmanlı adını taşıyan bir devletin var olup olmadığının tartışılabilir olduğunu belirterek, bu süreç içerisinde ancak işgalci kuvvetlerin "koltuk değnekleriyle" ayakta durmaya çalışan Osmanlı siyasal "müesseselerinin" varlığından söz edilebileceğini aktarır.

Mütarekenin imzalanmasının ardından ülkede yaşanan siyasal değişimlere kısaca değinecek olursak, ilk gelişme İttihat ve Terakki Partisi'nin kendini feshetmesiydi. Bunu, 2 Kasım 1918'de, başta Enver, Cemal ve Talat Paşaların içinde bulunduğu bir grup ittihatçının yurt dışına kaçması takip etmişti. (Baran, 2006, s. 64) Ardından Kasım 1918'de, *Mebusan Meclisi*, Sultan Vahdettin tarafından feshedilmişti. İttihat ve Terakki'nin içlerinde Ziya Gökalp'in de bulunduğu 69 üyesi tutuklanmış, İttihat ve Terakki Partisi'nin mallarına el konulup, halka İttihat ve Terakki düşmanlığı telkin edilmişti. (Toprak, 1994a, ss. 19, 20)

Zafer Toprak (1994a, s. 20), Hürriyet ve İtilaf Fırkası'nın siyasette yeniden aktif bir rol üstlendiğini, İttihat ve Terakki'nin de kendisini feshettikten sonra bazı siyasal örgütler vasıtasıyla varlığını sürdürdüğünü belirtmektedir. Toprak, ayrıca 1919 ve 1920 yıllarında iki kez toplanan *Şûray-ı Saltanat*'ın, devletin kaderini Batılı işgal kuvvetlerinin merhametine bıraktığını ve Alman yanlısı İttihatçı politikayı dengelemek için İngilizlerden medet umulduğunu aktarmaktadır.

Mütareke Dönemi İstanbul'u, Aralık 1918'de şehre gelen Ahmet Ağaoğlu'nun anılarında şöyle tasvir edilmiştir:

"Beyoğlu tarafı şen şatırdı, bütün evler mağazalar, oteller ve lokantalar sanki büyük bir bayrammış gibi donatılmıştı. İngiliz, Fransız, Yunan bayrakları evlerin pencere-lerinden mağazaların kapılarından sarkıyor, sokaklar baştanbaşa halkla dolu. (...) Şehrin Beyoğlu kısmı eğlenceye dalmış iken Haliç'in öteki tarafı başka bir manzara gösteriyordu. Eminönü'nden Topkapı'ya ve Eyüp'e kadar bütün o geniş saha sanki bir mezar kesilmişti! Sokaklar derin bir karanlık içine çökmüş, kimseye rast gelinmiyordu. Kapanmış kafeslerden gelen soluk ışıklar mezarlar üzerinde yanan kandilleri andırıyordu, insan sesi işitilmiyordu." (Ağaoğlu, 2013, s. 23)

Ağaoğlu'nun ifade ettiği gibi şehir ikiye bölünmüştü. İstanbul'un Beyoğlu bölgesi işgal güçleri ve onların varlığından kuvvet alan kimi gayrimüslim sakinlerini; Eminönü, Topkapı, Eyüp gibi eski İstanbul'un semtleri ise, uzun savaşlardan yor-

gun ve bunun da ötesinde savaşın mağlubu, esir düşmüş Osmanlıyı temsil etmekteydi. (Ağaoğlu, 2013, s. 23)

İşgal Kuvvetleri'nin varlığı, bazı gayrimüslim grupları taşkınlıklarda bulunmaya cesaretlendirirken, Müslüman halkın üzerinde yarattığı baskı ve kötü muamele Hakkı Sunata'nın anılarına şu şekilde yansımaktadır:

"1919'un Ocak ayı geçti. Limandaki düşman güçleri eksilmiyor, artıyor gibi. İstanbul'u işgal eden galip devletlerden, en ziyade İngilizler düşmanlıklarını gösteriyorlar. Onlar nedense bizlere çok dış biliyorlar. Bu kızgınlığın içinde, Çanakkale mağlubiyeti de yer alıyor gibi geldi bana. Fransızlar, İtalyanlar o kadar düşmanca davranmıyorlar. İngilizlerin kurduğu polis teşkilatı, kanatlarını, bütün Hristiyan toplulukların üzerine germiş durumda. Bundan dolayı Rumlar ve Ermeniler şımarmış halde." (Sunata, 2012, s. 18)

Sunata'nın da belirttiği gibi bütün işgal güçleri Türklere karşı aynı tutum içinde değildir. Criss (2014, ss. 87, 88) İşgal Kuvvetleri'nin farklı milletlerden temsilcileriyle, İstanbul halkı arasında kurulan ilişkilerde farklılıklar olduğunu belirtmektedir. Ayrıca İtalyanların kontrolünde olan bölgelerde denetimlerin daha gevşek yapıldığını, hatta onların denetiminde olan Üsküdar'dan Anadolu'ya insan kaçıranın görece daha kolay olduğunu aktarmaktadır. Keza, Fransızların da 1920'den itibaren Türk direniş hareketinden yana bir tutum takındıklarını belirtmektedir. Fransızlar, Türklerle iletişim kurabilme konusunda zaten daha şanslıydılar, çünkü eğitim görmüş birçok Türk, Fransızca bilmekteydi. İngilizlerin tutumu ise *"Türklerle iletişim kurmak için değil, onları cezalandırmak için buradaydılar."* sözleriyle anlatılmaktadır. Criss'in döneme şahitlik etmiş olan kişilerle yaptığı mülakatlar neticesinde elde ettiği bilgiler de durumu özetler niteliktedir: *"İtalyanların 'kibar işgalciler', kadınları taciz eden Senegalli askerler hariç Fransızların 'zararsız', Amerikalıların 'nezih', fakat İngilizlerin 'düşman olduğu'"*nu söylemektedir.

İstanbul, Mütareke Dönemi'nde yaşanan göçler, mülteci akınları, işgal güçlerinin varlığı ve daha birçok sebebe bağlı olarak yoğun bir nüfusa ev sahipliği yapmak zorunda kalmıştı. Bu kalabalıkların her biri başlı başına çözülmesi gereken bir sorun teşkil ederken, şehrin yoğun nüfusu, iae, konut, bulaşıcı ve salgın hastalıklar, yolsuzluk, hırsızlık, kumar ve fuhuş gibi mücadele edilmesi gereken birçok farklı problemi de beraberinde getirmekteydi.

1.1. Mütareke Dönemi İstanbul'da Yaşanan Nüfus Hareketliliği

Osmanlı İmparatorluğu'nun daralmaya başlayan sınırları göçleri de beraberinde getirmiştir. 19. yüzyılın sonlarında Kırım, Osmanlı- Rus Savaşları ve sonrasında Balkan Savaşları'yla birlikte Balkanlar, Kafkaslar ve Rusya'nın değişik bölgelerinden binlerce kişi İstanbul ve Anadolu'nun çeşitli bölgelerine göç etmek zorunda kalmıştır. Bu göçler Balkan Savaşları'ndan Kurtuluş Savaşı'na kadar olan dönemde de devam etmiştir. (Temel, 1998, ss. 73, 74)

I. Dünya Savaşı sonrası Mütareke Dönemi'nde yaşanan yoğun nüfus hareketliliği sebebiyle İstanbul'un bu yıllarına ait nüfus rakamları muhtelifdir. Zafer Toprak, Mütareke Dönemi için biri 1919 diğeri 1922'ye ait olmak üzere iki nüfus sayısı vermektedir. Bunlardan ilki 1919 *Nüfus Müdüriyeti* verileri kullanılarak 1921 yılında yayınlanan sayıdır ki, buna göre 661.649'u erkek, 468.006'sı kadın olmak üzere toplam nüfus 1.129.655'dir. Ancak Toprak, bu sayımda yer alan çocuk sayısı, yabancı sayısı gibi bilgileri 1914 sayılarıyla karşılaştırmış ve bazı tutarsızlıklar tespit etmiştir. Verdiği diğer sayı ise *Polis Müdüriyeti* tarafından yapılan ve Temmuz 1922'de tamamlanan sayıma aittir. Buna göre: 373.124 İslam, 158.219 Rum, 87.919 Ermeni, 40.018 Musevi ve 51.006 diğer "milletler"den olmak üzere toplam nüfus 710.286 olarak kaydedilmiştir. (Toprak, 1994b, s. 110)

Bilge Criss ise 1920 anketinden faydalanarak, 1920'de İstanbul'un nüfusunu, 560.434 Müslüman, 384.689 Rum, 118.000 Ermeni ve 44.765 Yahudi ile yabancı ve Levantenlerin de içinde yer aldığı 1.200.000 kişi olarak vermektedir. (Criss, 2014, s. 39) Bu kozmopolit yapıyı oluşturan gruplar, sınırları etnik yapılara göre çizilmiş bölgelerde yaşamaktadır. Yüzyılın başında, İstanbul'da ise Türkler ve diğer Müslümanlar eski İstanbul olarak edilen Beyazıt, Aksaray, Unkapanı, Fatih, Şehremini, Eyüp ve Kasımpaşa semtlerinde; Rumlar, Rum Patrikhanesi'nin bulunduğu Fener ve Haliç'in karşı kıyısı Pera'da; Ermeniler, Ermeni Patrikhanesi'nin bulunduğu Kumkapı ve Samatya'da; Yahudiler de ağırlıklı olarak Hasköy ve Balat'ta yaşamaktaydı. Bu yerleşim yerleri içinde bir Batı şehri görünümünde ve Batılı özellikleriyle öne çıkan Pera diğerlerinden ayrılmaktaydı. İstanbul Boğazı'nın Anadolu ve Rumeli kıyılarında ise zengin Osmanlı ailelerinin yalıları ve yabancı elçiliklerin yazlık konutları bulunmaktaydı. (Criss, 2014, ss. 40,41)

Mevcut yapısıyla geleneksel olarak zaten kozmopolit ve çok kültürlü olan İstanbul, savaş ve Mütareke yıllarında, bazıları daimi bazıları geçici olarak şehre gelen farklı kültürlerden çok sayıda insana da ev sahipliği yapmıştır. Bu kalabalıklar, bir taraftan İstanbul'un nüfusunun ve buna bağlı olarak ihtiyaçlarının artmasına neden olurken diğer yandan şehirde yoğun bir nüfus hareketliliği yaratmıştır.

Balkan Savaşları'ndan Kurtuluş Savaşı'na kadar geçen sürede Balkanlar ve Rumeli'den gelen çok sayıda insan İstanbul'a sığınmıştı. Bu göçmenlerin birçoğu Anadolu'ya nakledilseler de zaman zaman şehirde yığılmalar yaşanmış ve buna bağlı olarak açlık, yoksulluk, bulaşıcı hastalıklar ve hırsızlık gibi sorunlar baş göstermişti. *İleri* gazetesinin 9 Kasım 1921 tarihli sayısında Balkan Savaşları'ndan Kurtuluş Savaşı'na kadar geçen sürede İstanbul'a 922.000 kişinin geldiği belirtilmektedir. (Temel, 1998, s. 74) Osmanlı *Dahiliye Nezareti* ise Balkan Savaşları'ndan ve 1921'e kadarki göç dalgalarından sonra İstanbul'da kalan Türk sığınmacı sayısını 65.000 olarak vermektedir. (Criss, 2014, s. 50)

İstanbul'a Balkanlar ve Rumeli'den gelen göçmenlerle ilgili sorunlar henüz çözülmeden Mütareke Dönemi'nde ikinci bir göç dalgası daha yaşanmıştır.

Yunanistan'ın, Batı Anadolu, Trakya ve Karadeniz'de gerçekleştirdiği işgaller sebebiyle yaşanan bu yeni göç dalgasında işgal edilen yerlerdeki Türkler daha güvenli olduğunu düşündükleri İstanbul ve Anadolu'nun diğer bölgelerine hareket etmişlerdir. (Yıldıztaş, 2010, s. 19; Deaver, 1995, s. 178) Diğer taraftan, I. Dünya Savaşı sonrası Ermeni ve Rumlar nüfus çoğunluğuna sahip oldukları iddiasıyla, Wilson Prensipleri'ni referans alarak barış görüşmelerinde toprak taleplerinde bulunmaktaydı. Bu iddiaları desteklemek amacıyla da Batı Anadolu'ya Rum göçmenler bir program dahilinde getirilerek yerleştiriliyordu. Osmanlı Devleti toprak bütünlüğünü korumak amacıyla bir taraftan Anadolu ahalisinden olmayan Rumların göçünü, diğer taraftan da Rumların zulmüne maruz kalan ya da işgal edilen bölgelerdeki Müslüman halkın çoğunlukla İstanbul'a olan göçünü engellemeye çalışıyordu. (Yıldırım, 2014, s. 73, 75, 76) Buna rağmen, Yunanların ve yerli Rum ahalinin baskıları sonucunda daha da hızlanan göçle beraber İstanbul'un da içinde bulunduğu güvenli bölgelere çekilen insan sayısı 80.000 kişiyi bulmuştur. (Kıranlar, 2005, s. 145) İstanbul'a sığınan Müslüman mültecilerin yanı sıra, işgallerin yaşandığı bölgelerde görev yapan yöneticiler ve memurlar, mütarekenin şartları gereği ordudan terhis edilen askerler, I. Dünya Savaşı'nda esir düşüp serbest bırakılanlar da İstanbul'a gelen diğer gruplardan bazılarıdır. (Temel, 1998, s. 79,80)

İstanbul'a sığınan Müslümanların barınması için, askeri ve sivil binalar, fabrika, cami, tekke, medrese ve vakıflara ait binalar tahsis edilmiş, bir kısım da çadırlara yerleştirilmişti. Muhacirlerin ve mültecilerin ihtiyaçlarının karşılanması için aynı ve nakdî yardımlar ile yardım kampanyaları pek çok kurum ve kuruluş tarafından yapılmıştır. (Temel, 1998, s. 82)

Bu büyük kalabalıklar karşısında yapılan yardımların yetersiz kaldığı, insanların yaşadığı sefalet ve çaresizlik, dönemi anlatan pek çok hatıratıta yer almaktadır. Örneğin Vera Dumesnil İstanbul'u ve muhacirlerin durumunu şöyle anlatmaktadır:

“Şehir, savaş yıllarında büyük yangın felaketlerine uğramış ve mahalleler tümüyle yıkılmış. Yunan istilasından kaçıp İstanbul'a yerleşen sayısız Anadolu muhacirine, binlerce evsiz barksız fukara ekleniyor. Her yerde muhacirlere rastlanıyor”

Dumesnil bu kalabalıkları, zorlukla yürüeyebilen yaşlılar, paçavralar içinde ne olup bittiğini anlamayan korkmuş aç ve yorgun çocuklar, yırtık giysili çocuklarını kucaklamış kadınlar ve *“kadere sessizce boyun eğmiş”* ifadeleriyle erkekler olarak tasvir etmektedir. (Dumesnil, 1993, s. 12)

İstanbul'a, Anadolu'dan gelen binlerce mülteciye ilave olarak Rusya'daki Bolşevik rejiminden kaçan, sayıları yaklaşık 200.000'i bulan Beyaz Rus da eklenmiştir. Rusya'daki Bolşevik Devrimi'nden sonra Türkiye'ye sığınan mültecilere *“Beyaz Ruslar”* denilmiştir. Bu ismin verilmesinin nedeni gelen mültecilerin büyük çoğunluğunun Çarlık yanlısı Beyaz Ordu mensubu olmalarıdır. (Deleon, 1990, s. 9) 1917'deki Bolşevik Devrimi'nin sonrasında Bolşevik rejimine muhalif grupların

oluşturduğu *Beyaz Gönüllüler Ordusu* 1918 yılında bir araya gelmiş ve 1920 Kasım ayına kadar mücadelelerini devam ettirmişlerdir. Ancak bir başarı elde edilememesi sonucunda ülkeden toplu kaçışlar 20- 23 Kasım tarihleri arasında, yoğun bir şekilde devam etmiş, binlerce mülteci gemilerle İstanbul ve çevresindeki limanlara doğru harekete geçmiştir. (Karadoğan, 2011, ss. 136-138) Deleon, Türkiye’ye Rusların sığınmak veya başka ülkelere göç etmek üzere üç “*büyük dalga*” halinde geldiğini belirtmektedir. Bunlardan ilki, 1919’da Bolşevik Devrimi’nden sonra yaşanandır ki, bu grup aristokratlar ve zengin burjuvalardan oluşmaktadır. İkinci grup 1920 baharında *Kızıl Ordu* karşısında mağlup olan *Beyaz Ordu* subayları, üçüncü grup ise aynı yılın sonbaharında General Vrangeli’nde aralarında bulunduğu asker ve sivillerden oluşmaktadır. (Deleon, 1994, s. 177)

İstanbul’un nüfusu gibi, Rusya’dan gelen mültecilerin sayısı ile ilgili ulaşılan rakamlar da muhtelifdir. Jak Deleon (1990, s. 12), Türkiye’ye gelen Rusların sayısının farklı kaynaklarda farklı sayılarla verildiğini belirterek, bu kaynakların bazılarını göre 40.000, bazılarını göre ise 150.000 ya da 200.000 olarak verildiğini belirtir. *İstanbul 1920* isimli kitaptaki araştırmasında Davis, İstanbul’a sığınan Rus mültecilerin sayısını 65.000 olarak verilmektedir. (Davis, 1995, s. 180) General Vrangeli kaleme aldığı anılarında Kırım’dan ayrılanların sayısının 145.693 kişi olduğunu yazmaktadır. (Karadoğan, 2011, s. 139) Bilge Criss ise, çalışmasında Kasım 1920’de Kırım’dan gelen 135.000 sığınmacıyla birlikte şehirde bulunan Rus mültecilerin sayısının 167.000’e yükseldiğini aktarmaktadır. Bu sığınmacıların 69.000 kadarı Gelibolu, Çatalca ve Limni Adası’ndaki kamplara gönderilmişti. Şehrin banliyölerinde bulunan çeşitli kamplarda barındırılan ve hastanelerde tedavi gören Rus mülteciler de bulunmaktaydı. Criss, gidecekleri başka ülkelerin öncesinde kısa bir süre İstanbul’da kalan Rusları, “1919’dan itibaren tek tek aileler, Paris’te bulunan Sürgündeki Geçici Rus Hükümeti vasıtasıyla elde etmeyi başardıkları vizelerle Fransa’ya gittiler. Böylece Paris Rus sığınmacıların başkenti haline geldi.” şeklinde anlatmaktadır. Rus mültecilerin bir kısmı da 1921’de, sınırlı sayıda mülteci kabul eden Sırbistan, Bulgaristan, Romanya ve Yunanistan gibi ülkelere gönderilmiş ve bu yoğun göç trafiği sonrasında 1921 yılının sonunda İstanbul’da 34.000 Rus kalmıştır. (Criss, 2014, ss. 50, 51)

Rus mültecilerin İstanbul’a kabul edilmesine İstanbul hükümeti başından beri isteksiz olmuş, basında ise İstanbul’da hali hazırda bulunan çok sayıda Müslüman muhacirin barınak ve yiyecek sorunları çözilememiş, ihtiyaçları karşılanamamış olmasına rağmen Rusların kabul edilmesine verilen tepkiler yer almıştır. (Temel, 1998, ss. 114-116)

Mütareke yıllarında İstanbul, tüm bu muhacir ve mültecilere ilave olarak, işgal güçleri ve işgal güçlerinin sömürgelerinden gelen farklı ırk ve milletten askerleriyle birlikte renkli ve çok kültürlü bir şehir manzarası sunmaktadır. Mütareke Dönemi İstanbul sokaklarındaki renkli kalabalık Leonis Georges Theotokas’ın *L’enfant grec de Constantinople* adlı kitabında şöyle tasvir edilmektedir:

"...İngiliz, Fransız, İtalyan, Yunan her renkten üniforma, değişik türleri ile birbirine karışıyordu; koca kırmızı fesli ve beyaz maşlaklı Afrikalı sipahiler, başları türbanlı Hintli askerler, zift gibi kapkara Senegalliler, koyu renk etekli sarışın İskoçyalılar, tüylerle süslü geniş başlıklı İtalyan piyadeler, deniz mavisi üniformalı geniş Napolyon şapkalı İtalyan jandarmalar, Yunan efsun askerleri, geniş külot pantolonları ve botlarıyla Giritli jandarmalar, Çarın ordularına mensup her soydan Rus subayı; bu sonuncular paçavralar içindeydiler, ama çok mağrurdular; Göğüsleri madalya doluydu, pantolonlarında ise delikler vardı." (Yerasimos & Yerasimos, 1996, s. 136)

Ancak diğer taraftan şehrin nüfusunun bu denli artması, savaş yıllarında şehrin iâşesinin temini gibi mevcut olan sorunları daha da artırmakta ve bunlara başta konut sorunu olmak üzere yenilerini eklemekteydi.

Savaş yıllarında üretimin azalması, ticaret yollarının kapanması gibi sebeplerle iâşesi konusunda dışa bağımlı olan İstanbul'da gıda teminiyle ilgili sorunlar artmıştı. Mütareke Dönemi'nde de nüfusun artışı, buna bağlı olarak arzın talebi karşılamakta yetersiz kalması ve daha sonraki bölümlerde detaylı inceleyeceğimiz sebeplere bağlı olarak İstanbul halkının iâşesinin temininde sorunlar yaşanmaya devam etmiş, hayat pahalılığının önüne geçilmeye çalışılmıştı.

Şehrin artan nüfusunun etkin rol oynadığı bir diğer konu da barınma yani konut sorunuydu. İstanbul'un artan nüfusunun konut ihtiyacının karşılanmasında şehrin mevcut konut stoku yetersiz kalmaktaydı. (Kıranlar, 2015, s. 102) Buna ilave olarak İstanbul'da peş peşe çıkan büyük yangınlar, zaten yeteriz olan ev sayısının iyice azalmasına ve mağdurların sayısının artmasına neden olmuştu. 1918 ile 1923 yılları arasında çıkan irili ufaklı yangınlarda toplam 11.000 ev yanmıştı ki bunların en büyüğü 1918 yazında 7500 evin yandığı Fatih- Cibali- Altımermer yangınıydı. Bu yıllarda meydana gelen yangınların büyük kısmı, nüfusun ve ahşap yapıların yoğun olduğu semtlerde yaşanmaktaydı. Yangınların en büyük sebebi ise ahşap yapı tarzıydı. Tanzimat Dönemi'nde kâğır yapı inşası teşvik edilse de bu tarz yapılar, maliyetlerinin yüksekliği sebebiyle tercih edilmemiştir. Ahşap evlerin arasına yangın duvarları yapılmış ancak yaşanan acı tecrübelerle bunun işe yaramadığı anlaşılmıştır. (Kıranlar, 2015, s. 102) 1921 yılı Ağustos ayından itibaren ahşap ev inşası yasaklanmaya başlanmıştır. (Temel, 1998, ss. 153-157)

Safiye Kıranlar bu dönemde yaşanan konut sorununun gıda sorunu kadar önemli olduğunu söylemenin yanlış olmayacağını belirtmektedir. Konut meselesinde de gıda mevzuunda olduğu gibi bir taraftan arzın talebi karşılayamaması, diğer taraftan da yüksek enflasyon sebebiyle kiraların aşırı yükselmesi söz konusudur. (Kıranlar, 2015, s. 104) Bunlara ilave olarak bir de zengin Rus mültecilerin bir oda için çok yüksek fiyatları ödemekten çekinmemeleri, kiraların aşırı yükselmesinde etkili olmuştu. Zaten sayıca yetersiz olan konutların bir de kiralarının karşılanamayacak düzeyde yükselmesinden sorumlu tutulan Ruslara ev kiralanması hükümet tarafından yasaklamıştı. (Temel, 1998, s. 141)

İstanbul'da yaşanan konut sorununun bir diğer sebebi ise İşgal Kuvvetlerinin çok sayıda resmi veya özel binaya el koymasıydı. İşgal Kuvvetleri'nin binalara el koyma işi o kadar abartılı bir hal almıştı ki İşgal Kuvvetleri kendi aralarında el koyma işlerinde yaşadıkları sıkıntılar sebebiyle bir *Müttefikler Arası El Koyma Bürosu* kurulmuştu. (Temel, 1998, s. 15) Bütün bu faktörlerin bir araya gelmesi Mütareke yılları boyunca İstanbul'da konut sorununun bir türlü çözülmemesine sebep olmuştu.

Mütareke yıllarında İstanbul'un kalabalık nüfusu ve nüfusun hareketliliği sebebiyle mücadele edilmesi gereken sorunlardan biri de salgın hastalıklardı. Verem, İspanyol nezlesi ve zührevi hastalıkların yarattıkları tahribat açısından diğerlerine göre daha ağır olmakla beraber, veba, tifüs, kolera gibi birçok salgın hastalık bu dönemde İstanbul'da görülmüştür. (Lüleci, 2009, s. 117; Karakaya, 2016, ss. 223-229)

Mütareke Dönemi'nin getirdiği toplumsal karışıklık, belirsizlik ve yönetim boşluğu İstanbul'da eşkıya ve çete faaliyetlerinin artmasına zemin oluşturmuş, adli suçlarda büyük bir artış yaşanmıştı. Bu yıllarda, İstanbul'da, Anadolu ve yabancı ülkelerden gelen yüz binlerce aç, işsiz ve yoksul insan bulunmaktaydı. Hristiyan ve Türklerin oluşturduğu gasp, soygun ve çapulculuk yapan çeteler İstanbul'un asayişini bozmaktaydı. Bu ortam içerisinde cinayet başta olmak üzere, gasp, soygun, adam kaçırma ve tecavüz gibi suçlarda artış görülmekteydi. (Temel, 1998, ss. 184, 185; Özer, 2014, ss. 60, 61)

İstanbul, Mütareke yılları boyunca bazıları geçici bazıları kalıcı büyük kalabalıkları bünyesinde barındırmıştır. Bu kalabalıklar, sadece kalabalıkların varlığı bile çözülmesi gereken bir meseleyken, işeden konuta, salgın hastalıklardan hırsızlık, gasp ve cinayete kadar pek çok sorunu da beraberinde getirmiştir. Diğer taraftan İstanbul, Mütareke yıllarında birçok farklı dil, din, ırk ve kültürden kalabalık insan gruplarına ev sahipliği yapmış, bu kalabalık gruplar İstanbul'un dinamik ve çok renkli yapısına farklı sesler, farklı kokular ve farklı tatlar katarak iz bırakmıştır.

1.2. Mütareke Dönemi'nde İstanbul'un Sosyal Hayatında Yaşanan Değişimler

Mütareke Dönemi, İstanbul için, bir taraftan yaşanan yoğun nüfus hareketliliği, ekonomik bunalımlar ve tüm bunların beraberinde getirdiği sorunlarla mücadele edilen; diğer taraftan da geleceğini şekillendirecek köklü sosyal değişimlerin yaşandığı bir dönemdir. Demir'in dikkat çektiği gibi, Tanzimat Dönemi'nden itibaren savunulan asri yaşam tarzının örnek alınması ve Batı'nın temsilcileri ile toplumun genelinin bir arada yaşamak zorunda kalması, Osmanlı toplumu için on yıl öncesinde kabul edilmesi mümkün olmayan pek çok olguyu yaşamlarının bir parçası haline getirmişti. (Demir M. , 2014, s. 23)

Mütareke yıllarında, İşgal Kuvvetleri Batı'ya özgü tüketim örüntülerini özendiren (Toprak, 1994a, s. 21), sosyal hayatta yaşanan değişimler konusunda en az

onlar kadar etkili olan Rus mültecilerdir. Beyaz Ruslar, Mütareke yılları boyunca İstanbul'da, başta eğlence hayatı olmak üzere sosyal hayatta pek çok modaya öncü olmuşlardır. Örneğin Bolşevik Devrimi sonrası ülkelerinden kaçarken, zor şartlar altında yaptıkları seyahat sırasında bitlenen saçlarını kesip başlarına taktıkları bez parçalarıyla kısa sürede İstanbullu hanımların "Rusbaşı" dediği bir modaya ilham vermişlerdir. Aksel (1977, s. 71), Rus kadınlarının omuzları yırtık elbiselerinin bile moda olduğunu anlatmaktadır. Rus mültecilerle birlikte mesire anlayışı değişmiş, Boğaz yerine Adalar tercih edilmeye başlanmıştır. Rus mültecilerin denize gösterdikleri ilgi ise plaj modasının ortaya çıkmasında etkili olmuştur ki İstanbul halkının deniz ile ilişkisi bu zamana kadar deniz hamamlarından ibarettir. (Beyoğlu, 2004, s. 67) Bu modayla beraber, daha önceleri Fülürye kuşunu dinlemek için gidilen, tarihi çınarları ve memba suları ile meşhur Fülürye'ye [Florya] artık plajları için gidilmeye başlanmıştır. (Aksel, 1977, ss. 70, 71; Toprak, 1994a, s. 21)

İşgal altındaki İstanbul'a büyük kalabalıklar halinde gelen Ruslar bir taraftan şehirde hüküm süren sefaletin daha da artmasına sebep olurken diğer taraftan sosyal hayata getirdikleri yeniliklerle renk katmış ve sefahat içinde yaşayanların hayatlarını daha da keyifli hale getirecek işler yapmışlardır. Reşat Ekrem Koçu, (1961, s. 2625) Ruslar İstanbul'a geldiklerinde ve ne iş yapacaklarını düşündüklerinde akıllarına ilk gelenin "*eğlence yeri açmak olduğunu*" söylemektedir. Koçu'nun bu ifadesi biraz nüktedan olsa da çok mübalağalı değildir. Zira lokanta, konser, bar, kabare ve kumarhane işi kısa sürede Rusların eline geçmiştir. (Toprak, 2014, s. 275) Ruslar bu mekanlarda İngiliz, Fransız ve İtalyan askerlerinden oluşan müşterilerine kendi ülkelerinde görmedikleri kabare ve barlarda hizmet vermiştir. (Koçu, 1961, ss. 2624, 2625) Zafer Toprak, barların İstanbul'a Mütareke Dönemi'nin armağanı olduğunu söylemekte ve "*İstanbul hovardası Galata'nın izbe meyhanelerinden barlara terfi etti. Gene Rus göçmenler bu konuda öncülük ettiler.*" demektedir. Barların öncesinde benzer işlevi gören kafe konserlerin olduğunu ancak bunların sundukları kalitesiz eğlencelerle barlardan farklı olduğunu aktarmaktadır. (Toprak, 2014, s. 274)

Rus mültecilerin, İstanbulluların geleneksel yaşam tarzına getirdikleri bir diğer yenilik ise yeme içme alışkanlıklarına yaptıkları katkılardır. Barların yanı sıra Ruslar pek çok lokantada da görev almış veya işletmeciliğini yapmışlardır. 1921 yılından sonra Rus lokantaları İstanbul'da yaygınlaşmıştır. (Sperco, 1989, s. 91) Galata ve Pera'da bulunan bar ve lokantalarda Rus kadınların garsonluk yapması İstanbul'da halka açık yerlerde kadınların hizmet vermesi yeniliğini de getirmiştir. (Georgeon, 1996, s. 88) Lokantaların yanı sıra Rusların etkin olduğu bir başka sektör de pastanelerdi. Toprak, "*İstanbul'a pasta zevkini aşılayanlar Rus göçmenlerdi. Seçkin tabaka muhallebicilere artık yüz vermiyor; pastanelere takılıyordu. Kaçamakları bundan böyle pastane köşelerine kayıyordu. Giderek pastane tutkusu yaygınlaştı. Mütareke yıllarında İstanbul'un dört bir yanında açılan pastanelerde servis Rus dilberlerinin tekeline geçti.*" demektedir. (Toprak, 1994a, s. 23)

Beyaz Ruslar, Mütareke Dönemi'ni anlatan romanların çoğunda işlettikleri mekânlarla beraber, o dönem İstanbul'unun simgesel bir parçası olarak yer alırlar. (Özdemir, 2011, s. 220) Ancak Rusların yaptıkları işler arasında, toplumsal hayatta alışlagelenin dışında özellikler taşıyan eğlence hayatındaki faaliyetleri öne çıksa da sığındıkları bu şehirde hayatta kalabilmek için birçok farklı işte çalışmışlardır. O dönem bir Rus komitesinin yaptığı araştırmaya göre 1922 yılında İstanbul'da bulunan 28.000 Rus mülteciye sadece 4- 5 binin düzenli bir işi vardır. Bunların içinde şehrin yakın çevresinde kiraladıkları topraklarda tarım yapanlardan, kunduracı, arabacı, balıkçı, ağ tamircisi, aşçı, tezgâhtar, telgrafçı, laborant olarak ve daha birçok farklı işlerde çalışan erkekler bulunmaktaydı. İş bulma konusunda erkeklere göre daha şanslı olan kadınlar ise başta lokanta ve pastanelerde garson olmak üzere ütücü, hemşire, nakışçı, tütün işletmeleri ve küçük fabrikalarda işçi olarak çalışmışlardır. Bunların dışında kalan büyük çoğunluk ise her yola başvurarak para kazanmanın yollarını aramıştı. Bu konudaki yaratıcılık hamamböceği yarışları düzenleyip bahis oynatmaya kadar varmıştı. Bunun gibi daha kolay yollardan para kazanmanın başka yolları da vardı. Başta tombalacılık olmak üzere şehirde talih oyunu oynanan yerlerin sayısı 400'ü bulmuştu. Şehirde hareketlenen gece hayatına ahlaki bozulma eşlik etmiş, alkol ve hatta uyuşturucu kullanımını arttırmış, konsomatris olarak çalışan yüzlerce Beyaz Rus'un yanı sıra içlerinde resmi olarak az sayıda Rus'un bulunduğu genel evlerin sayısı çoğalmıştı. (Dumont, 1996, ss. 183-185-193) Fuhuş ve beraberinde zührevi hastalıklarda artış görülmüştü. (Özer, 2003, s. 263) Ruslarla ilişkilendirilen, alkol ve uyuşturucu kullanımı, kumar, fuhuş gibi meseleler Mütareke Dönemi İstanbul'unda tüm diğer sorunların yanı sıra mücadele edilmesi gereken, toplumsal çöküntüye sebep olan meselelerdi. Durumun vahameti, Ankara'da yeni kurulan *Türkiye Büyük Millet Meclisi* de 28 Nisan 1920'de, içkinin yarattığı toplumsal yıkımın önüne geçmek amacıyla, içkiyi yasaklayan bir kanun teklifinin verilmesine sebep olmuştu. (Karahanoğulları, 2008, ss. 10, 11) Ruh ve sinir hastalıkları doktoru Mazhar Osman, içinde bulunulan dönemdeki toplumsal çöküntüyü şu sözlerle ifade etmektedir:

"Umumi Harp oldu bitti, Umumi Harpte içenler, parası bol bir takım türediler, soy-suzlardı. Mısır ekmeği yemekten, şeker hasreti çekmekten insanların çoğu içkinin tadını bile unutmuştu. Lâkin Mütareke oldu, düşman orduları çekirge gibi İstanbul sokaklarına yayıldı, otomobil içinde sarhoş Amerika bahriyelileri kucaklarında zilzurna Rum dilberleri Beyoğlu'nun büyük caddelerinde resmigeçit yapıyorlardı, barlarda İngiliz neferleri viski ile zilzurna olduktan sonra rastgelene saldırıyorlardı. Hele Fransızların koloni askerleri yapmadıklarını bırakmıyordu. Rum ve Ermeni kahpelerinin aşklarıyla coşkun ve galibiyet neşesiyle taşkın bu medeniyet ordusuna Bolşeviklerden kaçan çar enkazı da ilave edildi. Bizans ömründe görmediği sefahat hayatını sürüyordu. Lokanta ve barlarda hizmet eden birbirinden güzel Rus prensesleri, kontesleri bu sarhoş alayını büsbütün çıldırtmıştı. İçki bu aşkı doyurmuyordu; beyaz toz, kokain... aldı yürüdü. İstanbul'un mahalle kahvelerine kadar sarışın Rus dilberleri beyaz tozla yayıldı. Kokain ile halkın aklı, tombala ile parası çalınıyor,

timarhanelere kokainomanlar, eteromanlar, morfinomanlar doluyordu. İstanbul Alahlıktı; her hükümet karışıyordu; hiçbir hükümet bir şey yapamıyordu. Halk kütlesi elden gidiyordu. Topla, tüfekte, tayyare ile, bomba ile dünyanın kırk küsur milleti İstanbul'u ezememişti; İstanbul kokaine, fuşşa esir oldu. Çar ordularına altı yüz sene karşı duran İstanbul Rus orospularına mağlup olmuştu." (Toprak, 2015, 284)

Mütareke Dönemi'nde yarattıkları etki ve bıraktıkları izler sebebiyle bu dönemin önemli bir simgesi haline gelen Beyaz Ruslar şehrin sanat hayatını da hareketlendirmiştir. İstanbul'a sığınmacı olarak gelen Rusların arasında pek çok sanatçı da bulunmaktaydı. Bu kişiler resim, müzik, bale ve tiyatro alanındaki faaliyetleriyle şehrin sanat hayatını canlandırmış ve bazı yenilikleri getirmişlerdi. Bu dönemde, Rus ressamların açtığı sergiler ve kurulan *Rus Ressamlar Cemiyeti* aracılığıyla düzenlenen faaliyetlerle, aralarında bestecilerin, müzisyenlerin, şan virtüözlerinin hatta bazıları profesör olarak konservatuarda ders veren birçok hocanın da içinde bulunduğu sanatçılarla, İstanbul'da ilk kez bir bale gösterisini sahneye koyan ve baleyi bu şehre tanıtan bale sanatçılarından etkinlikleriyle şehrin sanat hayatını canlandırmaktaydı. (Bakar, 2012, ss. 184-188)

Malik Aksel (1977, s. 20), işgal yıllarında İstanbul'da *vals, tango, fokstrot, çarliston, rumba, samba* gibi dansların kapalı mekanlardan sokaklara taştığını, vapur seferleri ve mehtap eğlencelerinin cazbandsız, danssız olmadığını söylemekte, Şehzadebaşı'nda ondan aşağı kalmayıp bayram yeri gibi olduğunu eklemektedir. Mansel'e göre İstanbulluları *çarliston* ve *fokstrot* gibi danslarla tanıştıran, devrim öncesi Petrograd'da işlettiği caz salonun bir benzerini *Petit Champs*³ civarında açan Thomas isimli Amerikalı zencidir. (Mansel, 2011, s. 538) Aksel'e göre 1922 yılı dans yılı olmuştur. Örneğin, *Union Française*'de 48 saat süren dans yarışmaları düzenlenmiş, yarışmada bayılarak hastaneye kaldırılanların haberleri gazetelere yansımıştır. Sinemalar öğrencilerin dans yeri olmuş, yangın yerleri açık hava *dansingleri* haline gelmiştir. (Aksel, 1977, s. 20) Hatta, 1925 yılına gelindiğinde dans konusundaki aşırılıklar eleştirilmeye başlanmış, bu dönemde de çok popüler olan *çarliston* dansının kadınlar için zararlı olduğuna dair doktorların ifadeleri dönemin gazete haberlerinde yer almıştır. (Meriç, 2000, s. 154)

Aksel, tüm bu çılgınlık halinin bir taraftan dört yıl süren savaşın etkisi olduğunu söylerken diğer yandan bunun yabancıların Türkleri milli duygularından uzaklaştırdıkları cazip bir tuzak olarak görmektedir. Ancak, tüm bu yaşananlar insanları değiştirmekte, daha dışa dönük bir topluluk haline getirmektedir. (Aksel, 1977, s. 20)

Rusya'dan gelen sığınmacıların İstanbul'un gece hayatını hareketlendirmiş, klasik baleden, Amerikan usulü caza ve daha birçok şeyi tanıtmış olduklarını aktaran Dumont bu yeniliklerin şehri geri dönüşü olmayacak şekilde Batı'ya bağladı-

3 Akın, *Grand Champs*'in Taksim'i, *Petit Champs des Morts*'un da Tepebaşı'nı ifade ettiğini söylemektedir. (Akın, 2002, s. 123)

ğını söylemektedir. (Dumont, 1996, s. 177) Dumont'un yorumuna benzer bir ifade Fikret Adil'in kaleminden şu sözlerle yansımaktadır: "*Rus İhtilali'nin İstanbul'a getirdiği Beyaz Ruslar, Çarlık Rusyası'nın en medenileri(!) idi. Türk İstanbul'a medeniyetin ilk zehrini onlar aşıladılar.*" (Adil, 1993, s. 8)

Mütareke Dönemi'nde yoksulluk ve sefalet, zenginlik ve sefahat İstanbul'un zıt iki gerçeği idi. Bir tarafta, İşgal Kuvvetleri'nin İstanbul'un nimetlerinden faydalananmaya hevesli askerleri; yanlarında getirebildikleri servetlerini hesapsızca harcayan Rus zenginler ile savaş yıllarında karaborsacılık ve vurgunla büyük kazanç sağlayan yeni zenginler İstanbul'da sefahat içinde yaşamaktaydı. Diğer tarafta ise, savaş ve Mütareke şartları içinde varlıklarını kaybedip yoksullaşanlar ve İstanbul'un zorunlu misafiri olan, yardımlarla yaşamlarını sürdürmeye çalışan muhacir ve mülteciler sefalet içinde kıvrınmaktaydılar. İnsanların yaşamlarını şekillendiren bu zıtlıklar, yaşam alanlarıyla da sınırlanmakta ve birbirinden ayrılmaktaydı. Bu ayrımı, Sunata şu sözlerle ifade eder.

"İstanbul adeta ikiye ayrılmıştı. Galata ve Beyoğlu tarafı artık bizden kopmuş, İngiliz, Fransız, İtalyan, Amerikalı ve Yunanlılarla enternasyonal bir memleket olmuştu. İstanbul tarafı ise, mağlup olmanın bütün yükünü ve acısını taşıyan bahtı kara bir yer." (Sunata, 2012, ss. 26,27)

Savaşın ortaya çıkardığı şartlar neticesinde yaşanan ve Mütareke Dönemi'nde de etkili olan bir diğer değişim ise toplumun sınıfsal düzeninde görülmüştür. Savaş yıllarında yükselen enflasyonun neticesinde İstanbul'daki geleneksel gelir dağılımı düzeni bozulmuş, asker, memur, emekliler gibi nüfusun büyük çoğunluğunu oluşturan sabit gelirli bir sınıf yoksullaşmayla karşı karşıya kalmışlardı. İçinde bulunulan bu durum Duben ve Behar'ın belirttiği gibi İstanbul'da mevcut olan toplumsal, kültürel ve mesleki hiyerarşinin yıkılmasına, Tanzimat'tan beri süre gelen bürokratik elitizmin son bulmasına sebep olmuştur. (Duben & Behar, 2014, s. 60)

Savaşla birlikte toplumsal yapıda oluşan değişim, Georgeon'un da (1996, s. 84) aktardığı gibi *Harp Fakirleri* isimli albümün önsözünde değerlendirilmektedir. *Diken* dergisinin çıkardığı bu özel albümün önsözünde, eskiden zengin ve yoksulun belli olmadığı, herkesin zengin sayıldığı; Avrupa'da olduğu gibi "*sermayedarlığın vücuda getirdiği zengin fakir sınıfların tesis edilmediği*", bu nedenle de Türkiye'nin "*mesud*" bir memleket olduğu anlatılmaktadır. Yazıya göre, en zengin olan ve bol maaş alan paşalar arabalar, konaklar, mesirelerde boy gösterse de buna karşılık fakirler açlıktan ölmüyorlardı, onlar da kendilerine göre zengindi, en yoksulun evinde bile yiyecek ekmeği, yakacak kömürü, içecek kahvesi bulunurdu. Fakat savaşın insanların yaşamındaki bu "*ahengi ve saadeti*" bozduğu, zenginlerin fakir, fakirlerin zengin olduğu, Avrupa gibi toplumsal iki sınıfın ortaya çıktığı belirtilmektedir. (Harp Fakirleri, 1918, s. 1)

Georgeon (1996, s. 85), İstanbul'da durumu en kötü olan grubun devlet memurları olduğunu söylemektedir. Zira, savaş ve mütareke yıllarındaki yüksek enflasyon

sebebiyle memurların satın alma gücü %60-80 oranında düşmüş, işgaller sebebiyle Anadolu'dan İstanbul'a dönen memurlarla beraber bu mağdur grup şehirde sayıca da artmıştır. Toplumun itibarlı sınıfı olan devlet memurlarının yoksullaşması karşısında ortaya çıkan ve yükselen yeni bir sınıf, savaşın olumsuzluklarını fırsata çeviren geleceğin burjuvasını oluşturacak yeni zenginlerdir. İttihat ve Terakki Partisi liderleri, Türk burjuvazisi yaratmak istemekte ve bu sebeple kişilerin ünü ve niteliğini dikkate almaksızın krediler dağımaktaydı ki, uygulanan bu sistem ve beraberindeki bazı usulsüzlük ve rüşvet gibi yolsuzluklarla beraber savaş sırasında yeni zengiler ve vurguncuların ortaya çıkmasına hizmet etmiştir. (Criss, 2014, s. 42)

Osmanlı Devleti'nde 19. yüzyıldan itibaren siyasal, sosyal, ekonomik, eğitim, hukuk ve düşünsel alanlarda kendini gösteren değişimler yaşanmış ve yapısal dönüşümler hayata geçirilmişti. Bu değişim ve gelişmeler Osmanlı kadınına da etkilemiş, özellikle II. Meşrutiyet döneminde toplumsal yaşamın her alanındaki değişim kadının konumunu da modernleşmeye bağlı olarak yeniden şekillendirmişti. (Çakır, 2013, s. 59) Bu gelişmeleri takiben Balkan Savaşları ile başlayan ve I. Dünya Savaşı ile devam eden süreçte kadınlar siyasi olaylara dahil olmuş ve zorunlu olarak çalışma hayatına girmeleri, kamusal alanda yer almalarını sağlamıştı. Fikri alandaki feminist yapılanma, kadınların yaşamında tezahür etmeye başlamıştı. (Toprak, 2014, s. xiv)

Savaş ve savaşın beraberinde getirdiği yoksulluk ve yoksunluklar Osmanlı toplumunun sınıfsal yapısını olduğu gibi hayat tarzını da etkilemiş, bu tarihe kadar toplumsal hayatın dışında tutulan kadınlar hayatlarını devam ettirebilmek için çalışmak mecburiyetinde kalmıştı. 1916 yılında Enver Paşa'nın başkanlığı ve Eşi Naciye Sultan'ın himayesinde *Kadınları Çalıştırma Cemiyet-i İslamiyesi* kurulmuş, cemiye- te 2,5 ay gibi bir sürede 14.000 Müslüman Osmanlı kadını iş talebiyle başvurmuştu. (Karakişla, 2015, s. 37) Kadınların çalışma hayatına girerek, toplumsal alanda daha görünür olması, içinde bulunulan şartlarla yakından alakalı olsa da 19. yüzyılın sonlarından itibaren ortaya çıkan kadın hareketi içerisinde değerlendirildiğinde bir taraftan da beklenen bir gelişmeydi. (Criss, 2014, s. 41) Zira *Kadınlara Çalışma Hakkı* başlıklı Eylül 1919 tarihli yazısında Sabiha Zekeriya şunları söylemektedir:

"Kadınlar artık etraflarına sadece şevkat ve mutluluk dağıtsınlar diye evlere hapsedilemez. Bu sadece savaşlar yüzünden ortaya çıkan bir durum da değildir. Dünyadaki feminist hareket artık görmezlikten gelinemeyecek bir sosyal hakikattir. Hayat tarzları değişmiştir, eski malikâneler parçalanmış ve kadınların kendi hayatlarını kazanmaya hakları vardır." (Criss, 2014, s. 41)

Sabiha Zekeriya'nın söylemi teoride son derece haklı olmakla beraber, savaş şartlarının kadınların çalışma hayatlarının toplum tarafından kabul görmesinde avantaj sağladığı da göz ardı edilemez.

Elif Mahir, alt sınıf kadınların çalışmaya başlamalarıyla sokaklarda daha görünür hale gelmesinin, görünüşlerinde daha köklü değişimler yapabilmeleri için orta ve

üst sınıf kadınları cesaretlendirdiğini söylemektedir. (Mahir, 2005, s. 64) Toplumun farklı sınıflarındaki kadınlar farklı amaçlara hizmet için olsa da bu dönemde özgürleşme ve toplumsal hayatın içinde var olmaya başlamıştır. Kadınların hayatındaki değişim hanedan mensuplarına da yansımış, Osmanlı İmparatorluğu'nun son yılında Halife Abdülmecid Efendi tarafından verilen ziyafete Osmanlı Hanedanı'ndan hem kadınlar hem de erkekler davet edilmiştir. (Faroqi, 2003, s. 319)

Duben ve Behar, savaşın getirdiği özel koşullar ve beraberinde yaşanan toplumsal dönüşümün yol açtığı kargaşanın, bir taraftan Türk burjuvazisinin ortaya çıkmasında etkili olurken diğer yandan daha önce sadece bürokratik seçkinlerin hayatlarını şekillendiren Batılı yaşam tarzının daha geniş kitleleri etkilemesine sebep olduğunu söylemektedir. Balkan Savaşları ve I. Dünya Savaşı'nın yaşandığı 1910'ların ekonomik krizleri İstanbul'un toplumsal ve kültürel hayatında bir sınır çizgisi olmuş, Batılı değerlerin ve yaşam tarzlarının şehrin orta ve orta altı sınıfları arasında yayılmasında etkin bir rol üstlenmiştir. (Duben & Behar, 2014, s. 61)

Charles King, *Pera Palas'da Gece Yarısı* isimli kitabında dönem İstanbul'unun geçirdiği dönüşümü şöyle anlatır:

“...yerinden edilenler, yönlerini şaşırانlarla dolu bu dönem, hiç kimsenin öngöremeyeceği bir dizi fırsat kapısı açtı. Yenilgi elverişli olanaklar doğurmuştu. Hüznün panzehiri “keyif”ti; Kendini neşeye bırakmak, ağlamak için gülme, dehşete çözüm olarak neşeyi çağırmak. Farklı bir İstanbul ortaya çıkıyordu. Manda arabaları, sokakları elektrikli tramvay ve otomobillerle paylaşılmaktaydı. (...) Sessiz sakin mahallelerden yeni bir müzik yayılıyordu: bir caz orkestrasının cesur, kayar gibi sesleri; bir kör Ermeni udinin stakkatobestes; Levantenlerin yer altı dünyasından gelen aşk melodileri.(...) Minareler ve dervişler hala oradaydı, ama İstanbul İslam şehrinin yeni bir versiyonuna dönüşmekteydi.”(King, 2016, s. 19)

Charles King, I. Dünya Savaşı sonrası İstanbul'un içinde bulunduğu durumu ve geçirdiği değişimi edebi bir anlatımla özetlemiştir. Şehirde bir taraftan yenilgilerin getirdiği hüznün hâkim iken diğer taraftan da son derece renkli bir eğlence hayatı yaşanmaktadır. Batıya özgü birçok âdet İstanbul yaşamının bir parçası haline gelmiştir.

Savaşlar süresince yaşanan ve sonrasında Mütareke Dönemi'nde devam eden ekonomik sorunlar beraberinde toplumun sınıfsal yapısında bir takım değişikliklere sebep olmuştur. Sermaye birikimi milli burjuvazinin temellerinin oluşmasına katkı sağlamıştır. Kadınlar savaşın ortaya koyduğu şartlar içerisinde hem siyasi sorumluluklar üstlenmiş hem de çalışma hayatına girmeleriyle beraber kamusal alanda daha çok yer almaya ve özgürleşme yolunda adımlar atmaya başlamıştır. Mütareke Dönemi'nde hâkim olan Batılı unsurlar ve şehrin zorunlu misafirleri Beyaz Ruslar, İstanbul'un sosyal ve kültürel yaşamında kalıcı izler bırakacak yenilikleri getirmişlerdir. Beyaz Ruslar, 19. yüzyılın ortalarından itibaren İstanbul'un belirli bölgelerinde, belli sınıftan insanlar arasında sınırlı kalan Batı'ya özgü uygulamalarla toplumun daha geniş bir bölümün buluşmasına katkı sağlamışlardır.

2. MÜTAREKE DÖNEMİ İSTANBUL’UN İAŞESİ

2.1. İstanbul’un İaşesi

Mantran’ın “mide- kent” olarak nitelendirdiği İstanbul’un iaşesinin temini, Osmanlı İmparatorluğu’nun yöneticilerini her dönemde en önemli devlet meselelerinden biri olarak meşgul etmiştir. İstanbul iaşe konusunda imparatorlukta her zaman öncelik ve ayrıcalığa sahip olmuştur. Kentin sahip olduğu doğal kaynakların saray ve kent nüfusunu doyurmakta yetersiz olması sebebiyle en başta buğday olmak üzere gerekli tüm yiyecek maddeleri imparatorluğun başka bölgelerinden başkente temin edilmiştir. (Necipoğlu, 1994, s. 116; Mantran, 1986, s. 173) İstanbul bu sebeplerden ötürü her zaman üretimden ziyade bir “tüketim, dönüştürme ve dağıtım” merkezi olmuştur. Eldem, Goffmann ve Masters, İstanbul’un, üretim ve yeniden dağıtımdan çok daha fazla tüketime yönelik bir şehir olduğunu ve bu özelliğiyle de diğer şehirlerden ayrıldığının altını çizerler. İstanbul, imparatorlukta yapılan üretimin büyük kısmını tüketen “*asalak bir dev*” gibidir. Şehrin yakın çevresi bu büyük nüfuslu şehrin ihtiyaçlarını karşılamakta yetersiz kalır ve her dönemde ihtiyacın karşılanması yönetimin başlıca sorunu olur. İhtiyaçların temininde sürekliliğin sağlanması için de ticaret ağları kurulması bir zorunluluk haline gelir. (Eldem, Goffmann, & Masters, 2012, s. 197)

Payitaht iaşe konusunda imtiyazlı ve her zaman öncelikli alım hakkına sahip şehir olmuştur. (Aynural, 2002, s. 2) Zira Mantran’ın söylediği gibi, şehrin kalabalık nüfusu dikkate alındığında ihtiyaç miktarı oldukça fazla, halkın ihtiyaçlarının karşılanarak hoşnut olması siyasi açıdan önemli ve bu öneme binaen önceliklidir. İstanbul iktidara tehdit oluşturabilecek askeri unsurları bünyesinde barındırdığından bu grupların hoşnut olması önemli bir meseledir. (Mantran, 1986, s. 173-175) Her şehrin ticaret yollarının kontrolünün sağlanarak, iaşesinin temini şehirler için hayati öneme sahiptir. Ancak başkent İstanbul’un; üst seviye bürokratları, askeri sınıfın önemli bir kısmını, yabancı devlet temsilcilerini, muhtaçların beslenmesini sağlayan imaretleri ve bunun gibi grup ve müesseseleri bünyesinde barındırması sebebiyle, gıda ihtiyacının karşılanması ayrıca bir önem taşımıştır. İstanbul’daki tüm kurumlar içinde saray ise ayrı bir konuma sahip olup iaşesinin temini özel olarak düzenlenmekteydi. (Bilgin, 2004, s. 79) Tüm bu sebeplere bağlı olarak yapılan düzenlemelerle, hangi bölgelerden hangi ürünlerin temin edileceği planlanmış, İmparatorluğun tüm bölge-

lerinde üretilen ürünlerin ihtiyaç fazlası öncelikle İstanbul'a gönderilmesi zorunlu kılınmış ve İstanbul'un ihtiyacı karşılanmaksızın başka bölgelere herhangi bir şey gönderilmesi engellenmiştir. (Tabakoğlu, 2014, s. 101; Aynural, 2002, s. 2)

İnalcık'ın (1994, s. 117) belirttiği gibi, Osmanlı İmparatorluğu döneminde İstanbul'a, Kırım'dan Mısır'a kadar imparatorluğun her yerinden yiyecek maddeleri getirilmekteydi. Devlet, deniz yoluyla gelen ürünlerin nakliyesinden, bu maddelerin pazarlanmasına, fiyatlarının belirlenmesinden ihtikârın önlenmesine kadar her aşamayı geniş bir örgütlenmeyle düzenlemiştir.

Klasik Dönem'de her eyalete İstanbul'a göndermek zorunda oldukları gıda maddeleri bildirilmekteydi. Genel olarak İstanbul'a buğday, et ve erzak Rumeli ve Marmara sahillerinden, yağ Kefe'den, pirinç ve mercimek Mısır'dan gelirdi. Örneğin, İstanbul'a gerekli olan hububat Eflak ve Boğdan eyaletleri ile Tuna iskeleleri ve Karadeniz'in Rumeli yakasındaki iskelelerden, Trakya'dan, Ege'nin Rumeli sahilleri ve Anadolu'nun Kocaeli ve Karesi illerinden geliyordu. Bununla beraber meydana gelen darlık zamanlarında Kefe'den, Trabzon ve Samsun iskeleleri vasıtasıyla, Erzurum ve Sivas'tan hububat getiriliyordu. (Tabakoğlu, 2014, s. 103)

Tevfik Güran'ın belirttiği gibi, 18. yüzyılın sonlarına doğru İstanbul'da faaliyet gösteren kapan tüccarları iâşenin sağlanmasında, özellikle kış aylarında, yetersiz kalmaya başlamıştı. *Zahire Nezareti*'nin kurulmasında kapan tüccarlarının iâşe temininde yetersiz kalmalarının yanı sıra, devletin *Nizam-ı Cedid* hareketiyle başlattığı yeni işletmelere mali kaynak sağlamak için ticari gelirlerden pay alma niyetinde olması da etkili olmuştur. Zira, nezaret olarak adlandırılmasına rağmen, kendisine ait bir hazine de olan bu kuruluş modern anlamda bir iktisadi devlet teşebbüsü niteliğindeydi. (Güran, 1986, ss. 258, 259) Bu durum karşısında, zahirenin üretim bölgelerinden İstanbul'a getirilmesinde devlet düzenleyici rol olarak, zahirenin satın alınmasından, dağıtımına kadar yürütülecek işleri düzenleyecek kadrolarını oluşturmuş ve oluşturacağı kurumun hazinesini kurma çalışmalarını başlatmıştı. Böylece İstanbul'un iâşe işlerini düzenlemek üzere 1793 yılında *Zahire Nezareti* ve 1795 yılında *Zahire Hazinesi* kurulmuş ve bu kurumlar Tanzimat'a kadar görev yapmıştır. İstanbul'un iâşesinin sağlanması için zahirenin mahallinde satın alınmasından depolanmasına, merkeze taşınmasına ve dağıtımına kadar varan faaliyetleri üstlenilmiştir. Böylece Osmanlı İmparatorluğu'nda sanayileşme çabalarının sonucu olan sınaî teşebbüslerle karşılaştıldığında gerek işlem hacmi ve gerekse kadroları itibarıyla dönemin şartlarına göre dev çaplı bir girişim ilk kez bu alanda ortaya çıkmıştır. *Zahire Nezareti* ve *Hazinesi*, Balta Limanı Ticaret Antlaşması şartları gereğince, 12 Ağustos 1839 tarihinde feshedilerek sermayesi, alacak-verecek hesapları ve memur kadrosu ile yeni kurulan *Ticaret Nezaret ve Hazinesi*'ne aktarılmıştır. (Tabakoğlu, 2014, ss. 132, 138; Güran, 1986, s. 246)

Ahmet Tabakoğlu, 19. yüzyılın başlarında Osmanlı- Rus Savaşı'nın neticesinde Karadeniz'in dış ticarete açılmasıyla Rusya ve Balkan ülkelerinden ithal edilen tahıl

miktarında artış yaşandığını belirtmektedir. Kötü hasat dönemlerinde tedbir olarak ihracat yasaklanıyor, buna rağmen fiyat artışları yaşanıyordu. (Tabakoğlu, 2014, s. 130)

1845- 1880 yılları arasında İstanbul'un tahıl ihtiyacı şartlara göre değişen birçok farklı kaynaktan temin ediliyordu. Anadolu'dan çok düşük miktarda temin edilen tahıl yüzyılın sonlarına gelindiğinde artık piyasada bulunmuyordu. Savaş zamanlarında oranı düşmekle beraber tahıl ihtiyacının %30'unu Güney Rusya'da bulunan farklı merkezler sağlıyordu. Balkanlar ve Rumeli'den gelen tahılın yanı sıra Akdeniz yoluyla da İstanbul'un tahıl ihtiyacının bir miktarı karşılanıyordu. Mısır'dan buğday dışında pirinç, şeker ve baharat gelmekteydi. (Tabakoğlu, 2014, ss. 139-154)

İstanbul'un yüksek olan et ihtiyacı büyük oranda Trakya, Rumeli, Bulgaristan ve Anadolu'dan temin edilmekteydi. Şehrin kaynakları ise ihtiyacın ancak %11'ini karşılamaktaydı. (Tabakoğlu, 2014, s. 165) Osmanlı İmparatorluğu döneminde İstanbul'un iâşesi büyük ölçüde dış kaynaklardan sağlanmaktaydı. Bu sebeple şehrin ihtiyaçlarının kesintiye uğramadan karşılanması için ciddi planlamalar yapılması bir zorunluluktur. Ancak kötü hasat dönemleri sonrası yaşanan kıtlıklar ve özellikle ticareti engelleyen savaşlar iâşe temininde aksaklıkların yaşanmasını sebep oluyordu.

2.2. Savaş ve Mütareke Dönemi'nde İstanbul'un İâşesi

Osmanlı Devleti'nde I. Dünya savaşı öncesinde gerek üretim gerek ithalat yoluyla başta gıda maddeleri olmak üzere her nevi ihtiyaç için önemli stoklar yapılmış, bu stokların idareli bir şekilde kullanıldığı takdirde altı aylık ihtiyacı karşılayacağı hesap edilmişti. (Eldem V. , 1975, s. 374) Savaş sebebiyle yaşanabilecek yokluklara karşı alınan bir diğer tedbir de Osmanlı Devleti'nden bazı gıda maddelerinin ihracatının yasaklanmasıydı. 26 Eylül 1914 tarihinde *Dâhiliye Nezareti*'nden *Sadarete* gönderilen listede ithalatı yasaklı gıda ürünleri; un, buğday, pirinç, yağ, soğan, yumurta, zeytin tanesi ve yağı, tuz, bulgur, mısır, mercimek, patates, fasulye, nohut, bakla, incir, üzüm, hurma, bal ve pekmez olarak belirlenmiştir. (Karataşer, 2013, s. 106) Fakat savaşın bu kadar uzun süreceği ve ticaret yollarının hemen hemen tamamen kapanacağı öngörülemediğinden iâşe konusunda ciddi sorunlar yaşanmış ve İstanbul halkı gıda temininde büyük sıkıntılar yaşamaya başlamıştır. (Eldem V. , 1975, s. 374) Yiyecek ve giyecek stoklarının tükendiği, ithalat yollarının kapandığı savaş döneminde, tarımdan elde edilen mahsul de savaştan önceki miktarının yarısına düşmüş, diğer mahsullerin üretiminde de benzer düşüşler yaşanmıştır. (Eldem V. , 1975, s. 383)

Savaş olmadığı zamanlarda bile Osmanlı, nüfusunun ihtiyacını karşılayabilmek için yaklaşık 880 bin kental⁴ tahıl ithal etmek zorundaydı. (Toprak, 2003, s. 81) Savaş öncesi özellikle kıyı kentlerinde ihtiyaç duyulan unun büyük kısmı Romanya, Rusya ve Marsilya'dan gelmekteydi. Savaş sebebiyle Çanakkale Boğazı'nın

4 Osmanlı'da metrik sisteme geçme çabaları içerisinde yaygın olarak kullanılan kantar yerine bunun Fransızca versiyonu olan kental kullanılmıştır. Tanzimat Dönemi'nde ölçü birimleri reformu yapılırken 1 kantar a'şarlı veya kental = 100 vukıyye a'şarlı veya okka = 100 kg. olarak standartlaştırılmıştır. (Kallek, 2001, s. 317, 319)

kapanması ve Akdeniz’le ticaretinin kesilmesi, Rusya’nın savaşa dahil olması ve Romanya’da un fiyatlarının artışı gibi nedenlere bağlı olarak başta İstanbul olmak üzere un sıkıntısı çekilmeye başlandı. (Toprak, 2003, s. 127)

Osmanlı’nın İstanbul gibi liman kentleri için ithal tahıl, yerli kaynaklardan temin edilene göre daha düşük maliyetliydi. Ancak Balkan Savaşları neticesinde kaybedilen verimli topraklar, savaş sebebiyle Osmanlı’nın denizden ablukaya alınması, tarımsal tek kaynak olarak Anadolu’ya muhtaç olunması sonucunu doğurmuştu. Tek çare halkın ve ordunun iâşesi için gerekli tahılın bu topraklarda üretilmesiydi. Bu noktada karşı karşıya kalınan bir diğer sıkıntı da tarım işlerinde çalışan işgücünü oluşturan nüfusun silahaltına alınmış olmasıydı. Silahaltına alınanların sayısı savaş süresince artmış, 1918’e gelindiğinde sayı 2.850.00’e ulaşmıştı ve bunların %80’i dolaylı ya da direk ziraatla ilgili kişilerden oluşmaktaydı. (Eldem V. , 1994, s. 33) İş gücü kaybının yanı sıra silahaltına alınan askerlerin bir kısmının harçlık yapmak için tohumluklarını satması ve Anadolu’nun önemli bir kısmında tohumların zarar görmesine sebep olan çekirge istilalarının yaşanması tohum yokluğuna sebep olmuştur. Bunlara ilave olarak çift hayvanlarının, bir kısmına askeri nakliye ve iâşe de kullanılmak, bir kısmına da ordunun et ihtiyacını karşılanmak üzere el konulması, tarımda kullanılacak çift hayvanlarının azalmasına neden olmuştur. Tohum yetersizliği ve tarımda kullanılacak çift hayvanlarının azlığı da tarımsal üretimin azalmasında etki etmiştir. (Toprak, 2003, ss. 81, 82)

Tarımsal üretimin azalmasına somut örnek olarak buğday üretimini verebiliriz ki Vedat Eldem, savaşın son yıllarında, buğday üretiminin normal bir hasat dönemi olan 1913’e göre %30 dolaylarında, bereketli bir hasat dönemi olan 1914’e göre ise %47 oranında azalmış olduğunu belirtmektedir. (Eldem V. , 1994, s. 37) Üretimi artırmak amacıyla yapılan uygulamalar da ihtiyaçları karşılamakta kifayetsiz kalmıştır. (Toprak, 2003, s. 82)

Alınan önlemlere rağmen I. Dünya Savaşı’nda un temininde ve buna bağlı olarak ekmek üretiminde yaşanan kıtlık, devletin iâşe meselesini bizzat üstlenmesi zarureti doğurmuştu. Halkın ve ordunun temel ihtiyaçlarını karşılamak, piyasada bulunan malları tespit ederek gerektiğinde bunlara el koymak ve aşırı fiyat artışını önlemek amacıyla *Havaic-i Zaruriye Komisyonu* kurulmuş fakat kurum istenen faydayı sağlayamamıştı. Bu başarılı olmayan girişimin ardından, iâşe sorununa çözüm bulmak amacıyla farklı kurumlarla farklı çözüm modelleri denenmişti. İâşe sorununu çözmek için; *Heyet-i Mahsusa-i Ticariye*, *Merkez ve Taşra İâşe Heyetleri*, *İâşe Umum Müdürlüğü* kurulmuş ve *İâşe Umum Müdürlüğü* bünyesinde *İâşe Meclisi* oluşturulmuştu. Bütün bu oluşumlar farklı yöntemlere başvurarak iâşe sorununa çözüm getirmeyi amaçlasa da kısmi çözümlerden öteye gidememişlerdi. (Toprak, 2003, s. 127-150)

Mondros Mütarekesi’nin imzalandığı tarihte başta gıda maddeleri olmak üzere stoklar tükenmiş, ithalata imkân vermeyecek şekilde ticaret yolları kapanmıştı. Odukça kötü şartlarda üretilen mahsul neredeyse savaş öncesinin yarısına düşmüş,

halkın temel ihtiyaçlarını karşılamaktan sorumlu *İaşe Teşkilatı*'nın depo ve ambarları boşalmıştır. Ekmek niyetine halka 320 gr ağırlığında arpa, yulaf ve bakla karışımından üretilen mamul dağıtılabilmekteydi ki bu mamul hem miktar bakımından az, hem besin değeri bakımından zayıf, aynı zamanda da lezzetten yoksundu. (Eldem V. , 1994, ss. 130, 131) İstanbul'da yaşanan ekmek sıkıntısı öyle bir noktaya gelmiştir ki halka günlük olarak verilen vesika ekmeğinin gramajı 250 dirhemden 150 dirheme düşmüştür. Bu sıkıntıyı bir ölçüde hafifletebilmek için bazı önlemler alınmıştır. Örneğin *İaşe Nezareti* 25 Kasım 1918'de, acil olarak ambarlarda bulunan patatesin dağıtılmasına karar vermişti. (Temel, 1998, s. 40)

Savaş yıllarında iaşe konusunda yaşanan tüm sıkıntılara ilave olarak Mondros Mütarekesi'nin bazı maddeleri İtilaf Kuvvetleri'nin iaşe konusunda etkin bir rol üstlenmesine sebep olmuştur. Mütarekenin 7. Maddesi uyarınca İtilaf Devletleri lüzum gördükleri herhangi bir bölgeyi işgal edebileceklerdi. Böylece işgal edilen bölgede yapılacak her tür ihracat işgal komutanlarının kontrolün geçecekti. Ayrıca 21. Maddeye göre İtilaf Devletleri menfaatlerini korumak amacıyla *İaşe Teşkilatı* bünyesinde bir temsilci bulunduracak, bu konuda gerekli görülen her tür bilgi kendilerine verilecekti. (Karataşer, 2013, ss. 103, 104; Eldem V. , 1994, ss. 133, 134)

Mütareke'den sonra deniz ticaret yollarının açılmasıyla piyasaya yüklü miktarda, içinde gıda maddelerinin de bulunduğu ürünler gelmeye başlanmıştı. Savaş yılları boyunca tükenen stokları tamamlamak, piyasada ürünlere olan talebi karşılamak amacıyla yapılan ithalatta büyük bir artış yaşanmış, 1920-1921 yıllarına gelindiğinde ithalat savaş yıllarının sekiz katına yükselmiştir. Vedat Eldem'in vermiş olduğu İstanbul'un 1921- 1922 yıllarına ait ithalat verilerine göre, ithalatın %40'ına yakın miktarını; hububat ve unlar, müstemleke (sömürge) erzakı, hayvani gıda maddeleri, nebati ve hayvani yağlar, meyve ve sebze, canlı hayvan gibi gıda ihtiyacını karşılamaya yönelik ürünler oluşturmaktaydı. (Eldem V. , 1994, s. 139)

Mütareke Dönemi'nde ülke üç gümrük bölgesine bölünerek, bölgeler arasındaki ticaret vergiye tabi tutuldu. İzmir'in işgalinden sonra da Yunanlar tarafından gümrük sınırı oluşturularak İzmir Anadolu'dan ayrıldı. (Eldem V. , 1994, s. 138) Yunanların işgali altında kalan diğer bölgelerden de İstanbul'a mal gönderilmesi, bu maddelerle işgal ordularının ihtiyacının karşılanacağı gerekçesiyle engelleniyordu. Örneğin, Marmara'nın güney kıyılarını işgal eden Yunan kuvvetleri bu bölgeden İstanbul'a et gönderilmesini yasaklamıştı. Bu yasaklama İtilaf Devletleri'nin çıkarlarına ters düştüğü için müdahaleye uğramış ise de sevkiyatın engellenmesinin tamamen önüne geçilememiştir. (Bozkurt, 2009, ss. 556, 557) İç piyasadan ihtiyaçların karşılanmasında yaşanan güçlükler ithal ürünlerin teminini zorunlu kılmaktaydı. Ancak ithalat büyük ölçüde İtilaf Kuvvetleri'nin kararlarıyla, çoğunlukla da onların menfaatleri doğrultusunda şekillenmekteydi. İstanbul'un resmen işgal edilmesinden önce, ithal ve ihraç etmek istediği ürünlerle ilgili İşgal Kuvvetleri'ne bilgi vermek zorunda olan Osmanlı Hükümeti, resmen işgalin ardından ithal ve ihraç edeceği ürünlerle ilgili

yüksek komiserlerden izin almak zorundaydı. Bu durum gümrüklerin kontrolünün Osmanlı Devleti’nin elinden çıktığını göstermekteydi. (Bozkurt, 2009, s. 416)

Tablo 1. RCL, RCO ve İaşe Encümeni tarafından hazırlanan azami fiyat listelerine göre 1919-1920 yılları arasında İstanbul piyasasında bulunan ithal gıda maddeleri

1919-1922 yılları arasında ithal edilen temel gıda maddeleri		
İthal edilen ürün	İthal edilen ürünün çeşidi	İthal edildiği yer
Tahıl ve un	mısır arpa çavdar	Bulgaristan Romanya Rusya
	buğday unu mısır unu	Amerika Kanada Avustralya Marsilya İskenderiye
Yağlar	tereyağı margarin bitkisel yağlar pamuk yağı susam yağı hindistan cevizi yağı	Amerika Bulgaristan Makedonya Marsilya
Şeker	toz şeker kesme şeker	Cava Amerika Hollanda Belçika Çekoslovakya
Pirinç		Amerika Bakü Rangun Saygon Siyam İngiliz İtalyan Mısır
Bakliyat	fasulye	Romanya Fransa
Kahve		Lava Rio Santos Guatemala
Çay		Seylan Cava Çin
Patates		Marsilya İtalya Malta Bulgaristan Kıbrıs
Meyve	muz portakal karpuz	Yafa Mısır Kanarya Adaları

Mütareke Dönemi'nde, en önemli ithal gıda maddelerinin başında temel ihtiyaç maddesi olan tahıl ve un gelmekteydi. İstanbul piyasasındaki gıda işletmelerini listeleyen 1921 yılına ait *Annuaire Oriental*'e⁵ (Şark Ticaret Yıllıkları) göre İstanbul'da 11'i tahıl komisyoncusu, 10'u un komisyoncusu, 28'i tahıl ve hububat ithalatçısı, 43'ü un tüccarı olmak üzere 91 işletme faaliyet göstermekteydi. (AO, 1921, ss. 698, 718, 743) 1922 tarihli ticaret yılığında ise 33 tahıl ve hububat ithalatçısı, 9 tahıl komisyoncusu, 11 un komisyoncusu, 14 un ithalatçısı ve 60 tanede un tüccarı olmak üzere 127 ticarethane bulunmaktadır. (AO, 1922, ss. 606, 607, 658, 628) Ticaret yıllıklarına yansıyan haliyle tahıl ve hububat piyasası bu dönemde oldukça hareketlidir. Temel gıda maddelerinin başında gelen ve bu sebeple de büyük talep gören ve perakende piyasada spekülatif fiyat artışını engellenemeyen bu ürünlerin ticaretini yapmanın kolay yoldan kâr etmek isteyenler için cazip olduğunu düşünmek çok da yanlış olmayacaktır. Bozkurt, İstanbul'un resmen işgal edilmesinin ardından Anadolu'dan işeyle ilgili nakliyatın hemen hemen durduğunu ve bu durumun İşgal Kuvvetleri tarafından şehrin un ihtiyacının neredeyse tamamının ithal ürünlerle karşılanması için bir fırsata dönüştürüldüğünü belirtmektedir. (Bozkurt, 2009, s. 553)

1919-1922 yılları arasında; mısır, çavdar ve arpa gibi tahıllar, Bulgaristan, Romanya ve Rusya'dan; un ve mısır unu, başta Amerika olmak üzere Kanada ve Avustralya gibi ülkelerden ithal edilmiştir. Şeker, yerli üretimi olmayan, bu sebeple de savaş ve Mütareke yıllarında yokluğu en çok hissedilen bir diğer ithal üründür. 19. yüzyılın başlarında, Avrupa'da, şeker sanayinin gelişmeye başlaması Osmanlı Devleti'ndeki bazı girişimcileri harekete geçirmiş, 1840 yıllarında İstanbul yakınlarında bir şeker fabrikası kurmak amacıyla imtiyaz alınmış, bu girişimi başarıya ulaşamayan diğerleri takip etmiştir. Şeker sanayinin kurulması ancak Cumhuriyetin ilk yıllarında gerçekleşmiştir. (Karayaman, 2010, s. 297) 1919-1922 yılları arasında şeker, Cava, Amerika, Hollanda, Belçika ve Çekoslovakya'dan ithal edilmiştir. İstanbul'da 1921 yılında 3, bir sonraki yıl 9 şeker toptancısı vardır. 1921 tarihli yıllıkta şeker ithalatçıları verilmezken, 1922 yılında 6 şeker ithalatçısı bulunmaktadır. (AO, 1921, s. 833; AO, 1922, s. 770)

Tereyağı, margarin, bitkisel yağlar, pirinç, fasulye, kahve, çay, patates, muz ve portakal temel besin maddeleri içinde yer alan diğer ithal diğer ürünlerdir. Bir tarafta hayatta kalabilmek için gerekli olan temel besin maddeleri ithal edilirken diğer yandan bira, konyak ve çeşitli alkolü içecekler, şekerleme ve çeşitli gıda maddelerini temin eden çok sayıda ithalatçı İstanbul'da bulunmaktadır. (AO, 1921; AO, 1922)

Mütareke Dönemi'nde İstanbul'un nüfusunun artması, üretimin azalması ve ithalat ve nakliyede yaşanan sorunlara ilave olarak istifçilik, karaborsacılık gibi

5 *Annuaire Oriental*, Osmanlı Devleti sınırları içinde bulunan ticari merkezleri ve bu merkezlerde süregelen iktisadi faaliyetleri girişimcilere tanıtmak amacıyla hazırlanan ve 1868'den itibaren senelik olarak yayımlanan rehber niteliğinde bir kitaptır. (T. Kut , 1999, s. 186)

içinde bulunulan durumu daha da güçleştiren usulsüzlükler, şehrin iâşesinin temininde sıkıntılar yaşanmasına ve fiyat artışlarının yüksek seviyelere ulaşmasına sebep olmuştur. Ekim 1918'de, *Düyun-i Umumiye*'nin endeksine göre hayat pahalılığı savaş öncesine kıyasla 15 kat, tevzi fiyatları esas alındığında ise 7-8 kat artmıştı. Bu büyük artışlara karşılık memur maaşlarına yapılan zamlar yetersiz kalmış, alım gücü % 60- 80 oranlarında düşmüştü. (Eldem V. , 1994, s. 131)

İâşesinin temininde büyük ölçüde dışa bağımlı olan İstanbul, savaşın ortaya koyduğu şartlar dolayısıyla başta üretimin azalması ve ticaret yollarının kapanması gibi sebeplerle iâşe konusunda büyük sıkıntılar yaşamıştır. Mütarekenin imzalandığı dönemde ise gıda maddesi stokları tükenmiş, gıda maddelerindeki fiyat artışı yüksek seviyelere ulaşmıştır. Mondros Mütareke'sinin bazı maddeleri İtilaf Devletleri'nin iâşe konusunda etkin bir rol üstlenmesine imkân verirken, iâşenin temininde bu devletlerin kendi menfaatleri doğrultusunda hareket etmelerine de olanak sağlamıştır. Savaşın sona ermesi ve deniz ticaret yollarının açılması ile piyasaya büyük miktarda ithal ürün gelmeye başlamıştır. Anadolu'dan İstanbul'a ürün sevkiyatının kesintiye uğraması ithal ürünlerin önemini artırmıştır.

İthal ürünlerle İstanbul'un ihtiyaç duyduğu gıda maddeleri temin edilmeye çalışılsa da istifçilik, karaborsacılık, kaçakçılık gibi sebeplere bağlı olarak gıda maddelerinin fiyatında istenen düzeyde düşüş sağlanamamıştır. Mütareke yıllarında iâşenin temini kadar büyük bir diğer sorunda gıda piyasasında yapılan usulsüzlükler ve büyük ölçüde bunun sebep olduğu pahalılıkla mücadele etmek olmuştur.

2.3. Mütareke Dönemi'nde İstanbul'da Yaşanan Hayat Pahalılığı ve İhtikâr

İâşenin temini kadar önemli bir diğer sorunda piyasada bulunan ürünlerin yüksek fiyatlarıydı. İstanbul'da faaliyet gösteren *Fransız Ticaret Odası*'nın yayın organı olarak 1890'ların başından beri yayımlanan *Revue Commerciale du Levant*'in, (Toprak, 1990, ss. 3, 5) Haziran 1919 tarihli sayısında yer alan bir araştırmada, 1914- 1918 yılları arasında piyasadaki ürünlerin fiyatlarının karşılaştırmasına yer verilmiş ve böylelikle savaş sonrası hayat pahalılığınınne düzeyde olduğu gösterilmiştir. Hesaplamalar yapılırken büyük bir finans kurumunun bu yıllardaki temel ihtiyaç maddelerinin fiyat istatistiklerinden faydalandığı belirtilmektedir. Ancak bu finans kurumunun adı verilmemektedir. (RCL, 329, ss. 135-138)

Çalışmada yetişkin bir bireyin bir aylık ihtiyacı olan yiyecek, giyecek, ısınma ve aydınlanma masrafları belirlenen kalemler üzerinden ay ay o tarihteki piyasa fiyatlarına göre hesaplanmıştır. Bu hesaplamada yetişkin bir bireyin bir aylık sürede; 20 kg ekmek, 1 okka şeker, ¼ okka kahve, 2 okka pirinç, 2 okka makarna (ve hamur işleri), 6 okka patates, 4 okka bakliyat, 2 okka soğan, ½ okka zeytinyağı, 2 okka tuz, 8 okka süt, 1 okka kaşar, 4 okka koyun eti, ½ okka tereyağı, 16 tane yumurta, 160 dirhem sabun, 1 okka petrol, 10 kilogram kömür (mutfak için) ve ¼ çeki odun (ısın-

mak için) ihtiyacı olduğu düşünülmüştür. Bu hesaplama yapılırken taze sebze ve meyve, balık, içecekler ve kira giderleri hesaba katılmamış ve keyfi harcamalara yer verilmemiştir. Belirlenen aylık ihtiyaç miktarları ve dönemin piyasa fiyatları baz alınarak yapılan hesaplama göre, Temmuz 1914'te yiyecek 149,75 kuruş, sabun 2,75 kuruş, petrol 1,5 kuruş, yakacak, 16,25 kuruş, giyim, kuaför, ayakkabı ve tamir masrafları gibi ihtiyaçlar içinde 65 kuruş harcanarak toplam aylık gider 235,25 kuruş olarak hesaplanmıştır. (RCL, 329, s. 135-138)

Tablo 2. RCL'nin Ocak 1917- Temmuz 1918 tarihleri arası bir kişinin bir aylık sabit giderleri

Ay	Yıl	Yetişkin bir bireyin bir aylık gideri
Ocak	1917	1187,05 kuruş
Şubat	1917	1349,55 kuruş
Mart	1917	1558,75 kuruş
Nisan	1917	1596,5 kuruş
Mayıs	1917	1653,75 kuruş
Haziran	1917	1814,2 kuruş
Temmuz	1917	2093,5 kuruş
Ağustos	1917	2117 kuruş
Eylül	1917	2532,75 kuruş
Ekim	1917	3190,25 kuruş
Kasım	1917	3718 kuruş
Aralık	1917	3682,25 kuruş
Ocak	1918	4099,6 kuruş
Şubat	1918	4090 kuruş
Mart	1918	4239,25 kuruş
Nisan	1918	4605,75 kuruş
Mayıs	1918	4299,75 kuruş
Haziran	1918	4586 kuruş
Temmuz	1918	4717,25 kuruş

1914'ten itibaren fiyatlarda önce yavaş sonra hızla bir artış görülmeye başlamıştır. Bir kişinin bir aylık temel ihtiyaç maddelerinin gideri 1917 Ocak ayında 1187,05 kuruş iken, 1918 Temmuz ayına gelindiğinde aynı ihtiyaçları karşılamamanın bedeli 4717,25 kuruşa çıkmış ve savaş öncesine göre savaş yaklaşık 20 kat yükselmiştir. (RCL, 329, ss. 135-138)

Tablo 3. RCL'nin 329. sayısında verilen bilgilere göre Temmuz 1914 ve Temmuz 1918 tarihlerinde İstanbul'da bazı gıda maddelerinin fiyatları

Fiyatlar okka/kuruş cinsinden verilmiştir.		
	Temmuz 1914	Temmuz 1918
Dağıtılan ekmek (tasvir edilemeyecek kadar korkunç)	Yok	2,5
Şeker	3	300
Kahve	12	600
Makarna ve hamur işleri	3	110

Pirinç	3	90
Soğan	0,5	15
Peynir	12	360
Koyun eti	7	160
Zeytinyağı	8	180
Süt	2	45
Orta kalite buğday ekmeği	1,875	37,5
Patates	1	20
Tereyağı	20	380
Kuru fasulye ve nohut	4	65
Yumurta (tane)	0,5	4,25
Tuz	1,5	3,5

Araştırmada verilen temel ihtiyaç maddelerinden gıda ürünlerini karşılaştırdığımızda 1914 ile 1918 yılları arasında en büyük artışın şekerde olduğu görülmektedir. 1914’de 3 kuruş olan şekerin okka fiyatı 1918’e gelindiğinde 300 kuruşa kadar çıkmıştır. Kahve 3 kuruştan 600 kuruşa, peynir 12 kuruştan 360 kuruşa, koyun eti 7 kuruştan 160 kuruşa, zeytinyağı 8 kuruştan 180 kuruşa, tereyağı 20 kuruştan 380 kuruşa, patates 1 kuruştan 20 kuruşa yükselmiştir. Listede yer alan gıda maddelerinin fiyatlarının dört yıl içinde ortalama otuz kat artışı görülmektedir. (RCL, 329, ss. 135-138) Savaş yıllarında gıda fiyatlarında görülen bu yüksek oranlardaki artış, insanların temel ihtiyaç maddelerini bile temin etmekte sıkıntı yaşamalarına sebep olmuştur.

Yazıda, savaş yıllarındaki fiyat artışlarının detaylı karşılaştırılması yapıldıktan sonra, bu yüksek masrafları karşılayabilecek kadar zengin olmayan İstanbulluların nasıl olup da hayatta kalabildiği sorularak cevabı şöyle veriliyor: “(...) kendilerini her şeyden mahrum bırakarak hayatta kalabiliyorlar”. Buğday ekmeği yerine korkunç bir arpa karışımından yapılan ekmeği, kahve yerine de kavrulmuş nohut, bakla, arpa karışımıyla hazırlanan sahte kahveyi tüketmek zorunda kaldıkları belirtiliyor. İnsanlar bu yüksek fiyatlar karşısında süt, peynir, yumurta ve eti hayatlarından tümüyle çıkararak adeta otçul bir hayat sürüyorlarmış. Aynı yazıda, bir tarafta yüksek fiyatlar karşısında temel ihtiyaç maddelerini bile temin edemeyen insanlar varken küçük de olsa bir kesimin keyif içinde yaşadığı, bununla da kalmayıp büyük ziyafetler düzenlemeye devam ettiği anlatılmaktadır. Bunların bir kısmı da paralarını nasıl harcayacaklarını bilmeden adeta savurmaktadır ki içinde bulunulan durumda bu davranışlar “*mide bulandırıcı skandal*” olarak nitelendirilmiştir. (RCL, 329, ss. 135-138)

1918 yılında fiyatların yüksekliği o kadar çarpıcı düzeye gelmişti ki İstanbul, Rusya’nın büyük şehirleri ile Viyana’dan sonra dünyanın en pahalı şehirleri arasında yer alıyordu. (Çavdar N. , 2014a, s. 109) François Georgon, bu yıllarda enflasyonun yüksekliğine dikkat çekerek, İstanbul’da temel ihtiyaç maddelerinin fiyatlarının 1914- 1920 yılları arasında % 1350 artış gösterdiğini belirtir. Aynı dönemde Londra ya da Paris’teki

fiyat artışı savaşın olumsuz koşullarından etkilenmekle beraber İstanbul'la karşılaştırmayacak derecede düşük, % 200-300 seviyelerindedir. (Georgeon, 1996, s. 85)

Amerikan Yüksek Komiseri Lewis Heck de İstanbul'daki yaşam koşullarını anlattığı 31 Ocak 1919 tarihli raporunda İstanbul'da hayat pahalılığındaki ilk büyük artışın 1917 yılında yaşandığını ve fiyatların yüzde bin oranında arttığını belirtiyor. Bu fiyat artışının; kaynakların azlığı, ulaşım güçlükleri, enflasyon ve abluka sebebiyle ithal malların stoklarının azalması gibi doğal sebepler yüzünden olduğunu ve aynı zamanda ülkede üretilen malların pazarlanmasında ve taşınmasında yapılan yolsuzluklar gibi özel sebepler nedeniyle gerçekleştiğini raporunda belirtir. Mevcut durum içinde dağıtımı başarıyla yapılan tek gıda maddesinin ekmek olduğunu, bunda zaman zaman iyileştirmeler yapılmaya çalışılsa da nitelik bakımından çok kötü olduğunu veya günlerce mısır unundan yapılmış vesika ekmeğinin dağıtıldığını raporunda aktarır. Lewis Heck, halkın Mütarekenin imzalanmasıyla birlikte gıda sıkıntılarının biteceği, büyük bir ferahlık yaşanacağı yönündeki inancını ve çeşitli maddelerle dolu gemilerin Çanakkale açıklarında beklemekte olduğu, yakında şehre ulaşacağı haberlerinin gazetelerde sıkça yer bulduğunu ancak Amerika'nın müttefik filolarının şehre girmesiyle durumun iyileşmeyip daha da kötüye gittiğini belirtmektedir. (Duru, 2011, s. 1-9) Lewis Heck'in raporunda belirtmiş olduğu gibi, İstanbul halkının bu beklentisi tümüyle yersiz değildi. Mütarekenin imzalanmasından sonra ticaret yolları açılmış, İstanbul'a yabancı ülkelerden, ihtiyacı karşılamak için yeterli olmasa da zahire ve yiyecek maddeleri gelmeye başlamıştı. Hatta 1920/21 yılının ithalatı savaş yıllarındaki ithalatın sekiz katına yükselmışti. Zira ithalat, yaprak tütün ve silah ve mühimmat gibi maddelerin dışında tamamen serbest bırakılmıştı. (Temel, 1998, s. 34; Eldem V., 1994, ss. 139, 140)

İthalata getirilen kolaylıkların yanı sıra 27 Mayıs 1919 tarihinde yayınlanan *İhracat Nizamnamesi*'nde ülkenin ihtiyaçları göz önünde bulundurularak birçok ürünün ihracatına yasaklama ve sınırlama getirilmiştir. İhracatı yasaklanan maddelerin başında buğday, arpa ve buğdaydanelde edilen un, irmik, nişasta, bulgur ve patates, mısır, fasulye ve nohut gibi hububat ve bakliyat, her çeşit yaş sebze, yumurta, peynir, her çeşit et, her çeşit yağ, zeytin ve zeytinyağı, şeker ve şekerleme, pekmez, bal, canlı hayvan, haşhaş tohumu ve yağı, tuzlu ve kuru balıklar, çay ve kahve gibi temel gıda maddeleri gelmekteydi. (Eldem V., 1994, s. 140)

Ancak piyasayı rahatlatmaya, ihtiyaç maddelerinde yaşanan sıkıntıyı gidermeye ilişkin yapılan tüm bu düzenlemeler, RCL'nin 1919 yılında yayınladığı bir yazıda belirttiği gibi fiyatlarda istenilen düzeyde bir düşüş sağlamamıştır. Mütareke sonrası ticaret yollarının açılması, ülkeye bol miktarda ihtiyaç maddesinin gelmesine olanak sağlasa da, fiyatlar yeterli düzeyde düşmemiş ve hayat pahalılığı devam etmiştir. Bu durumdan, özellikle de daha fazla kar elde etmek isteyen satıcılar sorumlu tutulmuştur. Satıcıların durumu fırsata çevirdiklerine dair RCL'de yer alan yazıda şu örnek verilmiştir: "*Satıcılar kazançlarını abarttılar çünkü burada üretilen, bol miktarda*

olan ve savaştan önce 3- 4 kuruşa satılan bir okka fasulyeyi savaş döneminde 100 kuruşa satıyorlardı. Bu yüzden fazla kazanmaya alışıp öyle devam etmek istediler."

Fasulye üzerinden verilen bu örnekte, pahalılığın önemli sebeplerinden birinin de satıcıların yüksek kar elde etmek için ürünlerini değerinin üstünde fiyata satmaları olduğunun altı çizilmektedir. (RCL, 329, ss.135-139)

Tablo 4. RCL'nin 333. sayısındaki bilgilere göre Aralık 1918 ve Ekim 1919 tarihlerinde bazı temel ihtiyaç maddelerinin fiyatları

Ürün	Aralık 1918		Ekim 1919	
Bulgur, kırık buğday	34-50	kuruş	16-40	kuruş
Kahve	400	kuruş	72-104	kuruş
Şeker	160-180	kuruş	43-45	kuruş
Pirinç	85-110	kuruş	40-70	kuruş
Zeytinyağı	100-130	kuruş	74- 116	kuruş
Tereyağı	100-240	kuruş	90-180	kuruş
Çay	1600	kuruş	180-300	kuruş
Petrol	120-160	kuruş	22	kuruş
Siyah zeytin	55-95	kuruş	54-80	kuruş
Un	40-90	kuruş	20,28,30	kuruş
Alkol	180	kuruş	62	kuruş
Patates	15-24	kuruş	10-16	kuruş
Soğan	12	kuruş	5-6	kuruş
Mercimek	44-50	kuruş	24	kuruş
Bakla	14-24	kuruş	11	kuruş
Kuru fasulye	46-60	kuruş	22-48	kuruş
Nohut	32-54	kuruş	14-36	kuruş
Nişasta	100-300	kuruş	60-84	kuruş
Karabiber	600	kuruş	100	kuruş
Kaşar peynir	180-240	kuruş	150-240	kuruş
Beyaz peynir	120-160	kuruş	80-120	kuruş
Tuz	12	kuruş	8-13	kuruş
Soda	60	kuruş	12-20	kuruş
Sabun	70-90	kuruş	44-65	kuruş
verilen fiyatlar ürünlerin 1 okkası içindir				

RCL'nin 15 Aralık 1919 tarihli diğer bir sayısında, *Coût de l'existence* başlıklı makalede, piyasa durumunu değerlendirmek üzere Aralık 1918 ile Ekim 1919 tarihleri arasında bazı gıda maddelerinin fiyat karşılaştırılması yapılmıştır. Buna göre gıda piyasasındaki ürünlerin fiyatlarında düşüş görülmektedir. Fakat tüccarlar kârlarını abarttıkları için fiyat düşüşü insanların alım gücünü etkileyecek önemli bir fark yaratmamıştır. Fiyatlar hala savaş öncesindeki fiyatlara göre çok yüksektir. Örneğin Temmuz 1914 yılında okkası 3 kuruş olan pirinç, Aralık 1918'de 85-100 kuruş, Ekim 1919'da 40-70 kuruştur. Pirincin fiyatı Aralık 1918'e göre düşmüş olsa da Temmuz 1914'e göre oldukça yüksektir. (RCL, 333, s. 407)

Dönemin gazete haberleri de, İstanbul piyasasındaki erzak fiyatlarının yüksek olmasının yanı sıra, tutarsız ve değişken olduğunu göstermektedir. Örneğin, 10 Temmuz 1920 tarihli *Dersaadet* gazetesinin, “İstanbul’da erzak piyasası var mı?” başlıklı, birinci sayfadan verdiği haber, piyasadaki fiyat tutarsızlığını ortaya koymaktadır. Yazıda, şehrin Bayezid, Ayasofya ve Sirkeci gibi farklı merkezlerinde bulunan bakkal dükkânlarındaki şeker ve pirinç fiyatları tespit edilip karşılaştırılmıştır. Örneğin, şekerin okkası Bayezid’de 85, Ayasofya’da 80 ve Sirkeci’de 75 kuruştur. Pirinç ise Bayezid’de 80, Ayasofya’da 54 ve Sirkeci’de 48 kuruştur. Haber şu şekilde devam eder:

“Dün şehrimizin Bayezid, Ayasofya ve Sirkeci gibi nispeten kesif birer mecma olan üç muhtelif mevakii arasında yapılan ufak ve sathi bir piyasa tetkiki bizi fahiş ve mantıksız farklar karşısında bıraktı... Bunların fiyatlar üzerinde böyle keyfi bir surette oynayabilmeleri kalplerini bilmiyoruz biraz olsun titretmiyor mu? Fakir halkın yarım okka bir şey için bütün o günkü servetini alırken düşünüyoruz. Bunların elleri titremiyor mu?” (Arslan, 2010, s. 25)

Yazıda, hiçbir gerekçesi olmadan farklı semtlerdeki dükkânlarda aynı ürün için farklı satış fiyatlarının olmasından esnaf sorumlu tutulmaktadır. Piyasadaki fiyatların aşırı yükselmesinin önüne geçmek amacıyla azami fiyat uygulaması yapılması, içinde bulunulan durumu fırsata çevirip yüksek kâr elde etmeye çalışan esnafı engellememiştir. Zira pahalılığı önlemek üzere, *Şehremaneti İlaşe Şubesi* tarafından bu tarihlerde gıda maddelerinin azami satış fiyatları belirlenip duyurulmakta ve bunun dışındaki uygulamaların cezalandırılacağı söylenmektedir. Örneğin, yukarıdaki gazete haberinin yapıldığı tarihe çok yakın bir tarih olan, 3- 10 Ağustos 1920 tarihleri arasında geçerli gıda maddelerinin azami fiyatlarının verildiği listede, pirincin azami fiyatı cinsine göre kıyyesi 52 ile 33 kuruş, toz şekerin kıyyesi ise 83 ile 79 kuruş arasında değişen fiyatlardadır. Pirinç ve şekerin, azami fiyatları ile gazete haberindeki fiyatları karşılaştırıldığında, fiyat tutarsızlığının yanı sıra devletçe belirlenen azami fiyat uygulamasına da uyulmadığı görülmektedir.

Tablo 5. BOA.DH.UM.EK. Dosya No121 Gömlek No33 belgede *Şehremaneti İlaşe Şubesi* tarafından belirlenen, 3- 10 Ağustos 1920 tarihleri arasında geçerli olan bazı gıda maddelerinin azami fiyatları.

Şehremaneti İlaşe Şubesi Liste numarası: 1 3 Ağustos 1336 (1920) tarihinden 10 Ağustos 1336 (1920) tarihine kadar muteber olmak üzere azami fiyatları mübeyyin listidir.					
Mevadd-ı Gıdaiye esamisi		Perakende azami fiyat	Mevadd-ı Gıdaiye esamisi		Perakende azami fiyat
Birinci ecnebi unlar	kıyyesi	35	Kare şeker (tozsuz)	kıyyesi	
İkinci ecnebi unlar	kıyyesi	29	Ala küp şeker (tozsuz)	kıyyesi	90
Amerika Belarus pirinci	kıyyesi	52	Asi küp şeker	kıyyesi	85
Karolin pirinci	kıyyesi	52	Birinci yemeklik zeytinyağı (berrak)	kıyyesi	130

Birinci Tosya pirinci namı altında satılan Kastamonu pirinci	kiyyesi	50	İkinci yemeklik zeytinyağı	kiyyesi	115
İkinci Tosya namı verilen Kastamonu pirinci	kiyyesi	47	Üçüncü yemeklik zeytinyağı	kiyyesi	105
Kamolin pirinci	kiyyesi		Ekstra ekstra külçe sabunu	kiyyesi	75
Bakü pirinci (kırıksız)	kiyyesi	42,2	Yerli ekstra külçe sabunu	kiyyesi	63
Rangon pirinci (kırıklı)	kiyyesi	33	Halep yağı (karibi)	kiyyesi	308
Halis Bursa pirinci	kiyyesi		Amerika pamuk yağı	kiyyesi	88
Yerli esmer makarna	kiyyesi	33	Ayçiçeği yağı	kiyyesi	
İrmik makarnası	kiyyesi	46	İyi tuzlu Trabzon tereyağı	kiyyesi	187
Yassı çalı fasulyesi	kiyyesi	30	Adi tuzlu Trabzon tereyağı	kiyyesi	170
Orta çalı fasulyesi	kiyyesi	25	Birinci Amerika yağı	kiyyesi	99
Trabzon sıra malı fasulyesi	kiyyesi	16	İkinci Amerika yağı	kiyyesi	88
Horoz fasulyesi	kiyyesi	26,2	Üçüncü Amerika yağı	kiyyesi	82,20
Birinci mal barbunya fasulyesi	kiyyesi	15,2	Tirilye namı altında satılan zeytin	kiyyesi	75
İkinci mal barbunya fasulyesi	kiyyesi	13,2	Yerli birinci zeytin	kiyyesi	63
Orta bulgur	kiyyesi	30	Yerli ikinci zeytin	kiyyesi	57,20
Adi bulgur	kiyyesi		Yerli üçüncü zeytin	kiyyesi	40
Malta patates	kiyyesi	10	Birinci Amerika gazyağı beyaz	kiyyesi	23
Marsilya patates	kiyyesi	12	İkinci Amerikan gazyağı	kiyyesi	20
Adapazarı kelle patatesi	kiyyesi	10	Esmer renkli gaz yağı	kiyyesi	
Adapazarı ufak patatesi	kiyyesi	9	Birinci Batum gazyağı	kiyyesi	23
Halis Cava kuru birinci mal toz şekeri	kiyyesi	83	Birinci Romanya gazyağı	kiyyesi	
Amerika toz şekeri	kiyyesi	83	İnce tuz	kiyyesi	10
Rutubetli beyaz toz şekeri	kiyyesi	79	İri yemeklik soğan	kiyyesi	7
			Ufak yemeklik soğan	kiyyesi	5,20

İstanbul'da çekilen gıda sıkıntısından ve yüksek fiyatlardan en başta vurgunculuk ve kaçakçılık sorumlu tutulmuş ve bu konu dönemin yayın organlarında sık sık yer almıştır. Kaçakçılık ve vurgunculuğa örnek olarak Mehmet Temel'in alıntı yaptığı, *Alemdar* gazetesinde 9 Temmuz 1920'de yayımlanan bir yetkilinin yaptığı açıklamayı verebiliriz. Açıklama şöyledir;

"Şehrimize un getiren tacirler, mallarını un fiyatları dolgun ise piyasaya ihraç ediyorlar, eğer fiyatlarda bir ucuzlama var ise mallarını ya saklıyorlar veyahut transit olarak başka memleketlere sevk ediyorlar."

Piyasada un fiyatlarının düşmesi esnafın kârının azalmasına sebep olmuştur. Bu durumda yüksek kârından vazgeçmek istemeyen esnaf, piyasa fiyatları yükselene kadar ürününü saklamayı veyahut daha yüksek kârla satacağı memleketlere kaçak olarak sevk etmeyi tercih etmiştir.

Toptan fiyatların düşmesine rağmen bu düşüşün halkın alış fiyatlarına yansımamasının farklı bir nedenine RCL'nin 1921 yılının Şubat ayındaki bir yazıda

değinilmiştir. Bu yazıda, tüccarların stokladıkları malı aldıkları yüksek fiyattan satmak istedikleri tespiti yapılmıştır. (RCL, 342, s. 335) Fiyatların kontrol altına alınamaması Ağustos 1921’de de devam etmektedir. Bu tarihte yayımlanan RCL’deki bir yazıda ise toptan fiyatların düşmesine rağmen hayatın hala çok pahalı olduğu, ürünlerin İstanbul limanlarına büyük gemilerle geldiği ve bu ürünlerin fiyatlarının tüketicilerin evlerine gidene kadar “*aklınızın ermeyeceği*” oranda arttığı belirtilmektedir. (RCL, 345, s. 591) Ağustos 1921 tarihli RCL’deki bu makalede, Ağustos sevkiyatında Cava toz şekerinin kilosunun 9.52 kuruşa denk gelirken, bu şekerin bakkallarda okkası 40 kuruşa satıldığı belirtiliyor. Şekerin toptan fiyatına ilave olarak giriş vergisi, yüksek navlun, gümrük vergisi, çok yüksek olmasa da rıhtım vergisi ve diğer masrafların eklenmesiyle satış fiyatının yüksek rakamlara ulaştığına dikkat çekiliyor. Tüm bunlara ilave olarak da tüccarların yüksek kira giderleri ve çalıştırdıkları elemanlara ödemek zorunda oldukları artan maaşlar gibi masrafların eklenmesiyle de fiyatların yüksek rakamlara ulaştığı söylenmiştir. (RCL, 345, s. 591)

Mütareke Dönemi’nde, ithalatın artması, ihracata getirilen sınırlamalara rağmen piyasadaki gıda maddelerinin fiyatlarında istenen düzeyde düşüşün yaşanmamasından öncelikle karaborsacılık sorumlu tutulurken, gıda maddelerinin nakliyesinde yaşanan sorunlar ve şehrin nüfusunun artması sebebiyle arzın talebi karşılayamaması gibi faktörler de etkili olmaktaydı.

Gıda maddelerinin nakliyesinde yaşanan sorunların başında kömür yokluğu geliyordu ki, kömür temininde yaşanan sıkıntılar sebebiyle Anadolu’nun çeşitli yerlerinden toplanan zahire İstanbul’a trenle sevk edilemiyordu. Aralık 1918’de Nafia Nazırı Ziya Paşa kömürün ne kadar hayati bir öneme sahip olduğunu şu sözleriyle vurgular: “*Kömür buğday kadar önemlidir zira buğday kömür ile geliyor*” Mütareke Dönemi’nin başlarında kömür yokluğu ve şiddetli kış şartları nedeniyle Anadolu’dan İstanbul’a işe için gerekli zahire nakledilemediği gibi tohumluk zahire bile getirilemiyordu. (Çavdar N., 2014a, ss. 101, 103) Milli Mücadele’nin başlarında Milli Kuvvetler’e bağlı çetelerin köprüleri tahrip etmesi de Anadolu’dan İstanbul’a yapılan erzak sevkiyatını tamamen kesmişti. Bu nedenle, Mütarekeden sonra Anadolu’da tarımsal üretimde bir miktar artış yaşansa da bundan İstanbul faydalanamamıştır. Nakliye araçlarının azlığı ve taşıma ücretlerinin yüksek oluşu da Mütareke Dönemi’nde İstanbul’a yapılacak mal sevkiyatını olumsuz etkileyen diğer faktörlerdi. (Temel, 1998, ss. 31, 32; Çavdar N., 2014a, s. 101) Zira bu dönemde tren, mavnalı, araba ve hamal ücretleri ile her çeşit amele, hizmetli ücretlerinde satış öncesine kıyasla, 20-30 kat artış olmuştur. (Aydın, 2010, s. 441)

Pahalılığın bir diğer sebebi de Osmanlı parasının bu dönemde yabancı paralar karşısında hızla değer kaybetmesidir. Misal olarak, 1913 yılında 1 İngiliz Lirası 111 kuruş iken, 1919 yılında 358, 1920 yılında 441, 1921 yılında 611 ve 1922 yılında 724 kuruşa çıkmaktadır. (Eldem V., 1994, s. 144)

Osmanlı parasının bu dönemde sürekli değer kaybetmesi ithal ürünlerin fiyatlarının yükselmesine sebep olmaktadır ki, bu yüksek fiyatlar İstanbul tüketicisi için çok da ulaşılabilir değildir. Ancak, Anadolu'dan zahire getirilmesinin mümkün olmadığı durumlarda ekmek ithal undan imal edilmek zorunda kalınıyor, bu da halkın temel ihtiyaç maddesi olan ekmeğin fiyatını yüksek seviyelere çıkarıyordu. Osmanlı parasının değer kaybetmesi ve ithal ürünlerin kur farkı sebebiyle yüksek fiyatlara ulaşmasını tüccarlar fırsata çevirerek yerli ürünlere de yansıtıyor ve fiyatların suni şekilde sürekli olarak yükselmesine sebep oluyorlardı. (Aydın, 2010, s. 440)

Karaborsacılık, nakliye de yaşanan sorunlar, Osmanlı parasının değer kaybetmesi ve enflasyonun yanı sıra pahalılıktan, bu yüksek rakamları ödeyebilecek mali güce sahip kesim de sorumlu tutulmaktaydı. Zira I. Dünya Savaşı döneminde ihtikâra engel olmak amacıyla azami fiyat uygulaması yapılırken piyasadaki aynı ürün için farklı fiyatların olmasının da önüne geçilememiştir. 1917 yılında karne ekmeğinin fiyatı 2,5 kuruş olarak belirlenirken piyasada 18 kuruşa alıcı bulmuştur. (Öztel, 2013, s. 320) Alım gücü farklı guruplar savaş döneminde pahalılıktan sorumlu tutulmuştur ki benzer yargı Mütareke Dönemi'nde de görülmektedir. RCL'nin Haziran 1920 tarihli *Cherté de l'existence* başlıklı makalesinde dünyanın başka hiçbir şehrinde böyle abartılmış fiyatların görülmediği belirtilerek, fiyatların aşırı derecede yükselmesinden yeni zenginler ve Ruslar sorumlu tutulmaktadır. Makalede bu durumu anlatan bir de örnek verilir:

"En son bir arkadaşımız bir balıkçıya gitmiş ve o sırada iki Rus Hanım gelmiş ve bar-bunyanın fiyatını sormuşlar. Ortalamanın altında olan bu balığın okkası, fiyatların çılgınca yükseldiği dönemde 1 kıyyesi 200- 250 kuruşa (kilosu 17,50- 21 Frank) satılıyormuş. Tüccar arkadaşımıza göz kırparak sessiz olmasını istemiş ve kadınlardan 1 kıyee balık için 10 Lira (kilosu 88 frank) istemiş. Hanımlar hiç tereddüt etmeden iki kıyyeverin diyerek yirmi lirayı uzatmışlar." (RCL, 337, s. 707)

"Çok para harcayarak çok iş yaptıklarını düşünen" bu yeni zenginler ve Ruslar kendilerinden istenen her rakamı ödemeye hazır olduklarından dolayı fiyatların tırmanmasında rol sahibi görüyorlardı.

İstanbul'un iâşesinin temini kadar, piyasada bulunan ürünlerin farklı sebeplere bağlı yüksek fiyatları, savaş döneminde olduğu gibi Mütareke Dönemi'nde de mücadele edilmesi gereken bir sorun olmuştur. Mütareke Dönemi'nde ticaret yollarının açılması, ithalatın artması ve ithal ürünlerin piyasaya girmesi ile ihracata getirilen sınırlama savaş dönemine kıyasla gıda maddelerinin temininde yaşanan sıkıntıyı kısmen gidermiş ve fiyatların da nispeten düşmesini sağlamıştır. Ancak bu düşüşlere rağmen gıda maddelerinin fiyatları savaş öncesi rakamlarla karşılaştırılamayacak kadar yüksek seviyede seyretmiştir. Gıda maddelerinin toptan fiyatlarındaki gerilemeye rağmen, aynı oranda düşüşün müşterinin alış fiyatlarına yansımamasından, savaş döneminde yüksek kâr elde etmeye alışmış ve bu kârından vazgeçmek istemeyen esnaf sorumlu tutulmuştur. Başta kömür yokluğu sebebiyle nakliye de

yaşanan sıkıntılar, Osmanlı parasının yabancı paralar karşısında değer kaybetmesi, bu durumun ithal ürünlerin fiyatında artışa sebep olması yaşanan pahalılığı üst düzeye taşımaktaydı. Tüm bunlara ilave olarak, yüksek enflasyon karşısında halkın alım gücü daha da azalmış ve yokluk çeken insanlar yaşanan pahalılık karşısında, temel ihtiyaçlarını bile güçlükle temin eder hale gelmişlerdir.

2.4. Pahalılık ve İhtikârla Mücadele

Barış zamanlarında bile İstanbul'un önemli bir meselesi olan şehrin iâşesi, savaş ve mütareke yıllarında baş edilmesi en güç sorunlardan biri haline gelmiştir. Bu zorluk, mütarekenin hemen sonrasında *İkdam* gazetesinin 13 Kasım 1918 tarihli sayısında Çavdar'ın aktardığı gibi şöyle ifade edilmektedir:

"(...) sulh zamanında akla bile gelmeyen İaşe Nezareti, bugün Harbiye ve Bahriye Nezareti'nden bile mühimdir. Bu nezarete bir kahraman bulunamaması çok manidardır." (Çavdar N. , 2014b, s. 291)

İaşede yaşanan sorunların çözülmesi cephedeki sorunlarla mücadelede gösterilecek başarı kadar önemli bir hale gelmiştir. İstanbul'un iâşesinin temini kadar, piyasada bulunan ürünlerin farklı sebeplere bağlı yüksek fiyatları savaş döneminde olduğu gibi Mütareke Dönemi'nde de mücadele edilmesi gereken bir sorun olmuştur. Savaş ve Mütareke Dönemi'nde ordu ve halkın ekmeklik ve yemeklik hububatını temin etmek, fiyatların aşırı artışını önlemek ve vurgunculukla mücadele etmek üzere iâşe işleriyle ilgilenen çeşitli kurumlar savaş yıllarından itibaren görevlendirilmiş, ancak istenen başarıya ulaşamaması sebebiyle sık sık değişiklikler yapılmıştır.

İaşede yaşanan sorunları gidermek için, 30 Temmuz 1918'de *İaşe Nezareti* kurulmuş, ardından 20 Ocak 1919'da lağvedilerek yerine *Ticaret ve Ziraat Nezareti*'ne bağlı *İaşe Müdiriyyet-i Umumiyesi* kurulmuş, kurulmasından çok kısa bir süre sonra, 12 Şubat 1919'da *Ticaret ve Ziraat Nezareti*'nden ayrılarak Şehremaneti'ne bağlanmıştır. *İaşe Müdiriyyet-i Umumiyesi* de 19 Haziran 1919'da lağvedilerek görevleri *Dâhiliye Nezareti*'ne bağlı *İaşe Encümeni*'ne devredilmiştir. (Temel, 1998, s. 38-43) *İaşe Nezareti*'nin kuruluşundan lağvına kadar geçen sürede yöneticileri sık sık değişmiştir. (Çavdar N. 2014a, s. 109) Nazırlık görevindeki kişilerin sık sık değişmesinde başarılı olamamalarının yanı sıra siyasi gelişmelerinde etkisi olmuştur. (Çavdar N. , 2014b, s. 291)

19 Haziran 1919 tarihinde *Dahiliye Nezareti*'ne bağlı kurulan *İaşe Encümeni* bu tarihten itibaren İstanbul piyasasındaki fiyat artışlarıyla mücadeleye başlamıştır. Piyasadaki fiyatların artışının önüne geçmek üzere *Mücadele-i İktisadiye Müdürlüğü* kurulmuş, satılacak eşya ve gıda maddeleri üzerine fiyatını belirten etiket konulması zorunluluğu getirilmiş, karaborsacıların cezalandırılması için *İaşe Encümeni*'ne bağlı *Divan-ı Harb-i Örfi*'nin teşkil edilmesine karar verilmiş-

ti. (Aydın, 2010, s. 442) Halkın temel tüketim ürünlerinde azami fiyat uygulaması başlatılmıştı. Şehremaneti'ne bağlı bir zahire borsası ve sebze hallerinin kurulması düşünülmüş, üreticiyle tüketici arasındaki aracılardan kaldırılması fikrinden yola çıkarak numune bakkalları uygulaması yapılmış, halka temel ihtiyaç maddelerini ucuza satacak satış barakaları hayata geçirilmiştir. (Terzi, 2004, s. 89)

İstanbul'da bir türlü önüne geçilemeyen hayat pahalılığı sebebiyle halk temel ihtiyaç maddelerine bile ulaşmakta büyük güçlük çekiyordu. Yüksek fiyatlar ve karaborsacılıkla mücadele etmek amacıyla geliştirilip hayata geçirilen *Numune Bakkalları*, *İaşe Encümeni* bünyesindeki *Mücadele-i İktisadiye Heyeti* tarafından kurulmuştu. *Numune Bakkalları*'nın kurulmasındaki amaç, malın doğrudan uygun fiyatla toptancıdan alınıp halka ucuz fiyata satmak, bu yolla da toptancı ve perakendeci arasında fiyatların yükselmesinde etkili olan aracıyı kaldırmak ve öte yandan da bakkalları kontrol altında tutarak karaborsacılığı engellemektir. *Numune Bakkalları* kurulurken *İaşe Encümeni* ile her iki tarafı bağlayan bir mukavele imzalıyor ve bu mukavele uyarınca halka ucuz fiyata temel ihtiyaç maddelerinin satılması ve bunun sürekliliğinin yapılan kontrollerle sağlanması temel amaç olarak benimseniyordu. İstanbul'da kısa sürede sayıları altıyı bulan *Numune Bakkalları*, sattıkları her malın alış fiyatını gösteren bir fatura bulundurmak, alış fiyatına uygun miktarda bir kâr ekleyip çevre bakkallardan yüksek olmayacak şekilde etiket düzenlemek, piyasada fiyatlar yükselse bile elindeki malı nizamaya uygun fiyata satmakla yükümlüydü. *Mücadele-i İktisadi Müdüriyeti* ise hazırladığı temel gıda maddeleri listesinde yer alan ürünleri, haftalık olarak ucuza temin etmeyi taahhüt ederek, tüccarlardan toplu olarak alıp *Numune Bakkalları*'na daha önceden bildirdikleri ihtiyaçları doğrultusunda dağıtıyordu. *Numune Bakkalları* gibi *Numune Manavları*'nın da açılması düşünülmüş ancak hayata geçirilememiştir. *Numune Bakkalları* uygulamasının ömrü altı ayla sınırlı kalmış, uygulamanın pahalılığı engellemekte etkili olmadığı düşünülmüştür. Ancak Arzu Terzi, bu gelişmeyi dönemin siyasi koşulları içinde değerlendirerek, *İaşe Encümeni*'nin kaldırılmasından kısa süre önce uygulamanın başarılı olmadığının *Dahiliye Nezareti*'nce ifade edildiğine dikkat çekmektedir. (Terzi, 2005, ss. 197-201, 204)

İstanbul halkının temel ihtiyaç maddelerine ulaşmasını mümkün kılmak ve piyasadaki fiyatların yüksekliği ile mücadele etmek üzere yapılan uygulamalardan bir diğeri de satış barakalarıydı. *İaşe Encümeni* İstanbul'un çeşitli yerlerinde barakalar inşa edip, toptan fiyatına yakın düşük bir kârla, eşya satmayı taahhüt eden tüccarlara belirli bir süre için barakalar tahsis ederek halkın ihtiyaçlarını daha ucuza temin etmelerini amaçlamıştı. Bunun yanı sıra piyasada yaratılacak rekabetle mallarını yüksek fiyata satan tüccarların fiyatlarını aşağı çekmesi de bir diğer gayeydi. (Terzi, 2004, s. 90)

Osmanlı Hükümeti'nin dönemin şartları içinde kendi adına yurt dışından mal getirip satmaya mali gücü olmadığı ve yerli tüccarların bu işe talip olmaması sebebiyle bu program Amerikalı ve Fransız gruplar tarafından hayata geçirilmiştir. Bu

projenin hayata geçirilmesi için teklifler alınmış, bu tekliflerden *Amerika Yardım Heyeti*'nin sunduğu teklif kabul edilmiştir. Bu barakalarda, Osmanlı Hükümeti tarafından belirlenen her çeşit yağ, şeker, kahve, pirinç, süt hılasası, makarna, reçel, peynir, galeta, bisküvi, her çeşit et, sebze ve balık konserveleri gibi zaruri gıda maddeleri ve bunların dışında yerli mahsulden sebze, zeytinyağı, yağ, balık da heyet istediği takdirde satılabilecekti. (Terzi, 2004, ss. 87-108)

21 Kasım 1919 tarihinde, Amerikalıların, Çapa'da bulunan *Gureba Hastanesi*'ndeki satış barakaları açılmış, ihtiyaçlarını ucuza karşılamak isteyen halk İstanbul'un her semtinden biraz da merakla bu satış alanını doldurmuştu. Gazetelere yansıdığına göre pirincin piyasaya göre % 40 daha ucuz olduğu satış barakaları, ucuz gıda maddesi ve muhtelif eşya almak isteyen İstanbul halkının yoğun talebiyle karşılaşmıştır. Yaşanan bazı suiistimaller sonrasında satış sadece yangınzede ailelere ve fakirlere vesika karşılığında yapılmaya başlanmıştır. Barakalardan ucuza ihtiyaçlarını temin etmek isteyen kalabalığın doğurduğu izdihamın önüne geçmek amacıyla da farklı semtlerden gelen alıcılar için farklı günler belirlenerek yoğunluğun önüne geçilmeye çalışılmıştır. (Terzi, 2004, s. 87)

24 Kasım 1919 tarihli gazete haberine göre *Amerika Yardım Heyeti*'nin açtığı barakalarda kıyve/kuruş cinsinden ekmek 10, şeker 50, fasulye (birinci kalite) 20, barbunya 15, mısır unu 20 kuruştur. Bu rakamları 25 Kasım 1919 tarihinde yayınlanan azami fiyat listelerindeki rakamlarla karşılaştırdığımızda şeker, fasulye ve barbunyanın barakadaki satış fiyatlarının azami fiyatların altında olduğu görülmektedir. (Terzi, 2004, s. 98; BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No.57.Gömlek No.47)

İkinci satış noktası Beyoğlu'nda açılmış, yeni açılan bu satış noktasında Çapa'dakinden farklı olarak, maaşı 2000 kuruşun altında olan devlet memurlarına bir defaya mahsus ucuza ürün satışı yapılması planlanmıştır. Bu satış noktasında da fasulye, un, pirinç, şeker, şekerli ve şekersiz süt hılasası, ekmek gibi temel ihtiyaç maddelerinin satışı yapılmıştır. Ancak 4 Ocak 1920 günü hizmete açılmış olan bu satış yerinin kısa süre sonra yaşanan sorunlar sebebiyle çalışmalarına ara verdiği 15 Şubat 1920 tarihli bir gazetede duyurulmuştur. (Terzi, 2004, s. 99)

Ayrıca bu dönemde *Fransız Ticaret Nezareti*'ne bağlı *Fransız Ticaret Odası*'ndan bir heyet de İstanbul'un çeşitli yerlerinde ucuz eşya satmak için müracaatta bulunmuştur. Fransız heyetinin ilk barakası 22 Mart 1920'de, ikincisi 1 Nisan 1920'de Kadıköy'de açılmıştır. (Terzi, 2004, ss. 100, 101)

Nisan 1920 tarihli RCL'de bir süredir bir tanesi İstanbul, diğeri Kadıköy'de hizmet veren ve üçüncüsü Pera- Şişhane bölgesinde 30 Mayıs 1920'de açılacak belediyeye ait barakaların piyasaya etkisi konu edilmiştir. Bu organizasyonların sattıkları tüm gıda ve ihtiyaç malzemelerini hem ucuza satıldıkları, hem de iyi planlanmış dağıtımlarının hızlı bir şekilde gerçekleştiği aktarılmaktadır. Dağıtımın iyi planlanmış olması, bazı ürünlerin zaten paketli olması hızlı bir şekilde satışın yapılmasını, fiyat-

ların piyasaya göre düşük oluşunun da halka büyük yardım sağladığı belirtilmiştir. Barakalarda ürünlerin uygun fiyatlara satılmasının piyasadaki fiyatların düşmesinde zorlayıcı bir etki yapmasının amaçlandığı ve tüccarların "abartılı" fiyatlarına engel olan iyi bir uygulama olduğunun düşünüldüğü anlatılmaktadır. (RCL, 336, s. 655)

Barakaların yenilerinin açılacağına, hatta İstanbul piyasasında fiyatı çok yüksek olan etin ucuz fiyatla satılacağı bir barakanın da inşa edilmesi planlandığına dair haberlere gazetelerde yer verilmiştir. (Terzi, 2004, ss. 102-105; Aydın, 2010, s. 445)

Pahalılık ve ihtikârla mücadele savaş döneminde olduğu gibi Mütareke Dönemi'nde de önemli bir mesele olmuştur. İaşenin temininin yanı sıra pahalılık ve ihtikârla mücadele etmek üzere pek çok kurum görevlendirilmiştir. Fiyatların aşırı artışının engellenmesi için azami fiyat uygulaması yapılmış, satılacak ürünlere fiyat etiketi konulması zorunluluğu getirilmiş, bu düzenlemelerin kontrolü ve uymayanların cezalandırılması yoluna gidilmiştir. Ayrıca toptancıdan alıcıya ulaşana kadar yaşanan yolsuzluklara bağlı fiyat artışlarını engellemek için *Numune Bakkalları* uygulaması denenmiş, halkın daha ucuza ihtiyaç maddelerini temin edebileceği satış barakalarının açılması projesi hayata geçirilmiştir. Tüm bu uygulamalar, pahalılık ve ihtikârın önlenmesinde kısmi faydalar sağlasa da ne pahalılık ne de karaborsacılık, kaçakçılık, istifçilik gibi yaşanan sorunları ortadan kaldırmakta yeterli olamamıştır.

3. MÜTAREKE DÖNEMİ'NDE İSTANBUL GIDA PIYASASI

3.1. Piyasadaki Gıda Maddeleri

Mütareke Dönemi İstanbul'unda iâşede yaşanan sorular düşünüldüğünde piyasada hangi ürünlerin bulunduğu, hangilerinin temel ihtiyaç maddeleri olup, nelerin lüks sayıldığı, hangi gıda maddelerine ulaşmakta güçlük çekilmiş olduğunu bilmek önemli bir konudur. Mütareke'nin imzalanmasının ardından, İstanbul için büyük öneme sahip deniz ticaret yollarının açılmasıyla başta ithal ürünler olmak üzere, yüksek fiyatlarla sürekli mücadele edilmek zorunda kalınsa da, gıda ürünlerinde çeşit ve miktar açısından artış yaşanmaya başlanmıştır. Mütareke sonrasında denizlerin ticarete açılmasıyla İstanbul gibi liman kentlerine yüklü miktarda gıda maddeleri gelmeye başlamıştır. İthalat, 1918- 1919 mali yılında memleket genelinde 21.28 milyon lira iken 1919-1920 yılında İstanbul ve eklenenlerin toplam ithalatı 92.76 milyon, 1920-1921 yıllarında ise 169. 40 milyon liraya kadar yükselmişti. 1920-1921 yılları arasında ithalat toplamının yaklaşık üçte birini hububat ve unlar, hayvani gıda maddeleri, nebati ve hayvani yağlar, meyve ve sebzeler ve canlı hayvan olmak üzere gıda maddeleri oluşturmaktaydı. (Eldem V. , 1994, s. 139)

Mütareke Dönemi İstanbul piyasasında bulunan gıda maddelerini tespit etmek için bu çalışmada temel olarak iki farklı tür kaynak kullanılmıştır.⁶ Bu kaynaklardan ilki piyasadaki ürünlerin aşırı yüksek fiyatlarıyla mücadele etmek üzere İâşe Encümeni tarafından belirlenen ve yayınlanan çeşitli gıda maddelerinin azami fiyatlarının bulunduğu listelerdir. Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde yer alan bu listeler *İâşe Encümenliği* tarafından hazırlanan ve *Dâhiliye Nezareti*'ne gönderilen gıda maddelerinin azami fiyatlarının bulunduğu, 18 Kasım 1919 ile 1 Eylül 1920 tarihleri arasında yayınlanmış olan yirmi adet belgeden oluşmaktadır. (BOA. DH.İ.UM. EK.Dosya No.57 Gömlek No.41, 47, 59, 67, 72, 80, 83, 85, 88, 91; BOA. DH.İ.UM. EK.Dosya No.58 Gömlek No.6, 11,14, 18, 20, 22, 26; BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya

6 Bu çalışmada fiyat listeleri incelenirken amaç piyasada bulunan ürünleri tespit edip çeşitliliği belirlemek olduğundan fiyatlar sadece piyasanın durumunun anlaşılması için örnek olarak verilecektir. Piyasanın fiyat analizi bu tezin kapsamı dışındadır.

No.119. Gömlek No.73; BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No.121 Gömlek No. 33, 51) Fiyat listelerinin 3 Ağustos 1920 ve 1 Eylül 1920 tarihlilerinden itibaren geçerli olan iki tanesi Şehremaneti'ne bağlı *İaşe Şubesi* tarafından hazırlanmıştır. (BOA. DH.İ.UM. EK.Dosya No.121 Gömlek No. 33, 51) Bu belgeler Osmanlı İmparatorluğu'nda uygulanan narh sistemiyle benzerlik göstermektedir. Bu fiyat listeleri de narh listeleri gibi piyasadaki malların azami fiyatlarını belirleyerek bir anlamda piyasanın devlet tarafından kontrolünü sağlıyordu.

İaşe Encümeni tarafından hazırlanan bu listelerde, gıda maddelerinin fiyatlarının aşırı yükselişinin kontrol altına alınabilmesi için her listede işaret edilen dönem içerisinde ki, bu dönem bazen haftalık bazen daha uzun bir süre için geçerli olabilmektedir, geçerli olacak azami fiyatlar belirlenmiştir.

Azami fiyatların belirlendiği listelerde, temel gıda maddelerinin belirlenmiş azami fiyatların yanı sıra, listelerde yer almayan ürünlerin nasıl fiyatlandırılacağı, usulsüzlüklerle ilgili nasıl şikâyetle bulunulacağı gibi bilgilere de maddeler halinde yer verilmektedir. Bu maddelere göre, listelerde yer almayan diğer eşya ve gıda maddeleri toptan fiyatlarına %10 kâr eklenerek satılabilecektir. Uzak mesafeden gelen ürünlerin azami fiyatlarına 1 kuruş zam yapabilecektir. Gerektiğinde gösterebilmek üzere esnaf, tüccardan aldığı malın faturasını almak ve bulundurmamak zorundadır. Listede belirtilen fiyattan az da olsa yüksek fiyata satan ve sattığı malın üzerine etiket koymayan esnaf hakkında *İaşe Kararnamesi*'nin 9. Maddesi gereğince işlem yapılacaktır. (BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No.57 Gömlek No. 59) Listelerde belirtilen gıda maddelerinin fiyatlarına dair şikâyeti olan esnaf doğrudan doğruya *Mücadele-i İktisadiye Müdiriyeti*'ne müracaat edebilir. Gıda maddelerinin fiyatlarından dolayı her hangi bir esnaftan şikayetçi olanların, bulundukları yerin belediyesine, zabıta memurlarına, karakollardaki komiser muavinlerine veya 10-12 saatleri arasında belediyede bulunacak olan *İaşe* memurlarına sözlü ya da yazılı olarak şikayetlerini iletebilecekleri ve şikayetlerinin derhal dikkate alınacağı belirtilmiştir. (BOA.DH.İ.UM.EK. Dosya.No.57 Gömlek No.59)

Gıda maddelerinin azami fiyatlarının belirlenmiş olduğu bu listeler özellikle temel tüketim malları ve yokluğu en çok çekilen gıda maddelerini içermektedir. Yokluğu çekilen ve karaborsa da fiyat- kalite istikrarsızlığı yaşanan un, şeker ve yağ gibi ürünler bu listelerde farklı tip ve özelliklerine göre en çok fiyatlandırılmış ürünlerdir. Listelerde bulunan malzemeleri un, bulgur, makarna, irmik, şehriye, pirinç olarak tahıl ve tahıl ürünleri; nohut, mercimek ve fasulye gibi bakliyat, yağ, şeker, kahve, zeytin gibi temel gıda maddeleri olarak gruplayabiliriz. Bu listelerde yer alan bazı gıda maddelerinin fiyatları belirtilmemiştir. Örneğin irmik, şehriye ve kahvenin adı listelerde yer almasına rağmen hiçbir listede fiyatları belirtilmemiştir. Tuz ve soğan bazı listelerde yer alan diğer ürünlerdir. Listelerde ayrıca farklı kalitede beyaz peynir, kaşar peyniri, tereyağı ve yoğurt çeşitleriyle süt ürünleri de yer almaktadır. Süt ürünleri her listede bulunmamaktadır. Listelerde birinci kalite be-

yaz peynir, ikinci kalite beyaz peynir, ikinci kalite balkan kaşarı, yerli kaşar, Silivri yoğurdu, yerli yoğurt gibi ifadelerle yer alan süt ürünleri için, yoğurt dışında azami fiyat belirtilmemiştir. Gıda maddelerinin dışında temel ihtiyaç maddeleri olan sabun ve gazağı çeşitleri hemen hemen her listede yer alan ürünlerdir.

Mütareke Dönemi İstanbul piyasasının gıda çeşitliliğini görmek için kullanılacak ikinci önemli kaynak, 1884 yılından beri İstanbul'da *Fransız Ticaret Odası* tarafından yayınlanan *Revue Commerciale du Levant* dergisidir. 19. yüzyılın son çeyreğinden itibaren yayınlanan bu dergi içerdiği bilgiler sebebiyle Osmanlı ve Doğu ticareti üzerine önemli bilgiler veren son derece önemli bir kaynaktır. Dergide ticaret ve piyasayla ilgili verilen birçok bilginin yanı sıra, her sayısında Osmanlı topraklarında yetişen veya üretilen ya da Fransa tarafından üretilen ve Osmanlı topraklarında pazarı olabilecek bir ürüne yer verip, bu ürünle ilgili özel dosya hazırlanmaktaydı. Bu araştırma dosyalarının hazırlanması için 1. Dünya Savaşı öncesi Osmanlı topraklarında sayıları 150'yi bulan muhabirlerine konuyla ilgili sorular gönderiliyordu. Muhabirler sorular doğrultusunda yaptıkları araştırmanın raporunu İstanbul'daki Fransız Ticaret Odası Reisi'ne gönderiyorlar ve gelen tüm bilgiler bir araya getirilerek konuyla ilgili kapsamlı bir makale ortaya çıkarılıyordu. (Toprak, 1990, ss. 3, 5) Bu çalışma için derginin 1919 ve 1922 yılları arasında yayınlanan sayılarına ulaşılmış ve bunlarda yer alan bilgilerden faydalanılmıştır.

Revue Commerciale du Levant'in incelenen 32 sayısında yer alan İstanbul piyasasında bulunan ürünlerin listelendiği *Revue du Marché* (Pazar Araştırması) bölümü piyasada bulunan ürünlerin çeşit ve fiyatlarını göstermektedir. Bu bölümlerde tahıllar, yağlar, şeker, pirinç, kuru bakliyat, patates, çay, kahve gibi gıda maddelerinin çeşitleri fiyatlarıyla yer almaktadır. Ayrıca *Revue Commerciale d'Orient* isimli diğer bir derginin 1921 yılına ait beş sayısında yer alan *Le Marché de Constantinople* (İstanbul Piyasası) başlıklı bölümlerinde yer alan fiyat listeleri de çalışmada kullanılmıştır. Bu listelerde tahıl, yağ, şeker, pirinç, bakliyat, çay ve kahvenin yanı sıra bal, peynir ve kuruyemiş çeşitleri ve bu ürünlerin fiyat bilgileri bulunmaktadır. (RCO, 57, ss. 545-549)

3.1.1. Tahıl ve tahıl ürünleri

Piyasada yer alan gıda maddeleri içinde şüphesiz en önemli yere sahip ürün tahıl ve bundan elde edilen undur. Zira insanların temel tüketim maddelerinin başında gelen ekmeğin üretimi unun temin edilmesine bağlıdır. Mütareke Dönemi'nde İstanbul'un, başta un olmak üzere zahire ihtiyacının karşılanması için Anadolu'daki kaynakların kullanılmasına çalışılmış, yeterli olmadığı noktada ithal ürünlerle piyasaya ihtiyaç duyulan miktarda ve ucuza bu ürünler temin edilmeye çalışılmıştır.

İncelenen belgelere göre İstanbul piyasasında bulunan tahıllar buğday, mısır, arpa, darı, yulaf ve çavdardır.⁷ Mısırın ve yulafın cinsine göre beyaz ve sarı çeşitleri

Tahıllar sadece RCL ve RCO'lar daki fiyat listelerinde mevcuttur.

bulunmaktadır. Piyasada, Marmara ve Adapazarı gibi yerli mısırların yanı sıra Bulgaristan ve Romanya'dan ithal edilen mısır da bulunmaktadır. Arpa, biralık arpa olarak fiyatlandırılmış bunun yanı sıra Romanya ve Rusya'dan ithal edilen çeşitleri de piyasada bulunmaktadır. Çavdar da Romanya'dan ithal edilen bir diğer tahıldır.

Tablo 6. RCL ve RCO dergilerine göre 1919- 1922 yılları arasında İstanbul piyasasında bulunan un çeşitleri ve ithal edildikleri ülkeler

1919-1922 yılları arasında piyasada bulunan ithal un çeşitleri	
Amerika	Amerikan unu
	Amerikan unu 1. Kalite
	Amerikan unu 2. Kalite
	Amerikan unu 3. Kalite
	Amerikan unu beyaz
	Amerikan unu extra
	Amerikan unu durum
	Amerikan Banner unu
	Amerikan Kanada unu
	Amerikan Lefrenco unu
	Amerikan Solo unu
	Amerikan unu Greystone
	Amerikan unu Hall Gold
	Amerikan unu Monaco
	Amerikan unu Mükemmel
	Amerikan unu Old Gold
	Amerikan unu Platinyum
	Amerikan unu Sonato
	Amerikan unu WhyteHall Beyaz
	Amerikan Vigilante unu
Avustralya	Avustralya unu
	Avustralya unu - Huron
	Avustralya unu - Oak
	Avustralya unu - Three star
Marsilya	Marsilya unu Grau-D
	Marsilya unu Salamandra
	Marsilya unu Triecolore
	Marsilya unu Tuzel No2
	1. Kalite Çin unu
	Kanada unu
	ManitovaOak unu
mısır unu	Mısır Unu Huron*
	Mısır Unu Three Star*
	Mısır unu, İskenderiye
Huron ve Three Star Avustralya'dan gelen unların markaları olup bu iki mısır ununun da aynı ülkeden geldiği anlaşılmaktadır.	

Piyasada bulunan unları temel olarak yerli ve ithal unlar olarak sınıflandırabiliriz. Yerli unlar kalitelerine göre ayrılıp fiyatlandırılırken, ithal unlar geldikleri ülkenin ismi, kaliteleri ve hatta çeşitlilik artıkcı markalarına göre listelenmişlerdir. Piyasada bulunan un Nisan 1919'dan Aralık 1919'a kadar, incelenilen tüm fiyat listelerine göre sadece yerli ve Amerikan unu olarak sınıflandırılırken, Aralık 1919'dan itibaren *İaşe Encümeni* tarafından hazırlan azami fiyat listelerinde Avustralya ve Kanada unları da yer almaya başlamıştır. (BOA. DH.İ.UM.EK. Dosya No.57. Gömlek No.80) Listelere göre Ekim 1920'den başlayarak ithal unların çeşitliliğinde artış görölmeye başlamış ve mısır unu da listelere girmiştir. (RCL, 339, s. 217, 219) Amerikalıların yapmış oldukları *İstanbul 1920* başlıklı çalışmada, Batılı ulusların Mütarekeden sonra uzunca bir süre düşük kalite ve esmer ekmecek yemek zorunda kaldıklarını ancak İstanbulluların Amerika'dan ithal edilen undan yapılan ve oldukça ucuz fiyata satılan beyaz ekmeği tüketebildikleri söylenmektedir. (Moore, 1995, s. 155)

İthal unlarda 1921 yılında çeşitlilik artmaya devam ederken özellikle Amerikan unları markaları belirtilerek fiyatlandırılmıştır. Moore çalışmasında, İstanbul'da 1921 yılında değirmenlerin öğütebileceği buğdayın çok az olduğunu ancak ithal Amerikan ununun ucuz fiyatla piyasada bulunduğu söylemektedir. (Moore, 1995, s. 155). Aralık 1921'de İskenderiye'den mısır unu geldiği görölmektedir. Piyasadaki hareketliliği yansıtır şekilde, 1921 tarihli AO'ya göre İstanbul'da 28 tahıl ve tohum ithalatçısı varken bu sayı 1922'de 33'e çıkmaktadır. Ocak 1922'den itibaren Amerika, Avustralya'dan ithal edilen unların yanı sıra Marsilya'dan ithal edilen çeşitli unlar da listelerde bulunmaktadır. Nisan 1922'den sonra da ithal unlar çeşit bakımından azalmaya başlamıştır.

Piyasaya çok çeşitli ithal un girmesine rağmen yüksek fiyatlar istenilen düzeye düşürülememiştir. Mehmet Temel, ekmecek temininde yaşanan sıkıntıda unla ilgili sorunların yanı sıra, Anadolu'da hız kazanan Milli Mücadele'ye katılmak için şehri terk eden fırıncı ve ekmecekçilerinde kısmi etkisi olduğu belirtilmektedir. Yaşanan bu sıkıntının önüne geçebilmek için, fırıncı ve ekmecekçilerin 14 Mart 1921 tarihinde alınan kararla taşraya gidiş vesikası verilmeyeceği, gitmeye çalışanlara da İtilaf Devletleri'nin ilgili birimlerinin engel olacağı duyulmaktadır. İstanbul'da ekmecek üretimi o kadar hassas dengelerle düzenlenebiliyordu ki 1920 yılının Nisan ayındaki Paskalya sebebiyle gayrimüslim fırıncıların büyük kısmının dükkanlarının kapalı olması gibi münferit bir durum bile ekmeceğin fiyatının artmasına neden olmuştur. Ekmeceğin fiyatının yükselmesine rağmen fırınların önleri kalabalıklaşmış hatta bazı yerlerde ekmecek bulunamamıştır. (Temel, 1998, s. 48)

Bulgur, makarna, irmik ve şehriye⁸ gibi tahıldan elde edilen ürünlere *İaşe Encümeni* tarafından verilen azami fiyat listelerinde rastlanmaktadır.⁹ Bulgur, kalitesine

⁸ İrmik ve şehriye sadece BOA. DH.İ.UM.EK. Dosya No.57.Gömlek No.59 nolu belgede var.

⁹ Bu ürünlerden sadece bulgurun fiyatlandırması RCO'nun her sayısında yapılmış, RCL'lerdeki hiç-

göre en iyi kalite bulgur (ala bulgur), orta kalite bulgur (evsat bulgur), adi bulgur ya da birinci bulgur, ikinci bulgur, orta bulgur şeklinde fiyatlandırılırken Karaman bulguru olarak adlandırılan bulgur da piyasada bulunmaktadır. Makarna listelerde irmik makarnası, beyaz makarna, esmer makarna şeklinde çeşidine göre sınıflandırıp listelenirken makarna geçmişte olduğu gibi bazen de makaronya olarak da isimlendirilir. İrmik ve şehriyenin isimleri listede yer alsa da azami fiyatları belirlenmemiştir. 7 Ağustos 1922 tarihli gazetede yer alan reklama göre İstanbul'da Ekrem Hasan adlı bir makarna fabrikasının bulunduğu anlaşılmaktadır. Balık pazarında bulunan bu işletme, her çeşit makarna ve şehriye imal etmekte, aynı zamanda irmik, pirinç unu, nişasta, ararot ve her çeşit unun toptan ve perakende satışını yapmaktadır. (Hilal-i Ahmer, 1922, s.4) 19. yüzyılda Osmanlı mutfagında yeni bir ürün olarak karşımıza çıkan makarnanın (Samancı, 2008a, ss. 208, 209), incelediğimiz döneme gelindiğinde yaygın olarak tüketildiği görülmektedir. Zira temel gıda maddelerinin azami fiyatlarının verildiği listelerde makarna da bulunmaktadır. (BOA.DH.İ.UM.EK. Dosya No.57 Gömlek No.59) Saray mutfagında sultan için hazırlanan yemeklerin listeleri incelendiğinde de hamur işi olarak farklı çeşitlerde hazırlanmış makarna yemeklerinin sıklıkla yemek listelerinde yer aldığı görülmektedir. (BOA.HH.d.1843)

3.1.2. Yağlar

Yağlar azami fiyatların belirtildiği listelerde en fazla çeşitliliğe sahip olan gıda maddeleridir. Özellikle kalitelerine göre birçok farklı kategoriye ayrılarak fiyatlandırılmaları, o yıllarda fiyatının yüksekliği sebebiyle yokluğu en çok çekilen gıda maddelerinden biri olmasıyla yakından ilgili olmalıdır. Zira yağa ulaşmaktaki zorluk bu dönemde yayımlanan *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler* isimli kitaba etle birlikte yokluğuyla esin kaynağı olmuştur. (Hüseyin Hüsnü, 1919) Piyasada farklı kalite ve çeşitte ithal ve yerli yağ bulunmaktadır. Yerli üretim yeterli gelmediği veya fiyatı pahalı olduğu için Mütareke Dönemi'nin son yıllarına kadar İstanbul'a ithal yağ da getirtilmiştir. Piyasadaki Amerika'dan ithal edilen yağ miktarının çokluğu Mehmet Temel'in belirttiği örnekte açıkça görülmektedir. Temel, *Akşam* gazetesinde yer alan bir habere göre 1922 yılının Mart ayında %32'si Anadolu'dan olmak üzere 36 ton tereyağı geldiğini, Amerika'dan ithal edilen yağ miktarının 31 ton olduğunu ve ilaveten içyağının da 287 tona ulaştığını belirtmektedir. (Temel, 1998, s. 62)

İncelenen listelere göre piyasada bulunan tereyağları temel olarak Anadolu ve Trabzon, Halep ve Amerikan yağları olarak sınıflandırılabilir. Anadolu yağları kalitesine göre "taze, adi, adi tuzlu, tuzlu, iyi tuzlu, yemeklik, Amerikan taklidi" olarak sınıflandırılmaktadır. Ayrıca, Amerikan taklidi, renkleri donuk su karıştırılmış veya su karıştırılmış olarak fiyatlandırılan yağlarda listelerde yer almakta

bir listede bulgur, makarna, irmik ve şehriye yer almamıştır.

ve piyasada yağ ile ilgili yapılan sahtekârlıklarla ilgili yaratıcılık konusunda fikir vermektedir.

Listelerde tereyağları, genel bir tanımla Anadolu tereyağı diye fiyatlandırıldıkları gibi Trabzon, Konya, Konya Aksaray, Bursa yağları olarak geldikleri yere göre çeşitlenmektedir. Konya Aksaray'dan yemeklik yağ, Karaman'dan eritilmiş halis sadeyağı gelmektedir. Trabzon tereyağı olarak adlandırılan yağlar ise çok çeşitli olup "adi tuzlu, tuzlu, iyi tuzlu ya da extra, 1. kalite, 2. kalite" olarak kalitesine göre fiyatlandırılmıştır. Ayrıca tereyağı sadece Trabzon tereyağı ve yemeklik Trabzon tuzlu yağı gibi kalitesi belirtilmeksizin de listelenmiştir. Halep'ten hem tereyağı hem de zeytinyağı gelmekte, tereyağları; 1. kalite, 2. kalite, kalite, extra olmak üzere kalitelerine ya da geldikleri yere göre halis Halep, halis Halep Hudeyde yağı olarak fiyatlandırılmaktadır. Listelere göre, Halep yağları piyasadakien yüksek fiyata sahip olan yağlardır. İncelenmiş olan listelerde belirtilmese de İstanbul piyasasında Fransız tereyağının bulunduğu RCL'de yer alan bir haberde görülmektedir. Bu haberde yarı tuzlu yaklaşık bir kilo Fransız tereyağının gerçek fiyatının 220 kuruş olduğu ancak Pera'da 400 kuruşa satıldığı belirtilmektedir. (RCL, 338, s. 61)

1919 yılından itibaren piyasa fiyatı verilen Amerikan yağları kalite olarak 1., 2., 3., ve 4. kalite olarak sınıflandırılmaktadır. Bunun yanı sıra özellikle iase fiyat listelerinde daha detaylı tanımlamalarla listelenen Amerikan yağları; beyaz nektar, birinci banal, kırmızımtırak, kırmızımtırak nektar, limoni renkte, gibi ifadelerle nitelenerek fiyatlandırılmıştır. Amerika'dan gelen yağların dışında Bulgaristan ve Makedon tereyağları da fiyatlandırılan diğer ithal yağlardır.

Zeytinyağları ise kalitelerine göre; ekstra filtre, 1. yemeklik berrak, 2. yemeklik olarak sınıflandırılıp, Ayvalık, Edremit, İzmir, Korfı, Halep zeytinyağları olarak da listelenmiştir. Sadece RCO'daki listelerde adı geçen İzmir zeytinyağı için hiçbir listede fiyat belirtilmemiştir.

Tereyağı ve zeytinyağı dışında; ayçiçeğı yağı, margarin, rengi beyaz ceviz yağı, rengi beyaz muton (koyun) yağı, Amerikan pamuk yağı, Marsilya susam yağı, yerli keten yağı, Hindistan cevizi yağı listelerde tespit edilen diğer yağlardır.

Piyasada en yüksek fiyata sahip olan Halep tereyağını Anadolu ve Trabzon yağları takip etmektedir. Ancak, Nisan 1921- Aralık 1922 tarihleri arasında Anadolu tereyağları için fiyat verilmediği görülmektedir. Bu dönemde Haziran 1920'den beri fiyatlandırılan Bursa tereyağı ve Trabzon yağları bulunmaktadır. Bursa yağlarının fiyatı Trabzon yağlarına göre daha yüksektir. Örnek olarak Nisan 1921'de ekstra Trabzon yağının okkası 160 kuruş iken Bursa yağının okkası 250-260 kuruştur. Ayrıca yine aynı dönemde fiyat olarak Bursa ve Trabzon yağlarından daha ucuz olan Bulgaristan ve Makedon yağları fiyat listelerinde bulunmaktadır. Özellikle fiyat olarak diğerlerine göre düşük olan 2. ve 3. kalite Amerikan yağları bu dönemde piyasada bulunan diğer yağlardır.

3.1.3. Şeker

İthal bir ürün olan, savaş öncesi ağırlıklı olarak da İtalya ve Avusturya'dan satın alınan şeker, özellikle ticaret yollarının kapandığı savaş döneminde yokluğu en çok çekilen gıda maddelerinden biridir. (Karataşer, 2013, s. 110) Mütareke Dönemi'nde de temininde sıkıntı yaşanan şeker, listelerde; şeker, toz şeker, küp şeker ve kare şeker olmak üzere üç çeşittir. İncelenen fiyat listelerine göre İstanbul pazarında Cava, Amerika, Hollanda, Belçika ve Çekoslovakya'dan ithal edilen şekerin bulunduğu görülmektedir. 1919 yılında geldiği yer ve çeşidi belirtilmeksizin sadece şeker olarak fiyatlandırılırken, 1920 yılında Amerika ve Cava'dan ithal toz ve kesme şeker listelerde bulunmaktadır. İlaş'e'nin hazırlanmış olduğu fiyat listelerinde ayrıca Mısır'dan gelen Amerikan toz şekerine rastlanmaktadır. (BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No 58 Gömlek No.6; BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No.58 Gömlek No. 11) 1921 ve 1922 yıllarında ise bunlara ilave olarak Belçika, Çekoslovakya ve Hollanda'dan ithal edilen şeker piyasada rastlanmaktadır. İstanbulluların çok yüksek fiyatlar ödeyerek ulaşabildiği şeker, kalitesine göre de detaylı bir şekilde özellikleri belirtilerek tanımlanmış ve fiyatlandırılmıştır. Kesme şekerler; adı küp şeker (tozsuz), ala küp şeker (tozsuz), kare şeker (tozsuz), küp şeker olarak fiyatlandırılmıştır. Toz şeker, kuru birinci mal toz şeker, ikinci mal kuru toz şeker, kuru toz şeker, kuru beyaz toz şeker, kuru sarı toz şeker, kristal kuru sarımtırak toz şeker, rutubetli toz şeker, rutubetli sarımtırak toz şeker, rutubetli beyaz toz şeker ve rutubetli toz şeker olarak detaylı bir şekilde kalitelere etki eden özellikleriyle tanımlanarak fiyatlandırılmıştır. İyi toz şekerin kıyyesinin fiyatı Kasım 1919'da 49 kuruşken (BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No.57 Gömlek No.41), zaman zaman düşüşler olsa da genel olarak yükselme eğiliminde olup, Ocak 1920'de 76 kuruşa (BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No.57 Gömlek No.91) ve Nisan 1920'de de 93 kuruşa (BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No.119 Gömlek No.73) çıkmaktadır. Fiyatların yüksekliğinin arz eksikliğiyle açıklanamadığı dönemlerde olmaktadır. 1922 Mart ayında yüklü miktarda şeker ithal edilmesine ve ithal edilecek şekerin şehrin 155 günlük ihtiyacını karşılayabilecek miktarda olmasına rağmen şekerin kıyye fiyatı 10 para artmıştır. (Temel, 1998, s. 61)

Şeker, Mütareke Dönemi'nde ticaret yollarının açılması, piyasaya ithal şeker gelmesine rağmen yüksek fiyatları sebebiyle herkesin tüketemediği ve yokluğu çekilen bir ürün olmaya devam etmiştir. Şeker, kuru meyvelerle ikame edilmeye çalışılmıştır. Bu yokluk ve şekerin üzümle ikame edilmesi Nora Şeni'nin dönemle ilgili çalışmasında *Çayınıza kaç tane kuru üzüm istersiniz?* şeklinde etkileyici bir başlık olarak karşımıza çıkmaktadır. (Şeni, 1996, s. 162) Buradaki ironinin ötesinde, dönemin şartları düşünüldüğünde, şeker gibi ithal bir ürün olan çaya ulaşmanın da fiyatlarının yüksekliği sebebiyle güç olduğunu belirtmek gerekir.

Savaş döneminde şeker temininde yaşanan sıkıntı, önceki dönemlerde tüketimine şüphe ve endişe ile bakılan sakarinin, şeker ikame edebileceği fikrini ortaya çıkarmış, *İlaş Meclisi'ne Sıhhiye Nezareti'nden gönderilen raporla "sakarinin şeker yerine kullanılmasında, sağlık açısından herhangi bir mahzur olmadığı"* belirtil-

miştir. (Damlıbağ, 2016, s. 385) Sakarinin bu dönemde tatlıların hazırlanmasında kullanıldığını Cevat Rüştü'nün İngiliz hapishanesinde bulunduğu döneme ait anı-larında da görmekteyiz. Rüştü, anılarda hapishanede verilen yemekleri şöyle ak-tarmaktadır: *“Bir defa yemek olarak yediğimiz yine sulu tuzsuz bir lapa ile üzerine, içindeki tatlılığının sakarinden olduğuna şüphe edilmeyen marmelat sürülmüş bir dilim ekmek idi.”* (Rüştü, 2009, s. 60)

3.1.4. Pirinç

Piyasada bulunan pirinçleri yerli ve ithal pirinç olarak iki ana başlık altında top-layabiliriz. Yerli pirinçler, Kastamonu, Bursa, Ankara pirinci olarak geldikleri yere göre isimlendirilip, iyi, ikinci kalite ve kırıklı olarak kalitelerine göre fiyatlandırıl-mıştır. İthal pirinçler geldikleri yere göre çok çeşitli olup, piyasada Amerika, Bakü, İngiltere, Siyam, Mısır, İtalya, Madagaskar, Rangun, Saygon, Siyam'dan gelen pi-rinçler bulunmaktadır. İthal pirinçler kalitelerine göre, birinci, ikinci, esmer, kırıklı ve kırksız olarak fiyatlandırılmaktadır.

3.1.5. Bakliyat

Listelerde tespit edilen bakliyat, fasulye, nohut, bakla ve mercimek olup, en fazla çeşitliliğe sahip olan bakliyat fasulyedir. Fasulye çeşitlerine göre, barbun-ya, Bursa'nın cerrah fasulyesi, horoz, çalıfasulyesi olarak listelenirken, Çarşamba, Trabzon sıra malı, Karadeniz, Anadolu olarak geldikleri yere göre de isimlendirilip fiyatlandırılmaktadır. 19. yüzyılda tüketimi yeni yeni yaygınlaşan Amerikan kö-kenli fasüyenin 1920'li yıllarda artık bol miktarda üretilen bir gıda olduğu anlaşı-lmaktadır. Fasüyenin yerli çeşitlerin yanında piyasada ithal fasulyede bulunuyordu: Romanya, Bordo (Fransa) çalı, Köstence çalı, Romanya ve Galati (Romanya) gibi.

Nohut, Anadolu, Biga, Bandırma, Konya nohudu olarak isimlendirilirken; Biga nohudu, birinci kalite ve ikinci kalite olarak kalitesine göre ve Biga İspanya nohudu olarak cinsine göre fiyatlandırılmıştır. Nohut ayrıca büyüklüğüne göre de 30 ve 26 numara şeklinde sınıflandırılıp fiyatlandırılmıştır. (BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No.58 Gömlek No.6) Bakla, listelerde iç bakla ve eski içbakla olarak fiyatlandırılır-ken, bir diğer bakliyat mercimek, ala ve adi olarak kalitesine göre listelendirilmiştir.

3.1.6. Et ve balık

Savaşın son yıllarında sıkıntısı en fazla çekilen ve 1917 yılından itibaren fiyatı aşırı yükselen bir diğer gıda maddesi de ettir. İstanbul'un et ihtiyacı çoğunlukla Anadolu ve Rumeli'den sevk edilen koyunlar ile karşılanmaktaydı. 93 Harbi neti-cesinde Osmanlı Devleti'nin elinden çıkan yerler, hayvan üretim ve arz sahalarının önemli bir kısmının kaybedilmesi sonucunu doğurmuş, Rumeli'den gerçekleştirilen canlı hayvan sevkıyatı da Balkan Savaşları nedeniyle sekteye uğramıştı. Bu ge-

lişmeler sonucu İstanbul'un et ihtiyacının karşılanmasında elde kalan tek kaynak Anadolu'ydu. Barış zamanlarında halkın işesi için gösterilen hassasiyet savaş dönemlerinde öncelikleri değiştirmekte ve ordunun ihtiyaçlarını karşılamaya yönelmekteydi. I. Dünya Savaşı sırasında et rezervinin büyük bölümü ordunun ihtiyacını karşılamakta kullanıldığından bu durum da arzın azalmasında etkili olmaktadır. (Öztel, 2013, ss. 584, 585) Et sıkıntısını gidermek amacıyla daha önce bağirsak ve mideleri çıkarıldıktan sonra en az 10 kilo gelmeyen kuzuların kesimi yasakken bu sınır 6 kiloya kadar düşürülmüştü. (Temel, 1998, s. 39) I. Dünya Savaşı ile birlikte hayvan üretiminde meydana gelen azalma ve ithalat imkânlarının ortadan kalkması gibi nedenlerle, et fiyatları özellikle savaşın son yılında yüksek seviyelere ulaşmıştı. 1914 yılında etin kıyyesi 7 kuruş iken 1918'de 125 kuruşa kadar yükselmişti. İstanbul'da memur maaşlarının satın alma gücünün savaş öncesine göre % 60-80 oranında değer kaybettiği de göz önünde bulundurulduğunda, halkın et teminin güçleşmesi açıklanabilir. (Öztel, 2013, s. 385; Eldem V. , 1994, s. 51)

Et ve balık incelenen kaynaklarda sebze gibi sadece fiyatlarının yüksekliğiyle konu olmuştur. İstanbul'daki hayat pahalılığını konu alan bu makalelerde, koyun, kuzu, sığır ve domuz etlerine rastlamaktadır. Et fiyatındaki yükselişi kontrol edebilmek amacıyla 21 Ocak 1920 tarihinde *İşe Encümeni* et üzerine narh konulmasını uygun bulmuştur. (Karataşer, 2013, s. 111) Mart 1920 tarihli RCL'de yer alan bir makalede, Mütarekenin ertesinde bazı ürünlerin fiyatlarının az da olsa düştüğü, ancak bu ucuzlayan ürünlerden bazılarının kısa sürede Mütareke öncesi rakamlarına geri döndüğü söylenmektedir. Bu ürünlerden bir tanesi de ettir. Bu tarihte sığır etinin okkası 130, kuzunun okkası 140 ve koyunun okkası 180 kuruş olup, belirtilen fiyatların üç dört ay öncesinin iki katı olduğu belirtilmiştir. Makalede yazar bu fiyat artışının sebebinin Anadolu'dan kasaplık hayvan gelmeyişinin olduğunu aktarmaktadır. (RCL, 335, s. 570-572) 1920 Temmuz'unda yaşlı kart hayvanlardan elde edilen kemikli sığır etinin okkasının 120 kuruş olduğu ve bu etin, etten çok kemikten oluştuğu ve bu sebeple de fiyatın iki katı hesaplanması gerektiği belirtilmiştir. (RCL, 338, s. 60-62) Şubat 1921'de ise et fiyatlarında düşüş beklentisi içinde olunmasına rağmen, düşüşten ziyade artış olduğu belirtilerek, sığır etinin okkasının 130 kuruş, koyun etinin okkasının 160 kuruş, kuzu etinin okkasının 155 kuruş ve domuz etinin fileto ve pirzolası hariç okkasının 160 kuruş olduğu aktarılmıştır. (RCL, 342, s. 335)

Haziran 1920 tarihli RCL'de yer alan makalede balık olarak sadece palamut, barbun (RCL, 337, s. 707) ve kalkan balığının isimleri geçer. Temmuz 1920'de bir tanesinden 12 parça çıkan palamut balığının fiyatı ise 30 kuruştur. (RCL, 338, s. 60-62) Şubat 1921 tarihinde balığın pahalı olmaya devam ettiği belirtilerek, kalkan balığının bol bulunduğu ve okkasının 80 kuruş olduğu, iç organları, kafası, kılıcı ve düğmeleri çıkarıldıktan sonra balığın yarısından fazlasını kaybettiğine de dikkat çekilmektedir. (RCL, 342, s. 335) Balık fiyatları et fiyatlarıyla karşılaştırıldığında daha düşük olsa da, İstanbul gibi balığın bol olduğu ve ete göre çok daha kolay

temin edildiği bir yerde balık fiyatlarının yüksekliği önemlidir. Balık fiyatlarının İstanbul gibi bir şehirde bu kadar yüksek olması gıda maddelerinin fiyatlarındaki yükseklik, arzın talebi karşılamaya yetmemesinin yanı sıra içinde bulunulan durumu fırsata çevirmeye çalışan satıcıların tutumlarıyla açıklanabilir gibi görülmüyor.

3.1.7. Kahve-çay

İthal bir ürün olan kahve 16. yüzyıldan itibaren Osmanlı toplumunda bilinen ve sevilerek yaygın olarak tüketilen bir içecektir. (Samancı, 2009a, s. 83) Mütareke Dönemi'ne denk gelen yıllarda İstanbul piyasasında kahvenin daha çok Güney Amerika kökenli çeşitleri bulunmaktadır. Kahve Lava, Rio, Santos ve Guatemala olarak geldiği yere göre sınıflandırılmıştır. Rio kahvesinin çeşitleri birinci ve ikinci kalite olarak belirtilmiştir. İaşe listelerinde kahvenin azami fiyatı verilmeksizin Lava, Rio, Santos birinci ve adi kahve gibi tanımlamalarla çeşit ve kalitesine göre listelenmiştir.

Çay, iaşe listelerinde hiç yer almamaktadır, fakat *Fransız Ticaret Odası*'nın yayınlarında (RCO ve RCL) piyasada Seylan, Cava, ve Çin'den getirilen çayın bulunduğu görülmektedir. Seylan ve Çin çayları kaliteli ve sıradan olmak üzere fiyatlandırılmaktadır. Osmanlı toplumunda 19. yüzyılın ortalarından itibaren çay tüketilmekle birlikte tüketimin yaygınlaşması 20. yüzyılın başlarında gerçekleşmiştir. (Samancı, 2009a, s. 83) İaşe listelerinin temel gıda maddelerini fiyatlandırmaya öncelik verdiği göz önünde bulundurulduğunda ve kahvenin bu listelerde yer aldığı dikkate alınarak çayın incelenen dönemde tüketiminin en azından kahve kadar yaygın olmadığı düşünülebilir.

3.1.8. Süt ürünleri

Listelerde süt ürünlerine, fiyat belirlenmeksizin sadece iaşe listelerinin bir ka-çında (BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No.57 Gömlek No.47; BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No.57 Gömlek No.59) ve RCO'deki listelerde yer verilmiştir. Listelerde yer alan süt ürünleri tereyağı¹⁰, peynir ve yoğurttur. Peynir, beyaz peynir ve kaşar peyniri olarak listelerde yer almaktadır. Kaşar peyniri, yerli ve Balkan kaşarı olarak, beyaz peynir ise Anadolu, birinci ve ikinci kalite olarak ayrı ayrı fiyatlandırılmıştır. Yoğurt ise yerli ve "Silivri namı" ile satılan yoğurt olmak üzere iki çeşittir. Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan yoğurt, savaş yılları ve Mütareke Dönemi'nde yokluğu çekilen yağı ikame etmek için kullanılmıştır. (Hüseyin Hüsnü, 1919) Ayrıca savaş yıllarında Nestlé İstanbul'da yoğurt kültürü geliştirmek üzere bir laboratuvar kurmuştur. Yavuz Köse, yaptığı araştırmalar ve bu laboratuvarla ilgili bulduğu bilgiler ışığında Nestlé'nin bu tesisinde yerli yoğurt kültürlerinin Fransız pazarı için geliştirilmeye çalışıldığını, nitekim 1919-1920 tarihli reklam broşürü bu çabanın başarıya ulaştığının görüldüğünü söylemektedir. (Köse, 2016, s. 168)

10) Tereyağı yağlar başlığı altında incelenmiştir.

2.1.9. Meyve ve sebze

Piyasada bulunan gıda maddelerini tespit etmek için kullandığımız fiyat listelerinde patates, soğan ve bazı kuru meyve ve yemişler dışında sebze ve meyve fiyatlarına yer verilmemiştir. Ancak, RCL'nin Haziran 1922 tarihli sayısında yayımlanan *Fruits Frais* (Taze Meyve) başlıklı makalede, İstanbul piyasasında bulunan meyvelerle ilgili detaylı bilgiye ulaşmaktayız. Makalede meyve çeşitliliği bol olan İstanbul'da, yerli meyvelerin ithal meyvelere tercih edildiği belirtiliyor. İthal ürünlerin tercih edilmemesinin sebebinin ürünlerin yolculuk sırasında tazeliklerini kaybetmesi olduğu belirtiliyor. Ayrıca uzun bir yolculuğa dayanmaları için tam olgunlaşmadan toplanan meyvelerin lezzetsiz olduğu için tüketici tarafından çok tercih edilmediği belirtiliyor. (RCL, 354, s. 681) İstanbul'da yerli ürünlerinin mevsimi geldiğinde pazarda satıcılar tarafından özellikle yerli olduğu belirtilerek gururla satıldığı, makalede belirtilen önemli bir detaydır. Yazıda İstanbul piyasasında bulunan meyveler arasında kiraz, kayısı, çilek, yenidünya, erik, frambuaz, kavun, kapuz, armut, şeftali, üzüm, incir, kızılcık, fındık, ceviz, kocayemiş, üvez meyvesi, alıç, kestane ve muz yer almaktadır. (RCL, 354, ss. 681-687)

Tablo 7. İstanbul pazarında bulunan meyve çeşitleri

RCL'da Haziran 1922 tarihinde yayımlanan, taze meyve başlıklı ticaret etüdüne göre İstanbul piyasasında bulunan meyveler ve çeşitleri.	
Bahar- Yaz	Güz- Kış
Çilek	Armut
Yenidünya	Elma
Erik	Kızılcık
Böğürtlen	Fındık
Kayısı: Şam kayısı ve zerdali	Ceviz
Frambuaz	Kocayemiş
Kavun	Üvez
Karpuz: Yafa ve yerli	Alıç
Şeftali: yarma	Muz: Mısır ve Kanarya Adaları
Üzüm: sultani, çavuş, yapıncak, ithal siyah üzüm	Portakal: Yafa *
İncir: beyaz, siyah, kahverengi	Kestane
Elma	
Armut	

* Yafa portakalı Şubat 1921 tarihli RCL'den alınmıştır.

İstanbul'un gıda işesi daha çok dışa bağımlı olduğu halde taze sebze ve meyve temini bazı istisnalar hariç büyük ölçüde şehirde ya da şehrin yakın çevresinde bulunan bahçe ve bostanlardan sağlanıyordu. Bol miktarda sebze ve meyve üreten bostanlar, İstanbul'da sur içinde ve dışında, Üsküdar, Eyüp, Kasımpaşa, ve Boğaziçi çevresinde ve hatta sokak aralarında bile yer alıyordu. (Balıkhane Nazırı Ali Rıza, s. 61) Taze sebze ve meyve tedarikinin yakın bölgelerden sağlanmasının başlıca sebebi bu gıdaların, uzun yolculuklara özellikle de kara yolu nakliyesine dayanamayıp

kolaylıkla bozulabilecek ürünler olmasına bağlıydı. (Bilgin, 2010, s. 86) Osmanlı Dönemi İstanbul'unda, yüzyıllardan beri şehrin meyve ve sebze ihtiyacını büyük ölçüde karşılamak üzere üretim yapan hassa bahçe ve bostanlarıyla özel bahçe ve bostanlar bulunmaktaydı. (Erdogan, 1958, s. 152; Bilgin, 2010, s. 86) Şehirde bulunan birçok bahçe ve ağaç meraklısı da kendi evlerinin ihtiyacını karşılayacak sebze, aşı gülleri ve meyve ağaçlarını yetiştirmekteydi. İstanbul'da, Boğaz'ın yalı bahçelerini süsleyen meyve ağaçları aynı zamanda yalı komşuları arasında törensel bir anlama sahip ilişki ortaya çıkartmaktaydı. Bu ilişki bir anı kitabında bahar aylarında komşular arası hoş bir ritüel olarak şöyle anlatılır; "*Komşu yalılar arasında birbirlerine tabaklar içinde bahçe yemişi göndermek adetti. Şimdi cinsleri tükenmiş olan emsalsiz meyveler, mevsiminde toplanır, komşulara tattırılırdı. Eşi görülmemiş cinsten karadut, ayva, armut, vişne ve malta eriği vardı...*" (Çınar & Kırca, 2010, s. 64) Evlerin bahçelerinde yetiştirilen ürünlerle evin sebze ve meyve ihtiyacı karşılandığı gibi reçel, şurup ve tatlı da yapılıyordu. (Balıkhane Nazırı Ali Rıza, s. 62)

RCL'de yayımlanan meyveler hakkındaki makalede, İstanbul pazarlarında ay ay satışa sunulan meyve çeşitleri detaylı bir şekilde anlatılmıştır. Makaleye göre İstanbul pazarlarında biri kırmızı, aşırı büyük, lezzetsiz ve daha çok reçel yapımında kullanılan bir çilek çeşidiyle, diğeri daha makbul olan yuvarlak, alacalı ve çok kokulu olan iki tür çilek bulunur. Yenidünya bahar mevsiminin başında, arada sırada pazarda görünürken, mayıs ayında önce küçük, yeşil ve çok ekşi olan erik çıkar, bunu henüz tam olgun olmayan mor erik takip eder. Haziran ayı başında, pazarda beyaz duta rastlanır. Yine aynı ayda, tezgâhlarda kayısı ve zerdali yer almaya başlar. Yeşil, ham kayısı tam olgunlaşmadan satışa sunulduğu için olgun kayısıyı yemek için haziran ayının sonuna kadar beklemek gerekir. Ayrıca İstanbul piyasasında Şam'dan gelen taze ve kuru kayısı da bulunur. Kuru kayısı çerez olarak veya hoşaf yapılarak tüketilir. Makalede anlatılana göre haziran ayında piyasaya çıkan frambuazın yerli halktan ziyade yabancılar tarafından otellerde tüketilen bir meyve olduğu anlaşılmaktadır. Haziran ayının sonuna doğru çıkan kavunun sonraki aylarda çok daha fazla kokulu olduğu yazıda belirtilmiştir. Karpuzun güzeli haziran ayının sonlarına doğru Yafa'dan gelen çeşidi olup, yerli karpuz temmuz ortalarında çıkar. Haziran sonunda, kırmızı ve birçok çeşit yaz armudu çıktığı gibi, yaz elması da piyasada bulunur. Haziran sonunda orta kalite incir, temmuz ayında da şeftali piyasada bulunan meyveler arasında yer alırken; ağustos ayında ilk olarak uzun, beyaz, küçük taneli İzmir sultani üzümü çıkar. Hasır sepetlerle gelen bu üzümlerin büyük salkımlı olanları çok daha iyidir. Piyasada ithal olarak birkaç çeşit siyah üzüm bulunurken, en iyi üzüm yerli çavuş üzümüdür. Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey'in dünyada yetişen en lezzetli üzüm olduğunu belirttiği sofralık çavuş üzümü Çamlıca, Bulgurlu, ve Erenköy civarındaki bağlarda yetiştirilir. (Balıkhane Nazırı Ali Rıza, s. 62) Makalede büyük beyaz taneli, kendine has çekirdekleri olan çavuş üzümünün, asmalarda görülen bir hastalık sebebiyle çok azaldığı belirtilmiştir. Sofralık üzüm olarak en çok tüketilen, aynı zamanda şaraplık bir üzüm türü

olan, taneleri, salkımları ve çekirdekleri büyük olan yapıncak üzümü ise en çok Silivri bölgesinde yetişir. Piyasada bulunan incirler kabuk renklerine göre siyah, beyaz ve kahverengi olarak tanımlanır. Kahverengi ve kabuğu yırtık olan incir en lezzetlisidir. (RCL, 354, s. 682-685) Pazarlarda yer alan diğer bir meyve ormandan toplanan kızılcık, özellikle bağırsak problemlerini gidermek için tüketilir. Kızılcık çiğ olarak tüketildiği gibi reçel yapımında da kullanılır.

Piyasadaki sonbahar armudu çok çeşitli olmadığı gibi, orta kalitede bir üründür. Pazarda iyi kalite, güzel elmanın yanı sıra ikinci kalite elmada bulunur. Yazıda 1921 yılında Kırım'dan güzel elma ve armut geldiğinden de bahsedilmektedir. Meyvenin İstanbul pazarında mevsime bağlı olarak bollaştığı andan itibaren yerli halkın beslenmesinde önemli bir yer tuttuğu makalede belirtilmektedir. İstanbul halkının meyvenin bol bulunduğu yaz aylarında öğlen yemeklerini bir salkım üzüm, karpuz, birkaç kiraz, dut veya soyulmamış salatalıkla ekmek yiyecek geçirebildikleri belirtilmiştir.

Sonbaharda taze fındık, ceviz, dağlardan toplanan kocayemiş, üvez ve alıcın pazarları doldurduğu söylenir. Ayıklanmış ceviz, çerez olarak su dolu kavanozlarda satılır. Kış mevsiminin habercisi olarak nitelendirilen kestane, İstanbul pazarlarında sonbaharın sonuna doğru yer alırken; Kasım ayında Mısır ve Marsilya yoluyla Kanarya Adaları'ndan gelen büyük muzlar manav tezgâhlarına gelmeye başlar. Narin bir meyve olduğu için ambalajına önem verilmesi gereken muz, Kanarya Adaları'nda yeşilken toplanır ve çok iyi ambalajlanır. İstanbul'da son yıllarda tüketimi artan muzun ticarete yaşanan sorunlar sebebiyle fiyatının 80-100 kuruşa ulaşarak artmış olduğu da yazıda belirtilmiştir. (RCL, 354, s. 685-687)

İstanbul'da yerli meyve üretimi yapılmasına ve yerel çeşitlerin bol olmasına rağmen, meyve fiyatlarının 1920 yazında tüketicinin karşılayamayacağı düzeyde olduğu RCL'deki başka bir makalede dile getirilmektedir. Örneğin mayıs ayında kalitesiz kirazın okkası 40 kuruşa satılırken, turfanda çileklerin tanesi 5 kuruşa satılmaktadır. (RCL, 336, s. 655) Yine RCL'nin bir başka sayısında, aynı yılın Temmuz ayında, mevsim sebebiyle kirazın en bol olduğu dönemde bile okkasının 60 kuruş gibi yüksek bir fiyatla müşteriye sunulduğu veya tadı un gibi olan düşük kalite kayısı ve kızıl armudun okkasının da 60 kuruş olduğu aktarılmaktadır. Yazar makalede şeker fiyatının yüksekliği yüzünden tatlıya hasret kalan İstanbul halkının, yüksek fiyatları sebebiyle meyveden de vazgeçmek zorunda kaldıklarını belirtmektedir. Çoğu zaman fiyatlarının yüksekliği sebebiyle satılamayan meyvelerin tezgahlarda çürüdüğü veya taze meyvelerin arasına karıştırılarak satılamayacak kadar kötü durumda olan çürümüş kayısı ve armudun bile okkasının 20-30 kuruşa satıldığı dönemin ekonomik zorlukları hakkında bilgi vermesi açısından makalede yer alan ilgi çekici bilgilerdir. (RCL, 337, ss. 707, 708)

Kuru meyveler ve yemişlerle ilgili olarak, RCL'desadece fındık hakkında bilgi verilirken, fıstık, fındık, kayısı, incir, erik, hurma, ceviz ve üzüm gibi kuruyemiş ve

kuru meyveler sadece RCO listelerinde yer almaktadır. Fıstık, çam fıstığı ve Şam fıstığı olmak üzere iki çeşittir. Fındık, kabuklu ve kabuksuz olmak üzere fiyatlandırılmıştır. Kuru üzüm kalitesine göre birinci, ikinci, üçüncü kalite olarak sıralanırken; kayısı, sadece Şam kayısı olarak fiyatlandırılmıştır. Piyasada ayrıca kayısı pestili bulunmakta, pestil torbada ve kutuda olmak üzere iki çeşit olarak fiyatlandırılmaktadır. (RCL, 345, s. 573) İncir, lokum ve sıradan olarak kalitesine göre listelenip fiyatlandırılan bir diğer kuru meyvedir. Listelerde, Amasya eriği ve hurma için de fiyat belirtilmiştir. Ceviz kabuklu ve kabuksuz olmak üzere fiyatlandırılırken, yerli ve Romanya cevizine de ayrı ayrı fiyat verilmiştir. (RCL, 345, s. 573)

İstanbul piyasasında bulunan ürünleri tespit edebilmek için incelediğimiz yukarıda bahsi geçen iki grup kaynakta, sebze fiyatlarıyla ilgili bir fiyat listesine veya makaleye ulaşamamıştır. Ancak İstanbul'daki hayat pahalılığının anlatıldığı bölümlerde bazı sebzelerin adları ve fiyatları verilmektedir. Bu bölümler incelendiğinde domates, pırasa, karnabahar, ıspanak, enginar, maydanoz gibi ürünlere rastlanmaktadır.

RCL'de, hayat pahalılığını konu alan bir makalede, İstanbul çevresinde bolca üretilen ve temmuz ve ağustos aylarında bollaşan domatesin, savaş öncesinde okkasının 15-20 paraya satılırken Temmuz 1920'de 20-25 kuruşa satıldığı ve aslında kentte üretilen bir ürünün fiyatının bu kadar yükselmesinin herhangi bir mazeretinin de olmadığı belirtilmektedir. Domates gibi çok tüketilen bir diğer ürün olan maydanozun demetinde eskiden 5 paraya satılırken 1920 yazında, birkaç yapraklık ince demetler halinde, eskisinin 20 katı yani 100 paraya satıldığı belirtilmektedir. (RCL, 348, s. 60) Şubat 1921 tarihli, hayat pahalılığını konu alan ve bazı sebzelerin fiyatlarında düşüşün yaşandığını aktaran başka bir yazıda ise, pırasanın okkasının 10 kuruşa, sezon sonu olduğu için kalitesi çok iyi olmayan küçük bir karnabaharın tanesinin 10 kuruşa satıldığı ve kalitesi çok iyi olmayan ıspanağında piyasada bulunduğu belirtilmektedir. (RCL, 342, s. 335) Enginar, İstanbul'da bolca üretilmesine rağmen fiyatı oldukça yüksek olan bir diğer üründür. Şubat 1921 tarihli RCL'de yenilebilir enginar saplarının tanesinin 5 kuruşa satıldığı, göbek enginarın tanesinin de 22 kuruş olduğu aktarılmaktadır. (RCL, 342, s. 335) İncelenen kaynaklar doğrultusunda sebze ve meyvenin de Mütareke Dönemi İstanbul'unda yaşanan pahalılıktan etkilendiğini söylemek mümkündür. İstanbul, diğer birçok ürünün aksine sebze ve meyve ihtiyacını büyük ölçüde kendi kaynaklarından karşılayabilme şansına sahip olsa da arzın şehrin artan nüfusu sebebiyle talebi karşılayamaması veya pahalılıktan dolayı halk tarafından kolaylıkla satın alınamaması mümkündür. Fakat bunun yanında Mütareke Dönemi'nde İstanbul'da yayımlanan *Etsiz Yağsız Yemekler* kitabında yer alan tariflerde domates, patates, biber gibi sebzeler; et, yağ gibi pahalı gıdalara göre görece daha kolay temin edilebildiğinden, mutfakta yüksek fiyatları sebebiyle ulaşılması zorlaşan bu ürünlerin eksikliğini kapatmak için kullanılmaktadır. (Hüseyin Hüsnü, 1919)

3.1.10 Piyasada bulunan diğer ürünler

Piyasada bulunan ürünlerin fiyatlarının azami fiyatlarıyla birlikte belirlendiği listeler incelendiğinde, yukarıdaki ürün gruplarına ayrılarak incelenen gıda maddeleri dışında, zeytin, patates, soğan, yumurta ve bal gibi gıda maddeleriyle tuz ve karabiber gibi tatlandırıcılar bulunmaktadır. Zeytin, "Tirilye namı" altında satılmış ve kalitesine göre birinci, ikinci, üçüncü kalite olarak belirtilerek fiyatlandırılmıştır.

Fiyat listelerine göre piyasada yerli ve ithal patates bulunmaktadır. Yerli patates, seçme ve ufak patates olarak fiyatlandırılırken, Adapazarı patatesi de kelle veya ufak diye fiyatlandırılmıştır. Listelerde ithal patates Marsilya, İtalya, Malta, Bulgar ve Kıbrıs patatesi şeklinde listelenmiş olup İtalyan patates büyük, birinci ve ikinci kalite olarak fiyatlandırılmıştır. Soğan da listelerde menşei belirtilmeksizin iri soğan, yemeklik ve ufak yemeklik soğan olarak fiyatlandırılmıştır.

Sadece RCO'da listelenerek fiyatlandırılan bal, süzme bal, süzme ikinci kalite ve petek bal olarak listede yer almış ve sadece petek bal için fiyat verilmiştir. Bu listelere göre 1 okka bal, Şubat 1921 ile Haziran 1921 tarihleri arasındaki beş listede 140'la 100 kuruş arasında fiyatlandırılmış ve Nisan ayında fiyat belirlenmemiştir. Pekmez ve kuru meyveler gibi şekeri ikame edebilecek bir diğer ürün olan balın fiyatı bu dönemde şekerden çok daha yüksektir.

Yumurta fiyatı sadece RCO'daki listelerde yer almaktadır. Fiyatı 100 adet üzerinden belirlenmiştir. Yumurta fiyatında 5 ay gibi kısa sürede yaşanan 300 ile 500 kuruş arasındaki değişim, piyasadaki fiyat hareketliliği konusuna dikkat çekici bir örnek teşkil etmektedir.

Tuz ise sadece dört iaşe listesinde yer almaktadır. Çeşidi detaylı olarak belirtilmemiştir. Sadece ince olarak fiyatlandırılmıştır. Baharat olarak sadece karabiber fiyat listelerinde yer almaktadır. Karabiber RCL'de, Nisan 1919'dan Ağustos 1921'e kadar yayımlanan listelerde fiyatlandırılmıştır.

İaşe fiyat listeleri, RCL ve RCO'da yayımlanan ve piyasada bulunan ürünlerin fiyatlarının listelendiği bölümler incelendiğinde, iaşe listesinde yer alan gıda maddelerinin, toplumun tüketim alışkanlıkları içerisinde yer alan temel gıda maddelerine işaret ettiği görülmektedir. İaşe listelerinde, dönemin tüketim alışkanlıkları içerisinde temel gıda maddeleri diyebileceğimiz başta un olmak üzere pirinç, bulgur ve makarna gibi tahıl ürünleri bulunmaktadır. Makarnanın bu listelerde yer alması bu dönemde tüketiminin artık yaygınlaştığına işaret etmektedir. Listelerde bulunan nohut ve mercimek gibi bakliyatların yanı sıra birçok çeşidiyle yer alan fasulye içinde aynı şeyi söylemek mümkündür.

Fasulye gibi İstanbul mutfağı için yeni bir ürün olan Amerika kökenli patatese tüm iaşe listelerinde rastlanmaktadır. Patatesin bu dönemde İstanbul mutfağında

önemli bir tüketim maddesi olduğu görülmektedir. Patates, *Etsiz Yağsız Yemekler Kitabı*'nda da tatlıdan dolmaya sıklıkla kullanılan, ikame bir ürün olarak yer almaktadır. (Hüseyin Hüsnü, 1919)

Çeşitli yağlar ve şeker mutfakının olmazsa olmazları olarak yüksek fiyatlarıyla listelerde bulunmaktadır. Listelerin tamamında yer almasına rağmen hiçbir listede azami fiyatı bulunmayan kahvenin ise bir temel tüketim malzemesi olarak görülebilecek kadar insanların hayatında önemli bir yeri olduğunu söylemek çok da yanlış olmayacaktır. Ayrıca RCL ve RCO'da bulunan listeler daha çok piyasada ticari değeri öne çıkan ürünlere yer vermektedir.

İncelenen tüm listelere göre, Mütareke Dönemi İstanbul gıda piyasasının en dikkat çekici tarafı ithal ürünler ve bunların çeşitliliğidir. 1919 yılından itibaren piyasa bulunan ithal un 1920 yılından itibaren çeşit olarak artış göstermiştir. Fiyatlarının yüksekliği nedeniyle yokluğu en çok çekilen ürünlerden biri olan yağın piyasada farklı kalitelerde birçok çeşidi bulunmaktadır. Amerika kökenli bir bitki olan ayçiçeği yağı listelerde karşımıza çıkarken, çok çeşitli Amerikan yağları ve margarinin de, tereyağı ve zeytinyağıyla birlikte piyasada bulunduğu görülmektedir. Bir başka yokluğu çekilen ürün olan şekerin ise özellikle düşük kalitede olanlarının rutubetli, sarı gibi çeşitlenerek fiyatlandırılması düşük kalitedeki şekerin yüksek fiyatla satışını engellemek için olduğu düşünülebilir. Zira aynı durum yağ içinde geçerlidir. Et sınırlı kaynaklar sebebiyle fiyatı yüksek olan bir diğer üründür. Balıkla ilgili çok fazla bilgiye ulaşılamasa da İstanbul gibi balığın gerek çeşit gerek miktar bakımından bol olduğu bir şehirde piyasada bulunduğunu, hele ki et fiyatları ulaşılamayacak kadar yüksekken ete ikame etmek üzere kullanıldığını düşünebiliriz. Nitekim *Etsiz Yağsız Yemekler* kitabında da bu yönde tavsiyelere rastlanmaktadır.

Büyük oranda İstanbul'un bahçe ve bostanlarından temin edilen çok çeşitli meyvenin ve sebzelerin de diğer ürünler kadar olmasa da fiyatının yüksek oluşu, Mütareke yıllarında şehrin gıda piyasasının içinde bulunduğu durumu göstermesi açısından dikkat çekicidir.

3.1.11 Lüks gıda maddeleri

Lüks nedir? Lüks sözlük anlamı olarak ihtiyaç duyulandan fazlası olarak tanımlanmıştır. Ancak ihtiyaçlarını karşılamak bir yana, hayatta kalabilmek için gerekli olan gıda maddelerini bile temin edemeyen insanlar için ve dönemin kontekstinde "lüks" yeni bir tanıma ihtiyaç duymaktadır. Bu dönemdeki bir sese kulak verecek olursak, "*Lüks nerede başlar, nerede biter?*" sorusuna, "*Ayakkabı çıplak ayak gezen bir adam için lüktür ya da ekmeğini kuru yiyen biri için peynir lüktür.*" cevabının verildiği görülmektedir. (RCL, 347, s. 859)

İstanbul halkının tüketmek zorunda kaldığı vesika ekmeği karşısında francala hatta beyaz undan hazırlanan ekmeğe bile lüktür. Şekerin yüksek fiyatı sebebiyle

tatlı gıdaları tüketmek büyük bir lüks olup, imkanlar dahilinde şekerini ikame etmek için tatlı niyetine meyve, şeker yerine kuru meyveler, pekmez kullanılmakta ve hatta sakarin kullanılabileceği söylenmektedir. Bu durum İstanbul nüfusunun büyük kısmını oluşturan yoksullar ve savaş sonrası yoksullaşmış olanlar için geçerliken, şehirde yaşayan bir grup da esir şehrin sokaklarındaki pastanelerde envai çeşit tatlıyı tüketebilmektedir.

Çekilen şeker sıkıntısına karşın, şehirde bulunan pastanelerin sayısındaki artış dikkat çekicidir. AO'ya göre, 1921 yılında İstanbul'da 15 adet olan pastane sayısı 1922'de 34'e çıkmıştır. (AO, 1921; AO, 1922) Tatlı gibi lüks bir ürün olan çikolatayı İstanbul'da üretenlerin sayısı da artmıştır. 1922 yılına ait AO'da, *Nestlé & Anglo-Swiss Condensed Milk Co., Talmone ve Zachariadis* isimli üç çikolata üreticisinin bilgileri verilmektedir. (AO, 1922) Ancak bu üreticilerin dışında 1918 yılında, ilanlarına rastlanan ve üretime Cumhuriyet Dönemi'nde de devam eden *Zafer Çikolataları'nın* da bulunduğu bilinmektedir. Ayrıca *Melba Çikolataları'nın* da 1934 yılındaki ilanına göre 1920 yılında kurulduğu belirtilmektedir. (Özen, 2014, s. 92, 93) Çikolata başlığı altında sahip olunan bilgiler ışığında AO'ların piyasada bulunan işletmelerle ilgili önemli kaynak olmalarının yanı sıra, piyasanın AO'da verilen iş yerlerinden ibaret olmadığını da not etmek gerekir.

Alafranga lezzetlerin sunulduğu pastaneler gibi, içinde alaturka lezzetleri barındıran muhallebici, helva üreticisi ve lokum üreticilerinin sayısı da 1922 yılında 1921'e göre artış göstermiştir. (AO, 1921; AO, 1922) Ticaret yıllıklarından elde edilen bilgilere göre; 1921 yılında 14 olan muhallebicilerin sayısı 1922'de 25'e, helva üreticilerinin sayısı 7'den 10'a, lokum üreticilerinin sayısı ise 6'dan 7'ye yükselmiştir. Şekerleme işiyle ilgilenen iş yeri sayısı 1921'de 87 iken, 1922'de 7 ithalatçı, 18 şekerleme fabrikası, 94 de satış yapılan ticarethane yani toplam 119 işletme bulunmaktadır. İşlenmiş şekerli ürünlerinin satıldığı işletmelerin sayısındaki artış şeker satıcılarında da yaşanmıştır. Yıllıklara göre, 1921 yılında şeker ithalatçılarıyla ilgili bilgi verilmez, toptancı sayısı 3 işletmeden ibaretken 1922 yılında 6 ithalatçı ve 9 toptancının isimleri verilmektedir. (AO, 1921; AO, 1922) Bu veriler dikkate alındığında şehirde şeker yokluğundan söz etmekten ziyade, şehirde bulunan insanların büyük çoğunluğunun şekere ulaşamama sorunu olduğunu dikkate almak gerekir.

Savaş ve sonrasında, Mütareke Dönemi'nde, yaşanan yokluklar ve pahalılık sebebiyle şeker, beyaz undan yapılmış ekmek, yağ ve kahve gibi ithal ürünlerin yokluğu çekilmiş ve hatta bulgur bile değer kazanmış, muteber bir besin maddesi haline gelmiştir. (Georgeon, 1996, ss. 80, 81) Et de temininde yaşanan sıkıntılar ve fiyatının yüksekliği sebebiyle ulaşılamayan bir gıda maddesi olup bu dönemde insanların adeta ot obur olduğu oldukları söylenmektedir. (RCL, 329, s. 135-138)

28 Temmuz 1921 tarihinde lüks tüketim vergisine tabi ürünlerin listesine yeni ilaveler yapıldığı, buna göre havyar, çeşitli alkolü içecekler, kakao, çikolata, şekerle-

meler gibi ürünlerin lüks tüketim vergisine tabi tutulacağı RCL’de belirtilmektedir. Zira çoğu Fransa’dan ithal bu ürünlerin lüks tüketim vergisine tabi tutulması, dergide kapitülasyonlar gerekçe gösterilerek protesto edilmektedir. (RCL, 348, s. 859)

Mütareke Dönemi’nde yaşanan gelişmeler neticesi yoksullaşmış halk için sıcak bir yemek yemek, beyaz ekmek alabilmek, mutfağında yağ, şeker ve etin bulunması ve yüzyıllardır keyifle içtiği kahvesini yudumlamak lükstür. Ancak şehir pazarları bu ürünlerden yoksundan değildir. Yüksek fiyatları ödenebildiği takdirde lüks restoranlarda çeşit çeşit yemekleri tatmak, Galata ve Pera bölgesinde bulunan Avrupai pastanelerde çeşit çeşit tatlıları yemek, şekerlemeler çikolatalar satın almak, havyar, konyak, ithal içkiler ve daha birçok ithal gıda maddesine ulaşmak mümkündür. Bu dönem için yüksek fiyatları sebebiyle lüks olan bu yeme içme mekânlarının sayısı Mütareke Dönemi’nde artış göstermektedir.

I. Dünya Savaşı ve Mütareke Dönemi’nde yaşanan yokluklar ve bunların etkisiyle gıda maddelerini temin etmekte yaşanan sıkıntı sadece Osmanlı İstanbul’una özgü bir durum değildir. I. Dünya Savaşı’nın ağır şartları altında savaşa katılan birçok ülkede benzer durum yaşanmış, savaşın getirdiği zorunluluklar mutfak alışkanlıklarında kalıcı iz bırakacak değişimlerin yaşanmasına neden olmuştur.

3.2. I. Dünya Savaşı ve Mutfaka Etkileri

Hobsbawm, 20. yüzyıl savaşlarının daha öncekilerden farklı olarak bütün yurttaşları kapsadığını ve halkın çoğunluğunu seferber ettiğini söylemektedir. Bu savaşlar, hayal edilemeyecek ölçüde askeri donanıyla sürdürülebilmekte ve bütün ekonominin de bunları üretecek şekilde yönetilmesi gerekmektedir. Savaş sadece cephede değil cephe gerisinde de bir mücadeleyi zorunlu kılmaktadır. Bu şartlar altında savaşlar, savaşta yer alan ülkelerde yaşayan insanların hayatlarında hakim olup, bu hayatlarda köklü değişimlere sebep olurlar. (Hobsbawm, 2014, s. 57)

Metinsoy da, 19. yüzyılın başlarından itibaren savaşların özelliklerinin ve etkilerinin değişmeye başladığını, savaşın artık sadece cephede cereyan eden ve askerleri ilgilendiren bir olay olmaktan çıktığının altını çizmektedir. Bu dönemden itibaren savaşlar, gerek mücadele içine giren kişiler gerekse etkilediği gruplar açısından toplumsal bir boyut kazanmaya başlamıştır. Özellikle 20. yüzyıl savaşlarında cephe gerisi alan, başka bir değişle toplumsal alan savaşın bir parçası olup, iç cephe, “home front” olarak kavramsallaşmıştır. (Metinsoy, 2007, s. 2)

I. Dünya Savaşı, savaşta yer alan ülkelerin tüm vatandaşlarının bir şekilde mücadeleye dahil olduğu, bu sebeple “topyekün savaş” olarak literatürde tanımlanan ve bu özelliğine bağlı olarak da ülkelerin toplumsal hayatlarında köklü değişimlere sebep olan bir savaştır. Zira savaş ve mücadele sadece cephede silahlı mücadeleyle değil, cephe gerisinde hatta evlere kadar uzanan ve iç cephede, “home front” da verilmektedir. (Metinsoy, 2007, s. 3) I. Dünya Savaşı sırasında ve Mütareke Dönemi’ni

kapsayan savaş sonrasında, Osmanlı Devleti'nin gıda tedariki ve beslenmeyle ilgili olarak içinde bulunduğu durum ile, bunun yemek kültürüne etkisini irdelemeden önce, bu savaşın diğer ülkelerde yarattığı benzer sorunlara ve bu sorunlara karşı ne gibi çözümler geliştirdiklerine bakmak faydalı olacaktır. Savaşla ilgili olarak toplumsal hayatta yaşanan köklü değişimlerin başında, insanların hayatta kalabilmek için yemeklerini daha ucuza temin etme ve en önemlisi sınırlı malzemeleri karşısında yaratıcılıklarını sonuna kadar kullanarak tüketim alışkanlıklarını değiştirmeleri gelmektedir. Savaşın zorunlu kıldığı bu değişimler için İngiltere ve Amerika örneklerine bakabiliriz. Her iki ülkede de, yapılan organizasyonlar ve propaganda-yoluyula, savaşın iç cephede nasıl verileceği sistemli bir programa bağlanmıştır.

İhtiyaç duyduğu gıda maddelerini Avustralya, Yeni Zelanda, Amerika ve Kanada'dan ithal eden İngiltere'nin, 1916 yılında Almanya'nın başlatmış olduğu denizaltı saldırılarıyla ticaret gemileri tehdit altında kalmıştı. Sadece Şubat 1917'de 230 gemi ve 300.000 ton yük kaybedilmişti. Bu durum İngiltere'yi ciddi bir gıda sıkıntısıyla karşı karşıya getirmişti. Savaşın getirdiği bu olumsuz koşul sebebiyle İngiltere Gıda Bakanlığı ülkenin kendi ihtiyaçlarını kendi kaynaklarıyla karşılayabilmesi ve tarımsal üretimi iyileştirip arttırabilmek için 1916 yılında *Women's Land Army*'yi (Kadın Toprak (kara) Ordusu) kurmuştur. 1918 yılına gelindiğinde 23.000'i WLA üyesi olan 250.000 kadın toprak işlerinde çalışmaktaydı. (Byron, 2014, ss. v, vi)

İngiltere'de hükümet sınırlı olan kaynakların kullanımıyla ilgili hazırladığı posterlerle, kadınları bilinçlendirme kampanyaları yürütmeye başlamıştı. Kaynakların idareli kullanılması için 1918 yılında tayın düzenine geçilmişti. Benzer tayın uygulaması 2. Dünya Savaşı'nda da yapılmış ve hatta savaş sonrası 9 yıl daha devam etmiştir. Tayın uygulamasının yapıldığı dönemle ilgili yapılan çalışmalar, ortalama olarak Britanya nüfusunun daha önceki dönemlere göre daha sağlıklı olduğunu göstermiştir. Dengeli bir şekilde tüketilen yağ ve şeker sayesinde diş çürüğü, obezite ve kalp hastalıkları azalmıştır. 1918 yılında May Byron, sınırlı kaynaklarla uygulanabilecek reçetelerin olduğu bir yemek kitabı çıkartmış ve bu kitap, binlerce ev kadınına savaş sebebiyle katlanılmak zorunda kalınan duruma katkıda bulunmak üzere bir araya getirmiştir. (Byron, 2014, ss. vi-viii)

Savaş yıllarında İngiltere'de yokluğu çekilen ürünlerin başında süt ürünleri, et ve şeker geliyordu. Temininde sıkıntı yaşanan, buğday, arpa ve pirincin ise israf edilmesi hükümet tarafından cezalandırılması gereken bir suç olarak kabul edilmiştir. İngiltere'nin tahıl ihtiyacının büyük kısmı ithal edildiği ve savaş zamanı sıkıntısı çekildiği için Gıda Bakanlığı ekmek tüketiminin kısıtlanması konusunda kararlı bir tutum sergilemiştir. Bu sebeple cephe gerisinde günde sadece iki dilim ekmek tüketilmesini öneren posterler hazırlanmıştır. Posterler aracılığıyla ev kadınları çavdar ya da arpa ilave edilmiş, az rafine buğday unuyla hazırlanan savaş ekmeği hazırlama konusunda teşvik edilmiştir. Normal ekmekten daha uzun süre tazeliğini koruduğu varsayılan bu ekmeğin, bayatlama korkusuyla çabuk tüketilme-

yeceği, bu sayede de fazla ekmek tüketiminin önüne geçeceği düşünülmüştür. May Byron, büyük ölçüde patates kullanılan yeni bir savaş ekmeği reçetesi yaratmıştır. Bu ekmeğin uzun süre tazeliğini koruduğunu belirtmek için: “*normal ekmek 12 saatte bayatlarken benim reçetemle yapılan ekmek bir hafta tazeliğini koruyabilir*” demektedir. (Byron, 2014, s. vii)

Byron’ın, *The Great War Cook Book* (Büyük Savaş Yemek Kitabı) isimli kitabında verdiği reçetelerde her zaman tereyağı ve diğer yağlar, yumurta, şeker, et, ekmek, peynir ve süt mümkün olan en az miktarda kullanılmıştır. Kitapta yemek tarifleri verilmeden önce idareli kullanılması gereken ürünlerle ilgili bilgiler verilmiş, nasıl tasarruf yapılacağına dair önerilerde bulunulmuştur. (Byron, 2014, s. xi) Örneğin, idareli kullanılması gereken tereyağının ezilmiş patates, mısır unundan hazırlanmış lapa veya jelatinle koyulaştırılmış süt ile nasıl arttırılacağına yönelik tarifler vermiştir. (Byron, 2014, s. 8, 9) Kitapta bulunan reçetelerde ağırlıklı olarak sebzeler, pirinç, tahıl ve bakliyat çeşitleri kullanmıştır. Kitabın dikkat çeken bir diğer özelliği de reçetelerde kullanılan malzemelerin besin değerlerine önem verilmiş olmasıdır. (Byron, 2014, s. xi)

İngiltere’de tasarrufu teşvik etmek amacıyla üretilen posterler hiçbir zaman yokluktan veya yokluk tehlikesinden bahsetmemiş, bunun yerine ekmek tasarrufunun önemi vurgulanarak yapılan bu tasarruflarla iç cephedekilerin savaşa direk olarak katkı verdiği hissi uyandırılmak istenmiştir. (Byron, 2014, s. viii) İngiltere’de hem 1. Dünya Savaşı hem de 2. Dünya Savaşı’nın etkisiyle şekillenen gıda tüketim biçimleri günümüze kadar İngilizlerin yemek yeme alışkanlıklarını şekillendirmiştir. Özellikle tavin uygulaması kişilerin daha az ve sağlıklı yemek yeme alışkanlığı kazanmalarında etkili olmuştur. (Byron, 2014, s. ix)

1.Dünya Savaşı’nın mutfak kültürüne etkisini anlatmak için Amerika diğer bir örnektir. Amerikan yemek tarihinde I. Dünya Savaşı önemli değişimlerin yaşandığı bir dönüm noktası olmuştur. Bu dönemde yemek tüketim alışkanlıklarının, mutfaktaki uygulamaların değişmesinin yanı sıra yerel gıda tüketimi önem kazanmış, evlerde taze sebze ve meyve üretimi teşvik edilmiş, yetiştirilen ürünlerin konserve tekniği uygulanarak saklanması yaygınlaşmıştır. Amerikan halkını basit yiyeceklerle, basit giysilere ve basit zevklere dönmeye çağıran ve “*savaşı yemeğin kazana-cağını*” tekrar tekrar vurgulayan Herbert Hoover liderliğinde, *United States Food Administration* (Birleşik Devletler Gıda İdaresi) bu değişimlerin yaşamasında büyük pay sahibi olmuştur. (Tunç T. E., 2012, ss. 195,197)

Savaş döneminde cephede ihtiyaç duyulan gıda maddelerinin idareli kullanımı ya da ikame ürünlerle tasarrufunun artırılmasının yanı sıra, üretimi arttırma, lokal ürünlerle ihtiyacın karşılanarak nakliyeden tasarruf edilmesi ve gıdaların saklama teknikleri kullanılarak daha uzun süre muhafaza edilmesi de teşvik edilmiştir. Bu amaçla, “*Zafer bahçesi olacak savaş bahçeni yap!*” sloganıyla *War Gardening and Home Storage Vegetable* (Savaş Bahçeciliği ve Evde Gıdaları Saklama) isimli kitap

lesinin verildiği cephe kadar sistematik ve planlı bir şekilde örgütlenmiştir. Gerek gıda maddelerinin temini gerekse temin edilen maddelerin savaş şartlarına uygun ve bu şartlara hizmet edecek şekilde kullanılması her iki ülkenin tüketim alışkanlıklarında ve yemek kültürlerinde kalıcı izler bırakmıştır.

Osmanlı İmparatorluğu, I. Dünya Savaşı öncesi iâşenin teminiyle ilgili önlemler almış, savaş süresince düşen tarımsal üretimi artırmak için de bazı uygulamalar yapmıştır. Cephe gerisinde görev alan *Amele Taburları*'ndan çiftçilikten anlayan kişiler seçilerek *Ziraat Taburları* oluşturulmuş. *Ziraat Taburları* tarımsal üretimi arttırmak amacıyla ekim, hasat ve harman işlerinde çiftçilerle beraber çalışmışlar, üretimin belli bir ölçüde artmasına katkı sağlamışlardır. (Uyanık & Akkaya, 2015, s. 849)

Savaş yıllarında, Osmanlı Devleti'nde üretimi artırma yolunda çabalar sarf edilirken (Toprak, 2003; Eldem V., 1994) öte yandan daha önce örneği olmayan iki adet konservecilikle ilgili Türkçe kitap yayımlanmıştır. (T. Kut, 1985, ss. 86, 87) Bu kitapların savaş yıllarında yayımlanmış olması dikkat çekicidir, tıpkı konserveinin savaşla ilişkili bir şekilde keşfedilmesi ve konserve teknolojisinin gelişmesi gibi. 1800 yılında, Napolyon savaş esnasında askerlerin günlük gıda ihtiyacını karşılamak üzere, gıdaların bozulmadan muhafaza edilebileceği ekonomik ve pratik bir çözüm bulana ödül olarak yüklü miktarda para vaat etmiştir. Gıdaları uzun süre muhafaza etmenin yolunu nedenini açıklayamasa da bir tatlıcı olan Nicolas François Appert bulmuştur. Appert'in bulduğu bu yöntemde, gıdalar hava geçir-meyen cam kavanozlarda ısıtıldığında uzun süre bozulmadan saklanabiliyordu ki bunun nasıl mümkün olduğunun bilimsel açıklaması 62 yıl sonra Louis Pasteur ve Claude Bernard tarafından yapılacaktır. Orduların ihtiyacını karşılamak için geliştirilen bu saklama tekniği, I. Dünya Savaşı sırasında ucuz, besleyici değeri yüksek ve cephede kolaylıkla korunabilir olması sebebiyle büyük talep görmüş, bu talep karşısında artan üretim de konserve teknolojisinin gelişmesine katkı sağlamıştır. (Özilgen, 2009, ss. 326-328)

1915 yılında yayımlanan ve Hüseyin Hüsnü'nün kaleme aldığı *Konserve ve Konservecilik* kitabının girişinde belirttiği gibi bu kitap konservecilikle ilgili Türkçe yayımlanan ilk kitaptır. (Hüseyin Hüsnü, 1915, s. 2) Ancak, Ayşe Fahriye bu tarihten önce yayımlanan *Ev Kadını* isimli yemek kitabının bir bölümünü konservelelere ayırmıştır. (T. Kut, 1985, s. 64)

Konservecilikle ilgili yayımlanan bu kitapların savaş sonrası toplumun içinde bulunduğu gıdayla ilgili yokluk ve sıkıntının giderilmesine katkı sağlamak için yayımlandığı düşünülebilir. Zira Hüseyin Hüsnü aynı savaş ve Mütareke yıllarında yokluğu çekilen ürünler kullanılmadan hazırlanabilecek yemek tariflerini içeren diğer kitabı *Fıtsız ve Yağsız Tecrübeli Yemekler*'i Mütarekenin imzalandığı 1918 yılında yayımlamıştır. *Kendi Kendine Konservecilik* adlı diğer kitabın yazarı Süleyman Tevfik de Mütareke yıllarında yayımlanan *Ev Hanımının Kolay Yemekleri* isimli yemek kita-

bının yazarıdır. Tevfik, konservecilikle ilgili kitabının giriş bölümünde Avrupa ve Amerika'da yaygın olarak gıdaları saklamak için konserve tekniğinin kullanıldığını, bunun ticari bir faaliyet olmasının yanı sıra evlerde de uygulanabileceğini belirtmekte ve mevsiminde bol olup saklanamadığı için ziyan olan ürünlerin kış veya darlık zamanlarında kullanılmak üzere bu yöntemle saklanabileceğini söylemektedir. (Tevfik, 1918, ss. 1, 2) Bu dönemde *Saray Tatlıhanesi*'nde de konserve yapıldığına dair bilgilere arşiv belgelerinde rastlamaktayız. Tatlıhaneye konserve yapılması için 1918'in Eylül ayında; 8661 kıyve domates, 35 kıyve kabak, 35 kıyve fasulye, 18 kıyve bamya ve 80 kıyve patlıcan verildiği, sebze meyve hesap defterlerinde görülmektedir. (BOA.HH.d.9737) 1921 tarihli AO'da biri *Ermys- Con* adıyla *Osmanlı Anonim Şirketi* ibaresiyle birlikte fabrika olarak belirtilen beş işletme; 1922 yılında yayımlanan da ise yine biri aynı fabrika olmak üzere üç işletme konserve gıda başlığı altında verilmektedir. (AO 1921, s. 713; 1922, s. 622) Bülent Varlık, konserveciliğin Osmanlı'da ne zaman başladığıyla ilgili kesin bilgi olmasa da bazı kaynaklarda 19. yüzyılın son yıllarında konserve üretimi yapan bir işletmenin bulunduğunu belirtir. 1913- 1915 yılları arasında İstanbul'da 6 konserve fabrikası olduğunu, bunlardan üçünün işbirliğine giderek 1920'lerin başında bir anonim şirket kurduklarını söylemektedir ki bu üç fabrikadan biri *Ermis*'tir. (Varlık, 2016, ss. 70-72)

Osmanlı İmparatorluğu'nda, Amerika ve İngiltere örneklerinde olduğu gibi halkın büyük çoğunluğunun dahil edildiği planlı ve sistematik bir tasarruf ya da üretim faaliyetleri yürütülmesine de, bu ülkelerdeki uygulamaların takip edildiği, aynı amaca hizmet edecek muhtelif gayretlerde bulunulduğu ve uygulamalar yapılmaya çalışıldığı söylenebilir. Bu uygulamalara örnek olarak savaş yıllarında *Ziraat Taburları* gibi (Uyanık & Akkaya, 2015, s. 853) *Kadın İşçi Taburları*'nın tarımsal üretimde kullanılmaya başlanması (Karakışla, 2015, s. 83) verilebilir. Aynı dönemde Osmanlıca kadın dergilerinde yer alan *İdare-i Beytiyye* (Ev İdaresi) başlıklı makalelerde mutfakta nasıl tasarruf edileceğine dair bilgiler verilmeye başlanmıştır. (Talay Keşoğlu & Keşoğlu, 2010, ss. 71, 72-99,100) En önemlisi bu dönemde insanların ulaşmakta güçlük çektiği ürünler kullanılmadan ikame malzemeler ile pişirilebilecek yemeklerin tariflerinin bulunduğu bir yemek kitabı yazılmıştır. (Hüseyin Hüsnü, 1919)

I. Dünya Savaşı'nın ortaya çıkarttığı ve dayattığı savaş ekonomisi içerisinde, savaşa katılan tüm ülkelerdeki kadınlar ekonomik yaşam içinde yer almaya başlamışlardır. Batıdaki örneklerde olduğu gibi Osmanlı dünyasında da kadınlar savaşa destek vermek amacıyla cephede ve cephe gerisinde görev üstlenmişlerdir. Balkan Savaşları'ndan itibaren Osmanlı- Türk kadınları bir taraftan ulusal kimliğin oluşmasında etkin olurken, diğer taraftan cepheye destek sağlamak için nakdi ve aynı yardımları organize ederek sosyal hayattaki faaliyetlerine de farklı bir anlam katmışlardır. (Yurtsever Ateş, 2009, ss. 29-31) Elbette bunun yanı sıra, uzun savaş yılları boyunca Müslüman Osmanlı kadınları hayatlarını devam ettirebilmek için de çalışmak mecburiyetinde kalmıştır. Bu ihtiyaca hizmet için 1916 yılında *Kadınları*

Çalıştırma Cemiyet-i İslamiyesi, Müslüman Osmanlı kadınlarına iş bulmak ve iş olanakları sağlamak amacıyla kurulmuştur. Cemiyet kısa sürede 14.000 Müslüman Osmanlı kadının iş isteğiyle karşı karşıya kalmış ve kuruluşunu izleyen bir yıl içinde de yaklaşık 8.860 kadın cemiyet aracılığıyla çeşitli kuruluşlarda çalışmaya başlamıştır. Cemiyet ayrıca kalacak yeri, giyecek kıyafeti, yiyecek yemeği olmayan kadınların acil ihtiyaçlarını karşılamak maksadıyla şubelerinde yatakhaneler ve yemekhaneler kurmuştur. Ancak mecburiyetten kendine sığınan bütün Osmanlı Müslüman kadınlarına yardım etmek, cemiyetin gücünü aşmış ve çaresiz bırakmıştır. 1917 yılında *Birinci Ordu-yı Hümayun*'a bağlı *Kadın İşçi Taburu*'nun kurulmasına karar verilmiş ve kadınlara taburun elinde bulunan malzemelerle ziraat işleri yaptırılmaya çalışılmıştır. Ancak bu girişimden istenen fayda sağlanamamıştır. (Karakişla, 2015, ss. 35-43)

Savaş ve Mütareke yıllarında yayımlanan kadın dergilerinde, içinde bulunulan zor şartlarla mutfakta nasıl mücadele edileceğine dair bilgiler içeren bazı makale ve yazı dizileri yer almaktadır. Örneğin *Türk Kadını* dergisinde Sevim Türkan'ın hazırladığı *İdare-i Beytiyye* (Ev İdaresi) yazı dizisinde savaşın mutfak üzerinde yarattığı baskıyı azaltacak öneri ve tariflere rastlanmaktadır. Türkan'ın, *Türk Kadını* dergisinin 20 Haziran 1918 tarihli 3. sayısında yer alan yazısındaki, savaş ve yokluk şartlarıyla mutfakta nasıl mücadele edilmesi ya da nasıl fedakârlıklarda bulunulmasına dair sözleri İngiltere ve Amerika'daki sloganları çağrıştırmaktadır:

"Muhterem ev kadını, şunu unutma ve şunu daima bil ki harbde pek de zevk ve zara fet aranmaz. Ağzımızın tadını değil midemizin ihtiyacını düşünmek mecburiyetindeyiz. Yaşamak için yemek... Bugünkü beşeriyetin esas ve ihtiyacını teşkil etmektedir. (...) çöp tenekesine attığımız süprütüler içinde neler vardır ki midemize vermez de çöpçüye veririz" (Talay Keşoğlu & Keşoğlu, 2010, ss. 72, 152)

Türkan'ın bu sözleri ne kadar insana ulaşmıştır ve ne kadar etkili olmuştur bilinmez ama insanlar zaruretlere karşısında zorunlu olarak tasarruf etmiş ve şartlar dahilinde ikame suretiyle mutfakta yaratıcılıklarını kullanmıştır.

Mutfakta yapılan zorunlu tasarruf kadar önemli bir diğer konuda ikame ürünlerin kullanılmasıdır. Aynı derginin 22 Mayıs 1918 tarihli 1. sayısında yer alan, yaptıkları tasarrufu nasıl değerlendireceklerini tartışan çiftin anlatıldığı fıkra yapılan tasarruf ve fedakârlıklar şöyle anlatılmaktadır:

"-Bu sene hiç lokantada yemek yemedim. Her gün o tramvay kahrına katlandım; eve yemeğe geldim. Ayağıma üşenmedim; her şeyi en ucuz yerinden aldım.

-Ondan değil asıl benim idareli hareketimden kaldı. Biliyorsun ya? Patatesten, bulgurdan ne yemekler; incirden, üzümünden ne tatlılar icad ettim." (Talay Keşoğlu & Keşoğlu, 2010, s. 28)

Bu fıkradan anlaşılacağı üzere paralarını biriktirip tasarruf yapabilecek kadar şanslı olan insanlar bile dönemin şartları içerisinde patates, bulgur gibi görece ko-

lay ulaşılabilen ve ikamesi olarak kullanıldıkları et ve pirince göre daha ucuz olan ürünlere mutfaklarında yer vermişlerdir. Şekerin yüksek fiyatları karşısında incir ve üzüm, şekerin yerine tatlı yapımında kullanılmış, içinde bulunulan şartlar, bu dönemde yaşayanların mutfaklarında alışkanlıklarını değiştirmelerine sebep olmuştur.

Etsiz yağsız Tecrübeli Yemekler kitabı, Osmanlı toplumunda, savaşın oluşturduğu şartların mutfaktaki izdüşümünün takip edilebileceği önemli bir kaynaktır. Bu kitabın dönemin gazetelerinde yayımlanan reklamında: “*Etsiz, yağsız nasıl yemek pişirileceğini ve her nevi yemeklerle tatlı ve şurupların envaini tarif eder mühim bir kitaptır. Bilhassa şu aralık okunması pek lazımdır.*” şeklinde tanıtımı yapılmaktadır. (Hanımlar Alemi, 24, 1918) Kitapta yokluğu en çok çekilen ürünler olan et ve yağ kullanılmaksızın ikame ürünlerle hazırlanabilecek yemeklerin tarifleri verilmektedir. (Hüseyin Hüsnü, 1919)

Savaş ve Mütareke Dönemi’nde, İstanbul’da gıda temininde yaşanan sıkıntıların benzeri I. Dünya Savaşı’nın zor şartları sebebiyle savaşa katılan birçok ülkede yaşanmıştır. İncelemiş olduğumuz İngiltere ve Amerika örneklerinde, öncelikle gıda maddelerinin temininde yaşanan sıkıntıyı gidermek için yürütülen organize çabalar dikkat çekmektedir. Üretimi artırmaya, İngiltere’de görüldüğü gibi savaş sebebiyle cepheye gönderilen erkek işgücünün yarattığı boşluğu kadınlarla doldurmaya, ihtiyaç duyulan gıda maddelerini büyük ölçüde yerel kaynaklardan temin etmeye çalışılmıştır. Başta yokluğu çekilen ürünler olmak üzere gıda maddelerinin tüketiminde tasarruf edilmesi, bunların yerine ikame ürünlerin kullanılması, gıda maddelerini koruma ve saklama metotlarının uygulanması gibi tasarruf tedbirleri zaferi vadeden propagandalarla teşvik edilmiştir. Kadınlar üretimi artırma, tasarruf etme ve edilen tasarrufun mutfakta nasıl uygulanacağı konusunda yazdıkları kitaplarla savaşın ve mücadelenin bir parçası olmuşlardır.

Savaşın getirdiği zorunluluklar sebebiyle yemek alışkanlıklarında yapılan değişiklikler kalıcı izler bırakarak mutfak kültürünün değişmesinde de etkili olmuştur. İngiltere ve Amerika’da olduğu gibi iyi örgütlenmiş bir program dahilinde olmasa da Osmanlı’da da benzer uygulamalar yapılmaya çalışılmıştır. İmparatorluğun son yıllarında savaş ve Mütareke Dönemi’nin İstanbul mutfak kültürünü ne şekilde değiştirdiği ve Cumhuriyet Dönemi’ne nasıl bir mutfak kültürü miras bıraktığının cevabı, Mütareke Dönemi İstanbul mutfagını anlamaya çalışıp tanımlamakla mümkün olacaktır.

4. MÜTAREKE DÖNEMİ İSTANBUL MUTFAĞI

4.1. Dönem Mutfağını Yemek Kitaplarından Okumak

Mütareke Dönemi İstanbul mutfağı, içinde bulunulan şartlar neticesinde bir taraftan yokluk ve sefaletin etkisiyle sadeleşip, ikame ürünlerin kullanımıyla şekillenen bir mutfak, diğer yandan da buna tezat oluşturacak şekilde, yokluğu çekilen “lüks” malzemelerin, özellikle alafranga usulde hazırlanan yemeklerde bolca kullanıldığı bir mutfaktır. Dönemin sosyal hayatında net bir şekilde görülen varlık ve yokluk, sefalet ve sefahat karşıtlığı, bu hayatları süren insanların sofralarına da yansımıştır. Bu birbirine zıt yaşam ve mutfaklar, dönemin yemek kitaplarında somut bir şekilde vücut bulmuştur. Mütareke Dönemi’nde yayımlanan *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler* isimli yemek kitabı, bu dönemde yokluğu en çok çekilen, pahalılığı ile ulaşılması güç ve aslında Türk mutfağının en önemli iki malzemesi olan, et ve yağ kullanılmadan yapılabilecek yemek tariflerini okurlarına sunmaktadır. Et, yağ ve hatta kitabın isminde yer almasa da şeker gibi ürünlerin yerine ikame ürünlerin kullanıldığı, daha kolay ulaşılabilir malzemelerle, Osmanlı yemek kültürü içinde önemli yeri olan pilav, dolma ve tatlı gibi yemeklerin nasıl hazırlanacağı tarif edilmektedir. *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler* İstanbul’da hakim olan yokluk ve sefaletin şekillendirdiği dönem mutfağını temsil ederken, aynı yıllarda yayımlanan *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası, Ev Hanımının Kolay Yemekleri, Aşçı Mektebi, Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı* gibi diğer yemek kitapları dönemin mutfağını başka bir pencereden bize anlatır. Bu kitaplar bize İstanbul mutfağındaki alafranga etkinin devamlılığını yansıtmakta ve kullanılan malzemeler itibarıyla da zenginlik ve sefahat mutfağını temsil etmektedir.

Dönem mutfağını şekillendiren yokluk ve varlık ikilemi gibi diğer bir zıtlık 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, başta saray ve çevresindeki seçkin sınıfın benimsemiş olduğu alafranga sofrada ve yemek usullerinin (Samancı, 2006b, s. 38) Mütareke Dönemi’nde de alaturka geleneksel sofrada ve yemek şekliyle bir arada bulunmaya devam etmesidir. Özge Samancı’nın (2006b, s. 38) belirttiği gibi “Osmanlı tarihinde 19. yüzyıl sadece bürokrasi ve askeri alanlarda yeni yapılanmaların oluşturulduğu bir dönem değil, Osmanlı seçkinlerinin hayatlarında Avrupalılaştırmanın baş-

ladığı dönemdir. Özellikle 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren mimaride, modada, müzikte olduğu gibi yemek kültüründe de etkileri görülmüştür. Bu dönemde mutfak-taki, Alaturka ve Alafranga kavramları yemek kitapları aracılığıyla tanımlanmıştır." 19. yüzyılın ortalarından başlayıp, zaman içerisinde etkisini artıran alafranga sofrada ve alafranga usullerinde hazırlanan yemekler, incelediğimiz dönemde de yemek kültürü üzerindeki etkisini sürdürmüştür. Alafranga sofrada yaygınlaşmış ve alafranga usullerle hazırlanmış yemek repertuarı genişlemiştir.

Mütareke Dönemi mutfağının bir diğer özelliği de "fenn-i tabahat" (yemek pişirme bilimi) olarak adlandırılan yemeğe bilimsel yaklaşımın takip edilmeye başlanmasıdır. Bu dönemde, gıda maddelerinin besin gruplarına göre sınıflandırılması ve besin değerleri, kalori hesaplamaları, yaşa ve mesleğe göre beslenme, tüketilen gıda maddesinin pişirme tekniğine göre değişen sindirim sürelerinin hesaplanması gibi konularda bilimsel ve rasyonel yaklaşımlara rastlanmaktadır. (Ulviye Mevlan, 1918, s. 3-19; Mehmet Reşat, 1921-22, ss. 14-22; Samancı, 2014a, s. 25)

Çalışmanın bu bölümünde Mütareke Dönemi İstanbul mutfağı, yukarıda bahsettiğimiz sefalet ve sefahat, alaturka ve alafranga, fenn-i tabahat gibi başlıklar altında incelenecektir. Bu inceleme yapılırken temel kaynaklar olarak, 1918-1922 yılları arasında yayınlanmış beş yemek kitabından faydalanılacaktır. İstanbul mutfak kültürü bu yemek kitapları aracılığıyla teorik olarak incelenirken, hatıra kitapları, gazete haberleri, romanlardan elde edilen bilgilerle pratikte yemek kültürünün nasıl olduğu tespit edilmeye çalışılacaktır.

Tablo 8. 1918- 1922 yılları arasında basılmış yemek kitapları

Kitabın adı	Yazarı	Tarihi	Sayfa sayısı
<i>Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası</i>	Ulviye Mevlan	1918	368
<i>Ev Hanımının Kolay Yemekleri</i>	S. Tevfik	1335/1919	52
<i>Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler</i>	Hüseyin Hüsnü	1335/1919	24
<i>Aşçı Mektebi (1. Kısım)</i>	Ahmet Şevket	1336/1920	6+1064
<i>Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı</i>	Tosun	1921	24+ 368
<i>Fenn-i Tabahat (1. Cilt)</i>	Mehmet Reşat	1340/1921-22	80

İlk örneklerini 19. yüzyılın ortalarından itibaren gördüğümüz, basılı ve eski harfli Türkçe yemek kitapları Mütareke Dönemi'nde de yayımlanmaya devam etmiştir ve dönemin mutfak kültürüne ışık tutmaları açısından önemli birincil kaynaklardır. Turgut Kut'un *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası*'nda 1918-1922 yılları arasında yayımlanmış beş adet yemek kitabı bulunmaktadır. (T. Kut , 1985, s. 81, 82) Daha önce de belirttiğimiz gibi yayımlanan bu yemek kitaplarının her biri, farklı özellikleriyle dönem mutfağını temsil etmektedir. Çalışmanın bu bölümünde

yemek kitaplarının dışında, aynı dönemde yayımlanan, *Fenn-i Tabahat*¹¹ isimli kız okullarında okutulmak üzere hazırlanmış kitaptan da faydalanılacaktır. (T. Kut , 1985, s. 82)

4.1.1. *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*

Mütareke Dönemi'nde basılmış beş kitaptan ilki 1918 yılında yayınlanan, içeriği kadar yazarıyla da ilgi çekici olan *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası* isimli kitaptır. (Ulviye Mevlan, 1918) Kitabın yazarı Ulviye Mevlan, *Müdafaa-i Hukuk-i Nisvan Cemiyeti*'nin kurucusu, cemiyetin yayın organı *Kadınlar Dünyası* isimli kadın dergisinin sahibi ve yazarıdır. (Çakır, 2013, s. 137-139) Ulviye Mevlan kitabına isim verirken ilhanmını belki de Avanzade Mehmet Süleyman'ın 1917 tarihinde yazdığı *Aile Aşçısı* serisinin sebze yemeklerine ayrılan kitabının giriş kısmından almıştır. Avanzade, "*El hasıl bizde yeni, fenni ve sıhhi ve idari bir usul, fenn-i tabahattan bahis bir eser yoktur. Vaka bu zamana kadar müreaddid yemek kitapları neşr edilmişse de doğrusunu söylemek lazımdır ki bunların arasında alaturka alafranga usullerden bahis mükemmel ve mufassal bir eser yoktur.*" (Süleyman, 2015, s. 33) Bu sözlerle adeta Ulviye Mevlan'ı böyle bir kitap yazmaya davet etmiş ve kitabının ismini ondan önce koymuştur. Avanzade'nin bu sözleri yazdığı kitabından bir yıl sonra yayımlanan Ulviye Mevlan'ın kitabının giriş yazısında, Mevlan söze iyi yemek yapmanın bir sanat olduğunu belirterek başlar. Mevlan'ın ifadesiyle, et yemekleri, balık ve av etleri ile yumurta Batı mutfağında daha güzel hazırlanmaktadır. Buna karşın Osmanlı mutfağı da sebzeler ve ince hamur işleri konusunda Batı'dan üstündür. Kitap bu farklılıklar dikkate alınarak hem Batı'nın hem de Doğu'nun seçkin yemeklerini bir araya toplamıştır. Bu özelliğiyle, gerek alafranga gerek alaturka yaşayan her aileye yardımcı olabilecek bir kitap olacağıni düşünmüştür.

Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası kitabı 37 fasıldan oluşmaktadır. İlk fasıl olan *Beslenme* başlığının altında; gıda maddeleri, özellikleri, yaşa göre beslenme, bünye ve mizaca göre beslenme, alışkanlıklara, mesleğe göre beslenme, hazım dereceleri-ne göre yemeklerin taksim ve tasnifi gibi konulara yer verilmiştir. Bu bölüm Ulviye Mevlan'ın yemek kitabını, daha önce yayımlanan yemek kitaplarından ayıran ilk özelliğidir. Daha önce de dönemin bir özelliği olarak aktarıldığı gibi yemeğe bilimsel yaklaşım olan fenn-i tabahate çekilmek istenilen dikkat bu bölümle ifade bulmuştur.

Beslenmeye ayrılan bu birinci bölümün ardından, bir mutfakta bulunması gereken eşyaların listelendiği 2. fasıl gelmektedir ki bu bölüm Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* isimli kitabında daha detaylı anlatılmıştır. (Samancı, 1998, ss. 251-257) 3. fasıl

11 Bu kitabın yayına hazırlandığı dönemde Latin harflerine çevirisi P. Mary Işın tarafından yapılarak yayımlanmıştır. Mehmet Reşad. (2018). *Fenn-i Tabahat 1340-1341*. (P. M. Işın, Dü.) İstanbul: Kitap Yayınevi.

Batı'daki yemek adabının anlatıldığı kısımdır. Bu üç bölümün ardından *Sular-Salçalar, Çorbalar, Paçalar, Yumurta Yemekleri, Balıklar, Etler, Tıyur-i Ehliye (Kümes Hayvanları), Av Etleri, Garnitürler, Zeytinyağlılar, Pateles, Börek İçleri, Börekler, Sebzeleler, Makarnalar, Pilavlar, Alafranga Tatlıları, Alafranga Pastalar, Alaturka Yağlı Tatlılar, Hafif Tatlılar, Buzlu Tatlılar, Elmasiyeler, Reçeller, Çevirmeler ve Şuruplar, Hoşafılar, Şuruplar, Dondurmalar, Piyazlar, Taratorlar, Salatalar* olarak 34 başlık altında yemek tarifleri verilmiştir. 32. fasıl olan *Turşular*'dan itibaren, *Meyve ve Sairenin Muhafazası, Salamuralar, Pekmez, Şıralı Sucuk, Şıralı Reçel, Kavurma, Kıyma, Pastırma, Et Sucuklar ve Nişasta, Kaymak, Yoğurt, Peynir, Tereyağı ve Lüle Kaymağı* gibi başlıklarla yiyecek saklama ve bazı gıdaları hazırlama teknikleri anlatılmıştır.

Kitabı, öncüllerinden ayıran beslenmeyle ilgili bölümün dışında, bir diğer özelliği de tarifi verilen alafranga yemeklerin isimlerinin, hem Türkçe hem de Fransızca olarak verilmiş olmasıdır. Daha sonraki yıllarda yemek isimlerinin Türkçe ve Fransızca verildiği, Mahmut Nedim Bin Tosun'un 1921 ve 1927 yıllarında yayımlanan *Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı* (Samancı, 2014a, s. 23) ile Ahmet Şevket'in 1920 yılında yayımlanan *Aşçı Mektebi* adlı kitabının ilk kısmında da görülmektedir. (Ahmet Şevket, 1920)

Ulviye Mevlan'ın kitabında Fransızca ve Türkçe isimleri verilen *omelette aux fonds d'artichauts (enginarlı omlet), turbot sauce crème au gratin (peksimetli kalkan balığı), gelée moscovite aux ananas (ananaslı elmasiye)* alafranga yemek tariflerinden bazılarıdır. Yemek isimlerinin Fransızca ve Türkçe olarak verilmesi alaturka ya da alafranga yemeklerin tespit edilmesini kolaylaştırmaktadır. Bu kolaylığın yanı sıra tatlıların tarifleri alafranga ve alaturka olmak üzere iki farklı bölüme ayrılarak verilmiştir.

Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası'nda, kendinden önce yayınlanan yemek kitaplarından yukarıda belirtilen farklılıkların dışında, (T. Kut , 1985, ss. 44, 45) zeytinyağlı yemek tarifleri ayrı bir bölüm halinde *Zeytinyağlılar* başlığıyla verilmiştir. On dokuz tarifi yer aldığı bu bölümde dolmalar, pilakiler, kızartma ve zeytinyağlı sebze yemeklerinin tarifleri bir arada verilmiştir. (Ulviye Mevlan, 1918)

Ulviye Mevlan'ın kitabı, büyük ölçüde Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı yemek kitabıyla benzerlikler taşır. Fakat aynı zamanda farklılıklar da içerir. *Ev Kadını*'ndan farklı olarak bu kitapta et yemekleri tarifleri, etin çeşidine göre bölümlere ayrılıp verilmiştir: *Etler, tıyur-i ehliye, balıklar, av etleri*. Ayşe Fahriye'nin kitabında ise tarifler daha çok alaturka pişirme tekniklerine göre *Şiş Kebaplar, Külbastılar, Yahniler* gibi başlıklar altında verilmiştir. (T. Kut , 1985, s. 44-47; Ulviye Mevlan, 1918) Ulviye Mevlan'ın kitabında tariflerin et çeşitlerine göre tasnif edilmesi, hem İstanbul mutfağında artan alafranga mutfak anlayışının yansıması, hem de yemeğe bilimsel yaklaşımın bir göstergesidir.

4.1.2. Ev Hanımının Kolay Yemekleri

Ev Hanımının Kolay Yemekleri, Süleyman Tevfik tarafından yazılmış, 1918'de yayımlanmış döneme ait bir diğer yemek kitabıdır. Tariflerin bölümlere ayrılmasızın listelenmiş olduğu kitapta 108 tarif yer almaktadır. (S.Tevfik, 1919)

Tablo 9. *Ev Hanımının Kolay Yemekleri isimli kitapta yer alan yemekler*

Ev Hanımının Kolay Yemekleri	
Çorbalar	Pirinç çorbası, Bezelyeli çorba, Domates çorbası, Piliç çorbası, Sebze çorbası, Karnabahar çorbası, Taze fasulye çorbası, Yeni bezelye çorbası (bezelyenin ayıklanan kabuklarıyla yapıyor), Ucuz çorba, Işırgan çorbası, Balık başı çorbası, Midye çorbası, Midevi çorba
Salçalar	Beyaz salça, Domates salçası, Et suyu salçası, Hardal salçası, Limon salçası
Yumurtalar	Enginarlı yumurta, Pastırmalı yumurta, Peynirli yumurtalı sebze böreği, Sütü yumurta, Unlu omlet, Yumurta dolması, Yumurta kızartması, Yumurtalı ispanak, Balıklı yumurta
Kebaplar	Arap kebabı, Dolma kebabı, Enginarlı sığır kebabı, Kaşık kebabı (gerdan), Lahana turşusu kebabı, Portekiz kebabı, Sığır yüreği kebabı, Soğan kebabı, Tas kebabı
Sakatat	Sığır yüreği, Sığır yüreği fırını, Sığır yüreği tavası, Beyin ızgarası, Koyun dili fırını, Ciğer köftesi, Paça fırını, Yürek ızgarası, Dana dalağı, Dil yahnisi, Yürek köftesi, Yürek sotesi, Kuzu başı kızartması, Kuzu beyin kızartması, Sebzeli dana yüreği, Kremalı kızartma (dana yüreği), Salçalı koyun başı
Eti Yemekleri	Yağsız koyun kızartması, Koyun haşlaması, Dana yahnisi, Bezelyeli dana yahnisi, Terbiyeli dana haşlaması, Salçalı koyun eti
Balık Yemekleri	Balık böreği, Balık fırını, Balık yahnisi, Domatesli balık kızartması, Safranlı morina balığı, Terbiyeli balık köftesi, Şaraplı torik yahnisi, Midye fırını, Salçalı balık ızgarası, Salçalı yılan balığı, Balık yumurtası tavası, Yumurtalı balık tavası
Av etleri	Tavşan fırını, Ördek yahnisi, Lahanalı av kuşu, Yaban keçisi yahnisi, Salçalı güvercin ızgarası, Salçalı tavşan yavrusu
Sebze	Barbunya fasulyesi, Fasulye türlü, Havuç tavası, Karalahana bastısı, Kereviz kızartması, Patlıcan kızartması, Sebze köftesi, Soğan kızartması, Şalgam silkmesi, Tereyağlı lahana, Tereyağlı pırasa, Şekerli lahana turşusu bastısı, Domates dolması, Marul bastısı, Kebablı taze fasulye
Salata	Çoban salatası, Hıyar salatası
Pilav ve makarna	Kuzu pilavı, Midye pilavı, Nohutlu makarna, Ormanci makarnası, Balıklı makarna
Tatlı	Ananas tatlısı, Elma ekmeği, İrmik pastası, Pandispanya, Sütsüz krema, Helvacı kabağı, Kavun kompostosu

Bir giriş yazısı bulunmayan, alaturka ve alafranga yemek tariflerinden oluşan kitapta, çorba, salça (sos), yumurta, kebab, salata, pilav, makarna, börek, tatlı ve sakatat, et, balık, av etleri ve sebze yemekleri tarifleri verilmiştir. 108 tarifi yer aldığı kitapta çeşitli sakatatla 19, balık ve deniz ürünleriyle 17, av etleriyle hazırlanan 6 tarif bulunmaktadır ki bu dönem yokluğu çekilen ete alternatif olabilecek bu malzemelerin kullanıldığı bu kadar çok tarifi bulunması dikkat çekicidir. Ancak, *Etsiz Yağsız Yemekler* kitabında olduğu gibi mutfakta ikame ürünler kullanılarak dönemin şartlarına uygun tarifler vermek gibi bir amacı olduğu konusunda kesin bir yargıda bulunmakta mümkün değildir. Zira kitaptaki tüm tarifler incelendiğinde yokluğu çekilen malzemelerin sıklıkla kullanıldığı, et, yağ, pirinç, şekerin de ötesinde kuşkonmaz, vanilya, çikolata gibi bu dönem için lüks sayılabilecek malzemelerin de tariflerde yer aldığı görülmektedir. Alafranga yemek tariflerinin ağırlıkta olduğu kitapta, et yemeklerinde dana eti

sıklıkla kullanılmaktadır. Bunların yanı sıra, Türk mutfagında özel bir yeri olan pilav için 2, hamur işleri için sadece 1 tarif verilirken, dönemin mutfak kültürü içerisinde alafranga olan makarna için 3 tarif bulunmaktadır. (S.Tevfik, 1919)

4.1.3. *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler*

Hüseyin Hüsnü tarafından yazılıp 1919 yılında yayımlanmış *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler* isimli yemek kitabının da önsözünde belirtildiği üzere, dönemin zorunlu kıldığı kısıtlı imkanlar dahilinde ulaşılabilir malzemelerle hazırlanabilecek tariflere yer verilmektedir. Mukaddimede, içinde bulunulan sıkıntılı hal sebebiyle her bütçenin karşılayamayacağı kadar yüksek fiyatta olan et ve yağ sebebiyle, adet edinildiği üzere sıcak yemek yenilemediği belirtilmektedir. Bu sıkıntıyı ortadan kaldırmak, mümkün mertebe sağlığı korumaya yardımcı olabilmek için tedariki en kolay sebze ve benzeri ürünlerle hazırlanan, tecrübe edilmiş tarifler verilmektedir. (Hüseyin Hüsnü, 1919)

Bölmelere ayrılmadan tariflerin listelendiği kitapta, başlıklar, *Patlıcan, Bamya, Patates, Semizotu* gibi sebze isimleriyle verilmiş ve bu sebzelerle ilgili birkaç farklı tertip tarif edilmiştir. Kitapta 9 tanesi tatlı olmak üzere yaklaşık¹² 61 tarif bulunmaktadır. Kitapta adı geçen 13 sebze çeşidinden 5 tanesi Amerika kökenli ürünler olup bunlar patates, domates, fasulye, kabak ve biberdir. Bu sebzelerin ana malzeme olarak kullanıldığı 15 tarif, ilave malzeme olarak kullanıldığı 10 tarif bulunmaktadır. Sebze yemeklerinin dışında, pilav, makarna, börek ve tatlı tarifleri verilmiştir. Kitabın bir bölümünde etsiz hazırlanan çiğ köfte ve içli köfte çeşitlerine de yer verilmiştir. Yazarın anlatımından bu yemeklerin İstanbul’da o dönem çok bilinmediği anlaşılmaktadır. Etin yer almadığı tariflerde, ete göre tedariki kolay olan balığın yağsız nasıl pişireceği konusunda tavsiyeler verilmiştir.

4.1.4. *Aşçı Mektebi*

Ahmet Şevket tarafından yazılan *Aşçı Mektebi*, dört kısım (cilt) olarak planlanmış, bunlardan sadece ilki olan *Etler, sebzeler ve diğer tuzlu yemekler* başlıklı çalışma incelemiş olduğumuz dönemde, 1920 tarihinde yayımlanmıştır. (T. Kut , 1985, s. 81, 82)

Tablo 10. *Aşçı Mektebi adlı yemek kitabının birinci kısmının (cildinin) fihristi*

Aşçı Mektebi- Kısım-ı Evvel	
Birinci Fasıl	Bulyonlar, et suları, konsomeler, çorbalar, tiridler, dövmeler
İkinci Fasıl	Yumurtalar, mücverler, ometler
Üçüncü Fasıl	Salçalar
Dördüncü Fasıl	Müstahzar ¹³ et
Beşinci Fasıl	Ragular, garnitürler, püreler

12 Yaklaşık ifadesinin kullanılmasının sebebi tarifler verilirken bir tarifi farklı şekillerde ve farklı malzemelerle de hazırlanışının anlatılmış olmasıdır.

Altıncı Fasil	Sığır, dana, koyun, kuzu, keçi etleri
Yedinci Fasil	Derisi kıllı av etleri, kanatlı av etleri
Sekizinci Fasil	Hindi, ımlık (iğdiş edilmiş horoz) , tavuk, piliç, güvercin, kaz, ördek
Dokuzuncu Fasil	Kebablar, kızartmalar,
Onuncu Fasil	Deniz balıkları, tatlı su balıkları
Onbirinci Fasil	Kabuklu deniz böcekleri
Onikinci Fasil	Sebze ve et
Onüçüncü Fasil	Pilavlar
Ondördüncü Fasil	Makarnalar
Onbeşinci Fasil	Yufkalar

İlk kitap, 15 fasıldan oluşmakta ve 788 tarif içermektedir. *“İstanbul’un başlıca birinci sınıf aşçıbaşılarının muavenetiyle”* hazırlandığı söylenen kitabın önsözünde İstanbul’un birinci sınıf aşçıbaşlarıyla yapılan incelemenin yanı sıra otuz beş senelik tecrübenin ürünü olduğu söylenmektedir. Alaturka ve alafranga tariflere yer verilen kitapta, et yemekleri tarifleri, çoğunlukla etin cinsine göre, bazen de kebablar ve kızartmalar olarak pişirme tekniğine göre ayrı bölümlerde verilmiştir. Kabuklu deniz böcekleri ve tatlı su balıkları da ilk defa bu kitapta bölüm başlığıyla birlikte belirtilmiştir. Salçalar (soslar) ve sınırlı sayıda bazı tariflerin adları hem Fransızca hem de Türkçe olarak verilmiştir. (Ahmet Şevket, 1920)

4.1.5. Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı

Tosun¹³ tarafından yazılan, 1921 yılında yayımlanan *Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı* 43 fasıldan oluşmaktadır. (Tosun, 1921)

Tablo 11. Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı’nın bölümleri

Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı 1921	
Aşçılık hakkında birkaç söz	
Alafranga sofrası tertibi	
1. Fasil	Çorbalar
2. Fasil	Et suları
3. Fasil	Pelteler
4. Fasil	Salçalar
5. Fasil	Söğüşler ve haşlamalar
6. Fasil	Külbastılar
7. Fasil	Kebablar
8. Fasil	Yumurtalar
9. Fasil	Yahniler
10. Fasil	Tavalar

¹³ Kitabın 1927 yılındaki ikinci baskısında Aşçıbaşı Tosun olarak geçmektedir. Kitabın incelenen 1921 baskısının Atatürk Üniversitesi kitaplığındaki kopyasının kapak sayfası bulunmadığından, kitabın künyesi Turgut Kut’un *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası* adlı eserinden alınmıştır.

11. Fasil	Başlık yok
12. Fasil	Başlık yok
13. Fasil	Başlık yok
14. Fasil	Dolmalar
15. Fasil	Sebzeler
16. Fasil	Alafranga usulde tavuk yemekleri
17. Fasil	Muhlîye [mülûhiye]
18. Fasil	Dolmalar ve musakkalar
19. Fasil	Sahan musakkaları
20. Fasil	Etlî dolmalar
21. Fasil	Alafranga usulde sebzeler
22. Fasil	Garnitürler
23. Fasil	Pilakiler
24. Fasil	Piyazlar
25. Fasil	Kapamalar ve muhtelif yemekler
26. Fasil	Yağsız hafif tatlılar
27. Fasil	İçler
28. Fasil	Pateler
29. Fasil	Püreler ve börekler
30. Fasil	Alafranga usulde sığır eti yemekleri
31. Fasil	Alafranga usulde koyun eti yemekleri
32. Fasil	Alafranga usulde dana yemekleri
33. Fasil	Alafranga [?]
34. Fasil	Alafranga usulde av etleri ve kümes tavşanı
35. Fasil	Alafranga usulde balık ve kabuklu deniz hayvanları
36. Fasil	Sebzeler (Alafranga)
37. Fasil	Alafranga usulde yumurta makarna
38. Fasil	Alafranga usulde salçalar
39. Fasil	Yemek arası tatlılar (<i>entremets</i>)
40. Fasil	Alafranga usulde hamur işleri
41. Fasil	Alafranga usulde meyve konserveleleri
42. Fasil	Alafranga usulde meyve pelteleri
43. Fasil	Alafranga usulde murabbalar (marmelat)
	Şuruplar
	Likörler
	Çay, kahve, çikolata,
	Suare için punç
	Kahve
	Çikolata
	Pilavlar
	Baklava
	Tavuk göğsü

Bu 43 faslın içinde 11, 12 ve 13. fasılların başlıkları belirtilmemiş, tüm bu fasılların içinde toplam 717 tarif verilmiştir. 43. fasıldan sonra ayrı başlıklar altında; şurup-

lar, likörler, rakı, meyve konservesi, çay, kahve, çikolata, suare için punç gibi alkollü ve alkolsüz içecek tarifleri verilmiştir. Bu karışık sıralamanın ardından 14 pilav tarifi ile baklava ve tavukgöğsü tarifi verilmiştir. Kitap mutfakta kullanılan araçların bakır, porselen, cam ve kristal, gümüş gibi, materyaline göre bakım ve temizliğiyle ilgili bilgilerle sonlandırılmıştır. (Tosun, 1921, ss. 357-368) Alafranga ve alaturka tariflerin verilmiş olduğu bu kitapta alafranga ve alaturka tarifler birbirinden ayrı başlıklar altında verilmiştir. Alafranga tariflerin çoğunun isimleri hem Fransızca hem de Türkçe yazılmıştır. Kitabın dikkat çekici bir diğer yönü, 1882 yılında yayımlanan *Ev Kadını*'nda yer alan birkaç alkollü içecek tarifi dışında, alkollü içecek tariflerine ikinci kez bir yemek kitabında yer verilmiş olunmasıdır. (Tosun, 1921, s. 345)

4.2. Yokluk ve Sefalet: Mutfakta İktisatlı Yemekler ve İkame

Mütareke Dönemi mutfak kültürünün şekillenmesinde şüphesiz en büyük etkilere biri gıda maddelerine ulaşmakta yaşanan sıkıntı ve pahalılıktı. Uzun süren savaş sonrasında yaşanan işgalle beraber İstanbul halkı yokluk ve yoksullukla bir sınav vermektedir. Savaşın son yıllarında İstanbul halkının durumu *New York Times* gazetesine şöyle yansıyor:

"Açlık başlamış durumda. Orta gelirli ve emekçi sınıfın sefaleti nefes kesecek ölçüde (...) İstanbul'da açlıktan insanların ölüp ölmediğini bilemiyorum. Bunu öğrenmek de zor. Ama sokaktaki alil, sarsak, inmeli, titrek insanların sayısı günbegün artıyor." (Çavdar T. , 1971, s. 115)

Malik Aksel, I. Dünya Savaşı sırasında açlık ve yokluğun bütün şehri sardığını, dilencilerin bile dilenmekten umutlarını kestiğini, bu yokluktan hayvanların da etkilendiğini, cami avlularında buğday ve mısırla beslenen güvercinlerin dahi göç ettiklerini aktarmaktadır. Bu dönemde tüketilen ekmeğin için *"Ekmeğin buğdaydan yapıldığını sadece kitaplar yazıyor"* şeklindeki ironik ifadesinin ardından, ekmeğin, mısır koçanı, süpürge tohumu, hatta Kağıthane'de bulunan bir çeşit çamurla hazırlandığını söylüyordu. (Aksel, 1977, ss. 42, 44)

Mütareke Dönemi'nde başta temel gıda maddeleri olmak üzere insanlar her tür gıda maddesine ulaşmakta zorlanmaktaydılar. Bu zorluğun sebebi, bazen arzın talebi karşılamayacak düzeyde olmasına bağlıyken, bazen de savaş ve mütareke şartları altında yoksullaşan halkın, karaborsacılık sebebiyle fiyatları aşırı yükselmiş gıda maddelerine ulaşamamasıydı. Mevcut sıkıntılarla toplumun büyük çoğunluğu mücadele etmek zorundaydı. Okuyucu kitlesini üst-orta sınıftan kadınların oluşturduğu *Türk Kadını* dergisinde, İdare-i Beytiyye (Ev İdaresi) başlığı altında Sevim Türkan kadınlara nasıl idareli olunacağı konusunda öneriler vermektedir. Yazı dizisinin 20 Haziran 1918 tarihinde yayımlanan ilk bölümüne İştin mi, Dışten mi? başlığıyla giriş yapan Türkan, Fransızların *İllüstrasyon* adlı bir yayınında *Matbah Günahları* başlığı altında savaşın eksilttiklerini başka yollarla kapatmak ve idare etmek amacıyla mutfakla ilgili bilgiler verildiğini aktarır, bu uygulamaları

nın İstanbul’da içinde bulunulan dönemde önemli olduğuna dikkat çekmektedir. *İkdam* gazetesinde yayınlanan *Meyve ve Sebzeleri Kurutma Sanatı* başlıklı yazının dışında ülkede böyle bir uygulamanın olmadığını belirtir ve bu konuda katkı sağlamak amacıyla yazı dizisi boyunca *İllüstrasyon*’dan faydalı bilgiler aktaracağını yazar. Yazı dizisinin ilk bölümü şu öneriyle başlar:

“Muhterem ev kadını, şunu unutma ve şunu daima bil ki: harb devrindeyiz. ‘güzel’i değil ‘faydalı’yı almalısın. Yemeklerin pek lezzetli olmasın, zararı yok; fakat mideyi doldursun ve vücudu beslesin, ona bak.

(...) çöp tenekesine attığımız süprütüler içinde neler vardır ki midemize vermez de çöpçüye veririz. Ağaçtan düşüp ezilmiş bir erik, matbahda çürümüş bir patates israf ve istifade namına işlenmiş birer günahtır.”

Bu öneri ve uyarıların ardından bilimsel bir yaklaşımla, alınacak gıda maddelerinin fiyatlarından ziyade kalori değerlerine bakılması gerektiğini, ucuza diye alınan düşük kalorili ürünlerin esasen daha pahalıya geleceği açıklamaktadır. (Talay Keşoğlu & Keşoğlu, 2010, ss. 71-73, 152)

4 Temmuz 1918 tarihli dergide yayımlanan ikinci bölümde, mutfakta sebzeler haşlandıktan sonra sularının döküldüğünü hâlbuki bu suyun değerlendirilmesiyle çok lezzetli çorbalar yapılabileceğini anlatır. Haşlama suları gibi havuç ve pancarın çöpe atılan sap ve yaprakları, kavrulup, terbiye edildikten sonra yoğurtla lezzetli bir yemek olarak yenilebileceğini belirtir. (Talay Keşoğlu & Keşoğlu, 2010, s. 100) Bir sonraki bölümde de meyvelerin kurutulmasından bahsederek: *“Meyve kuruyunca bi-t-tab’ eski lezzet ve letafeti kalmaz. Fakat, evvelce de söylediğim gibi, harbde pek de zevk ve zarafet aranmaz.”* diyerek yazının devamında ve sonraki makalelerinde beslenme ve gıdaların besin değerleriyle ilgili bilimsel bilgiler verir.

Türkan’ın savaşın son aylarında kaleme aldığı bu yazıların bulunduğu *Türk Kadını* dergisi gibi başka kadın dergilerinde de, farklı yaklaşımlarla da olsa, savaş ve yemek konu edilmektedir. *İnci* isimli kadın dergisinin 1 Mart 1919 tarihli sayısında savaş sonunda yorgun düşen İstanbul’da yaşanan gıda sıkıntısı ve yokluk günleri *Harb Yemekleri* başlıklı yazıyla çok güzel özetlenir:

“Harbin tevlit ettiği müşkülât ve yoksuzluk, herkesi hayatını temin edebilecek vasıtaları mümkün mertebe daha ehven şerait dahilinde hazırlamak mecburiyetinde bıraktı. Evvelce hatırıma gelmeyen şeylere bugün iltifat ediyoruz, bir vakitler beğenmediğimiz şeylere şimdi birer nimet nazarıyla bakıyoruz. Harp her yerde olduğu gibi gıda meselesinde de ikame kanununu ortaya çıkardı. (...)”

Yazıda Almanya’da kimyagerlerin “akla gelmez” maddelerin taklitlerini yaparak yeni gıda maddeleri yarattıkları da aktarılmaktadır. (Demir M. N., 2014, ss. 135-137) Malik Aksel de, Almanya’da yapma yiyeceklerin çoğaldığını, çay, kahve ve şekerin taklitlerinin, “erzatz” larının çıktığını anlatmaktadır. Hatta Aksel bu dönemde insanların yedikleri üç köşeli, sert kabuklu ardıç ağacı tohumun yerli bir

icat olmasına rağmen bu gibi ürünlerin Almanların taklit ürünlerine benzer olmasından dolayı Alman fıstığı dediklerini belirtir. Tıpkı bir çerez gibi ağız oyalamak için yenilen bu ardıç tohumunun, sakız gibi insanı oyaladığını ancak bir süre sonra rahatsızlık verdiğini anlatmaktadır. (Aksel, 1977, s. 44) *İnci* dergisindeki bir yazıda ise Almanlar gibi bilimsel teknikler kullanılsa da zamana uygun, ucuz ve az çok sıhhi bazı yemek tarifleri verilerek bu sıkıntılı günlere çözüm getirilebileceği belirtilmiştir. Yazının devamında dönem için ulaşılması nispeten daha kolay olan sebzelerin ağırlıklı olarak kullanıldığı tarifler verilmiştir. Tariflerde et kullanılmamış olması, yazının amacı ve etin yüksek fiyatları düşünüldüğünde içinde bulunulan şartlarla mutfakta nasıl mücadele edildiğini gösteren dikkat çekici bir örnektir. Haşlanmış lahana ile verilen köfte tarifi de *Etsiz Yağsız Yemekler* kitabındaki gibi alışıla gelmiş yemeklerin ikame ürünlerle nasıl hazırlandığını gösteren bir diğer örnektir. Ayrıca *peynirli ispanak* tarifi de haşlanmış ispanağın makineden geçirilip peynir, un ve yumurtayla karıştırıldıktan sonra fırında pişirilmesi şeklinde tarif edilmiştir ki bu yemekte hiç yağ kullanılmamakta yağın yerini peynir almaktadır. Yazıda tarifler verilmeden önce belirtildiği gibi savaşın getirdiği şartlar “gıda meselesinde ikame kanununu” ortaya çıkarmıştır. (Demir M. N., 2014, s. 135)

Ayrıca aynı derginin 1 Mayıs 1919 tarihli sayısında yer alan *Sulh Yemekleri* isimli makalede gıda maddelerinin fiyatlarının ucuzlamasının mutfığa nasıl yansıyacağı şu sözlerle anlatılmıştır:

“(...) her şeyin fiyatı düşmeye başladı. Pek yakında sofralarımıza sulhun lezzetli yemekleri avdet edecek. Biz sabırsızlandık. Her şey büsbütün ucuzlamadan bulgur ve patatesin kokusu bulunmayan bir ufak yemek tarifesi hazırladık.”

Bu sözlere ilave “suyu görmeden eteklerimizi topladık” denilerek, erken bir müjde vermiş olmanın endişesi ifade edilmektedir. Yazıda verilen yemek tariflerinde savaş yemeklerinden farklı olarak et ve tavuk gibi malzemeler bolca kullanılmakta, başta baharat olmak üzere malzemeler çeşitlenmekte ve zenginleşmektedir. (Demir M. N., 2014, ss. 147-149)

Harp Yemekleri başlıklı yazıda dikkat çekildiği gibi dönem mutfağını tanımlarken altı çizilmesi gereken *ikame* mutfakta yokluklar sebebiyle yaşanan sorunların çözülmesinde anahtar kelimedir. Özellikle, yağ, et ve şeker gibi ürünlere fiyatlarının yüksekliği sebebiyle ancak “çok şanslı” olanlar ulaşabilmektedir. Bu durum da insanların alışageldikleri yemekleri hazırlarken ulaşamadıkları malzemelerin yerini başka malzemelerle doldurma zarureti ortaya çıkarmıştır. Şeker, pekmez veya üzümle; et, patates veya ekmek içiyle; yağ, süt ürünleri ya da lezzet verecek sebzelerle ikame ediliyordu. Ana malzeme olarak da, İstanbul ve çevresinde bulunan bahçe ve bostanlar sebebiyle nispeten daha kolay ulaşılabilir olan sebzeler kullanılıyordu. (Hüseyin Hüsnü, 1919) Bu zaruret Mahmut Yesari’nin Çoban Yıldızı romanında da gıda maddelerinin bir sihirle ikameleriyle yer değiştirdiği benzetmesi yapılarak anlatılır, tıpkı yer değişen diğer birçok şey gibi:

"Mendil konup, yüzük çıkan hokkabaz kutusu gibi her şey şeklini değiştirmişti. Zenginler fakir, buğday mısır, altın kâğıt, pirinç bulgur, süpürge tohumu ekmek olmuştu." (Kacıroğlu, 2009, s. 132)

İnsanlar bir taraftan hayatta kalma mücadelesi verirken diğer taraftan sahip olunan, nispeten kolay ulaşılabilir gıda maddelerini kullanarak alışageldikleri tatları yakalamaya çalışıyorlardı. Yokluk ve zorunluluk karşısında, kısıtlı malzeme ve yaratıcılığı bir araya getirerek dönemin idareli mutfağını oluşturuyorlardı.

Etsiz Yağsız Yemekler kitabından yola çıkarak Mütareke Dönemi'nin yokluk mutfaklarını tanımlamaya çalışacak olursak, karşımıza et ve yağın bulunmadığı, şekerin ulaşılabilirdiği takdirde yer aldığı, pirinç yoksa yerine bulgurun da olabileceği, çoğunlukla sebze, bakliyat gibi malzemelerin kullanıldığı ama tüm bu kısıtlamalar ve yokluklara rağmen ikame ürünler kullanılarak dolma, pilav, helva ve tatlı gibi geleneksel yemeklerin yapıldığı bir mutfak çıkıyor. Yağsız pilav, etsiz dolma, alışılan lezzetlerin yerine geçmese de mahrumiyet zamanında alışılmış olan bu yemeklerin sofralara gelmesinin psikolojik açıdan olumlu bir etkisi olduğunu düşünmek çok da yanlış olmayacaktır.

İkame ürünlerle oluşturulmaya çalışılan bu yoksul mutfak için *Etsiz Yağsız Yemekler* kitabında verilen tariflerde, yağa ihtiyaç duyulmadan uygulanabilecek pişirme teknikleri kullanılmıştır ki bunların başında haşlama gelmektedir. Hüseyin Hüsnü, kitabın giriş kısmında yemekler hazırlanırken lezzet vermek için maydanoz, dereotu, nane, kekik ve kişniş gibi aromatik otlarla, soğan ve sarımsağın kullanıldığını, dönemin şartları dahilinde fiyatlarının yüksek olması kuvvetle muhtemel olmasına rağmen karabiber, tarçın, yenibahar, kırmızıbiber gibi baharatın da evde bulunması gerektiğini belirtir.

Verilen tariflerde kullanılan ana malzeme sebzeler olup patlıcan, patates, bamy, semizotu, kırmızı domates, biber, salatalık, kereviz, havuç, pırasa, kabak, lahana, ıspanak ve fasulyenin kullanıldığı tarifler verilmektedir. Bu sebzelerden bazıları İstanbul mutfağında 19. yüzyıldan itibaren kullanımı yaygınlaşmaya başlayan Amerika kökenli olan patates, domates, biber, kabak ve fasulye gibi ürünlerdir. (Samancı, 2008a, s. 207) Kitapta patates 4, domates 3, biber 2, kabak 1 ve taze ve kuru fasulye 5 yemekte olmak üzere toplam 15 yemekte ana malzeme olarak kullanılmıştır. Bunun yanı sıra domates, patates ve biber birçok yemekte lezzetlendirici ya da kıvam artırıcı olarak oldukça sık yer alan malzemelerdir. Bu sebzelerden özellikle patates I. Dünya Savaşı'na katılan diğer ülkelerde olduğu gibi İstanbul'da da önemli olan bir ikame üründür. Ali Fuat Türkgeldi anılarında, Sultan Reşad'ın "*Saraya mahsus iki şey vardı: biri namaz diğeri yemek ikisi de kalmadı*" dediğini aktararak, savaş döneminde saray yemeklerinin çok bozulduğunu belirtir. Örneğin bu dönemde saray erkan ve memurlarına mahsus sofraya bile et yerine *patates köftesi* verildiğini anlatır. (Türkgeldi, 2010, s. 268) Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde bulunan, Yıldız Sarayı Matbahı'ndan dağıtılan yemeklerin kaydedildiği bir defterde, ikinci sınıf *Harem* ve Ağalar gibi ocaklara "*suhb*" sabah ve "*mesa*" akşam dağıtılan yemeklerde, akşam yemeğinde et yerine

kuru fasulye veya patates verileceği belirtilmektedir. (BOA.HH.d.2757) Bu bilgi ışığında sarayda bile etin, patates veya kuru fasulye gibi ürünlerle ikame edildiği görülmektedir. Sultanın sofrası için hazırlanan yemek listeleri incelendiğinde de patatesin oldukça sık, et yemeklerinin yanında garnitür olarak sunulduğu, çoğunlukla da püre olarak servis edildiği görülmektedir. Patates, çorba ve pilavlarda kullanıldığı gibi, *patatesli tencere kebabı*, *patatesli kebab* ve *patatesli paça* gibi Türk mutfağına özgü yemeklerin de malzemesi haline gelmiştir. Padişaha sunulan yemeklerde zengin malzeme çeşitliliği düşünüldüğünde patatesin bu sofrada ikame bir ürün değil mutfağa entegre olmuş bir ürün olduğunu düşünebiliriz. (BOA.HH.d.1843)

Amerika kökenli bir ürün olan patates 19. yüzyıldan itibaren saray mutfağında tüketilmeye başlanmıştır. Samancı (2006a, s. 91; 2006b, s. 55), 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren özellikle yabancıların ağırlandığı ziyafetlerde kullanılmak üzere patatesin temin edildiğini söylemektedir. Yüzyılın sonuna gelindiğinde ise tüketiminin yavaş yavaş arttığı görülmektedir. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren yayımlanan yemek kitaplarında ise patates kullanılan az sayıda tarife rastlanmaktadır. Savaş ve Mütareke Dönemi'nde ise seçkin İstanbul mutfağında daha önce çok fazla itibar edilmeyen patatesin tüketiminin arttığı görülmektedir.

Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler kitabında sebzeler dışında, kuru fasulye ve börülce, nohut, bakla, mercimek gibi bakliyat da tariflerde kullanılan diğer malzemelerdir. Et ve sakatatın kullanılmadığı kitapta, ete göre temin edilmesi daha kolay olan balığın, şişlere geçirilerek kebab, ızgara ve haşlama gibi yağ kullanılmayan tekniklerle hazırlanabileceğini belirtilir. Süt, yoğurt, ayran, tulum ve kaşar peyniri kullanılan süt ürünleri olup tarifler verilirken kullanılan "*yoğurt bulunmazsa*", "*peynir bulunur ise*" gibi önermelerden bu malzemelerin de her zaman ulaşılmasının mümkün olmadığı anlaşılmaktadır. Verilen tariflerde koruk suyu, sirke, ekşi nar, limon gibi çeşniler kullanılmaktadır. Tatlılarda ise, "*varsa*" şeker, "*yoksa*" pekmez, "*o da yoksa*" kuru üzüm ve incir tatlandırıcı olarak kullanılmaktadır. Üzüm ve incir dışında, ceviz, çam fıstığı, fındık da kullanılan diğer kuru yemişlerdir. Nişasta, un, ekmek, yufka ekmeği, mısır ekmeği, makarna da kitaptaki tariflerde kullanılan malzemelerdir. Makarnanın hazırı olmadığı takdirde evde yapılabilceği de kitapta anlatılır.

Hüseyin Hüsnü'nün verdiği tarifler incelendiğinde yağsız pişirilen sebze yemeklerinin lezzetlendirilmek için soğan ve domatesle pişirildiği görülmektedir. Patlıcan, domates, lahana ve yeşilbiber dolmalarının tariflerinde iç malzeme olarak haşlanmış patates veya ekmek içi ile tuz; kullanılan sebzeye göre değişen maydanoz, dereotu, karabiber gibi tatlandırıcılar kullanılmaktadır. *Patlıcan dolması* tarif edilirken evde pirinç veya bulgur bulunur ise ekmek içi yerine bunlardan birinin kullanılabileceği söylenmektedir ki dolmanın ana malzemesi olan pirincin alternatif olarak sunulması dönem mutfağındaki yokluğun bir diğer işareti olarak görülebilir.

Fasulye, börülce, ıspanak ve semizotu ile piyaz ve salata tarifleri verilmekte, sarımsak, sirke, ceviz veya fındıkla yapılan *tarator*lar salatalarda sos olarak kullanılmaktadır. Pilav, makarna, börek gibi tariflerde yağ ikame eden peynir ve ayran kullanılırken, sarımsakla karıştırılmış yoğurttan haşlanmış sebzeleri ve bakliyatı lezzetlendirmek için faydalanılmaktadır. (Samancı & Doğan, 2016, s. 21)

Pilavda olduğu gibi makarnanın da yağ yerine peynirle hazırlanması, makarna temin edilemezse evde yapılan eriştenin peynir ve cevizle nasıl hazırlanacağı ve sarımsaklı yoğurtla servis edilecek *Tatar böreği* tarif edilmiştir. Sacda hazırlan yufkayla veya hamur açmayı bilmeyenlerin çarşıdan alacakları lavaş ekmeğiyle yapabilecekleri *kır böreği* tarifi verilmiştir. Börekte iç olarak haşlanmış yumurta, peynir, maydanoz kullanılırken, hamurların arasına yağ yerine domates ve soğanla hazırlanan sos sürülür.

Şeker dönem mutfağında yokluğu en çok çekilen malzemelerden biridir ve Hüseyin Hüsnü kitabında verdiği bütün tatlı tariflerinde şekere ikame eden, pekmez ve kuru meyveleri alternatif olarak sunmuştur. Kitapta haşlanmış patates kullanılarak iki tatlı tarifi verilmiştir ki tatlı malzemesi olarak kullanılmasına çok rastlanmayan patatesin helva benzeri bir tatlı yapımında kullanılması yaratıcı bir örnektir. Mahmud Nedim Bin Tosun'un 1900 yılında yayımlanan *Aşçıbaşı* isimli kitabında da patatesle yapılan bir tatlı tarifi verilmektedir. Patates tatlısı olarak verilen bu tarifte de haşlanmış patates kullanılmakta ve lokma benzeri bir tatlı tarif edilmektedir. (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, s. 119) *Etsiz ve Yağsız Yemekler* kitabında yer alan patatesli tatlılardan biri ezilmiş patatese su ve şeker ilave edip pişirilerek helva benzeri hazırlanan tatlıdır. Şeker yerine pekmez ya da kuru üzüm eklenerek de hazırlanabileceği söylenen tatlı, tabağa alındıktan sonra üzerine tarçın ve ceviz konularak servis edilir. Patatesli tariflerin dışında biri buğday diğeri mısır ekmeğiyle hazırlanmış iki helva tarifi daha verilmektedir. Örneğin, buğday ekmeğiyle hazırlanan *garipler helvasında* kızartılmış ekmeğin yanı sıra şeker veya pekmez ya da kuru üzüm ile ceviz ve çiçek suyu kullanılır. Kitapta tatlı tarifleri kuru meyvelerle hazırlanan soğuk tatlılarla devam eder. Son olarak da ekmek ve francala dilimlerinin kızartılmasıyla hazırlanan ekmek tatlısı ve yumurtaya bulanıp yağda kızartılmadan yapılan *yassı kadayıf* tarifi verilir.

Verilen tarifler her ne kadar ikame malzemeler kullanılarak sade bir şekilde hazırlansa da bazı tariflerin sonunda yemeklerin nasıl sunulacağı ve süsleneceği bilgisi de unutulmamıştır. Tariflerin sonunda, haşlanmış yumurta, zeytin ya da nar taneleri, doğranmış domates, kişniş veya maydanoz yapraklarının sunuma hazırlanan yemeklerin süslenmesi için kullanılması önerilmiştir. Böylesi bir yokluk döneminde bile yemeğin estetik tatmininden vazgeçilmemiş olması yemeğin sadece hayatta kalabilmek için tüketilen bir besin maddesinden öte kültürel bir unsur oluşuna dikkat çekici bir örnektir.

Metinde kitabın ismiyle uyuşmayan bazı tezatlıklar yer almaktadır ki bunlardan biri etsiz kuru fasulye yemeği tarif edilirken kullanılması önerilen Kayseri pastırmasıdır. Ancak pastırma bulunmazsa sucuk, o da bulunmazsa çemen de kullanılabileceği söylenmektedir. Benzer bir tezat Hüseyin Hüsnü'nün Halep ve Urfa'da meşhur olduğunu söylediği çiğ köfte ve içli köfte tariflerini verdiği bölümde karşımıza çıkmaktadır. Yazar etsiz içli köfte tarifi verirken devamında malzemelerinde et bulunan bu tarifleri de vermeye başlamıştır. Bu iki noktada karşımıza çıkan, kitabın ismiyle tezat oluşturan malzeme ve tarifler çekilen et sıkıntısı sebebiyle duyulan özleme işaret etmektedir. (Samancı & Doğan, 2016, s. 22)

Etsiz, Yağsız Tecrübeli Yemekler kitabı İstanbul'da gıda maddelerini temin etmekte yaşanan sıkıntı karşısında, mutfakta sadeleşmeye gidilerek, ikame ürünler kullanarak alışılmış lezzetleri sofraya taşıyabilecek çözüm yolları önerirken, İstanbul'da yaşayan herkes bu kitabın okurları kadar şanslı değildir. Zira *Çoban Yıldızı* romanında tasvir edildiği gibi insanların bir somun ekmeğe ulaşmak için verdikleri mücadele hem pahalılıkla hem de arzın talebi karşılamakta yetersiz kalmasıyla yakından alakalıdır ki Mahmut Yesari içinde bulunulan durumu şöyle aktarır:

"Halk, fırın kapılarında birbirini çiğneyerek, parasıyla, ekmek dileniyor, yorganını satarak eline geçirdiği üç beş kuruşla bir dirhem et alamıyor, avuç dolusu parası olsa bir hastasına şeker bulamıyordu." (Kacıroğlu, 2009, s. 132)

Buna karşın yokluk çekenlerin karşısında küçük de kalsa bir grup şehir sakini, varlık ve bu varlığın getirdiği sefahat hayatını sürmektedir. Bu durum yine Yesari'nin kaleminden dönemin yeni zenginleri yerilerek şöyle aktarılır:

"Eyüp'te kurban etiyle büyümüş, cebinde yalnız ıskat parası görmüş, çay içmek için kahvelerde tanıdık arayan bir kısım türediler, eskiden önlerinden geçmeye korktukları en pahalı lokantalarda, fazla yamış, az pişmiş diye yemek beğenmiyorlar, tabakları iğrenerek yere atıyorlardı. Halkın çoğu aç kaldığı zamanlarda, kolay kazanan bir sınıf olursa ahlak ve namus kuvvetlerini kaybederler." (Kacıroğlu, 2009, s. 132)

Yazarın anlattığı gibi bu dönemde İstanbul sadece yokluk ve sefaletin yaşandığı bir yer değil, bir taraftan da zenginlik ve sefahatin hüküm sürdüğü bir şehirdi. Şehirde yaşanan yoksulluk kadar zenginlik de dönemin mutfak kültürünü şekillenmesinde etkili bir unsurdur.

Amerikan Yüksek Komiseri Lewis Heck İstanbul'daki yaşam koşullarını anlattığı 31 Ocak 1919 tarihli raporunun en dikkat çekici bölümünde durumu şöyle özetlemekteydi:

"Yoksulluk egemen olmakla birlikte, İstanbul, gene de yüksek fiyatlar ödemeye hazır kişiler için, her şeyin en iyi bulunabileceği bir kenttir. Yeterince ödeme yapıldığı takdirde bulunamayacak pek az mal vardır. Bu yüksek fiyatlar sınırlı bir talep yaratmaktadır. Ancak kısıtlı da olsa kaynaklar kurumuş değildir." (Duru, 2011, s. 8)

Benzer tablo RCL'lerde yayımlanan *Coût de l'existence* yazı serisinde de belirtilmektedir. Makalede birçok insan, kendisini birçok şeyden mahrum bırakırken öte yandan zevk yerlerinin boş kalmadığına dikkat çekilir. Pastanelerde pastaların ve şekerlemelerin fiyatlarının on katına çıkarılmasına rağmen talebi karşılayamadığı belirtilir. Birahaneler ve gece eğlence mekânlarının fiyatlarının savaş öncesinin yirmi katı olmasına rağmen çok sayıda insanla dolup taşıdığı anlatılır. Buralarda harcanan "delice parayı" harcayabilecek güçteki insanların yanı sıra nüfusun büyük kısmının da bu şanstı yoksun olduğunun altı tekrar çizilir. (RCL, 335, s. 572)

İstanbul'da lüks ve sefahat içinde yaşayanlar sadece savaş ve Mütareke ortamını fırsata çevirerek zenginleşmiş kişiler değildir. Servetlerinin küçük de olsa bir kısmını yanlarında getirebilmiş, alıştıkları hayatı misafir oldukları bu şehirde sürdürmeye çalışan Rus aristokratlar da bu hesapsız harcamalarda bulunan diğer bir gruptur. Yeni zenginler sefahat hayatı sürüp lüks tüketim vasıtasıyla, geliri doğrultusunda sosyal statüsünü yükseltmeye çalışırken, diğer grup sahip olduğu statüsünü koruma derdindedir. Bu ortam içerisinde, 19. yüzyılda belli yerler ve belli gruplar arasında kalan alafranga adetler ve yaşam tarzı bu yeni türemiş zenginlerle daha çok insanla buluşmakta ve köklü değişimleri beraberinde getirmektedir.

Mutfaktaki zenginlik ve sefahatin izlerini yemek kitaplarından da sürmek mümkündür. Zira *Etsiz Yağsız Yemekler* ve *Ev Hanımının Kolay Yemekleri* isimli kitapların dışında bu dönemde yayınlanan üç kitapta da yokluğu en çok çekilen malzemeler et ve şeker olmasına rağmen et yemekleri ve tatlı bölümleri zengin bir repertuar sunmaktadır. Ulviye Mevlan'ın kitabında 732 tarifin 160'ı et ve 256'sı tatlılara ayrılmıştır. Benzer durum Tosun ve Ahmet Şevket'in kitapları için de geçerlidir ki bu kitapların hazırlanmasında İstanbul'da yaşanan yoklukların dikkate alınmadığını rahatlıkla söyleyebiliriz. Bu yemek kitapları, geniş repertuarıyla alafranga mutfakı temsil eden tarifleri sunmanın yanı sıra İstanbul'daki zenginlik ve sefahatin mutfaktaki iz düşümünü de yansıtmaktadır.

Sonuç olarak, Mütareke Dönemi'nde İstanbul'a hakim olan ikilemler, yoksulluk ve zenginlik ile sefalet ve sefahattir. Şehirde bir tarafta hayatta kalabilmek için bir kuru ekmeğe bile ulaşamayan insanlar varken diğer tarafta çok yüksek fiyatlarla ürünler sunan pastaneleri dolduran insanlar da bulunmaktadır. Yokluk çekenler sınırlı malzemeleriyle sıcak bir yemek hazırlayabilmek için türlü çeşit usuller denerken, zenginlik içinde yaşayanlar alafranga ve alaturka yemeklerin sunulduğu, zengin menülere sahip restoranlarda yeni yeni tatlarla tanışmaktadırlar. Bu zıtlıkların içinde şüphesiz en karlı olan İstanbul mutfakıdır ki bu yeni yemekler ve uygulamalarla daha da zenginleşmiştir.

4.3. Zenginlik ve Sefahat: Alaturka ve Alafranga

Alaturka ve alafranga kavramları Osmanlı kültüründe 19. yüzyılda ortaya çıkan kavramlardır. Sözlük anlamına göre alafranga “*Frenklerin töre, âdet ve hayatına uygun, Frenklerle ilgili*” anlamına gelmekte, yemek kültüründe ise Fransız mutfağını temsil eden yemekler için kullanılmaktadır. (TDK, <http://www.tdk.gov.tr>, 3 Mayıs 2017) Alaturka ise mutfak kültüründe geleneksel mutfakın parçası olan yemekleri tanımlamakta kullanılmıştır. 19. yüzyıl bir taraftan siyasi ve askeri alanda yeni yapılanmaların oluşturulduğu, diğer yandan da Osmanlı seçkinlerinin hayatlarında batılılaşmanın etkisinin görüldüğü ve kültürel değişimlerin yaşandığı bir dönemdi. Özellikle 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren sanatın birçok alanında ve gündelik hayatın içinde yer alan alışkanlıklarda görülen Avrupalı etkiler alafranga olarak tanımlanmış, kültür ve sanatta etkili olan alafranga üslup yemek kültüründe de kendini göstermiştir. (Samancı, 2007, s. 38) Alafranga sofrada, yani Avrupalı usullerle masada, çatal, bıçak kullanarak yemek yemek ilk olarak saray ve çevresinde Sultan II. Mahmut döneminde ortaya çıkmıştır. Ancak, Özge Samancı’nın tespitleri bu uygulanmanın yaygınlaşması sürecinin seçkin çevrelerde bile 19. yüzyılın sonlarına kadar devam ettiğini göstermektedir. (Samancı & Bilgin, 2010b, s. 325; Samancı, 2006b, s. 38)

Osmanlı sarayında yabancı konuklara Fransızca ve Türkçe menüler eşliğinde Fransız ve Türk yemeklerinin bir arada sunulduğu saray ziyafetleri, Sultan II. Mahmut döneminin sonlarından itibaren, geç dönem Osmanlı saray kültürünün bir parçası olmaya başlamıştır. Alafranga mutfak Osmanlı mutfak kültürüne dahil olması, yemek kültürü açısından önemli bir gelişme olup, bu kültürel değişimde çıkış noktası Samancı’nın dikkat çektiği gibi yemeğin Osmanlı diplomatik ziyafetlerinde siyasi bir dil olarak kullanılmasıyla yakından alakalıdır. Zira 19. yüzyılda Fransız mutfak, Avrupa gastronomisinin zirvesinde bulunmakta ve Fransız şefler Avrupa’nın seçkin sofralarını bu lezzetlerle buluşturmaktadır. (Samancı, 2007, s. 50)

“Osmanlı yöneticileri, rakiplerinin ve de müttefiklerinin seçkinlik göstergesi olarak benimsedikleri Fransız mutfakına uzak kalmamış ve onları kendi gastronomi lisanslarında ağırlamayı tercih etmiştir Osmanlı Sarayı da yemek üzerinden girdiği diyaloga hem kendi seçkinliklerini ortaya koymuş hem de rakip ya da müttefiklerine onlarla aynı dili paylaştıklarını göstermiştir”. (Samancı, 2007, s. 50)

Başlangıçta resmi ziyafetler yoluyla Osmanlı saray ve çevresinde tanınmaya başlanan alafranga sofrada ve yemeklerin zaman içerisinde seçkin İstanbul mutfaklarına nasıl nüfuz ettiği Samancı’nın (2014a; 2006a; 2007) çalışmalarında yer almaktadır. Samancı’ya göre, Avrupalı tarzda yemeklerin İstanbul’da tanınmasında, 1850’lerden sonra Pera, Galata ve çevrelerinde açılan Batılı örneklerine benzer restoran, cafe ve pastaneler de etkili olmuştur. Dönemin yemek kültüründeki yeni etkiler ve değişim 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren yayınlanan yemek kitaplarından açık bir şekilde takip edilebilmektedir. Osmanlı Dönemi’ne ait ba-

sılı ilk yemek kitabı olan ve 1844'te yayımlanmış *Melceü't-Tabbahin*'de sadece iki adet yabancı kökenli tarif verilirken 1880 sonrasında yayımlanmış olan *Yeni Yemek Kitabı*¹⁴ ve *Ev Kadını*¹⁵ isimli yemek kitaplarında alafranga tariflerin sayısındaki artış dikkate değerdir. Bu kitaplarda sadece alafranga yemek tarifleri değil Fransız mutfağının temelini oluşturan *Et Suları ve Salçalar* başlığı altında sos tarifleri de verilmiştir. Bunlara ilave olarak pate, et suyu pelteleri, garnitür, makarna, alafranga tatlılar ve konserve tarifleri de 19. yüzyılın sonlarında yayınlanan kitaplardaki alafranga mutfak yansımalarıdır. (Samancı, 2008a, s. 216)

Seçkin Osmanlı mutfakındaki alafranga etki, incelediğimiz Mütareke Dönemi'nde de takip edilebilmektedir. Mütareke Dönemi'nde farklı vesilelerle verilmiş ziyafetlerin menüleri, bu dönemde yayımlanmış yemek kitapları, dönemin sosyal hayatıyla ilgili bilgiler içeren hatırat ve anı kitapları gibi kaynaklar 1918- 1922 yılları arasında yemek kültüründeki alafranga etkinin takip edilmesine olanak sağlamaktadır. Mütareke yıllarına denk gelen Osmanlı saray menüleri dönemin seçkin mutfak kültüründeki alafranga etkileri takip edebilmek için kaynak oluşturur. Bu amaçla 1918-1922 yılları arasında Osmanlı Sarayı'nda verilen dört adet yemek ve *Pierre Loti Cemiyeti*'nin düzenlediği bir ziyafet menüsü örnek verilebilir.

Tablo 12. Sultan Vahdettin tuğralı 23 Temmuz 1919 tarihli menü

Sultan Vahdettin tuğralı 23 Temmuz 1335 (23 Temmuz 1919) tarihli sabah yemeği menüsü
Lokma Böreği
Kotlet
Tavuklu bamya
Domatesli pilav
Keşkül
Meyve /

Sultan Vahdettin tuğralı olan ilk menü, nerede verildiği belirtilmeyen 23 Temmuz 1919 tarihli sabah yemeği menüsüdür. (Toydemir, 2015, s. 63) *Lokma böreği, kotlet, tavuklu bamya, domatesli pilav, keşkül* ve meyvenin servis edildiği bu menü ağırlıklı olarak alaturka yemeklerden oluşmasına rağmen kotlet gibi bir yemeğin olması bu alafranga lezzettin mutfak kültürüne entegre olduğunu göstermektedir. Ulviye Mevlan'ın kitabında farklı et çeşitleriyle hazırlanmış birçok kotlet tarifinin yer alması ve Sultan Vahdettin'e sunulan yemeklerin listelerinde de *tavuk kotlet* ve *piliç kotlet* bulunması bu düşüncüyü destekler bilgilerdir. (Ulviye Mevlan, 1918, ss. 119-124; BOA.HH.d.1843)

14 Bu kitabın yayına hazırlandığı dönemde Latin harflerine çevirisi ve sadeleştirilmesi Özge Samancı tarafından yapılarak yayımlanmıştır. Kolektif. (2017). *Yeni Yemek Kitabı*. (Ö. Samancı, Dü.) İstanbul: Çiya Yayınları.

15 Bu kitabın yayına hazırlandığı dönemde Latin harflerine çevirisi Turgut Kut tarafından yapılarak yayımlanmıştır. Ayşe Fahriye. (2017). *Ev Kadını*. (T. Kut, Dü.) İstanbul: Çiya Yayınları.

Tablo 13. Sultan Vahdettin tuğralı 21 Ağustos 1919 tarihli menü

Sultan Vahdettin tuğralı 21 Ağustos 1335 (21 Ağustos 1919) tarihinde Yıldız Saray-ı Hümayun'unda verilen sabah yemeği menüsü
Lokma böreği
Soğuk kuzu eti
Türlü
Garnitürlü piliç
Amberbu pilavı
Yemişli keşkül
Dondurma
Meyve ve şekerleme

Yine Sultan Vahdettin tuğralı olan döneme ait ikinci menü, 21 Ağustos 1919 tarihinde Yıldız Sarayı'nda verilen sabah yemeğinin menüsüdür. (Toydemir, 2015, s. 66) *Lokma böreği, soğuk kuzu eti, türlü, garnitürlü piliç, amberbu pilavı, yemişli keşkül, dondurma, meyve ve şekerlemeden oluşmaktadır.* Menüde yer alan *lokma böreği* sultana verilen yemekler arasında sık sık yer alan bir hamur işidir. Menüde yer alan piliç yemeğinin garnitürle servisi alafranga etkinin bir göstergesidir. Sultana verilen et yemeklerinde patatesin özellikle de patates püresinin garnitür olarak kullanıldığı görülmektedir. (BOA.HH.d.1843) Ulviye Mevlan'ın kitabında da 11 garnitür tarifi verilmekte ve bunlardan 4 tanesi patatesle hazırlanmaktadır. (Ulviye Mevlan, ss. 119-123) Yemekte servis edilen soğuk et ve dondurma da menüde yer alan diğer alafranga dokunuşlar olarak görülebilir.

Tablo 14. Sultan Vahdettin tuğralı 4 Temmuz 1922 tarihli menü

Sultan Vahdettin tuğralı 4 Temmuz 1338 (4 Temmuz 1922) tarihli Topkapı Saray-ı Hümayunu'ndaki davetin menüsü
Kıymalı, peynirli lokma ve sigara böreği
Kuzu fırını
Taze bamya bastısı
Zeytinyağıyla vişneli taze yaprak dolması
Tapyokayla bademli muhallebi
Meyve

Üçüncü menü de Sultan Vahdettin tuğralı, Topkapı Sarayı'nda 4 Temmuz 1922 tarihinde verilen bir davetin menüsüdür. Menü, Sumru Toydemir'in kitabında *kıymalı, peynirli lokma ve sigara böreği, kuzu fırını, taze bamya bastısı, zeytinyağılı vişneli taze yaprak dolması, tavuklu bademli muhallebi* ve *meyve* olarak çevrilmiştir. (Toydemir, 2015, s. 67) Oysa *tavuklu bademli muhallebi, tapyokalı bademli muhallebi*dir. *Lokma ve sigara börekleri* Sultan Vahdettin'in sofrasında sık sık yer alan hamur işleridir. (BOA.HH.d.1843) Ayrıca *sigara böreği* tarifi Ulviye Mevlan'ın (1918, s. 148), kitabında *vişneli yalancı dolmanın* tarifi de Mehmet Kamil'in kitabında bulunmaktadır. (Mehmet Kamil, 2016, s. 117) Menüde bulunan yemekler, *bademli muhallebide* kullanılan tapyoka dışında tümüyle alaturka mutfağı temsil etmektedir.

Tablo 15. Sabiha Sultan ve Şehzade Ömer Faruk Efendi'nin 5 Aralık 1919 tarihindeki nikâh yemeği menüsü

Sabiha Sultan ve Şehzade Ömer Faruk Efendi'nin 5 Aralık 1919 tarihindeki nikah yemekleri menüsü
Düğün çorbası
Bezelyeli et
Börek
Yaprak Dolması
Tavuk göğsü
Sakız kabağı
Pilav
Zerde

İnceleyeceğimiz dördüncü menü, Sultan Vahdettin'in kızı Sabiha Sultan ile Şehzade Ömer Faruk Efendi'nin nikâhları münasebetiyle verilen yemeğin menüsüdür ki bu sebeple ilginç bir menü örneğidir. Toydemir'in (2015, s. 68) kitabında 5 Aralık 1919 tarihli menü düğün yemeği menüsü olarak verilmiştir. Ancak Leyla Açıba (2004, ss. 101, 102) döneme ait anılarını yazdığı kitabında 5 Aralık 1919 tarihinde Topkapı Sarayı'nın *Hırka-i Saadet Dairesi*'nde kıyılan nikâhtan sonra 29 Nisan 1920 tarihinin düğün günü olarak tespit edildiğini aktarır. Açıba'nın ifadesini Sultan Vahdettin için hazırlanan yemeklerin listelendiği defter doğrulamaktadır. Zira 29 Nisan 1920 sabah öğününde verilen yemekler *düğün çorbası, kuzu, piliç, nohutlu paça, ezme bamya, baklalı enginar zeytinyağlı, kestane yaprağı dolma, kuru poğaç, baklava, muhallebi, pilav, zerde, muz ve çilek* olarak listelenmiştir. Sultana bir yıl boyunca verilen yemeklerin listelerinde sadece bugün, sünnet ve düğün kutlamaları vesilesiyle verilen ziyafetlerde geleneksel olarak ikram edilen zerdenin bulunuyor olması Açıba'nın ifadesini desteklemektedir. (Kut G. , 2008, s. 99; BOA.HH.d.1843)

5 Aralık 1919 tarihli menüde bulunan yemeklerin tamamı alaturka mutfağı yansıtmaktadır. Sabiha Sultan ve Şehzade Ömer Faruk Efendi'nin 29 Nisan 1920 tarihinde yapılan düğün merasimi servis edilen yemekler ise yemek isimleri verilmeksizin Leyla Açıba'nın sözleriyle şöyle anlatılır:

"Düğün merasimi, Kadınefendi Hazretlerinin köşkünde yani Merasim Sarayı'nda vuku buldu. Bütün odalar, salonlar pek güzel süslenmiş, komşu köşklere misafirler için kanepeler, iskemleler getirilip her bir tarafa konulmuştu. Ayrıca nefis yemekler hazırlanmış, çeşit çeşit tatlılar, şerbetler hanımlara büyük altın tepsiler üzerinde dağıtılıyordu." (Açıba, 2004, ss. 101, 102)

Tablo 16. Pierre Loti Cemiyeti'nin düzenlediği 12 Haziran 1922 tarihli ziyafet menüsü

Pierre Loti Cemiyetinin düzenlediği 12 Haziran 1922 tarihli ziyafet
Zümrüt çorbası
Peynirli sigara böreği
Mayonezli Büyükağa ıstakozu

Madr şarabı salçalı hindi kızartması
Salata
Beyaz salçalı kuşkonmaz
Meyve
Kahve
Şaraplar
Beyaz
Siyah
Şampanya

(Taha Toros Arşivi, 1922)

Döneme ait beşinci ve son menü ise *Pier Loti Cemiyeti* tarafından 12 Haziran 1922 tarihinde Claude Farrère şerefine düzenlenen ziyafetin menüsüdür. Menüde *zümrüt çorbası, peynirli sigara böreği, mayonezli Büyükkada ıstakozu, Madere şarabı salçalı hindi kızartması, salata, beyaz salçalı kuşkonmaz, meyve ve kahve* yer almaktadır. Ayrıca yemekte sunulacak beyaz ve kırmızı şarap ile şampanya gibi içkiler de listelenmektedir. Menü tamamen alafranga üsluba uygun düzenlenmiş, sigara böreği dışında alafranga yemeklerden oluşmaktadır. Özge Samancı'nın yabancı elçilere verilen ziyafetleri incelediği çalışmasında ortaya koyduğu gibi, yabancıların ağırlandıkları ziyafetlerin menülerinde sıklıkla alafranga yemekler yer almaktadır. (Samancı, 2007, s. 53) Bir Fransız şerefine verilen bu ziyafette de benzer bir uygulama görülmektedir.

19. yüzyılda yabancı davetlilere verilen ziyafetlerde sıklıkla yer alan alafranga yemeklerle karşılaştırıldığında ilk üç yemek menüsünde alafranga etkinin daha az olduğunu söyleyebiliriz. Bu farklılık menülerin ziyafet değil yemek menüsü olmaları, kimlere verildiği bilinmese de yüksek ihtimalle içlerinde yabancıların olmadığı konuklar için hazırlanmış olmasıyla açıklanabilir. Diğer taraftan bu menülerde kotlet, garnitür, soğuk etin yer alması tapyoka gibi malzemenin kullanılması Türk mutfağına nüfuz eden alafranga etkiyi göstermesi açısından önemlidir. Zira Sultan Vahdettin'e verilen yemeklerin menüleri incelendiğinde alafranga yemeklere özellikle tatlılarda sıklıkla rastlanmaktadır. Sultan Vahdettin'e verilen günlük yemeklerin içinde de alafranga mutfağına ait yemeklerin bulunması bu yemeklerin Osmanlı mutfağına entegre olduğunu gösteren güçlü bir kanıttır. (BOA.HH.d.1843)

Mütareke Dönemi'nde yayımlanan yemek kitaplarından dördü, *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası, Ev Hanımının Kolay Yemekleri, Aşçı Mektebi, Evde Aşçı Kadının Yahut Mükemmel Yemek Kitabı* isimli kitaplar, 19. yüzyılın ikinci yarısında başlayıp mutfak kültüründeki artarak devam eden alafranga etkinin izlenebildiği önemli yemek kitaplarıdır. *Ev Hanımının Kolay Yemekleri* isimli kitap dışında kalan kitaplar bu döneme özgü olarak alafranga tarifleri ayrı başlıklar altında vermiştir. Örneğin Tosun'un kitabında tarifler *alafranga et yemekleri, alafranga usulde sığır eti yemekleri, alafranga usulde koyun eti yemekleri, alafranga usulde*

dana yemekleri başlıkları altında verilirken alaturka et yemekleri pişirme tekniklerine göre, *kebaplar, külbastılar, yahniler* başlıkları altında sıralanmıştır. (Tosun, 1921) Bu üç kitapta alafranga yemeklerin birçoğunun ismini hem Fransızca hem de Türkçe olarak verilmiştir ki yemek kitaplarında karşımıza çıkan bu yenilik sayesinde alafranga ve alaturka yemekler birbirinden kolaylıkla ayrılabilir. Zira ilk baskısı 1882-1883 yılında yapılan Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* adlı yemek kitabında alafranga tarifler çoğu zaman "yerel anlatımlarla veya farklı tanımlarla" verildiğinden alafranga yemekleri ayırmak daha güçtür. Örneğin alafranga bir lezzet olan bisküvi geleneksel olarak benzerinin adıyla, gevrek olarak tanımlanmıştır. (Samancı, 2010a, s. 104) Bu kitaplarda alafranga yemekler muhtemelen yabancı kitaplardan doğrudan çevrilmiştir.

Ulviye Mevlan'ın (1918) kitabında yer alan tarifleri alafranga ve alaturka yemekler açısından incelediğimizde, toplam 26 bölümde verilen 732 tariftan 248'i alafranga tarif ve 484'ü alaturka tariflerdir. Bazı bölümler tamamen alaturka veya alafranga tariflerden oluşmaktadır. Kitapta *garnitürler, pateler, makarnalar, alafranga tatlılar, alafranga pastalar, buzlu tatlılar* bölümleri alafranga tariflerin verildiği bölümlerdir. Sadece alaturka tariflerin yer aldığı bölümler ise *paçalar, zeytinyağlılar, börek içleri, börekler, pilavlar, alaturka yağlı tatlılar, hafif tatlılar, elmasiyeler, reçeller, çevirmeler, şuruplar, hoşafı ve şuruplarıdır*.

Kitapta alafranga ve alaturka tariflerin bir arada bulunduğu bölümlerde vardır. *Sular- salçalar, çorbalar, yumurta yemekleri, tıyur-i ehliye (evcil kuşlar), av etleri* bölümlerinde yer alan yemeklerin çoğunluğu alafranga tariflerden oluşmaktadır. Örneğin av etleriyle hazırlanan 27 yemek tarifinin bulunduğu bölümde sadece 3 tane alaturka tarife yer verilmektedir. Bu oran kümes hayvanlarının tariflerinin yer aldığı bölümde ise 24'e 9 dur. Etler, sebzeler ve balıklar başlığı altında ise alaturka tarifler alafranga tariflerden daha fazladır. Etler bölümünde toplam 61 tarif verilmiş olup bunların 48 tanesi alaturka tariflerden oluşmaktadır. Kitapta tatlı kategorisinde sınıflandırabileceğimiz tarifler, *alafranga tatlılar, alafranga pastalar, buzlu tatlılar, dondurmalar, alaturka yağlı tatlılar, hafif tatlılar, elmasiyeler, reçeller, çevirmeler, şuruplar, hoşafı, şuruplar* gibi farklı bölümlerde toplam 289'dur. Bu toplamda yer alan tariflerin 50 tanesi alafranga çizgidedir. (Ulviye, 1918)

Ulviye Mevlan'ın kitabında 4. fasıldan 28. fasıla kadar verilen yemeklerin alaturka ve alafranga ayrımlarına bakıldığında toplam 732 yemeğin %66'sının alaturka, %34'ünün ise alafranga tariflerden oluştuğu görülmektedir. (Ulviye, 1918) Özge Samancı'nın, 1844 yılından itibaren yayımlanan beş yemek kitabını inceleyerek bu kitaplarda bulunan alafranga yemekleri tespit ettiği çalışmasına göre, 1844 yılında yayımlanan *Melce'üt Tabbahin* adlı yemek kitabında bulunan 267 tarif içinde sadece 2 alafranga yemek tarifi bulunurken, İngilizce olarak 1864 yılında yayımlanan *A Manual of Turkish Cookery* isimli kitapta 253 tarifi 6 tanesi alafranga tariflerdir. 1882-3 yılında yayımlanan *Yeni Yemek* kitabında ise bu oran 18/164, 1900 tarihinde

yayımlanan *Aşçıbaşı* isimli kitapta ise 5/304 tür. 1882-3 yılında yayımlanan *Ev Kadını* isimli kitapta ise salçalar, et suları, pelteler, garnitürler, kremalar, pasta ve bisküviler ile bazı konserve tarifleri yer almaktadır. Kitaptaki alafranga etkiyi yansıtan bu tariflere ilave olarak 6 et yemeği tarifi de bulunmaktadır. 19. yüzyılda yayımlanan yemek kitaplarından, 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlayan ve yüzyılın sonuna doğru artarak devam eden yemek kitaplarındaki alafranga etki takip edilebilmektedir. (Samancı, 2006a, s. 87) Ulviye Mevlan'ın kitabındaki alafranga tariflerin oranı kendinden önce yayımlanan bu beş kitapla karşılaştırıldığında, kitapta yer alan alafranga yemeklerin repertuarının oldukça zengin olduğu görülmektedir.

Ulviye Mevlan'ın ve Tosun'un kitaplarından kitap düzeni olarak daha farklı hazırlanmış olan, içerik olarak son derece özgün olan S. Tevfik'in *Ev Hanımının Kolay Yemekleri* isimli kitabında tarifler, bölümlere ayrılmadan verilmiştir. Yemek isimleri sadece Türkçe olarak verildiğinden kesin olarak alafranga ve alaturka yemeklerin sayısını tespit etmek güçtür. Kitabın dikkat çeken tarafı sakatat, balık ve deniz ürünlerinin, hatta kitabın hacmine göre av etleriyle hazırlanan yemeklerin tariflerinin sayıca fazla olmasıdır. 108 tarifi yer aldığı kitapta on dokuz sakatat, on yedi balık ve deniz ürünleri, altı tane de av etleriyle hazırlanan tarif bulunmaktadır. Kitapta dönem mutfağında yokluğu çekilen ete alternatif olabilecek sakatat, balık ve deniz ürünlerinin hatta av etlerinin sıklıkla kullanılması bir tasarruf veya bu ürünlerin eti ikame etmesi için kullanılmış olabileceği düşüncesini doğurmaktadır. Ancak tarifler incelendiğinde malzeme çeşitliliği ve diğer yokluğu çekilen ürünlerin sıklıkla kullanılması bu düşüncüyü desteklememektedir. Alaturka mutfağın önemli bir parçası olan hamur işlerine kitapta yer verilmezken, iki pilav tarifine karşılık dört makarna tarifi bulunmaktadır. Kitapta bulunan toplam 6 adet tatlı tarifi incelendiğinde bunların beş tanesinin alafranga tatlılar olduğu görülmektedir. Ayrıca alafranga mutfağa ait omlet, salçalar yani soslar ve makarna tarifleri kitapta yer alırken şaraplı torik yahnisi gibi alafranga izler taşıyan yemek tarifleri de verilmektedir. Ayrıca kitapta yer alan şekerli lahana turşusu bastısı, balık fırını, yaban keçisi yahnisi, yürek sotesi, sebzeli dana yüreği, sığır yüreği fırını gibi yemeklerin tarifinde şarap bulunması bu tariflerin de alafranga olduğunu göstermektedir. Kitabın içeriği ve tarifler alaturka-alafranga karşılaştırması açısından incelendiğinde her iki unsuru barındıran bir kitap olduğunu söylemek mümkündür. (S. Tevfik, 1919)

Mütareke Dönemi'nde yayımlanan yemek kitaplarını inceleyerek alafranga-alaturka karşılaştırması yaptığımızda 19. yüzyılın sonlarından itibaren yemek kitaplarında karşılaştığımız alafranga tariflerin sayısının artarak bu kitaplarda var olmaya devam ettiğini görmekteyiz. Bunun yanı sıra alafranga tariflerin isimlerinin Fransızcalarıyla birlikte verilmesi de ilk defa bu dönemde karşımıza çıkan bir özelliktir. Mütareke Dönemi'nden önce yayımlanan yemek kitaplarında alafranga yemek tarifleri ayrı ayrı bölümlerde verilmezken bu dönemde *alafranga et yemekleri*, *alafranga tatlılar* gibi ayrı ayrı başlıklar altında listelendiğini görmekteyiz. Bu konuda

bir istisna *Ev Kadını* isimli kitaptır ki kitapta *et ve balık pelteleri ve garnitürler* gibi alafranga tariflerin yer aldığı bölümler bulunmaktadır. (T. Kut , 1985, ss. 43, 49) Dönem mutfağında alafranga-alaturka yemeklerin birlikteliği yemek kitaplarına net bir şekilde yansımakta, nelerin alafranga nelerin alaturka olduğunun sınırları çizilmektedir. Ulviye Mevlan'ın kitabının giriş bölümünde söylediği gibi "*Gerek alafranga gerek alaturka yaşayan her aileye bu kitabımız yardımcı olabilecektir.*"

Yemek kitaplarında daha önceki döneme kıyasla alafranga yemeklerin repertuarının daha geniş olduğunu söyleyebiliriz. Teorik olarak yemek kitaplarında yer alan alafranga lezzetlerin sofralarda ne kadar yer aldığına bakacak olursak, Sultan Vahdettin'e sunulan yemeklerin listeleri bize yardımcı olacaktır. (BOA.HH.d.1843) Kitabın sonraki bölümünde detaylı olarak incelenecek olan bu listelerde en zengin çeşitliliğe sahip olan et yemekleri arasında rosto, çeşitli etlerle hazırlanan kotletler, soğuk et çeşitleri, ganütürlü etler ile örneğin *tavuk panesi*, *tavuk galantin*, *gevrekli paça* gibi alafranga yemeklerin bulunduğu görülmektedir.

4.4. Rasyonel Mutfak: Fenn-i Tabahat

"Herkes ağız tadıyla yemek yemek, yediğinden istifade etmek ister. Nasıl yemek yemeli? Faydalı gıdalar hangileridir? Yemekleri nasıl pişirip ihzar etmeli? Etlerin, balıkların, yumurtaların taze ve kuru sebzelerin hassa-i gıdaiyeleri nedir?" (Ulviye Mevlan, 1918, s. i)

Ulviye Mevlan'ın kitabının giriş bölümünde yer alan bu sözler, yemeğe bilimsel yaklaşımın bir yansımasıdır ki kitabın birinci bölümünde bu soruların cevapları verilmeye çalışılır. *Tagaddi beslenme* başlığı altında besin öğeleri anlatılıp, bir kişinin beslenmesinde bunlardan hangilerinin ne oranda bulunması gerektiği, bilimsel çalışmalar referans gösterilerek anlatılmaktadır. Devamında *Bünye ve mizaca göre beslenme*, *İtiyat*, *meslek ve sanatta göre beslenme* alt başlıklarının ardından, *Hazım derecelerine göre yemeklerim taksim ve tasnifi* başlığı altında hazımı kolay ve zor olan yiyecekler anlatılmıştır. Ulviye Mevlan bu bölümünde farklı şekillerde pişirilmiş gıdaların hazım sürelerinin nasıl değiştiğini gösteren bir tablo vermiştir. Bu tabloya göre örneğin, çiğ yumurta iki saat, yağda yumurta iki saat on beş dakika, hazırlanmış yumurta üç saatte hazmedilmektedir. Hazım süresi çiğ süt için bir saat on beş dakika verilirken kaynamış sütün hazımının iki saatte gerçekleşeceği söylenmektedir. (Ulviye Mevlan, 1918, ss. 1-6)

Beslenme ve sağlık ilişkisinin kökleri Akdeniz dünyasında Hipokrat ve Galen'e kadar uzanmaktadır. Osmanlı tıbbında da beslenme sağlık ilişkisi Hipokrat geleneğinden gelen ve Orta Çağ Arap-Fars kültüründen beri devam eden *hıtlar teorisi*'ne dayanmaktadır. Nil Sarı'nın söylediği gibi "*Osmanlı tıbbındaki sağlıklı ve dengeli beslenme bilgisinin kökleri unsurlar ve hıtlar nazariyesine dayanmaktadır*" ve bu sağlıklı ve dengeli beslenme bilgisi 20. yüzyılın başlarında bile uygulanmaya devam etmiş, etkileri günümüze kadar yansımıştır. (Sarı, 2008, s. 137) Beslenme ile sağlık

arasında kurulan bu ilişki sebebiyle; yiyecek, içecek, baharat ve yemeklerle ilgili bilgilere tıp yazmalarında yer verilmektedir. (T. Kut , 1985, s. 10) Ulviye Mevlan'ın kitabında, dönemin yeni bilimsel yaklaşımıyla beslenmeye ayrılan bölüm bir Osmanlı yemek kitabında bölüm olarak karşımıza ilk defa çıkmaktadır. Beslenme bilimiyle ilgili olarak Osmanlı kültüründe ortaya çıkan bu yeni yaklaşım daha önce Hacı Beyzade Ahmet Muhtar tarafından yazılan *Aşevi* isimli kitapta görülmektedir. Muhtar'ın üç cilt olarak tasarladığı çalışmasının sadece birinci cildi yayımlanmıştır. 1916 tarihinde yayımlanan *Aşevi* isimli kitap bu tarihe kadar yayımlanmış yemek kitaplarından içerik olarak oldukça farklı ve özgün bir çalışmadır. Zira bu kitapta modern gıda ve beslenme bilimi konusundaki gelişmeleri içeren tafsillatlı bilgiler verilmiştir. (Muhtar, 2014, ss. 83-96)

Hacıbeyzade Ahmed Muhtar'ın kitabının Latin harfleriyle yapılan baskısına yazdığı giriş yazısında Samancı, 1800'lü yıllarda gıdalardaki karbon, nitrojen, oksijen ve hidrojen bileşenlerinin keşfedildiğini ve 1846'da gıdaların yağ, karbonhidratlar ve proteinden oluştuğunun bulunmasıyla modern beslenme bilimin temellerinin oluştuğunu belirtmektedir. Ayrıca Avrupa'da yaşanan bu bilimsel gelişmelerin Osmanlı dünyasında da takip edildiğini ve 20. yüzyılın başında, bilimsel temellere dayanarak hazırlanan, gıdaların içeriğini anlatan Osmanlıca yayınların yapıldığını aktarır. Ahmet Muhtar'ın da bu gelişmeleri takip ettiğini belirtir. (Samancı, 2014 b, s. 31)

Hacı Beyzade Ahmet Muhtar'ın, kitabının yayımlanmış bu ilk ciltte yer alan et suyu ve çorba tariflerinin sistematik bir şekilde anlatılmış, metrik sistemde malzemelerin ölçüleri verilmiş ve hatta yeni ölçü birimlerinin eski ölçü birimlerine karşılık gelen değerlerinin bir listesi eklenmiş olduğu görülmektedir. Bu açıdan kitap yemek ilminin anlatıldığı bir yayın olarak değerlendirilebilir. H. B. Muhtar'ın çalışmasının yanında Ulviye Mevlan'ın kitabında yer alan bilgiler çok mütevazı kalmaktadır. Ancak Ulviye Mevlan'ın da gıda ve beslenmeyle ilgili bilimsel gelişmeleri takip ettiği söylenebilir.

Yemek kitapları dışında bu dönemde yayınlanan *Kadınlara Mahsus Pembe Kitap* gibi yayınlarda, besinlerin hazım süreleriyle ilgili Ulviye Mevlan'ın vermiş olduğundan daha kapsamlı bir tablo yer almaktadır. Münferit olarak bu tablonun verildiği kitapta, yemekle ilgili olarak *Muvaffak surette taam etmek* başlığı altında alafranga sofrada adetleri de anlatılmaktadır. (Bahri, 1919, ss. 32, 33) Kız okullarında okutulmak için hazırlanan *Fenn-i Tabahat* isimli 1921-22 tarihli yayımlanan 4 ciltlik kitapta "Gıda nedir?" sorusuyla başlayıp, hayvani, nebati ve madeni olmak üzere üç kısma ayrılan gıdaların özellikleri ve bileşenleri anlatılmaktadır. Bir insanın günlük kalori ihtiyacı, hangi besin gruplarından günlük ne kadar tüketmesi gerektiği ve bunlardan alacağı karbon, azot miktarları gibi bilgilere yer verilmektedir. Kitapta uzunca bir liste halinde gıda maddeleri listelenerek kalori değerleri verilmiş, hatta bazı yemeklerin içindeki malzemeler listelenerek yemeğin kalori de-

ğeri hesaplanmıştır. Örneğin kalorisi hesaplanan yemeklerden biri etli bamyaadır. Bu hesaba göre; et suyu, et, bamya, yağ, soğan, tuz ve domatesten oluşan malzemelerin toplam kalori değeri 315 olarak hesaplanmıştır. Veelbette "*en önemli şey olan*" gıdaların hazım süresi liste halinde verilmiştir. (Mehmet Reşat, 1921-22, ss. 2-22)

Dönemin bu güncel konusu kadın dergilerinde de ele alınmıştır. Örneğin *Türk Kadını*'nda yer alan makalelerinde Sevim Türkan da kalori hesaplamaları, gıdaların hangi besin gruplarına ayrıldığı ve bunların beslenmedeki önemi gibi konulara yer vermiştir. Derginin 1 Ağustos 1918 tarihinde yayımlanan 6. sayısındaki makalesinde, ucuz ve pahalı gıdaların kalori değerlerini hesaplayarak, ucuza alınan gıdaların düşük olan kalori değerleri sebebiyle daha pahalıya geldiğini belirtir ve bu konuda bilinçli alışveriş yapılması yönünde okurlarını uyarır. Bir başka makalesinde de vücut için gerekli olan gıda maddelerini "*Azot (yani et, yumurta, hububat: kuru fasulye, bakla, nohut,...), Karbon (şeker, nişasta), Yağ (sadeyağ, zeytinyağı ve sair yağlı maddeler)*" olarak üç gruba ayırır. Bunlara ilave olarak vücudun ikinci derece ihtiyaç duyduğu, "*tuz (Potas, kireç, magnezi, demir gibi şeyler)*" minerallerden bahseder. Son olarak da yeni keşfedilmiş olan "*vitamin denilen*" maddenin de beslenmede yer alması gerektiğini aktarır. (Talay Keşoğlu & Keşoğlu, 2010, ss. 73, 153)

Tüm bu örnekler, incelediğimiz Mütareke Dönemi'nde Osmanlı seçkinleri arasında, gıda maddeleri ve beslenmeyle ilgili, dünyada yapılan bilimsel çalışmaların takip edildiğini göstermektedir. Beslenmeyle ilgili bilimsel gelişmeler farklı vesilelerle yazılmış metinlerde yer almakta ve okurların bu bilgileri dikkate alarak aldıkları besinlerden nasıl istifade edebilecekleri konusunda bilinçlenmeleri amaçlanmaktadır.

5. MÜTAREKE DÖNEMİ'NDE OSMANLI SARAY MUTFAĞI

Mütareke Dönemi İstanbul mutfağını incelerken farklı birçok kaynak bize bu dönemde yemek kültürünün nelerden etkilendiği ve hangi dönemsel gelişmelere göre şekillendiği konusunda katkı sağlamıştır. Bunun yanı sıra Osmanlı İmparatorluğu'nun başkenti olan İstanbul mutfağı incelenirken, bu mutfağın en üst düzeyde temsil edildiği saray mutfağı ve padişahın sofrasının dönemin zorunlu kıldığı şartlardan ve 19. yüzyılın ortalarından itibaren etkili olan alafranga kültürden ne düzeyde etkilendiği tespit edilmeye çalışılacaktır. Bu sayede dönemin İstanbul mutfağı daha geniş kapsamlı tanımlanabilir ki saray mutfağı, özellikle de padişahın sofrası için hazırlanan yemekler çeşit ve malzeme zenginliği açısından oldukça geniş bir repertuar sunmaktadır. Elbette tüm bu zenginlik ve çeşitliliğin yanında, yemeklerin sunulduğu padişahın kişisel zevklerinin de sunulacak yemeklerin tespit edilmesinde etkili olduğunu göz ardı etmemek gerekir.

5.1. Saray Mutfağında Malzemeler

Mütareke Dönemi saray mutfağını incelerken arşiv belgeleri ışığında öncelikle saray ve padişah mutfakları için temin edilen malzemelerin neler olduğu tespit edilmeye çalışılacak ve bu dönemde İstanbul halkının ulaşmakta güçlük çektiği bazı gıda maddelerinin saray sofralarında da yokluğunun çekilip çekilmediği incelenecektir.

5.1.1. Tahıl ve tahıl ürünleri

Buğday ve buğdaydan elde edilen un saray için temin edilen malzemeler arasında özel bir yere sahiptir. Zira un, ekmek ve bunun dışında Osmanlı mutfağında özel bir yere sahip olan hamur işleri ve birçok tatlının ana malzemesidir. *Zat-ı Şahane Matbahı* için hergün düzenli olarak un temin edilirken kayıtlarda dakik olarak, çeşit belirtilmeksizin kaydedilmektedir. (BOA.HH.d.1843) Yıldız Sarayı erzak defterine göre 1920 yılında ortalama aylık 1590 kilo olan un alımı, 1921 senesinde 885 kiloya düşmüştür. (BOA.HH.d.1172) Sarayda farklı kademelerdeki kişilere farklı çeşitte ekmekler verilmiştir. *Zat-ı Şahane* kilerine hergün verilen ekmeklerin başında francala gelmektedir ve verilen francalanın; baston, bira, yuvarlak, ay, tuzlu, ufak

olmak üzere farklı çeşitleri vardır. Francalanın dışında somun ve pide de verilen ekmekler arasındadır. *Mabeyn-i Hümayun* kilerine makine francalası ve somun verilirken *Büyük Lokanta* ve *Beyler Lokantası*'na sadece makine francalası verilmektedir. (BOA.HH.d.1843)

Unun dışında bulgur, ırmik ve nişasta padişahın mutfağında kullanılan diğer buğday ürünleri olup, bulgur Yıldız Sarayı'na verilen erzak listesine 1922 Mart'ında girmiştir. *Yıldız Sarayı Matbahı*'na ait 19 Ağustos 1922 tarihli defterde sabah akşam farklı kademelerde kişilere verilen yemeklerin ve malzemelerinin listelendiği görülmekte ve bu yemeklerde verilen bütün pilavların malzemesi pirinç olduğu görülmektedir. (BOA.HH.d.1172; BOA.HH.d.27754) Buna karşılık savaş yıllarında, Yıldız ve Beşiktaş Sarayları'nın mutfaklarında 95 gün boyunca pişen yemeklerin listeleri incelendiğinde sadece 3 gün pirinç pilavı geri kalan günlerde ise bulgur pilavı veya makarna verildiği görülmektedir. (Samancı, 2016, s. 66) İrmik, nişasta ve tapyoka padişah için hazırlanan yemeklerde kullanılan diğer ürünler olup, ırmik ve nişasta çoğunlukla tatlı yapımında kullanılırken, tapyoka hem tatlılarda hem de et suyu çorbalarında sıklıkla kullanılmaktadır. Şehriye ve arpa şehriye olmak üzere iki çeşidiyle kaydedilen şehriye, pilav ve çorbaların yapımında kullanılmaktadır. Erişte ve makarna da kullanılan diğer malzemeler olup, makarna padişaha verilen yemek listelerinde farklı çeşitlerde hazırlanarak oldukça sık yer almıştır. Güllaç ve kadayıf padişah mutfağında tatlı yapımında kullanılan diğer malzemelerdir. (BOA.HH.d.1843)

Buğdayın yanı sıra pirinç de saray mutfağında tüketilen bir diğer tahıldır. Pirinç, erz ve glase pirinç olarak kayıtlara geçmekte, başta sabah ve akşam padişaha verilen her yemekte bulunan pilavın yapımında, ayrıca çorba ve tatlılarda da kullanılmaktadır. (BOA.HH.d.1843) *Yıldız Sarayı Matbahı*'na verilen erzakların kaydının tutulduğu deftere göre, Mart 1920 ile Nisan 1922 tarihleri arasında verilen pirinç ortalama aylık 2.439 kilodur. Bu rakam tüketimi en çok olan undan dahi yüksektir. (BOA.HH.d.1172)

19. yüzyılda da Mütareke Dönemi'nde olduğu gibi buğday ve bu buğdaydan elde edilen un mutfağın önemli bir malzemesiydi. Mütareke Dönemi'nden farklı olarak farklı kalite ve geldiği yere göre isim almaktaydı. Unun kalitesine bağlı olarak hazırlanan ekmekler de farklı kalitedeydi. En kaliteli ve saf undan yapılabilecek *nan-ı hassü'l-hass* adı verilmekteydi. Günlük tüketilen ekmek *nan-ı aziz* ve orta kalitede olanına da *nan-ı hass orta* denilmekteydi. Bunların yanı sıra *vasat ekmek*, *fodula* adı verilen *yassı ekmek*, *francala*, *yufka ekmeği* ve *kepekli somun ekmeği* tüketilmekteydi. (Samancı, 2008a, s. 205) Mütareke Dönemi'nde francala çeşitlerinde artış görülmektedir. Saraya alınan un miktarının pirinçten oldukça az olması bu çeşitli ekmeklerin çarşıdan temin edilmiş olma ihtimalini düşündürmektedir.

İrmik, nişasta ve şehriye 19. yüzyılda olduğu gibi (Samancı, 2008a, s. 205) saray mutfakları için temin edilmekte ve pirinç de önceki dönemde (Samancı, 2008a, s.

205) olduğu gibi yüksek miktarda kullanılmaktadır. 19. yüzyılda saray mutfağına giren makarnanın (Samancı, 2008a, s. 205) bu dönemde mutfağın bir parçası olan alafranga bir lezzet olduğunu söylemek mümkündür.

5.1.2. Bakliyat

Fasulye, nohut, mercimek ve kuru bakla saray mutfağında tüketilen bakliyat çeşitleridir. Yıldız Sarayı'na verilen erzak defterinin 1920-1922 yılları arasındaki iki yıllık kayıtlarına göre fasulye nohuttan çok daha fazla tüketilmekte ve her iki bakliyatın da yaz aylarında alımı azalmaktadır. (BOA.HH.d1172) Padişaha sunulan yemeklere bakıldığında ise nohut sadece *nohutlu pilav* olarak karşımıza çıkarken *kuru fasulyenin* hem yemeği hem de pilakisi özellikle kış aylarında sıklıkla görülmektedir. *Mercimek çorbası* ve *mercimekli pilav* da tespit edilen, mercimekle hazırlanan yemeklerdir. (BOA.HH.d.1843)

Mütareke Dönemi'nde sarayda tüketilen bakliyat çeşitleri 19. yüzyıla benzerlik göstermektedir. En büyük farklılık 19. yüzyılda saray kayıtlarına giren fasulyenin çoğunlukla düşük rütbeli kişilerin günlük yemekleri için kullanılıyor olmasıdır. (Samancı, 2006b, s. 44) Buna karşılık Mütareke Dönemi'nde Yıldız Sarayı'na verilen erzakın kaydedilmiş olduğu defterdeki nohut ve fasulye hesaplarındaki 26 ayın aylık ortalamaları karşılaştırıldığında, nohudun on katı kadar fasulyenin *Yıldız Sarayı Matbahı*'na verildiği görülmektedir. (BOA.HH.d1172) Ayrıca padişaha sunulan yemeklerde de çeşitli fasulye yemeklerinin yer alması bu dönemdeki tüketimin sarayda da arttığını ve bu ürünün artık her sınıftan insanın sofrasında yer aldığını göstermektedir. (BOA.HH.d.1843) Zira fasulye çeşitleri temel gıda maddelerinin yer aldığı azami fiyat listelerinde de bulunmaktadır. (BOA.DH.İ.UM.EK.Dosya No.57 Gömlek No.41)

5.1.3. Yağlar

Yıldız Sarayı Matbahı'nda en çok kullanılan yağ tereyağı olup, piyasadaki yağ çeşitliliği saray mutfağına da yansımıştır. *Yıldız Sarayı Matbahı*'na verilen erzak defterinde Mart 1920'den Şubat 1922'ye kadar *revgan-ı sade*, *revgan-ı tere* olmak üzere iki çeşit yağ verilirken 1922 Mart'ından itibaren *Amerikan sade*, *Halep sade* ve *mahlud sade* olmak üzere üç çeşit yağ verilmektedir. (BOA.HH.d1172) Mütareke Dönemi'nde İstanbul piyasasında bulunan Amerikan yağları ve karışık yağların, fiyatları Halep yağına kıyasla oldukça ucuz olup bu ürünlerin saray mutfağına girmesi dikkat çekicidir. Zira önceki dönemlerden bildiğimiz gibi saray mutfağının en büyük özelliği ürün çeşitliliği ve her ürünün en kalitelisinin kullanılıyor olmasıdır. Bu durum dönemin şartlarının saray mutfağına bir yansıması olarak değerlendirilebilir. Tereyağın dışında sarayda tüketilen bir diğer yağ da *revgan-ı zeyt* yani zeytinyağıdır. (BOA.HH.d1172) Tereyağına kıyasla tüketimi sınırlı olan zeytinyağının, zeytinyağlı yemeklerde ve salatalarda sirkeyle birlikte kullanıldığını bilmekteyiz.

Zeytinyağılı dolmalar ve mevsimine göre hazırlanmış zeytinyağılı sebze yemekleri de, her öğünde olmasa da, oldukça sık, sabah ve akşam verilen yemeklerin listelerinde karşımıza çıkmaktadır. (BOA.HH.d.1843) Farklı ocaklar için hazırlanan yemeklerde verilen iki çeşit sebze yemeğinden biri için zeytinyağı kullanıldığı görülmektedir. (BOA.HH.d.27754) İçyağı da sarayda börek ve tatlı yapımında kullanılmak için tatlıhaneye verilen bir diğer yağ çeşididir. (BOA.HH.d.27754)

19. yüzyılda Osmanlı saray mutfağında zeytinyağı tüketimi yüzyılın sonlarına doğru artsa da sadeyağ ile kıyaslandığında oldukça az tüketilmekteydi. Mütareke Dönemi'nde de zeytinyağının sadeyağa kıyasla daha az tüketildiği görülmektedir. *Yıldız Sarayı Matbahı*'na ortalama aylık olarak verilen sadeyağ miktarı zeytinyağından yaklaşık on katıdır. 19. yüzyıl saray kayıtlarında az da olsa rastlanan ayçiçeği yağına azami fiyat listelerinde rastlasak da incelenen belgelerde bulunmamaktadır. (BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No.121.Gömlek No. 33, 51)

5.1.4. Et

Klasik Dönem Osmanlı saray mutfağında en çok tüketilen et koyun etidir. Koyun etine kıyasla son derece kısıtlı miktarda tüketilen ve kıymetli bir et olan kuzu eti sarayın seçkin sofralarında yer almaktadır. Tavuk koyun etinden sonra en çok tüketilen et olup, güvercin, ördek, kaz gibi kanatlılar ve balık da bu dönemde tüketilen diğer et çeşitleridir. Sığır eti ise bu dönemde sadece pastırma ve sucuk olarak tüketilmektedir. (Bilgin, 2004, ss. 187-192)

19. yüzyılda da koyun eti en çok tüketilen et cinsi olmaya devam etmiştir. Mutfakta özel bir yeri olan kuzu eti, ilkbaharın başından sonbaharın bitimine kadar olan dönemde tüketilmiş ve koyun etinden daha makbul bir et olmuştur. Dana ve sığır eti saray mutfağında hemen hemen hiç tüketilmezken, sığır etinden mamul pastırma ve sucuk düzenli olarak alınmaktadır. 1800'lerin sonlarına gelindiğinde önceki yıllara göre daha fazla görülen ve çoğunlukla yabancı misafirlere sunulmak üzere hazırlanan alafranga yemekler için alınan sığır ve dana eti; file, sığır filetosu, dana budu ve pırzolası olarak temin edilmekteydi. Kelle, paça, ciğer, işkembe, mumbar ve şirden de saray mutfakları için satın alınan sakatatlardı. (Samancı, 2008a, ss. 203, 204)

Mütareke Dönemi'nde saray mutfaklarına dağıtılan etlerin kaydedildiği Nisan 1918 ile Nisan 1919 tarihleri arasında defter incelendiğinde, koyun, kuzu ve sığır etlerinin tüketildiği görülmektedir. Bu tarihler arasında 19,444 kiyye koyun eti, 2,536 kiyye sığır eti ve 908 kiyye kuzu eti mutfaklara verilmiştir. Kasım 1918'den itibaren et dağıtılan matbahların sayısında ve genel olarak et miktarında azalma görülmektedir. (BOA.HH.d.30073) Dağıtılan et miktarındaki azalmaya rağmen *Zat-ı Şahane Matbahı*'na düzenli olarak et temin edilmiş, padişaha sunulan her öğün yemekte tavuk veya piliç hariç bir veya iki çeşit et yemeği verilmiştir. (BOA.HH.d.1843)

Et dağıtım defterinde bulunan ve koyun etinden ayrı olarak kaydedilen kurban eti de hesaplarda bulunmaktadır. Bu kayıda göre 5 Mayıs 1918 tarihinde padişaha 8 kıyye kurban eti verildiği görülmektedir. Kurban Bayramı'na denk gelmeyen 6 Eylül 1919 tarihinde de padişaha verilen yemekler arasında kurban pırzolası ve kavurma eti bulunmaktadır. (BOA.HH.d.30073; BOA.HH.d.1843)

Mütareke Dönemi'ndeki et tüketimi önceki dönemlerle karşılaştıracak olursak, koyun etinin klasik dönem ve 19. yüzyılda olduğu gibi en çok tüketilen et cinsi olmaya devam ettiğini görmekteyiz. Kuzu etinin bu dönemde de makbul bir et olmaya devam ettiği ve nisan ile temmuz ayları arasında temin edildiği görülmektedir. Samancı, 19. yüzyılda özel bir et olan kuzunun iki çeşidi olduğunu ve yeni doğana kuzu denilirken bir yaşındakine ise toklu denildiğini belirtmektedir. Ayrıca kuzunun "rüz-ı hızırdan rüz-ı kasıma" yani ilkbaharın başından sonbaharın sonuna kadar temin edildiğini aktarır. (Samancı, 2006c, s. 193) Kuzu eti tüketimi sonraki dönemlerde de önemini koruyarak benzer şekilde devam etmiştir. Mütareke Dönemi'ne ait, bir benzeri bulunamasa da, 1916 tarihli rüz-ı hızır münasebetiyle dağıtılan kuzu miktarının kaydedildiği belgede, 23 Nisan 1916 tarihinden itibaren üç gün boyunca Beşiktaş ve Yıldız Matbahları'ndan toplam 188 ¼ adet kuzu dağıtıldığı belirtilmiştir. (BOA.HH.d. 13013) Ayrıca incelenen et dağıtım defterinde de kuzu eti dağıtımına 26 Nisan'da başlandığı görülmektedir. (BOA.HH.d.30073)

19. yüzyılda sınırlı da olsa tüketilmeye başlanan sığır eti tüketiminin Mütareke Dönemi'nde arttığı görülmektedir. Yıllık et tüketiminin etin çeşidine göre sınıflandırılarak oluşturulan tablolar incelendiğinde koyun etinin azaldığı dönemlerde sığır etinin arttığı dikkat çekmektedir. Padişahın sofrası için düzenli olarak temin edilen sığır eti, tüketiminin yaygınlaştığına işaret etmektedir. Ancak koyun etinin azaldığı dönemlerde sığır etinin artması ve hatta genel olarak dağıtılan et miktarının azalması içinde bulunulan dönemde çekilen et sıkıntısıyla da ilişkilendirilebilir. (BOA.HH.d.30073)

Ciğer, paça ve işkembe saray mutfağında tüketilen sakatatlar olup, *işkembe çorbası* sadece Ramazan ayındaki yemek listelerinde karşımıza çıkmaktadır. Sakatat tüketiminde dikkat çekici nokta, Ramazan ayında padişaha verilen yemeklerde başta mumbar olmak üzere sakatat yemeklerinin artışı ve yemek listelerinde sıklıkla yer alışıdır. (BOA.HH.d.1843)

5.1.5. Balık

19. yüzyılın başlarında saray mutfakları için alınan balık, ismi belirtilmeksizin sadece balık alımı olarak kaydedilirken, padişahın mutfağı için sardalye, Mersin balığı, torik ve mercan balıkları alındığını bilmekteyiz. 1870'li yıllardan itibaren ise özellikle sultanın mutfağı için daha çeşitli balık alındığı görülmektedir ki bunlar kalkan balığı, altıparmak balığı, lüfer, kefal, kaya balığı, levrek, pisi balığı, barbun-

ya, mezgıt, uskumru, kırlangıç ve mercandır. (Samancı, 2008b, s. 151) Bu dönemde saray mutfağında genel olarak ıstiridye, midye gibi kabuklu deniz canlıları pek fazla tüketilmezken yabancı davetliler için düzenlenen ziyafetler için ıstakoz gibi deniz canlıları alınmıştır. (Samancı, 2008a, s. 204)

Mütareke Dönemi'ne ait et kayıtlarının tutulduğu defterlerde düzenli bir balık alımına rastlanmazken, Aralık ile Nisan 1919 aylarında toplam 6.775 kıyye uskumru balığı, Aralık 1919'da 60 kıyye ve Ocak 1919'da da 92 kıyye palamut balığı alındığı kaydedilmiştir. Uskumru balığının mevsiminde yüksek miktarlarda alımının yapıldığı dikkat çekmektedir. Sultana verilen yemeklerin listeleri incelendiğinde ise uskumru ve palamudun dışında, lüfer, levrek, kalkan ve kırlangıç balıklarının nadir de olsa yemek listelerinde yer aldığı görülmektedir. (BOA.HH.d.30073; BOA.HH.d.1843)

İncelenen belgelerde 19. yüzyıldaki kadar zengin balık çeşitliliğine rastlanmamıştır. Ayrıca 19. yüzyılda yabancılara düzenlenen ziyafetler için temin edilen çeşitli kabuklu deniz ürünleriyle ilgili bir bilgi de bulunmamaktadır. Mütareke Dönemi'nde padişaha sunulan yemeklerin içinde balık yemeklerinin az olması ise kişisel tercihlerin bu durumu büyük ölçüde etkileyebileceği dikkate alınarak genel tüketimle ilgili bir yargıda bulunmayı zorlaştırmaktadır. Ancak 1919'un Şubat, Mart ve Nisan aylarında kaydedilen etlerin miktarında görülen azalma ve bu aylarda yapılan toplu balık alımı, et ihtiyacının balıkla karşılanmış olabileceğini düşündürmektedir. Örneğin, 1919 yılının Şubat ayında 117 kıyye koyun, 139 kıyye 500 dirhem sığır etinin yanında 2973 kıyye uskumru balığı kaydedilmiştir. Mart ayı içinde benzer bir durum söz konusudur. Bu ayda 202 kıyye 500 dirhem koyun, 67 kıyye 500 dirhem sığır, 1503 kıyye uskumru balığı çeşitli ocaklara dağıtılmıştır. Ancak bu noktada da kesin bir yargıda bulunmamızı sağlayacak başka kanıtlara ulaşamamıştır. (BOA.HH.d.1843; BOA.HH.d.30073)

5.1.6. Kümes ve av hayvanları

Klasik dönem Osmanlı mutfağında tavuk, koyun etinden sonra en çok tüketilen et olmasına karşın miktar olarak koyun etiyle karşılaştırıldığında oldukça az tüketilmekteydi. (Bilgin, 2004, ss. 192, 193) 19. yüzyılda, saraya tavuk ve piliç düzenli olarak alınmakta ve Klasik Dönem'de olduğu gibi koyun etine oranla daha az miktarda tüketilmekteydi. 18. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağına giren Amerika kökenli hindi, 19. yüzyılda saray mutfağında az miktarda tüketilmekte, öncelikli olarak da Sultan ve haremının mutfakları için temin edilmekteydi. (Samancı, 2006b, s. 45)

Mütareke Dönemi saray mutfağında, tavuk ve piliç tüketilen kümes hayvanlarının başında gelmektedir. 29 Eylül 1920 tarihli bir belgeye göre padişahın sofrası için ve her gün 6 piliç ve 1 tavuk, Başkadın Efendi'nin de aralarında bulunduğu üst düzey saray mensuplarına da günlük olarak iki adet piliç verileceği kaydedilmiştir. Tavuk veya piliç, bazen her ikisi birden, padişaha sunulan hem sabah hem de

akşam yemeklerinde mutlaka yer almaktadır. Hindi de tüketilen bir diğer kümes hayvanı olup, aralık, ocak ve şubat aylarında sunulan yemeklerin listelerinde bulunmaktadır. (BOA.HH.d.1843)

Bilgin, Klasik Dönem Osmanlı saray mutfağında tavuk dışında güvercin, ördek ve kaz gibi kanatlıların da tüketildiğini belirtmektedir. (Bilgin, 2004, s. 104) 19. yüzyılın ilk yarısında av hayvanları tüketimiyle ilgi bilgiye ulaşılamazken, yüzyılın sonlarında Yıldız Sarayı mutfaklarına, özellikle sultanın sofrası için temin edilen ördek, kaz ve bıldırcın gibi av etlerine rastlanmaktadır. (Samancı, 2008a, s. 204) Mütareke Dönemi'ne ait saray kayıtlarında ise sultanın sofrasında, bıldırcın, çulluk, karatavuk, tavşan, keklik ve ördek gibi av hayvanlarının bulunduğu görülmektedir. (BOA.HH.d.1843)

Mütareke Dönemi'ndeki tavuk ve piliç tüketiminde önceki dönemlerle karşılaştırıldığında bir devamlılıktan bahsedebiliriz. Mütareke Dönemi'nde de padişahın seçkin sofrasında bu kümes hayvanlarının biri veya bazen ikisi birden diğer et yemekleriyle birlikte her öğünde yer almaktadır. Av hayvanları ise nadir olarak padişaha sunulmakla beraber çeşit açısından önceki dönemlere göre daha zengindir. Ancak padişaha sunulan yemeklerden isimlerinden tespit edilen çulluk, karatavuk, tavşan, keklik gibi av hayvanlarının önceki dönemlerde tüketilmediğini söylemek mümkün değildir. Zira avlanarak elde edilen bu hayvanların muhasebe kayıtlarına geçmemiş olması muhtemeldir.

5.1.7. Süt ve süt ürünleri

Süt ve süt ürünlerinin kullanımının kökeni Orta Asya Türklerine dayanan kadim bir gelenektir. Klasik Dönem Osmanlı saray mutfağında tereyağı, peynir, yoğurt ve kaymak tüketilen süt ürünleridir. (Bilgin, 2004, ss. 223, 224) 19. yüzyıl saray mutfağında da süt, peynir ve yoğurt temel besin maddelerinden olup Yıldız Sarayı'nda bulunan mandırada tereyağı, peynir ve yoğurt üretiliyordu. Sarayda beyaz, kaşar, kaşkaval, Arnavut ve tulum peynirleri ile bu dönemin sonlarına doğru ithal peynirler tüketilmektedir. Kaymak, özellikle de manda sütünden hazırlananı tüketilen bir diğer süt ürünüydü. (Samancı, 2008a, s. 206)

Mütareke Dönemi saray mutfağında tereyağı dışında, süt ve kaşar peyniri, yoğurt, kaymak gibi süt ürünlerinin saray mutfağı için alınıp tüketildiği incelenen defterlerde görülmektedir. (BOA.HH.d.27754; BOA.HH.d.1843) Süt, Sultanın sofrasında en çok tüketilen tatlı olan muhallebi ile daha birçok tatlının ve sütlü kabak, sütlü makarna gibi bazı yemeklerin malzemesi olarak da kullanılmış olabilir. Ayrıca süt Şubat 1920'da padişaha sunulan iki yemek listesinde "süt" ve 14 Mayıs 1920 tarihinde "mayıs sütü" olarak yer almaktadır. Tek başına tüketilebilecek peynir ve yoğurt ayrıca bazı yemek ve çorbaların malzemesi olarak kullanılmıştır. (BOA.HH.d.1843)

Süt ve süt ürünleri Osmanlı saray mutfağında Klasik Dönem'den itibaren kullanılmış, 19. yüzyılda ithal peynir çeşitleri ile lezzet çeşitliliği artmıştır. Mütareke Dönemi'nde de süt ürünleri kullanımı önceki yüzyıllarda olduğu gibi devam etmiştir. Bu malzemelerin tüketimiyle ilgili bilgi büyük ölçüde yemek listelerinden edinilmiştir ve incelenen diğer belgelerde kaşar peynir ve beyaz peynir dışında farklı peynirlerin isimlerine ve ithal peynir çeşitlerine rastlanmamıştır. (BOA.HH.d.1843)

5.1.8. Şeker ve diğer çeşniler

Osmanlı saray mutfağında tatlı yiyecekler ve içecekler her zaman önemli bir yere sahip olmuştur. Tatlı, şerbet, hoşaf, reçel gibi yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında şeker ve bal kullanılmıştır. Şeker pahalı ve bu sebeple de lüks bir tüketim maddesi olmasına rağmen saray mutfağının önemli bir malzemesidir. 19. yüzyıl saray mutfaklarına ve helvahanesine, toz şeker ve kelle şekeri olmak üzere iki çeşit şeker alınmıştır. (Samancı, 2008a, s. 206 , 207)

Mütareke Dönemi'nde sarayda kesme şeker¹⁶ ve toz şeker olmak üzere iki çeşit şeker kullanılmaktaydı. Yıldız Sarayı'na verilen erzağın iki yıllık kayıtlarının tutulduğu defterde, aylık olarak ortalama 585 kilo şeker verildiği görülmektedir. Sarayda şeker, tatlıların hazırlanmasında kullanıldığı gibi reçel ve şurup imalatında da kullanılmaktadır. Saraya aylık olarak verilen şeker miktarı ay ay takip edildiğinde aşağı yukarı, iniş çıkışlar olmakla beraber, en büyük farklılık Mayıs 1921 yılındaki Ramazan ayına denk gelen zamanlarda yaşanmaktadır. Bu veri Leyla Açıba'nın anılarında aktardığı Ramazan hazırlıklarını hatırlatmaktadır. Zira Açıba, Ramazan gelmeden birkaç hafta evvel hazırlıkların başladığını, *Kılar-ı Hümayun*'dan bütün dairelere güzel ve büyük sürahiiler içinde şerbetler dağıtıldığını anlatır. (Açıba, 2004, s. 130) Yaklaşık aylık ortalamanın iki katına çıkan saraya verilen şeker miktarındaki artışının bu hazırlıklara işaret etmesi kuvvetle muhtemeldir. (BOA.HH.d.1172) Sarayda şeker, tatlıların hazırlanmasında kullanıldığı gibi reçel ve şurup imalatında da kullanılmaktadır. (BOA.HH.d.12899; BOA.HH.d.1843)

Bu tatlı yiyecek ve içeceklerin dışında özel günler için de şeker ve şerbetler hazırlanmaktadır. Osmanlı'da Mevlit törenlerinde şeker ve şerbet dağıtma eskiden beri uygulana gelmekte; Mevlit'te ulemanın önüne içinde şeker bulunan tablaların konması, renkli kağıt külahlar içinde elvan şekerlerin dağıtılması ve şerbet sunulması bir gelenektir. (Şeker, s. 279) Padişaha sunulan yemeklerin listelerinin bulunduğu defterde, tarihsiz olarak *Saray-ı Hümayun*'da, *Mevlid-ı Aliye-i Nebi Gecesi* sebebiyle okunan Mevlit için şerbet ve şeker hazırlandığı kaydedilmiştir. Mevkisine göre, sepet, atlas bohça, kese veya külah içerisinde dağıtılan şekerler yine mevkisine göre misk şekeri içermekte ya da içermemektedir. Tarih bulunmayan bu belgede,

16 Nisan 1333'den itibaren Kılar-ı Hümayun'a verilecek tayinat listesinde toz şekerin yanı sıra kesme şeker de verilmiştir. (BOA.HH.d.1843)

Liman Paşa'ya atlas bohça içinde şeker verildiği kaydedilmiştir. Liman Paşa yani Liman von Sanders 4 Kasım 1918 ile 29 Ocak 1919 tarihlerinde İstanbul'dadır. (von Sanders, 2016, ss. 425, 428) Yine aynı münasebetle *Harem-i Hümayun Matbahı Tatlıhanesi*'nde hazırlanan *karlık misk şerbeti* de şişelerle Veliat-ı Saltanat Ziyaeddin Efendi, Hilmi Efendi, Başkadın, İkinci, Üçüncü, Dördüncü Kadın Efendi gibi önde gelen dairelere dağıtılır. Şeker ve şerbetlerin yanı sıra *Saray Tatlıhanesi*'nde ayva, çilek, erik, Frenk üzümü, incir, kızılıçık, portakal, mandalina ve vişne gibi meyvelerin ve çiçeklerden de gülün reçeli yapılmaktadır. (BOA HH.d.12899)

Mütareke Dönemi saray mutfağında şeker tüketimi 19. yüzyıl saray mutfağında olduğu gibi devam etmekte, şeker tatlı yiyecek ve içeceklerin hazırlanmasında kullanılmaktadır. 19. yüzyıldan farklı olarak saraya kesme şeker de temin edilmektedir ki toz şekerle göre daha pahalı olan kesme şeker azami fiyatların belirlendiği listelerde de küp şeker veya kare şeker olarak yer almaktadır. (BOA.DH.İ.UM.EK. Dosya No.58 Gömlek No. 22) İstanbul halkının yüksek fiyatları sebebiyle ulaşmakta güçlük çektiği şeker sarayda kullanılmakta, yokluğuna dair ya da et tüketiminde olduğu gibi sınırlı kullanıldığına dair bir bilgi tespit edilememiştir.

5.1.9. İçecekler

İncelenen belgeler ve hatıratlardan edinilen bilgiler doğrultusunda sarayda kahve, şerbet ve çay gibi içeceklerin tüketildiği görülmektedir. Osmanlı toplumunda seviyerek içilen ve kendine özgü bir seremoni ile hazırlanıp sunulan kahve, Yıldız Sarayı hesabından çeşitli kişilere dağıtılan tayinat ve erzakın içinde bulunmakta ve *Yıldız Sarayı Matbahı*'na düzenli olarak verilmektedir. Buna karşılık kahve dağıtımının kaydedildiği defterlerde çay bulunmamaktadır. (BOA.HH.d.1173; BOA.HH.d.1172)

Kahve, 16. yüzyılda Osmanlı İmparatorluğu'nda tüketilmeye başlanmış ve çok sevilerek tüketimi hızla yaygınlaşmıştır. Mütareke Dönemi'nde kahve yokluğu çekilen, çoğunlukla da yüksek fiyatları sebebiyle ulaşılamayan bir ürün olmuş, kahve yerine kavrulmuş nohut, bakla, arpa karışımıyla hazırlanan sahte kahveyle de olsa bu alışkanlık bir şekilde devam ettirilmiştir. (RCL, 1919, ss. 135-138)

Mütareke Dönemi'nde saraya şehirde yokluğu çekilmesine rağmen kahve temin edilmiş, Mart 1920 ile Nisan 1922 tarihleri arasında Yıldız Sarayı'na ortalama olarak aylık 2,76 kilo kahve verilmiştir. Kahve tüketiminde azalma olup olmadığı savaş öncesi tüketim rakamları bilinmediğinden değerlendirilememektedir. Ancak Padişah Vahdettin'in kahveyi sevdiğini ve gün içinde sık sık tükettiğini Afiye Rezzemaza'nın anılarından bilmekteyiz. Rezzemaza, Sultan Vahdettin'in erken kalkıp taze hazırlanmış kahvesini içerek güne başladığını ve gün içinde öğlen, akşam ve gece de muhtelif vakitlerde kahve içtiğini aktarır. (Rezzemaza, 2015, s. 42)

İncelenen belgeler içinde çayla ilgili ulaşılabilen tek kayıt 1 Nisan 1917 tarihinden itibaren *Kılar-ı Hümayun*'a aylık olarak giren tayinatın listesinde yer alan bir

kutu çay ve serkatip beyler için verilen 500 gr çaydır. (BOA.HH.d.1843) Kemalettin Kuzucu, Osmanlı İmparatorluğu'nda önceleri şifa veren bir içecek olarak tüketilen çayın bugünkü manada tüketiminin Tanzimat'tan sonra başladığını söylemektedir. Çayın yaygınlaşmasında 1838'de yapılan Baltalimanı Antlaşması etkili olmuştur ki 19. yüzyılın ikinci yarısından sonra İstanbul piyasasına İngiltere'nin sömürgelelerinden getirilen çay hâkim olmuştur. Bu içeceğin tüketiminin yaygınlaşmasında alafranga adetlerin, en azından toplumun belirli bir kesimince, benimsenmesi de etkilemiştir. (Kuzucu, 2008, ss. 246-249)

Mütareke Dönemi'nde ise RCL' de yer alan fiyat listelerinde çay önemli ticari bir ürün olarak yer alırken, temel gıda maddelerinin azami fiyatlarının verildiği listelerde yer almaması ve sarayın tayinat listelerinde düzenli olarak çayın bulunmaması, İstanbul ve sarayda çay tüketilse de henüz kahve kadar popüler bir içecek olmadığı göstermektedir.

Leyla Açıba'nın anılarında yer alan çayla ilgili bir diyalog, çay tüketimine saraydaki bakışı göstermesi açısından ilginçtir. Açıba, alafranga adetlerden çok hoşlanan Mediha Sultan'ın sözlerini şöyle aktarır:

"Mediha Sultan, -A!.. A!.. Saat beş olmuş, çay vakti, dedi. Bizler şaşırarak birbirimize bakmıştık. Sonra sultan efendinin çayı getirildi, tabi hürmetsizlik olmasın diye Kadınefendi Hazretleri de çay içti. Mediha Sultan çayını sütle içti." (Açıba, 2004, s. 117)

Beş çayı içmek, çayı sütle içmek gibi İngilizlere özgü adetler ve hatta çay içmek Açıba'nın anılarında alafranga olarak görülmüş ve hatta hayretle karşılanmıştır.

Arif Bilgin, Osmanlı Sarayı'nda Klasik Dönem'den itibaren hazırlanan ve tüketilen şerbetin köklerinin Doğu Akdeniz'e dayandığını ve Arap havzasından Doğu'ya, Osmanlı İmparatorluğu vasıtasıyla da Batı'ya yayıldığını söylemektedir. Şerbet kültürünün en üst düzeye taşındığı Osmanlı İmparatorluğu'nda şerbet Klasik Dönem'de saray helvahanesinde hazırlanırken 19. yüzyıldan itibaren yeni sarayda bulunan tatlıhanede hazırlanmıştır. (Bilgin, 2012, s. 49)

Osmanlı mutfağında özel bir yeri olan şerbetler Mütareke Dönemi'nde Saray Tatlıhanesi'nde hazırlanmakta, özel günler olan Ramazan ayında çeşitli şerbetler ve Mevlit kandilinde *karlık misk şerbeti* hazırlanarak dağıtılmaktadır. Açıba, Ramazan gelmeden önce *Kılar-ı Hümayun*'dan bütün dairelere güzel ve büyük sürahiler içinde şerbetler dağıtıldığını anlatmaktadır. (Açıba, 2004, s. 130)

Tablo 17. BOA. HH.d. 12899 nolu defterde yer alan şurup ve reçeller

Şuruplar	Reçeller
Ağaççileği	Ayva
Amberparis	Çilek
Ananas	Erik

Bergamot	Frenk üzümü
Böğürtlen	Gül
Çilek	İncir
Ekşi nar	Kayısı
Frenk üzümü	Kızılçık
Fulya	Portakal ve mandalina
Gelincik çiçeği	Vişne
Gül	
Kızılçık	
Koruk	
Menekşe	
Portakal	
Vişne	

Daha önce Arif Bilgin'in incelemiş olduğu 1918 yılına ait şurup ve reçel defterlerine göre; ağaç çileği, ananas, bergamot, böğürtlen, çilek, nar, Frenk üzümü, kızılçık, koruk, portakal, vişne gibi meyvelerin ve fulya, gelincik, gül, menekşe gibi çiçeklerin de şurupları hazırlanmaktadır. (BOA HH.d.12899)

Arif Bilgin (2012, s. 50), hazırlanan bu şuruplardan ananas ve portakal gibi şurupların Klasik Dönemde üretilmediğine dikkat çekmektedir. Zira portakal 18. yüzyıldan itibaren İstanbul'da tanınan bir meyve olmuş, ananas ise sarayın mutfak listelerine 19. yüzyılda girmiştir. Reçel listesinde adı geçen mandalina da 19. yüzyılın sonlarından itibaren mutfak defterlerinde yer alan bir diğer meyvedir. (Samancı, 2008a, s. 207)

Osmanlı mutfak kültürünün klasik dönemden beri önemli bir parçası olan şerbet, Mütareke Dönemi Osmanlı saray mutfağında da hazırlanıp tüketilmeye devam etmiştir. Şerbet bu dönemde de düğün, Ramazan ve Kandil gibi özel günler ve kutlamalar vesilesiyle hazırlanıp dağıtılmaya ve ikram edilmeye devam edilen önemli bir içecek olma özelliğini korumuştur.

5.1.10 Meyve

Saray matbahlarına bol miktarda ve çok çeşitli sebze meyve alınmaktaydı. Mayıs 1918'den Aralık 1919'a kadar yirmi ayın meyve ve sebze kayıtlarının tutulmuş olduğu defter¹⁷ incelendiğinde taze meyvelerden; ağaç çileği, armut, ayva, çilek, çilek (adet), elma, erik, Frenk üzümü, incir, karpuz, kavun, kayısı, kızılçık, kiraz, limon, malta eriği, nar, portakal, şeftali, üzüm ve vişnenin matbahlara aylık olarak ve mevsime uygun çeşitlilikte verildiği görülmektedir. (BOA.HH.d.9737)

17 "Üç yüz otuz dört senesi Mayıs mahından itibaren meyve ve sebze hulasa defteri fi Mayıs sene 1334 (1918) mahından itibaren fi Teşrinisani sene 1335 (1919) gayesine kadar. Meyve ve sebze hulasa defteri" olarak etiketlenmiş olmasına rağmen içinde Mayıs 1334'ten (1918) Kanunievvel 1335'e (1919) kadar toplam 20 aylık matbahlara dağıtılan meyve ve sebzelerin kayıtları vardır.

Tablo 18. BOA. HH.d.9737 nolu defterde yer alan meyvelerin mevsimlere göre dağılımı

BOA. HH.d. 9737 nolu deftere göre Mayıs 1918 – Kasım 1919 tarihleri arasında matbahlara verilen meyvelerin mevsimlere göre dağılımı	
İlkbahar (Mart, Nisan, Mayıs)	armut, elma, erik, fındık, incir, kabuklu fıstık, kebab fındık, kiraz, limon, portakal, Şam fıstık, tuzlu badem, üzüm
Yaz (Haziran, Temmuz, Ağustos)	ağaç çileği, armut, ayva, çilek, elma, erik, Frenk üzümü, gül, hıyar, karpuz, kavun, kayısı, kızılçık, kiraz, limon, malta eriği, portakal, şeftali, üzüm, vişne
Sonbahar (Eylül, Ekim, Kasım)	ağaç çileği, armut, ayva, elma, hıyar, incir, karpuz, kavun, kızılçık, limon, nar, şeftali, üzüm
Kış (Aralık, Ocak, Şubat)	elma, armut, ayva, elma, incir, kavun, limon, nar, portakal, Şam fıstık, üzüm

Mart, nisan, mayıs aylarında, armut, elma, erik, fındık, incir, kabuklu fıstık, kebab fındık, kiraz, limon, portakal, Şam fıstık, tuzlu badem, üzüm; haziran, temmuz, ağustos aylarında, ağaç çileği, armut, ayva, çilek, elma, erik, Frenk üzümü, gül, hıyar, karpuz, kavun, kayısı, kızılçık, kiraz, limon, malta eriği, portakal, şeftali, üzüm, vişne; eylül, ekim, kasım aylarında, ağaç çileği, armut, ayva, elma, hıyar, incir, karpuz, kavun, kızılçık, limon, nar, şeftali, üzüm; aralık, ocak, şubat aylarında; elma, armut, ayva, elma, incir, kavun, limon, nar, portakal, Şam fıstık, üzüm matbahlara verilmektedir. (BOA.HH.d.9737)

Mütareke Dönemi'nin saray mutfağına çok çeşitli meyve düzenli olarak temin edilmekteydi. Elma, armut, limon gibi bazı meyveler dört mevsim mutfaklara dağıtılırken, çoğunlukla meyvelerin mevsime uygun olarak dağıtıldığı görülmektedir. Elma, armut, limon, ayva, karpuz, kavun gibi meyveler daha sık dağıtılırken çilek, erik, kiraz, ağaç çileği, nar, incir gibi meyveler daha seyrek dağıtılmaktadır. (BOA.HH.d.9737)

Padişahın sofrasına sabah ve akşam olmak üzere iki öğün olarak sunulan yemeklerin listeleri incelendiğinde ise özellikle tatlıların yapımında meyvelerin sıklıkla kullanıldığı görülmektedir. Listelerdeki tatlı isimlerinden anlaşılabileceği üzere; ananas, armut, ayva, elma, hurma, kayısı, portakal, şeftali, üzüm, vişne gibi meyvelerle bunlara ilave olarak kabak ve helvacı kabağı da tatlı yapımında kullanılmaktadır. (BOA.HH.d.1843) Padişaha verilen yemeklerin listelerinden tüm bu meyvelere ilave olarak muz ve dutun da yemek sonunda sunulan meyveler arasında olduğu görülmektedir. Yıldız Sarayı ve Beylerbeyi Kaseri Hümayunu'ndan padişahın sofrası için nisan ayında çilek gönderildiği yemek listelerinde özel olarak belirtilmiştir. Emine Atalay Seçen ve Neşe Yıldırım, Yıldız Sarayı bahçelerinde sıcak suyla ısıtılan seralarda; armut, şeftali, kayısı, incir, sak-salarda meyve ağaçları, fasulyeler ve küçük sebzeler yetiştirildiği, ayrıca ayrılan bazı bölmelerde, kavun, salatalık ve bamya ile bazı bölmeler de ise ananas ve çilek yetiştirildiği belirtmektedir. (Atalay Seçen & Yıldırım, 2012, s. 65) Acaralp, ise saray bahçelerindeki limonluklarda ve bahçelerde çiçek, sebze ve meyve yetiştirildiği, özellikle tufanda sebze yetiştirmek için limonluklarda kışın odun yakıldığı aktarmaktadır. Beylerbeyi ve Çırağan Sarayları'nın bahçelerinde yetiştirilen tufanda sebze ve meyveler *Mabeyne ve Matbah-ı Hassa*'ya verilmiş. Geç tarihlerde ise saray bahçelerinde yetişen şeftali, kayısı, erik, ayva, incir ve cevizin fazlası satılmış. (Acaralp, 2011, s. 43)

Mayıs ayında Yıldız Sarayı'ndan çilek, Beylerbeyi Kasr-ı Hümayunu'ndan da çilek, dut, erik ve hıyar gönderilmiş ve padişaha sunulmuştur. (BOA.HH.d.1843) Meyve defterinde nisan ve mayıs aylarında çilek dağıtılmadığını dikkate alacak olursak padişahın ayrıcalıklı sofrası için Yıldız Sarayı ve Beylerbeyi Kasr-ı Hümayunu'ndan gönderilen meyvelerin mevsimin ilk meyveleri olması kuvvetle muhtemeldir. Bergamot, böğürtlen, ekşi nar, koruk, mandalina, zerdali de daha önceki defterlerde yer almayıp şerbet, şurup veya reçel yapımında kullanılmak üzere sarayda tüketilen diğer meyvelerdir. (BOA HH.d.12899)

Matbahlar için meyvelerin yanı sıra fındık, kebab fındık, kabuklu fıstık, Şam fıstık, tuzlu badem gibi yemişler de temin edilmektedir. (BOA.HH.d.9737) Ceviz meyve listelerinde yer almasa da padişaha sunulan tatlıların yapımında sıklıkla kullanılmaktadır. Tatlılarda cevizin yanı sıra badem de sıklıkla kullanılan bir diğer kuruyemiş olup, fındık ve fıstık kullanılan kuruyemişler arasındadır. Dolmalık fıstık, kebab ve pilavların malzemesi olarak karşımıza çıkarken, Şam fıstık pilav malzemesi olarak kullanılan diğer bir kuruyemiştir. Hidrellez (Ruz-i Hızır) da yapılacak kuzu dolması için *Zat-ı Şahane Matbahı*'na verilen harç malzeme listesindeki bilgilere göre beyaz fıstık ve çekirdeksiz üzümün de kullanıldığı görülmektedir. (BOA.HH.d.1843)

Bunlara ilave olarak tatlıhaneye Haziran 1918 tarihinde verilen meyvelerin arasında gül de bulunmaktadır. (BOA.HH.d.9737) Ali Rıza Bey, okka gülünün İstanbul'da Eyüp bostanlarında yetiştiğini, gül mevsiminde Eyüp'un Yavedut semtinde gül pazarı kurulduğunu anlatır. Mevsim boyunca kurulan pazarda sadece şehrin ihtiyacı karşılanmaz, şehir dışına da ürün satılmış. (Balıkhane Nazırı Ali Rıza, s. 62)

Mütareke Dönemi'nde de daha önceki yüzyıllarda olduğu gibi Osmanlı Sarayı'nda çok çeşitli meyveler tüketilmiştir. Meyveler tek başına tüketildiği gibi tatlı, şurup, reçel yapımında kullanılmış, çeşitli mutfakların dışında *Tatlıhane* ve *Dondurmahane* içinde çeşitli meyveler temin edilmiştir. İncelenen belgelerde kuru meyve olarak sadece kuzu dolmasında kullanılan çekirdeksiz üzüme rastlanmıştır. Tüm bunların dışında belgelerden çeşitli kuru yemişlerin temin edildiği ve badem, ceviz gibi kuruyemişlerin tatlılarda sıklıkla kullanıldığı görülmüştür.

5.1.11 Sebze

Saray mutfaklarına mevsime uygun çeşitli sebze, meyvelerde olduğu gibi düzenli olarak verilmekte, matbahlara verilen meyve ve sebzeler aynı defterlere kaydedilmektedir. Matbahlara dağıtılan sebzeleri tespit ederken aylık ve günlük olarak yapılan dağıtımın kaydedildiği iki defterden, *Yıldız Sarayı Matbahları*'ndan dağıtılan yemeklerin ve malzemelerinin kayıtlarından ve Padişaha sunulan yemeklerin listelendiği defterden faydalanılmıştır. (BOA.HH.d.9737; BOA.HH.d.1843; BOA.HH.d.27754; BOA.HH.d.30068)

Tablo 19. BOA.HH.d.9737 nolu defterde yer alan sebzelerin mevsimlere göre dağılımı

BOA.HH.d.9737 nolu deftere göre Mayıs 1918 – Kasım 1919 tarihleri arasında matbahlara verilen sebzelerin mevsimlere göre dağılımı	
İlkbahar (Mart, Nisan, Mayıs)	bakla, bezelye, dereotu, ebegümeci, enginar, havuç, hindiba, ispanak, kabak, kereviz, kırmızı turp, lahana, marul, maydanoz, nane, pancar, pırasa, salata, semizotu, soğan, soğan demet, soğan kıyıye, taze bezelye, taze soğan, taze yaprak, yaprak, yeşil salata
Yaz (Haziran, Temmuz, Ağustos)	asma kabağı, bakla, bamya (kıyıye), bamya (adet), bezelye, biber, biber yaprağı, dereotu, dolmalık biber, domates, enginar, fasulye, Ayşe kadın fasulye, çalı fasulye, havuç, ispanak, kabak, sakız kabağı, kavata yaprağı, kereviz, kırmızı turp, koruk, marul, maydanoz, mülûhiye, nane, pancar, patlıcan, semizotu, soğan, taze yaprak, yaprak, yeşil salata
Sonbahar (Eylül, Ekim, Kasım)	asma kabağı, bamya (adet), bamya (kıyıye), biber, biber yaprağı, biber yaprağı, dereotu, dolmalık ve sivri biber, domates, ebegümeci, fasulye, havuç, ispanak, kabak, kavata yaprağı, kereviz, kırmızı biber, kırmızı turp, koruk, lahana, maydanoz, mülûhiye, patlıcan, pırasa, salata, soğan, yeşil biber
Kış (Aralık, Ocak, Şubat)	biber yaprağı, dereotu, domates, ebegümeci, havuç, ispanak, kavata yaprağı, kereviz, kırmızı turp, lahana, maydanoz, pırasa, salata, sarımsak, şalgam, turp, yeşil salata

Saray matbahlarına verilen sebzeleri mevsimlere göre sıralayacak olursak ilkbaharda, bakla, bezelye, enginar, kabak, semizotu gibi mevsim sebzeleri ve ebegümeci, hindiba gibi yabani otlar; her dört mevsimde de listelerde yer alan kereviz ve havuç ile ispanak, lahana, pırasa, pancar gibi kışa özgü sebzelerin dağıtıldığı görülmektedir. Yaz aylarında yaz mevsimine özgü sebzelerin de listelere dahil olmasıyla dağıtılan sebzelerin çeşitleri artmaktadır: bamya, kıyıye ve adet olarak iki farklı kalemde kaydedilmektedir, bakla, bezelye, enginar, fasulye ve Ayşe kadın fasulye, çalı fasulye gibi fasulye çeşitleri, biber ve dolmalık biber, domates, patlıcan, kabak, asma kabağı, sakız kabağı, pancar, semizotu ve yabani bir ot olan mülûhiyedir. Mary Işın, mülûhiye, mülûhiye veya mülûkiye olarak farklı söylemlerinin de olduğunu belirttiği bu bitkinin yapraklarının sebze gibi kullanıldığını, ebegümeciye benzer bir bitki olduğunu ve Arap mutfagında çok sevilen bir lezzet olduğunu söylemektedir. 17. yüzyılın ikinci yarısından beri de Osmanlı'da bilindiğini belirtmektedir. (Işın, 2010, ss. 270, 271) Mülûhiye Klasik Dönem Osmanlı mutfagında 17. yüzyıl kayıtlarında rastlanmaktadır. (Bilgin, 2004, s. 217) 19. yüzyıl mutfak kayıtlarında da bulunan bu yabani ot (Samancı, 2008a, s. 207), Mütareke Dönemi saray mutfagında kullanılmaya devam etmiştir. Mülûhiye tariflerine ilk olarak 1882-3 tarihinde yayımlanan *Ev Kadını* isimli yemek kitabında rastlanmaktadır. Kitapta verilen Mısır usulü ve Hicaz usulü olmak üzere üç tarif verilmektedir. Bu üç tarif 1918'de yayımlanan Ulviye Mevlan'ın kitabında da bulunmaktadır. (T. Kut, 1985, s. 48; Ulviye Mevlan, 1918, ss. 164, 165)

Sonbaharda ise taze ve kuru bamya yaz aylarında olduğu gibi temin edilmekte fasulye, biber, dolmalık biber, kırmızı ve yeşil biber, sivri biber gibi çeşitleri, domates, patlıcan, kabak, asma kabağı, lahana, pırasa gibi sebzeler ve mülûhiye, ebegümeci gibi yabani otlar matbahlara verilmektedir. Kış aylarında ise çeşitlilik oldukça azalmakta; domates, lahana, pırasa, şalgam, ebegümeci ve her mevsim listelerde olduğunu belirttiğimiz kereviz, havuç ve ispanakla beraber matbahlara dağıtılan sebzelerdir. (BOA.HH.d.9737; BOA.HH.d.30068; BOA.HH.d.27754)

Bu sebzelerin dışında kuşkonmaz, balkabağı, karnabahar ve barbunya fasulyesi padişaha sunulan yemeklerde ismi geçen sebzelerdir. (BOA.HH.d.1843) Mutfaklara ilkbahar ve yaz aylarında yaprak ve taze yaprak, ilkbahar ayları dışındaki mevsimlerde biber yaprağı ve kavata yaprağı verilmekte, sultana sunulan yemeklerde ise bunların dışında nisan ve mayıs aylarında kestane yaprağı sıklıkla dolmaların yapılmasında kullanılmaktadır. Marul ve nane sadece ilkbahar ve yaz aylarında verilirken yeşil salata, turp ve kırmızı turp, maydanoz, dereotu her mevsim verilen diğer ürünlerdir. Soğan kış ayları dışında her ay, sarımsak da sadece kış aylarında mutfaklar için temin edilmiştir. Koruk da ilkbahar ve yaz aylarında temin edilmiştir. (BOA.HH.d.9737; BOA.HH.d.30068)

Saray mutfaklarına temin edilen sebzeler zengin çeşitliliğe sahiptir ve genellikle mevsime uygun olarak mutfaklara dağıtılmaktadır. Padişahın sofrasında kuşkonmaz gibi diğer mutfaklara dağıtılmayan özel lezzetler bulunmaktadır. Amerika kökenli olan kabak, balkabağı, domates, biber ve fasulye gibi 19. yüzyılda kullanımı yaygınlaşmaya başlayan ürünlerin (Samancı, 2008a, ss. 207, 208) listelerde sıklıkla yer aldığı görülmektedir. Ayrıca bu sebzelerden bazılarının konserve için tatlihaneye verildiği görülmektedir ki bunlar Eylül 1918 tarihinde 8.661 kıyye domates, 35 kıyye kabak, 35 kıyye fasulye, 18 kıyye bamya, 80 kıyye patlıcandır. (BOA.HH.d.9737)

19. yüzyılda saray mutfağına giren patatesin kullanımı ise savaş ve Mütareke Dönemi'nde gerek saray gerekse İstanbul mutfağına yaygınlaşmıştır. 21 Kasım 1916 tarihli *Matbah-ı Has-ı Hümayun*'a her günlük verilecek gıda maddeleri içinde 2 kıyye soğanın yanı sıra 2 kıyye patatesin de bulunduğu görülmektedir. (BOA.HH.d.1843) Ayrıca daha önce de belirttiğimiz gibi temel gıda maddelerinin listelendiği iâşe listelerinde de yerli ve ithal patates yer almaktadır. (BOA.DH.İ.UM.EK.DosyaNo.57.GömlekNo.41)

5.2. Saray Mutfağında Yemekler

19. yüzyıl Osmanlı saray mutfağında pişen yemekler hakkındaki bilgiler sınırlı olup, bu sınırlı bilgilere 19. yüzyılın sonlarından itibaren Osmanlı Sarayı'nda verilen davet ve ziyafetlerin menülerinden, mutfak muhasebe defterlerinde adı geçen malzemeden ve mutfak için alınan kap, kakak ve tabakların hangi kullanım için alındığına dair notlardan ulaşılabilmektedir. (Samancı, 2008a, ss. 209-211) 19. yüzyılın sonlarından itibaren mutfaklardan sarayın farklı dairelerine yollanan yemeklerin türü ve sayısının kaydedildiği arşiv belgeleri mevcuttur. Bu belgelerde çorba, et yemeği, mevsim sebze yemeği, tavuk, paça, pilav, börek, tatlı ve hoşaf gibi yemek çeşitleri yer almaktadır. Benzer belgelerin 1921 yılındaki örneklerinde dağıtılacak yemeklerin hazırlanmasında kullanılacak malzemelerin isim ve miktarlarına da yer verilmiştir. Tüm bu belge ve kaynaklardan farklı olarak Mayıs 1917 ve Ağustos 1917 tarihleri arasında Yıldız ve Beşiktaş Sarayları'nda pişen yemek listelerinin bulunduğu defterdir. Bu defterde 95 gün süresince hazırlanan yemeklerin isimleri listelenmiştir. (Samancı, 2016, ss. 64, 65)

19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren yayımlanmaya başlayan yemek kitapları dönem mutfakı hakkında bilgi veren önemli kaynaklardır. Ancak bu yemek kitaplarında yer alan tariflerin dönem mutfaklarında ne ölçüde uygulandığına dair bilgimiz yukarıda anlatılan kaynaklarla sınırlıdır. İncelediğimiz Mütareke Dönemi'ne ait saray kayıtları arasında, Osmanlı tarihinde daha önce bu denli kapsamlı bir örneğine ulaşılmamış olan bir belge tespit edilmiştir. Bu belge Sultan Vahdettin'e 5 Temmuz 1335 (1919) ile firar ettiği gün olan 17 Teşrinisani 1338 (Kasım 1922)'e kadar üç yılı aşkın bir süre içinde sabah ve akşam (subh ve mesa) verilen yemeklerin günü gününe kaydedildiği bir defterdir.

Padişaha 5 Temmuz 1919- 17 Kasım 1922 tarihleri arasında sabah akşam yani öğlen ve akşam yemekleri için verilen yemeklerin listelerinin bulunduğu bu defter dönemin mutfak kültürünün tespitinde çok önemli bir belgedir. Daha önce bir başka örneğinin olmamasının dışında, bir taraftan yemek kitapları ve diğer kaynaklar yoluyla sahip olduğumuz dönem mutfakıyla ilgili bilgilerin uygulamasını göstermekte, diğer yandan da uzun bir süreyi kapsayıp geniş bir repertuar sunması açısından zengin bir kaynak olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu çalışmada Padişah Vahdettin'in sofrası için hazırlanan yemek listelerinin bir yıllık kısmı ve üç yılın Ramazan ayları incelenmiştir.¹⁸

Tablo 20. Padişaha sunulan her öğünde bulunan yemek çeşitleri ve sayıları

BOA.HH.d1843 nolu defterde yer alan yemek listelerine göre Padişaha sunulan ve her öğünde bulunan yemek çeşitleri ve sayıları	
Çorba	Her öğünde bir adet çorba bulunmakta, Ramazan ayı boyunca iftarda iki çeşit çorba verilmektedir
Et yemeği	En az bir bazen iki çeşit verilmektedir
Tavuk, Piliç, Hindi	Çoğunlukla tavuk, tavuk kadar olmasa da piliç ve kış aylarında da hindi olmak üzere, en az bir bazen iki çeşit listelerde yer almaktadır
Balık	Nadiren verilmektedir
Av etleri	Nadiren verilmektedir
Sakatat	Özellikle Ramazan aylarında verilmektedir
Sebze yemeği	Her öğünde en az iki bazen 3 çeşit verilmektedir
Hamur işi	Her öğünde mutlaka bir çeşit hamur işi verilmektedir
Tatlı	Pilavdan önce ve sonra olmak üzere iki çeşit tatlı her listede bulunup, soğukluklar pilavdan önce verilmektedir, özel günlerde ise bu sayı üçe çıkabilmektedir
Pilav	Bir çeşit pilav mutlaka her öğünde vardır
Meyve	27 Ağustos 1919'a kadar olan listelerde meyve yazılmazken bu tarihten sonra her listede bir çeşit meyve mutlaka bulunmaktadır.

18 Defterin geri kalan kısmının transkripsiyonu bu kitap hazırlanırken yapıldı ve yayımlanacaktır.

Padişaha verilen yemeklerin listeleri¹⁹, *Zat-ı Şahane'ye sabah akşam tabh olunan et'ime* veya *Zat-ı Hazret-i Padişahi için tabh olunan et'ime* başlıkları altında verilmektedir. Belirtilen gün ve öğünün altında Padişah Vahdettin'e sunulan yemekler listelenmektedir. Bu listelerde her öğünde en az 9 en fazla 14 çeşit yemek bulunmaktadır. Yemek listelerinde bazen istisnalar olsa da belli bir düzen içinde yemeklerin sıralandığı görülmektedir. Listeler çorbayla başlayıp, et yemeği, tavuk yemeği, sebze yemekleri, hamur işi, tatlı, pilav, tatlı, meyve olarak sıralanmaktadır. (BOA.HH.d.1843) Listelerde salatalar yer almasa da malzeme listelerinde salata için gün aşırı verilen zeytinyağı ve sirkeden bu yemeklerin dışında salata da servis edildiğini söyleyebiliriz. Mevsiminde marul, her mevsim yeşil salata, kırmızıturp gibi verilen salata malzemeleri de mutfaklara dağıtılan sebzelerin kaydedildiği defterlerde bulunmaktadır. (BOA.HH.d.1843; BOA.HH.d.9737)

Tablo 21. *Padişah Vahdettin'e 4 Mayıs 1920 Salı akşamı sunulan yemeklerin listesi*

04 Mayıs 1920 Salı akşamı
Mercimek çorbası
İncik yahnisı
Piliç
Beyaz tavuk
İspanak
Zeytinyağlı enginar dolma
Bakla
Lokma böreği
Portakal kompostosu
Nohutlu pilav
Sütlaç
Elma

Listeler çoğunlukla belli bir düzende verilmektedir ki buna göre her liste çorba ile başlamaktadır. Çorbanın arkasından iki ya da üç çeşit et yemeği servis edilmektedir. Yine her öğünde en az iki, bazen üç çeşit sebze yemeği bulunmaktadır ki bunlardan biri sıklıkla zeytinyağlı olmaktadır. Sebze yemeklerinin arkasından mutlaka her öğünde bir hamur işi bulunmaktadır. Hamur işinden sonra birinci tatlı listelenir ve bu ilk tatlı genellikle çeşitli soğukluklar, komposto veya meyveli bir tatlı olmaktadır. İlk tatlının ardından her öğünde yer alan pilav ve sonrasında ikinci tatlı servis edilmektedir ve en az iki çeşit tatlı hemen hemen her öğünde bulunmaktadır. (BOA.HH.d.1843) Yemeklerin sıralanışı Samancı'nın belirttiği gibi, 19. yüzyıl Fransız geleneğine uygun servis sırasına oldukça yakındır. 19. yüzyıl seçkin Fransız mutfağında menüde yer alan yemekler belli bir servis sırasına göre sunulmaktadır ki buna göre yemek çorba veya ordövr ile başlamaktadır. Bu

19 Padişaha sunulan yemeklerin listelerinde yer alan bazı yemeklerin isimleri okunamadığında tablolara dahil edilmemiş, bir kısmı okunamadığında veya net olmadığında ise [?] ile belirtilmiştir.

giriş yemeklerinden sonra çoğunlukla bir balık yemeği servis edilir. Daha sonra av eti, kırmızı et, sakatat veya tavuktan yapılmış soğuk veya sıcak iki üç başlangıç yemeği ile devam edilir. Yemeğin bu bölümünde ana et yemeğine geçmeden önce sorbe veya granita gibi buzlu ağzı tazeleyen hafif bir tatlıyla kısa bir ara verilerek mide ana yemeğe hazırlanır. Ana et yemeği genelde salata ile servis edilir veya salata ve sebze yemekleri ana et yemeğini takiben sırayla servis edilir. Devamında hamurlu, kremalı veya meyveli bir tatlı ve son olarak da meyve servisiyle son bulur. (Samancı, 2007, s. 50) Zira, daha önceki dönemlerde Osmanlı Sarayı'nda yabancı konukları ağırlamak için verilen ziyafetlerde bu servis düzenine uygun sırayla yemeklerin sunulduğunu Özge Samancı'nın 1914-1918 yılları arasında verilen on dört ziyafetin menülerini incelediği çalışmasında görmekteyiz. Bu menüler, alafranga yemekler ve Osmanlı mutfakını temsil eden zeytinyağlı sebze yemekleri, pilav ve bazı börek çeşitleri gibi alaturka yemeklerden oluşmaktadır. (Samancı, 2007, s. 52)

Yemek çeşitlerini incelemeye geçmeden önce Samancı'nın çalışmasında menüleri incelerken tespit ettiği, dikkat çeken bazı noktaları belirtmek gerekir. Yabancı konuklar için verilen resmi ziyafetlerin menülerinde yemek isimlerinin hem Fransızca hem de Türkçe çevirileri bir arada listelenmiştir. Yemek isimlerinin Fransızca ve Türkçe çevirileri karşılaştırıldığında çevirilerin çoğu zaman eksik ya da yanlış yapıldığı görülmektedir. Çoğu zaman da yemek isimleri Osmanlı mutfakında bulunan yemek türleriyle açıklanmaya çalışılmıştır. Kaz ciğeri ve trüf mantarı ile pişirilen *cailles a l'impériale* isimli bıldırcın yemeği güveçte bıldırcın, *chauffroid de dindon* isimli jelatin ilave edilmiş beyaz sos ile servis edilen hindi yemeği ise, soğuk hindi olarak çevrilmiştir. (Samancı, 2007, s. 52) Ziyafet menülerinde karşılaşılan bu durum Türkçe olarak kaydedilen padişahın yemek listelerinde yemeklerin hangilerinin alaturka hangilerinin alafranga olduğunu tespit etmekte karşılaşılan bir zordur. Bu belirsizlik en çok et yemekleri ve hamur işleri olmak üzere çorbalar ve tatlılarda karşımıza çıkmaktadır.

5.2.1. Çorbalar

Her liste mutlaka bir çorbayla başlamaktadır. Çorba, Ramazan ayı boyunca iftar öğününde iki çeşit olarak sunulmaktadır ki diğer aylardan farklı olarak işkembe çorbası sadece Ramazan ayındaki listelerde bulunmaktadır. (BOA.HH.d.1843) Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey 1922 yılında çeşitli gazetelerde yayımlanmış eski İstanbul'u anlatan yazılarından birinde, Ramazan ayı boyunca halkın işkembe çorbasına olan merakının arttığını, fakir zengin herkesin iftar sofrasında bulundurmak istediğini aktarır. Ali Rıza Bey'in anlatımından, işkembe çorbasının evlerde pişmediği, işkembeci dükkânlarından alındığı anlaşılmaktadır. (Balıkhane Nazırı Ali Rıza, s. 169) Padişahın sofrasında yer alan çorbaları; bulyon ve et suyu çorbaları, şehriye ve pirinç çorbaları, sebze çorbaları, sakatat çorbaları, soğuk çorbalar ve diğer çorbalar olarak sınıflandırabiliriz.

Tablo 22. Padişah Vahdettin'e sunulan çorbalar²⁰

BOA HH.d. 1843 nolu defterde 5 Temmuz 1919- 19 Haziran 1920 tarihleri arasında Padişah Vahdettin'in sofrası için hazırlanan çorbalar	
Bulyon suyu çorbaları	Bulyon suyu, Bulyon suyu çorba, Tavuklu bulyon suyu, Ciğerli bulyon suyu, Köfteli bulyon suyu, Sebzeli bulyon suyu, Garnitürlü bulyon suyu, Havuçlu bulyon suyu, Patatesli bulyon suyu, Kremalı bulyon suyu çorbası, Meyaneli bulyon çorbası, Tapyokalı bulyon çorbası, Yumurtalı bulyon suyu, Pirinçli bulyon suyu, Şehriyeli bulyon suyu
Et suyu çorbaları	Et suyu, Et suyu çorba, Sebzeli et suyu, Garnitürlü et suyu çorbası, Patatesli et suyu çorba, Köfteli et suyu, Kestirme suyu çorba, Kestirme suyu şehriye çorbası, Kremalı et suyu, Tapyokalı et suyu, Yumurtalı et suyu, Şehriyeli et suyu, Tavuk Suyu, Şehriyeli tavuk suyu çorbası
Pirinç ve Şehriyeli çorbalar	Şehriye çorbası, Arpa şehriye çorbası, Ekşili şehriye çorbası, Yoğurtlu şehriyeli çorbası, Sebzeli şehriye çorbası, Havuçlu şehriye çorbası, Ciğerli ekşili şehriye çorbası, Ciğerli şehriye çorbası, Köfteli şehriye çorbası, Pirinç çorbası, Pirinçli ekşili çorba, Ciğerli pirinç çorbası, Lokanta pirinç çorbası, Maydanozlu pirinç çorbası, Sebzeli pirinç çorbası, Tapyokalı pirinç çorbası
Sebze çorbaları	Sebze çorbası, Sebzeli çorba, Süzme sebze çorbası, Ekşili sebze çorbası, Meyaneli sebze çorbası, Sebzeli tapyoka çorbası, Terbiyeli sebze çorbası, Ciğerli ekşili sebze çorbası, Bezelye çorbası, Kuşkonmaz çorbası, Patates çorbası, Garnitürlü çorba
Sakatat çorbaları	Ciğerli çorba, Ekşili ciğer çorbası, Maydanozlu ciğerli çorba, Terbiyeli ciğer çorbası, Gerdan çorbası, Terbiyeli gerdan çorbası, Ekşili gerdan çorbası, İşkembe çorbası
Soğuk çorbalar	Soğuk çorba, Soğuk bulyon suyu, Soğuk et suyu çorba

Bulyon suyu çorbalar isimlendirilirken bulyon suyu veya bulyon suyu çorbası olarak yazılmaktadır. Sebzelerle hazırlananlar, sebzeli, garnitürlü, havuçlu, patatesli bulyon suyu olarak isimlendirilirken, sakatat ve etli bulyon suları ve köfteli, tavuklu ve ciğerli bulyon suyu çorbaları bulunmaktadır. Ayrıca pirinç ve şehriye ile hazırlanan taneli bulyon suyu çorbaları ve tapyoka, krema, yumurta ve meyane ile kıvamlandırılmış bulyon suyu çorbaları da listelerde yer almaktadır. Bulyon suyu yerine bazı çorba isimlerinde et suyu kullanılmaktadır. Bu çorbalar sadece et suyu veya et suyu çorbası olarak isimlendirildikleri gibi, bulyon sularına benzer şekilde sebzelerle, sebzeli, garnitürlü ve patatesli et suyu çorbaları, kıvam artırıcı malzemelerle hazırlananlar ve tapyoka, yumurta ve kremalı et suyu çorbaları olarak isimlendirilmektedir. Tavuk suyu ve tavuklu bulyon suyu gibi tavukla hazırlanan çorbalar da listelerde yer almaktadır. (BOA.HH.d.1843)

Pirinçle ve şehriye ile hazırlanan çorbalar, hazırlanmalarında kullanılan diğer malzemelere göre havuçlu şehriye çorbası, ciğerli ekşili şehriye çorbası, ciğerli şehriye çorbası, köfteli şehriye çorbası ve ciğerli pirinç çorbası, lokanta pirinç çorbası, maydanozlu pirinç çorbası gibi isimlendirilerek çeşitlenmektedir. (BOA.HH.d.1843)

Sebze çorbaları süzme, ekşili, meyaneli, tapyokalı olduğu gibi hazırlanmasında kullanılan sebzeye göre bezelye çorbası, kuşkonmaz çorbası, patates çorbası veya gar-

20 Bu tablolar Vahdettin'e sunulan yemek listelerinin transkripsiyonun sonucunda elde edilen bilgilerin analizi sonucunda oluşturulmuştur.

nitürlü çorba olarak isimlendirilmektedir. (BOA.HH.d.1843) Kuşkonmaz, 19. yüzyılın sonlarından itibaren verilen ziyafet menülerinde sıklıkla karşımıza çıkan alafranga bir lezzettir. (Samancı, 2008a, s. 215; 2007, ss. 57, 61) Sultanın sofrası için hazırlanan çorbalarda da kuşkonmaz çorbasına sıklıkla rastlanmaktadır. (BOA.HH.d.1843)

Sultan Vahdettin'e sunulan yemeklerin listelerinde yer alan çorbalar, çalışma kapsamında tam indeksi çevrilen Ulviye Mevlan'ın *Mükemmel ve Mufasssal Aş Ustası* kitabındaki 27 alafranga ve 11 alaturka toplam 38 çorba tarifiyle karşılaştırıldığında, çeşit bakımından oldukça zengin olduğu görülmektedir. Kitapta alafranga tariflerinin isimlerinin hem Fransızca hem de Türkçe verilmesi padişaha sunulan bazı yemek isimlerinin eşleştirilebilme olanağını da sunmaktadır. Örneğin padişahın yemek listelerinde verilen ırmik çorbasına karşılık, Mevlan'ın kitabında *potage de santé- ırmik çorbası* olarak bir alafranga ve bir de alaturka *ırmik çorbası* tarifi verilmektedir. Yumurtalı bulyon suyu olarak yemek listelerinde geçen çorba, kitapta *consommé aux oeuf spochés- yumurtalı buyon [bulyon] çorbası* ve *tapyokalı bulyon çorbası* kitapta *potagetapioca- tapyokalı çorba* olarak çevrilmektedir. Bu örnekler bize isim benzerliği olan her yemeğin alafranga bir tarif olduğunu söylemek için yeterli kanıt olmasa da bazı alafranga lezzetlerin sultanın sofrasına geldiği yönünde önemli referanslar sunmaktadır. Ulviye Mevlan'ın kitabında yer alan 11 alaturka çorbadan, bulgur, tarhana ve kulak çorbalarının dışındaki tüm çeşitler padişaha sunulan çorbalardır. (Ulviye Mevlan, 1918, s. 40-49; BOA.HH.d.1843) Bu karşılaştırma bize yemek kitaplarının dönem mutfaklarını, özellikle de yüksek sınıf yemek kültürünü yansıtmakta ne denli önemli kaynaklar olduğunu bir kez daha göstermektedir.

5.2.2. Yumurta yemekleri

Yumurta yemekleri yemek listelerinde sadece Ramazan aylarında bulunmaktadır. İftar yemeğinde servis edilen yumurta yemekleri, listelerde genelde çorbadan sonra yazılmaktadır. Sultan Vahdettin'e üç yıl boyunca Ramazan aylarında sunulan yemek/listelerde *rafadan yumurta*, *ciğerli yumurta*, *çulbir yumurta*, *kıymalı yumurta*, *peynirli yumurta*, *rafadan yumurta*, *tereyağlı yumurta*, *tiritli yumurta* gibi yumurta yemeği çeşitleri bulunmaktadır. (BOA.HH.d.1843) Bu yumurta yemekleri içinde yemek kitaplarında yer alan omlet gibi alafranga tariflerin de olduğunu düşünebiliriz zira sarayda bulunan mutfak eşyasının listelendiği defterde *omlet tavası* da yer almaktadır. (BOA.HH.d.30105)

5.2.3. Et yemekleri

Günlük yemek listeleri incelendiğinde tatlılardan sonra en çok çeşitliliğe sahip olan grup et yemekleridir. Et yemeklerinde kullanılan et çeşidi koyun ya da sığır olarak belirtilmezken, *Zat-ı Şahane Matbahı*'na düzenli olarak iki kıyye sığır eti verildiği bilinmektedir. (BOA.HH.d.30073) Bu bilgiye dayanarak ismi zikredilmese de bazı et yemeklerinin sığır etile hazırlandığı söylenebilir. Yemek isimlerinin verdiği

bilgilere göre kuzu eti, koyun etinin yanı sıra tüketilen bir diğer ettir. Ancak kuzu eti saray sofralarında bile her zaman bulunabilen bir lezzet değildi. (Samancı, 2006c, s. 193) Saray mutfaklarına dağıtılan etlerin iki sene boyunca kaydedildiği deftere göre kuzu eti sadece nisan ve temmuz ayları arasında bulunmaktadır. Padişaha sunulan yemeklerde ise 4 Nisan- 12 Mayıs 1920 tarihleri arasında sadece beş gün kuzu ismiyle kaydedilmiş yemekler bulunmakta ve kuzu etinden hazırlanan yemekler kuzu kızartması, pırzolası ve patatesli kuzudur. Bunlara ilave olarak bir de Hıdrelleze denk gelen 6 Mayıs 1920 tarihinde sabah taamında kuzu çorbası ve kuzu dolması, akşam taamında ise soğuk kuzu sunulmuştur. Ahmet Yaşar Ocak, Osmanlı İmparatorluğu döneminde 6 Mayıs'ın kışın bitip yaz mevsiminin başladığı tarih olarak sayıldığını aktarmaktadır ve bu günde çeşitli kutlamalar yapıldığını belirtmektedir. Mouradgea d'Ohsson ise yazın geldiği düşünülen hıdrellez gününün İstanbul'da geleneksel olarak yaygın biçimde kutlandığını söylemektedir. (Ocak, s. 314)

Bu tarihten iki yıl evvel 5 Mayıs 1916'da Ruz-i Hızır münasebetiyle pişecek kuzu dolması için *Zat-ı Şahane Matbahi'*na verilen harç malzemesi kuzu, erz (pirinç), sade, şeker, dakik, beyaz fıstık, çekirdeksiz üzüm, yumurta olarak listelenmiştir. (BOA. HH.d.1843) Sarayda Hıdrellez günü pişirilen *kuzu dolması* İstanbul'daki Hıdrellez kutlamalarının da bir parçasıdır. Nureddin Tevfik, 1912 yılında *Türk Yurdu*'nda yayınlanan *Eski İstanbul* isimli makalesinde Hıdrellez'in nasıl kutlandığını şöyle anlatır: “Hızır günü konu komşu bahçeye toplanır kuzu dolması, baharın yetiştirebildiği yeşilliklerden yapılmış salatalar meydana gelir.” (Uca, 2007, s. 267, 268)

Kümes hayvanlarından tavuk ile hazırlanan bir yemek her öğünde mutlaka bulunmakta, bunun yanı sıra piliç ve hindiden yapılan yemeklere de rastlanmaktadır. Amerika kökenli hindi aralık, ocak ve şubat aylarında padişaha sunulan yemeklerde sıklıkla karşımıza çıkmaktadır. (BOA.HH.d.1843)

Tablo 23. Padişah Vahdettin'e sunulan et yemekleri

BOA. HH.d. 1843 nolu defterde 5 Temmuz 1919- 19 Haziran 1920 tarihleri arasında Padişah Vahdettin'in sofrası için hazırlanan et yemekleri	
Et yemekleri	Baş et, Çiftlik eti paça, Fırında kızarmış et, İncik kızartması, Tandir eti, Tencere eti, Terbiyeli et, Fıstıklı et, Kuşbaşı et, İncik yahnisi, Yedikardeş yahnisi, Kavurma, Kekikli kotlet, Kesme et, Kaburgalı kesme et, Kuşbaşı beyaz et, Külbastı, Sütlu külbastı, Kaburga külbastısı, Maydanozlu et, Maydanozlu kuşbaşı, Kuşbaşı sahan et, Kuzu, Kuzu dolması, Kuzu kızartması, Rosto, Tiritli et, Tiritli tepsisi et, Beyaz et, Beyaz incik, Beyaz yahnisi
Kebaplar	Kebap, Çiğerli kebab, Çoban kebabı, Çöp kebabı, Fincan kebabı, Kekikli kebab, Orman kebabı, Patatesli kebab, Sultanıye Kebab, Şiş kebabı, Tas kebabı, Tencere kebabı, Patlıcanlı tencere kebabı, Tepsisi kebabı, Tiritli kebab, Tiritli şiş kebabı, Tiritli tencere kebabı, Toklu kebab
Pırzola	İzgara pırzola, Kekikli pırzola, Kesme pırzola, Kurban pırzolası, Kuzu pırzola, Patates püresiyle pırzola, Patatesli pırzola, Salçalı pırzola, Sarma pırzola, Soğuk pırzola, Tencere pırzolası, Kaburgalı pırzola

Köfteler	Aya köftesi, Bombay köftesi, Çubuk köftesi, Döğme Köfte, Ekşili köfte, Izgara köfte, Kuru köfte, Kuşbaşı köfte, Maydanozlu köfte, Muzır köftesi, Onluk köftesi, Patlıcanlı çöp köftesi, Patatesli köfte, Şiş köftesi, Tava köftesi, Terbiyeli köfte, Tiritli köfte, Tavuk köftesi, Tavuk ızgara köftesi, Tavuk kuru köfte, Tavuk şiş köftesi, Beyaz tavuk köftesi, Bezelyeli tavuk köftesi, Fıstıklı tavuk köfte, Kekikli tavuk köftesi ²² Patates püresiyle tavuk köftesi, Patatesli tavuk köftesi, Patlıcanlı tavuk köftesi, Tavuk çöp köftesi, Terbiyeli tavuk köfte, Beyaz köfte
Soğuk etler	Soğuk kuzu, Soğuk biftek, Soğuk et, Soğuk galantin, Soğuk kesme et, Söğüş, Ezme soğuk tavuk, Kesme soğuk tavuk, Soğuk tavuk, Soğuk paça, Soğuk piliç, Tavuk söğüş
Garnitürlü et yemekleri	Patates püresiyle fırınlı et, Patates püresiyle incik yahnisi, Patates püresiyle kesme et, Patates püresiyle kızartma et, Patatesli beyaz et, Patatesli kesme et, Patatesli kuzu, Patates püresi ile tavuk, Patates püresiyle tavuk, Patatesli tavuk, Patatesli tavuk pirzolası, Kızartma patatesli tavuk
Tavuk Yemekleri	Tavuk, Çi tavuk, Kesme tavuk, Kızartma tavuk, Kekikli kızartma tavuk, Kekikli Tavuk, Kremalı tavuk, Paçalı tavuk, Tavuk beyaz yahnisi, Tavuk ızgara, Tavuk kızartması, Tavuk kırma, Tavuk külbastı, Tavuk külbastısı tencere, Tavuk yahnisi, Nohutlu tavuk yahnisi, Tencerede tavuk, Tavuk pirzola, Tavuk kekikli pirzola, Tavuk bifteği, Tavuk dolması, Tavuk göğsü, Tavuk çöp köftesi, Tavuk sarması, Tavuklu paça, Tavuk panesi, Tavuk kalıpta, Tavuk galantin, Tavuk kotlet, Kekikli tavuk kotleti, Beyaz tavuk
Piliç	Piliç, Beyaz piliç, Piliç ızgara, Piliç kızartması, Piliç dolması, Piliç kızartması soğuk, Soğuk piliç, Piliç kotlet, Piliç külbastısı, Piliç pirzolası, Piliç çi, Piyazlı piliç çi, Patatesli piliç kızartması, Piliç beyaz, Tiritli piliç
Hindi	Hindi, Hindi köftesi, Hindi dolması, Hindi kızartması, Patates püresiyle hindi, Soğuk hindi
Avetleri	Bıldırcın pirzolası, Kekikli bıldırcın, Ördek, Ördek dolması, Ördek kızartması, Tavşan dolması, Çulluk, Çulluk kızartması, Keklik kırması, Karatavuk dolması
Balık	Balık, Kalkan balığı tava, Kırilangıç balığı, Lüfer balığı, Uskumru ızgarası, Levrek balığı filetosu
Sakatat	Paça, Paça dondurması, Paça ile et, Paça kalıpta, Paça nohutlu, Paçalı et, Gevrekli paça, Maydanozlu paça, Nohutlu paça, Patatesli paça, Sıcak paça, Soğuk paça, Terbiyeli paça, Tiritli paça, Mumbar, Mumbar dolması

Listelerde yer alan et yemeklerinin pişirilmesinde kebab, yahnisi, külbastı, kavurma, kızartma-tava gibi geleneksel pişirme teknikleri kullanılmıştır. Izgara, tandır, fırın ve tencerede hazırlanan çeşitli kebaplar; et, tavuk ve piliçten hazırlanan külbastılar; *yedikardeş yahnisi*, *incik yahnisi* gibi yahniler; sadece Kurban Bayramı'nda kuvvetle muhtemel kurban etinden hazırlanan kavurma; köfte ve balıkların pişirilmesinde kullanılan kızartma-tava gibi geleneksel pişirme teknikleriyle çeşitli et yemekleri listelerde yer almaktadır. Bunlara ilave olarak etlerin doldurulup kızartılması da çok yaygındır. Ruz-i Hızır'da hazırlanan kuzu dolmasının dışında özellikle kümes hayvanları ve yemekler arasında nadiren bulunan av hayvanlarının dolmaları listelerde bulunmaktadır. Tavuk, piliç, hindi dışında ördek, tavşan karatavuk gibi av hayvanlarının dolmaları yapılmaktadır. Türk mutfakına özgü köftelerden bazıları, hazırlanmalarında kullanılan etin çeşidine göre, et, tavuk, piliç ve hindi köfteleri; şekline göre aya ve şiş köfteleri, pişirilmesinde kullanılan tekniğe göre ızgara, tava köfteler olmak üzere çeşitlenmektedir.

Tavuğun en çok kızartma ve ızgarası yapılırken ayrıca yahnisi, külbastısı, sarması hazırlanmakta; tavuk pirzolası, köftesi, göğsü ve bifteği pişirilmektedir. Soğuk tavuk eti özellikle Ramazan ayında ve sahur taamında servis edilmektedir. Tavuk

etinin servisinde garnitür olarak patates ve patates püresi sıklıkla kullanılmakta, ayrıca tiritli tavuk da hazırlanmaktadır. Basılı yemek kitaplarında karşımıza çıkan kırma tavuk da sıklıkla yemek listelerinde bulunmaktadır.

Piliç etinin dolması, ızgarası, kızartması, külbastısı yapılmakta, ayrıca pirzolası ve köftesi pişirilmekte ve soğuk piliç hazırlanmaktadır. Pilicin servisinde de patates kullanılmakta, bazen de tiritli piliç listelerde yer almaktadır. Yılın belli dönemlerinde sofraya gelen, ızgarası, köftesi ve dolması yapılan hindi, soğuk olarak da hazırlanmaktadır. Tavuk ve piliç gibi hindinin servisinde de patates zaman zaman kullanılmaktadır.

Av etleri ve balık, padişaha sunulan yemeklerin listelerinde nadiren bulunmaktadır. Av etlerinin çoğunlukla kızartma ve dolmaları hazırlanırken, bıldırcın pirzolası, kekikli bıldırcın, keklik kırması gibi av etlerinden hazırlanan yemekler yıl boyunca sadece birer kere listelerde yer almıştır. Balıklar içinde aynı şey geçerlidir ki bir yıl boyunca sadece altı balık yemeği servis edilmiştir. Listelerde yer alan bu balık yemekleri; balık, kalkan balığı tava, kırlangıç balığı, lüfer balığı, uskumru ızgarası, levrek balığı filetosudur.

Çorbalarda kullanılan ciğer ve işkembe dışında, paça ve mumbar gibi sakatatlardan çeşitli yemekler hazırlanmaktadır. Mumbar, mumbar dolması ve işkembe çorbası Ramazan ayı boyunca çok sık tüketilmektedir. Sultan Vahdettin'e servis edilen *nohutlu paça*, *terbiyeli paça*, *dövme paça*, *paça tiritli*, *paça böreği* tariflerine Ulviye Mevlan'ın kitabında da yer verilmektedir. (Ulviye Mevlan, 1918)

Padişahın sofrası için hazırlanan et yemeklerindeki alafranga izlere bakacak olursak *tavuk pane*, *gevrekli paça*, *tavuk galantin*, *tavuk ve piliç kotlet*, *rosto* gibi çok net olarak seçilebilen alafranga yemekler ve soğuk etler, kremalı tavuk ile garnitürlü et yemekleri listelerde yer almaktadır. Ayrıca yemeklerin yanında patates ve patates püresinin garnitür olarak kullanılması, listelerde ezme soğuk tavuk ve kalıpta tavuk gibi muhtemelen *tavuk patelerinin* yer alması da padişahın mutfağındaki alafranga etkiyi yansıtmaktadır. Ulviye Mevlan'ın kitabında tarifleri bulunan yemek listeleriyle eşleşen alafranga et yemekleri; *croquette de volaille à la royale*- *piliç köftesi*, *poulet braisée à l'aviron*- *piliç kızartması*, *côtelette de volaille maréchal*- *tavuk fileti kotleti*, *galantine de volaille*- *tavuk galantindir*. Listelerde yer alan et yemeklerinden, *orman kebabı*, *şiş kebabı*, *tas kebabı*, *incik yahnisi*, *terbiyeli köfte*, *kuzu dolması*, *maydanozlu köfte* gibi yemeklerin tarifleri Ulviye Mevlan'ın kitabında verilmiştir. (Ulviye Mevlan, 1918) *Beyaz yahnisi*, *ciğerli kebab*, *tavuk kırma*, *tavuk külbastı*, *tavuk yahnisi*, *tavuk dolması* gibi yemeklerin tarifleri de Mehmet Kamil'in *Melceü't Tabbahin (1844)* adlı yemek kitabında olduğu gibi diğer 19. yüzyıla ait Osmanlıca yemek kitaplarında da rastlanmaktadır. (Mehmet Kamil, 2016) Aşçıbaşı kitabında da Mahmut Nedim Bin Tosun, *ekşili köfte*, *kuru köfte* gibi diğer kitaplarda olmayan ancak yemek listelerinde adı geçen köfte tarif-

lerine yer vermiştir. (Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016, ss. 65, 66) Bunların dışında *külbastı*, *pierzola*, *yahni* gibi bazı alaturka yemeklerin tariflerine de bu kitaplarda rastlanmaktadır.

Dönem mutfagını tanımlamakta en önemli kaynaklardan biri olan yemek kitaplarında yer alan tariflerin sarayda pişirilen yemeklerle karşılaştırılması, kitaplarda yer alan tariflerin gerçekte ne kadar uygulandığını görmemiz açısından oldukça önemlidir. Padişah için yaklaşık bir yıl boyunca hazırlanan yemek listelerindeki et yemekleriyle bu dönemdeki yemek kitaplarındaki tarifleri karşılaştırdığımızda yemek kitaplarında yer alan tariflerin büyük ölçüde saray mutfagında hazırlandığı ve sultanın sofrasına geldiğini söyleyebiliriz.

5.2.4. Sebze yemekleri

Padişaha sunulan yemeklerin listelerinde her öğün en az iki, çoğunlukla da üç çeşit sebze yemeği bulunmaktadır. Bu yemeklerden genellikle bir tanesinin zeytinyağlı olduğunu yemeğin isminden anlamaktayız. Ayrıca isminde zeytinyağlı ibaresi olmasa da her öğünde bir sebze yemeğinin zeytinyağlı olabileceğini söyleyebiliriz. (BOA.HH.d.1843) Zira *Yıldız Sarayı Matbahi*'nden dağıtılan yemeklerin listelendiği defterde farklı sınıflara dağıtılan yemeklerin listelerindeki yemek sayısı ve içeriği değişse de her sınıfa iki çeşit sebze yemeği verilmekte ve bunlardan bir tanesi sadeyağ ile hazırlanırken diğerinde zeytinyağı kullanılmaktadır. Hazırlanacak pilav ve sebze yemeklerinde farklı sınıflara verilecek her bir kap için kaç dirhem yağ kullanıldığının gösterildiği listede, *Birinci Sınıf Ocağı*'na verilen bir çeşit sebze yemeği için 73 dirhem sadeyağ, bir çeşit sebze yemeği için de 125 dirhem zeytinyağı kullanılacağı belirtilmektedir. Aynı şekilde ikinci sınıf *Harem Ocağı*'na verilecek sebze yemeklerinin birinde 35 dirhem sade diğerinde 88 dirhem zeytinyağı, birinci sınıf *Mabeyn Erkan Lokantası*'na verileceklerde 194 dirhem sade, 250 dirhem zeytinyağı kullanıldığı görülmektedir. (BOA.HH.d.27754)

Tablo 24. Padişah Vahdettin'e sunulan sebze yemekleri

BOA. HH.d. 1843 nolu defterde 5 Temmuz 1919- 19 Haziran 1920 normal tarih tarihleri arasında Padişah Vahdettin'in sofrası için hazırlanan sebze yemekleri	
Dolmalar	Güveçte dolma, Enginar dolması, Biber dolması, Kabak dolması, Patlıcan dolması, Lahana dolması etli, Sadeyağlı lahana dolması, Tereyağlı lahana dolması, Yaprak dolması, Taze yaprak dolması, Salata yaprağı dolması, Biber yaprağı dolması, Kestane yaprağı dolması, Kavata yaprağı dolması, Kestane yaprağı dolma sade
Zeytinyağlı dolmalar	Zeytinyağlı yaprak dolması, Zeytinyağlı enginar dolması, Zeytinyağlı kestane yaprağı dolma, Zeytinyağlı lahana dolması, Zeytinyağlı patlıcan dolması
Zeytinyağlı sebze yemekleri	Zeytinyağlı bakla, Zeytinyağlı bakla içi, Zeytinyağlı enginar, Zeytinyağlı enginar bakla içiyle, Zeytinyağlı ekşili patlıcan, Zeytinyağlı fasulye, Zeytinyağlı fasulye içi, Zeytinyağlı Ayşe kadın fasulye, Zeytinyağlı fasulye pilakisi, Zeytinyağlı kuru fasulye, Zeytinyağlı lahana, Zeytinyağlı patlıcan, Zeytinyağlı pırasa
Kalyeler	Enginar kalye, Kabak kalye, Köfteli kabak kalyesi, Taze enginar kalye
Oturtmalar	Kabak oturtması, Patlıcan oturtması

Silkme, Musakka, Kızartma	Patlıcan silkme, Patlıcan musakkası, Patlıcan kızartma
Kabak	Kabak karnıyarık, Salçalı kabak, Sütlu kabak, Tavuklu kabak, Tereyağı kabak
Patlıcan	Ekşili Patlıcan, Kıymalı patlıcan, Patlıcan karnıyarık, Patlıcan kıstırma
Fasulye	Ayşe kadın fasulye, Ayşe kadın fasulye içi, Barbunya iç fasulyesi, Çalı fasulye, Etli fasulye, Fasulye içi, Kuru fasulye
Bakla	Bakla, Bakla içi, Taze bakla, Bakla kayganası, Baklalı semizotu
Bamya- Ebegümeci- Mülûhiye	Bamya, Asideli bamya, Bamya çalkaması, Bamya ezmesi, Bamyalı ebegümeci, Ebegümeci, Bamyalı mülûhiye
Pırasa	Ekşili pırasa, Fırında pırasa, Karnıyarık pırasa, Yumurtalı pırasa
Diğer	Türlü, Etli Türlü, Güveçte türlü, Hünkârbeğendi, İmambayıldı, Ispanak, Karnabhar, Kuşkonmaz, Balkabağı, Semizotu, Şalgam, Enginar, Tereyağı enginar, Kereviz, Terbiyeli kereviz, Lahana, Tereyağı lahana

Sebze yemekleri, dolma, kalye, oturtma, silkme, musakka, kızartma, gibi geleneksel sebze pişirme usulleriyle hazırlandığı gibi, zeytinyağıyla hazırlanan zeytinyağlılar ve zeytinyağlı dolmalardan oluşmaktadır. Ayrıca, türlü, etli türlü, güveçte türlü, hünkârbeğendi ve imam bayıldı gibi özel yemeklerin ve sebzelerin cinslerine göre kendilerine özgü çeşitleri bulunmaktadır. Örneğin kabağın dolması, kalyesi, oturtması dışında; kabak karnıyarık, salçalı kabak, sütlu kabak, tavuklu kabak, tereyağı kabak gibi yemekler de listelerde yer almaktadır ki birçok sebzenin kendine özgü tarifleri vardır.

Dolmalar sadeyağ ile etli veya zeytinyağlı hazırlanmaktadır ve listelerde oldukça sık yer almaktadır. Dolmaların hazırlanmasında enginar, biber, kabak, patlıcan gibi içi doldurulan sebzeler ve taze veya salamura asma yaprağı, lahana, salata yaprağı, kavata yaprağı, biber yaprağı, ve kestane yaprağı gibi malzemeler kullanılmıştır. En çok yemek çeşidi olan sebze patlıcandır ve dolmaları dışında silkme, musakka, kızartması yapılır; hünkârbeğendi ve imambayıldı da kullanılır; *ekşili patlıcan*, *kıymalı patlıcan*, *patlıcan karnıyarık*, *patlıcan kıstırma* gibi çeşitleri de listelerde yer alır ve patlıcan bazı et yemeklerinin de malzemesidir. Bamya yıl boyunca mayıs ayı hariç her gün olmasa da çok sık listelerde yer almakta ve listelere et yemeğinden sonra yazılmaktadır. Bamya, yemek listelerinde en çok yer alan sebze olup, 17. yüzyılın ikinci yarısından itibaren saray mutfaklarına giren bu sebzenin (Bilgin, 2004, s. 259), *asideli bamya*, *bamya çalkaması*, *bamya ezmesi* gibi tek başına hazırlanmış çeşitleri bulunmakta, ayrıca ebegümeci ve mülûhiye ile birlikte hazırlanan yemeklerine de listelerde rastlanmaktadır. Sonbahar ve kış aylarında bamyanın servis edilmediği günler onun yerini ebegümeci alır. Ulviye Mevlan'ın kitabında *koruklu* ve *kuru bamya* olmak üzere iki tarif verilirken, mülûhiye için *mühliye*, *Mısır usulü mühliye*, *Hicaz usulü mühliye* olmak üzere üç tarif verilmiştir. Padişahın sofrasına ise mülûhiye sadece bamya ile birlikte gelmektedir. (Ulviye, 1918; BOA.HH.d.1843)

Listelerde yer alan sebzelerin kullanım sıklığına baktığımızda, bamyadan sonra listelerde en çok yer alan sebze Amerika kökenli olan fasulyedir. Fasulyenin *Ayşe*

kadın fasulye, Ayşe kadın fasulye içi, barbunya iç fasulyesi, çalı fasulye, etli fasulye, kuru fasulye ve zeytinyağlı fasulye, zeytinyağlı fasulye içi, zeytinyağlı Ayşe kadın fasulye, zeytinyağlı fasulye pilakisi, zeytinyağlı kuru fasulye gibi farklı şekillerde listelerde yer alan çeşitleri vardır. Fasulyeyi, pırasa, lahana, patlıcan ve kabak takip etmektedir.

Yemek listelerinde yer alan sebze yemeklerinden *enginar dolması, yeşil biber dolması, patlıcan dolması, sakız kabağı dolması, atkestanesi yaprağı dolması, lahana yarağı dolması, patlıcan sahan musakkası* ve *kuşkonmaz* tariflerine Ulviye Mevlan'ın kitabında yer verilmiştir. Yemek listelerinde yer alan, içlerinde *türlü ve imam bayıldının* da bulunduğu beş tarif Mehmet Kamil'in kitabında, 15 tarif de Mahmud Nedim Bin Tosun'un kitabında bulunmaktadır. (Mehmet Kamil, 2016; Mahmut Nedim Bin Tosun, 2016)

Yemek listelerinde yer alan sebze yemekleri oldukça zengin çeşitliliğe sahip olup, aralarında alafranga yemeklerin olup olmadığı tespit edilememiştir. Sadece garnitür olarak kullanılan patates ve sebze yemekleri arasında bir kere servis edilen *kuşkonmaz* sebze yemeklerinde alafranga etkiye örnek olarak verilebilir.

5.2.5. Hamur işleri

Sabah akşam sunulan yemeklerde mutlaka bir çeşit hamur işi bulunmaktadır. Yemeklerde hamur işi olarak çok çeşitli börekler, makarnalar ve poğaçalar ile gözlemeler bulunmaktadır.

Tablo 25. Padişah Vahdettin'e sunulan hamur işleri

BOA. HH.d. 1843 nolu defterde 5 Temmuz 1919- 19 Haziran 1920 tarihleri arasında Padişah Vahdettin'in sofrası için hazırlanan hamur işleri	
Makarnalar	[?] pateli makarna, Börekli makarna, Fırın makarna, İtalyan makarnası, Kalıpta makarna, Kesme makarna, Kıymalı makarna, Kıymalı makarna kalıpta, Makarna fırında, Makarnalı börek, Peynir pateli [?] makarna, Sütlu makarna, Tepsi makarnası, Tereyağlı makarna
Börekler	Armut böreği, Avcı böreği, Ay böreği, Aya böreği, Basdık böreği, Bohça böreği, Börek pide, Cigerli Nemçe böreği, Çarşı böreği, Çayır böreği, Çiftlik böreği, Çubuk böreği, Defter böreği, Dilber böreği, Edirne böreği, Gazino böreği, Gözleme böreği, Hurma böreği, Kalıp böreği, Katlama böreği, Katmerli börek, Kestane böreği, Kıymalı börek, Kibariye böreği, Kitap böreği, Kremalı börek, Külhan Böreği, Lokma böreği, Midye böreği, Mihrab böreği, Minare böreği, Muska böreği, Nemçe böreği, Onluk böreği, Paça böreği, Pasta böreği, Peynirli börek, Peynirli börek (zırva), Pide böreği, Poğaç böreği, Portakal böreği, Puf böreği, Ragıp paşa böreği, Sahan böreği, Salçalı börek, Salçalı nemçe böreği, Salon böreği, Sigara böreği, Su böreği, Sultan- niye böreği, Şahinpaşa böreği, Şeyhülislam böreği, Tavuklu börek, Tavuklu nemçe böreği, Tepsi böreği, Tereyağlı börek, Uskumru böreği, Üzüm böreği, Vezir böreği, Yaprak böreği, Yastık böreği, Yufka böreği
Poğaçalar	Kuru poğaç, Bademli kuru poğaç, Bademli poğaç, Fıstıklı kuru poğaç
Diğer	Gözleme, Çarşı gözlemesi, Çayır gözlemesi

Makarna 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren mutfağa giren alafranga bir lezzet olmasına rağmen iâşe listelerinde temel besin maddeleriyle birlikte fiyatlandırılması (BOA.DH.İ.UM.EK.Dosya No.57 Gömlek No.41), savaş yıllarında saray matbahından dağıtılan yemekler içinde çoğu kez pilavın yerini alması (Samancı, 2016), padişaha sunulan yemeklerde farklı çeşitleriyle hamur işlerine alternatif olarak sunulması (BOA.HH.d.1843) ve son olarak şehirde makarna üretimi yapan yerli işletmelerin ilanlarının bulunması, incelediğimiz dönemde bu alafranga lezzetin mutfağa entegre olduğunu göstermektedir. Listelerde yer alan makarnalardan bazıları, *fırın makarna*, *İtalyan makarnası*, *kalıpta makarna*, *kıymalı makarna* ve *sütlü makarnadır*. Ulviye Mevlan'ın (1918) kitabında 9, Süleyman Tevfik'in kitabında 3 (S.Tevfik, 1919) ve *Etsiz Yağsız Yemekler* kitabında (Hüseyin Hüsnü, 1919) bir makarna tarifi bulunmaktadır. *Aşçı Mektebi* kitabının (Ahmet Şevket, 1920) bir bölümü makarnalara ayrılırken, Tosun'un (1921) kitabında 37. fasıl *Alafranga usulde yumurta makarna* başlığı altında makarna tarifleri verilmiştir.

Yemek listelerinde yer alan böreklerden, *puf böreği*, *poğaçı böreği*, *su böreği*, *poğaçı*, *çarşı böreği*, *nemçe böreği* tarifleri Ulviye Mevlan'ın kitabında bulunmaktadır. Bunların dışında *paça böreği*, *tavuklu börek* ve *yufka böreği* tarifleri de Mehmet Kamil'in kitabında yer almaktadır. (Ulviye Mevlan, 1918; Mehmet Kamil, 2016) Padişaha sunulan yemeklerin listelerinde yer alan böreklerin çeşitliliği dikkat çekicidir. Bu börek çeşitlerinden birçoğu Osmanlı mutfağına özgü olup bunlardan *puf böreği*, *poğaçı böreği*, *su böreği*, *çarşı böreği*, *sigara böreği*, *mihrab böreğinin* tarifleri Ulviye Mevlan'ın kitabında verilmiştir. (Ulviye Mevlan, 1918) Ancak bu listede *armut böreği*, *portakal böreği* gibi "bir tür tart" olan alafranga lezzetlere de rastlanmaktadır. 1917 yılına ait saray menülerinde de bu iki hamur işi bulunmaktadır. (Samancı, 2016, s. 66) Kremalı börek, pasta böreği, kestane böreği gibi hamur işlerinin Türkçeye börek olarak çevrilmiş alafranga usulde hazırlanan tart, kek gibi hamur işleri olması mümkündür. Özge Samancı 19. yüzyılda yayınlanan yemek kitaplarını incelediği çalışmasında *Yeni Yemek Kitabı*'nda verilen alafranga börek isimli tarifi bir çeşit bisküvi olduğunu tespit etmiştir. (Samancı, 2006a, s. 92)

5.2.6. Pilavlar

Osmanlı mutfağının gerek klasik gerek modern dönemde olsun alamet-i farikalarından biri pilavdır. Savaş yıllarında pirinç pilavı bazen bulgur pilavı ile ikame edilse de (Samancı, 2016, s. 66) Mütareke Dönemi'ne ait incelenen belgelerde, pilavın Padişah sofrası ve Yıldız Sarayı'nda farklı sınıftan sofralara da her öğün mutlaka verildiği görülmektedir. (BOA.HH.d.1843; BOA.HH.d.27754)

Tablo 26. Padişah Vahdettin'e sunulan pilavlar

BOA. HH.d. 1843 nolu defterde 5 Temmuz 1919- 19 Haziran 1920 tarihleri arasında Padişah Vahdettin'in sofrası için hazırlanan pilavlar
Pilav, Sade pilav, Anberbu pilavı, Özbek pilavı, Etli pilav, Ciğerli pilav, Tavuklu pilav, Bildircinli pilav, Fıstıklı ciğerli pilav, Bademli pilav, Fıstıklı pilav, Şam fıstıklı pilav, Erişteli Pilav, Şehriyeli pilav, Mercimekli pilav, Nohutlu pilav, Çiftlik pilavı, Domatesli pilav, Bezelyeli pilav, Havuçlu pilav, Patatesli pilav, Patlıcanlı pilav, Peynirli pilav, Yumurtalı pilav

Padişaha sunulan pilavların arasında bulgur pilavı bulunmamaktadır. Et, ciğer, tavuk ve bildircinli etli pilavlar, fıstık, badem, Şam fıstığı gibi kuru yemişlerle çeşitlenmiş pilavlar; erişte, şehriye gibi hamur işleri, mercimek, nohut gibi baklagiller, domates, patates gibi Amerika kökenli ürünler ve bezelye, havuç, patlıcan gibi sebzelerle pilavlar hazırlanmakta, bazen de yumurtalı ve peynirli olarak çeşitlenmekte ve listelerde yer almaktadır. *Amberbu*, *Özbek pilavları* ve zaman zaman da *sade pilav* padişaha sunulan pilav çeşitleridir.

Listelerde yer alan pilavlardan sadece 4 tanesi, *domatesli pilav*, *Özbek pilavı*, *yumurtalı pilav* ve *patlıcanlı pilav* Ulviye Mevlan'ın verdiği 19 pilav tarifinin içinde yer alırken; *şehriyeli pilav* tarifine Tosun'un kitabında yer verilmektedir. (Ulviye Mevlan, 1918; Tosun, 1921)

5.2.7. Tatlılar

Çorba, et yemekleri ve pilavlar gibi Osmanlı mutfağının vazgeçilmez ve zengin çeşitliliğe sahip bir diğer unsuru da tatlılardır. Yemek listelerinde her öğün mutlaka iki çeşit tatlı bulunmakta, bu sayı özel günlerde nadir olarak üçe çıkmaktadır. Örneğin, 29 Nisan 1920 tarihinde *düğün çorbasıyla* başlayan listede, *baklava* ve *muhallebinin* dışında *zerde* de bulunmaktadır. (BOA.HH.d.1843)

Tablo 27. Padişah Vahdettin'e sunulan tatlılar

BOA. HH.d. 1843 nolu defterde 5 Temmuz 1919- 19 Haziran 1920 normal tarih tarihleri arasında Padişah Vahdettin'in sofrası için hazırlanan tatlılar	
Helvalar	Bademli helva, İrmik helvası, Bademli ırmik helvası, Fıstıklı ırmik helvası, Un helvası, Un helvası fıstıklı, Bademli un helvası, Fıstıklı un helvası, Fıstıklı nişasta helvası, Gaziler helvası, Şam helvası
Kadayıflar	Kadayıf, Ekmek kadayıfı, Ananaslı ekmek kadayıfı, Fıstıklı ekmek kadayıfı, Kaymaklı ekmek kadayıfı, Kremalı ekmek kadayıfı, Sarma kadayıf, Bademli sarma ekmek kadayıfı
Lokmalar	Lokma, Lokma tatlısı, Medine lokması, Saray lokması, Çarşı lokması, Fıstıklı lokma, Alman lokması, Badem lokması, Cevizli lokma tatlısı, Kak lokması
Turtalar	Tulta ²³ tatlısı, Ayvalı tulta, Cevizli tulta, Cevizli tulta tatlısı, Fıstıklı tulta, Üzümlü tulta
Pastalar	Pasta, Ananaslı pasta, Ayvalı pasta, Cevizli pasta, Çikolatalı pasta, Fıstıklı pasta, Kremalı pasta, Pasta üzümlü
Pandispanyalar	Pandispanya, Bademli pandispanya, Murabbalı pandispanya
Çikolatalı tatlılar	Çikolatalı tatlı, Çikolatalı yemişli tatlı, Cevizli çikolatalı tatlı, Çikolatalı [?], Çikolatalı pandispanya

Kremalar, kremalı ve kaymaklı tatlılar	Krema, Kremalı tatlı, Dağlı Crema, Ananaslı krema, Vişneli krema, Yemişli krema, Bademli krema, Fıstıklı Crema, Çikolatalı krema, Pateli Crema, Sarma Crema ..., Elmasıyeli krema, Kremalı pandispanya, Bisküvili krema, Kremalı börek, Kremalı keşkül, Kremalı lalanga, Kremalı portakal, Kremalı şarlot, Kremalı tepşi, Kaymaklı tatlı, Kaymaklı elma tatlısı, Kaymaklı Frenk tatlısı, Kaymaklı hamur tatlısı, Kaymaklı kalbur tatlısı, Kaymaklı lalanga tatlısı, Kaymaklı simit tatlısı, Kaymaklı sultanıye tatlısı, Kaymaklı süngerıye, Kaymaklı süt dondurma, Bademli kaymaklı yaprak tatlısı
Sütlü tatlılar	Muhallebi, Tapyokalı muhallebi, Vanilyalı muhallebi, Çikolatalı muhallebi, Bademli muhallebi, Fındıklı Muhallebi, Yemişli muhallebi, Kaymaklı muhallebi, Kremalı muhallebi, Peynirli muhallebi, Elmasıyeli muhallebi, Pandispanyalı muhallebi, Kesme muhallebi, Bademli kesme muhallebi, Fırında muhallebi, Kalıpta muhallebi, Sütlaç, Tapyokalı sütlaç Kazandibi, Tavukgöğsü, Keşkül Güllaç, Bademli güllaç, Güllaç dolması, Güllaç kavurması, Çubuk tatlısı (güllaçla), Süt, Mayıs sütü, Bademli süt Süt fırında, Tapyokalı süt, Süt pidesi, Tapyokalı süt pidesi, Tepşi, Tapyokalı tepşi
Bisküviler ve bisküvili tatlılar	Çikolatalı bisküvi, Bademli bisküvi, Yemişli bisküvi, Sütlü bisküvi, Bisküvili tatlı, Fıstıklı bisküvi tatlısı, Bisküvili muhallebi, Bisküvili sıcak tatlı, Bisküvili krema, Cevizli kurabiye
Meyveli tatlılar	Armut püresi, Armut tatlısı, Tatlısı, Pirinçli armut tatlısı, Ananaslı tatlı, Ananaslı francala tatlısı, Şeftalili Francala Tatlısı, Şeftalili Tatlı, Kayısı tatlısı, Portakal tatlısı, Elma tatlısı, Cevizli üzüm tatlısı, Kalıpta üzümlü tatlı, Üzümlü [?] Tatlısı, Üzümlü tatlı
Elmasıyeler	Elmasıye, Elmasıye tatlısı, Elmasıyeli süt, Elmasıyeli tepşi, Katmerli elmasıye, Portakallı elmasıye
Kompostolar	Armut Kompostosu, Ayva kompostosu, Elma kompostosu, Kayısı kompostosu, Kaymaklı ayva kompostosu, Kaymaklı elma kompostosu, Kremalı elma kompostosu, Portakal kompostosu, Şeftali kompostosu, Pastalı elma kompostosu
Soğukluklar	Armut Soğukluğu, Ayva soğukluğu, Kayısı soğukluğu, Portakal soğukluğu, Portakal soğukluğu, Şeftali soğukluğu
Diğer	Aşure, Baklava, Zerde, Tulumba tatlısı, Lalanga, Kaygana tatlısı, Şeyhülislam tatlısı, Hanım-göbeği tatlı, Vezirparmağı, Kalbur Tatlısı, Fıstıklı revani, Kabak tatlısı, Helvacı kabağı, Gül tatlısı, Güllü hurma, Hurma tatlısı, Fındık tatlısı, Badem tatlısı, Kıbrıs [?] tatlısı, Amerikan tatlısı, Hindistan tatlısı, Macar tatlısı, Frenk tatlısı, Baba tatlısı, Sütlü şarlot, Savaren tatlısı, Madlen Tatlısı, Francala tatlısı, Bira francala tatlısı, Bademli francala tatlısı, Francalı pirinç tatlısı, Kalıp tatlısı, Bin yaprak tatlısı, Cevizli yaprak tatlısı, Bahçe tatlısı, Çardak tatlısı, Çarşı tatlısı, Sac tatlısı, Fıstıklı çarşı tatlısı, Çiftlik tatlısı, Fincan tatlısı, Hamur tatlısı, Kibariye tatlısı, Diplomat tatlısı, İmparator [?] tatlısı, Mantar tatlısı, Merkez tatlısı, Onluk tatlısı, Pirinç tatlısı, Pirinç unu tatlısı, Salon tatlısı, Samsa tatlısı, Simit tatlısı, Süngerıye tatlısı, Süzme tatlısı, Şam tatlısı, Şambaba tatlısı, Yedikardeş tatlısı

Geleneksel Osmanlı mutfağını yansıtan helvalar, kadayıflar, lokmalar, elmasıyeler, sütlaç ve muhallebi gibi sütlü tatlılar ve kompostolar listelerde yer alan alaturka tatlı çeşitlerini temsil ederken; turtalar, pandispanyalar, pastalar, krema ve kremalı tatlılar, bisküvi ve bisküvili tatlılar alafranga etkinin yansımasıdır. Yemek listelerinde alafranga etki en çok tatlılarda görülmektedir ve bazı tatlılar alafranga isimleriyle listelerde yer almaktadır. Bu da bize saray mutfağında bu tatlıların isimleriyle anılacak kadar yerleri olduğunu düşünülebilir ki bunlar, *Baba tatlısı*, *Sütlü şarlot*, *Savaren tatlısı*, *Madlen tatlısı* gibi tatlılardır. (Hill & Maxfield, 2009, ss. 51, 211, 941, 632) Turta, pasta, krema, bisküvi gibi alafranga mutfağa ait terimler de artık mutfağın bir parçası olmuştur. Bazı tatlıların isimlerinde ise alafranga ve alaturka terimler bir arada yer almaktadır ki bunlar bisküvili muhallebi, pandis-

panyalı muhallebi, murabbalı pandispanya, kremalı ekmek kadayıfı, kremalı elma kompostosu, pastalı elma kompostosudur. Bu tatlı isimlerinin tarifleri olmadığı için, alafranga ve alaturka unsurları bir araya getirerek hazırlanan yeni lezzetler olup olmadığı konusunda kesin bir yargıda bulunamayız.

Muhallebi yemek listelerinde en çok yer alan tatlıdır. Yemek listelerinde birinci tatlı olarak yazılan, çeşitli meyvelerden hazırlanan soğukluk ve kompostolar muhallebiden sonra en sık servis edilen diğer tatlılardır. Osmanlı mutfağında taze veya kuru meyvelerin şeker ve su ile pişirilmesiyle hazırlanan ve suyuyla beraber servis edilen tatlıya *hoşaf* denmektedir. Fransız mutfağında ise *compote* taze veya kuru meyve ile meyvelerin bütün ya da doğranmış parçalarının şeker şurubunda pişirilmesiyle hazırlanan tatlıya verilen isimdir. (Hill & Maxfield, 2009, s. 284) Yüksek ihtimalle mutfaktaki alafranga etki 1918 yılına kadarki yemek kitaplarında hoşaf olarak yer alan bu tatlının ismini de etkilemiştir. Bunları sütlaç ve helvalar takip etmektedir. Alafranga tatlılardan en sık karşımıza çıkan ise dağlı kremadır. Muharrem ayının 10. günü yapılan *aşure*, düğün günlerinde listelerde yer alan *zerde* ve *baklava* özel günlerde yemek listelerinde yer alan tatlılardır.

Saray mutfağında hazırlanan ve Sultan Vahdettin'e sunulan yemekler büyük ölçüde başta yemek kitaplarından elde edilen teorik bilgilerin uygulamalarını gösterir nitelikte olup, 19. yüzyıldan itibaren sarayda görülen alafranga etkinin devam ettiğini göstermektedir. Mütareke Dönemi'nde yokluğu çekilen şeker ve yağın kullanımında bir azalma tespit edilmemiş, Sultanın sofrası etkilenmemiş ancak özellikle sarayda daha alt seviyede bulunan kişilere servis edilen ette bir sınırlamaya gidilerek patates ve fasulyenin ikame ürün olarak kullanıldığı görülmüştür.

6. MÜTAREKE DÖNEMİ'NDE İSTANBUL'DA YEME- İÇME

6.1. Dışarıda Yemek: İstanbul'da Yeme İçme Mekanları

Geleneksel Osmanlı dünyasında, temel olarak bugünkü modern lokantaların işlevini gören seyyar aşçılar ve aşçı dükkânları bulunmaktaydı. 16. ve 17. yüzyıl İstanbul'unda esnaf lokantaları ve çarşıda aşçıların hangi yemekleri hazırlayıp sattıklarını bu yemeklerin azami satış fiyatlarının kaydedildiği narh defterlerinden takip edebilmek mümkündür. Örneğin, Mübahat Kütükoğlu'nun yayımladığı 1640 tarihli narh defterine göre, *koyun ve sığır yahnisi, koyun, ciğer, pencevüş²¹ kebapları, koyun etinden köfte kebabı, pirinç pilavı ve herisesi, sade pirinç pilavı, şehriye pilavı ve zerdesi, nohutlu ve limon sulu pirinç çorbası*, aşçıların pişirip sattığı *baş ve ayak* 17. yüzyılda İstanbul'da satılan yemeklerdi. (Kütükoğlu, 1983, s. 93; Koçu, 1959, s. 1133)

1900'lü yıllarda da, yerleşik mekanlarda yemek servisi yapılan yerler olan aşçı dükkânları İstanbul'da geçmişte olduğu gibi varlıklarını sürdürüyordu. Aşçı dükkânları, kapıdan girince sağda ya da solda yemeklerin sergilendiği bölüm bulunan, sadece yemeklerin sıcak tutulması için kullanılan, bacasız, yandıktan sonra kullanılan kömürün kullanıldığı, tuğladan yapılmış ocağın yer aldığı ve toplu yemek yenilen mekanlardı. İstanbul Ansiklopedisi'nde Reşat Ekrem Koçu tarafından *Aşçı ve Aşçılar* maddesinde detaylı olarak tasvir edilen aşçı dükkânlarında, ocağın başında aşçıbaşının durduğu ve bu kişinin çoğunlukla da dükkânın sahibi olduğu anlatılmaktadır. Aşçıbaşının başında etrafına renkli bir yemene sarılmış yağlı, kırmızı bir fes, önünde de yağ ve is lekeleri nedeniyle beyaz olduğunun anlaşılması güç beyaz bir önlük bulunur. Müşteriler ayrı ayrı masalarda değil, biri ortada diğer ikisi kenarlarda duran üç büyük müşterek masada yemeklerini yerler. Ortadaki masanın iki yanında oturmak için alçak uzun sıralar varken kenardaki masaların ise tek tarafına oturulur. (Koçu, 1959, s. 1134)

21 Pencevüş için Priscilla Mary Işın birçok farklı tanım vermiştir. Bunlardan ilki derleme sözlüğüne göre Türkiye'nin farklı yerlerinde karaciğer, mumbar, mumbar dolması veya koyun bağırsağı etrafındaki yağ için kullanıldığıdır. İkinci olarak Karahallı ilçesinde kokoreç anlamına gelmektedir. Tarihi kaynaklarda ise pencevüş kebabı ve yemeği geçmekte çoğunlukla adı sakatatla birlikte anılmaktadır. (Işın, 2010, s. 296, 297)

Aşçı dükkanları, 20. yüzyılın başlarında o zamanın iş merkezleri sayılan Tavuk pazarı, Tahtakale ve Yeni Camii civarlarında toplanmıştır. Orta sınıf bekâr esnaf ve işçiler ile evleri uzak olan esnaf öğle ve akşam yemeklerini seyyar aşçıların dışında bu aşçı dükkânlarında yerler; o zaman tatil günü olan Cuma günlerinde de izinli askerler bu dükkânları doldururlardı. Aşçı dükkânlarında, et kızartmaları, kuru fasulye, nohut, ispanaklı yumurta, dolmalar, pilav ve makarna gibi önceden pişirilmiş yemekler servis edilirdi. Izgara gibi müşterinin siparişi üzerine hazırlanan yemekler ise ancak 1908'li yıllardan sonra bu dükkânlarda servis edilmeye başlanmıştır. Eski dönemde kebabçı ve tatlıcılar ayrı müesseseler oldukları için, aşçı dükkânlarında şiş kebabı, ızgara köfte ve süt tatlıları, baklava ve kadayıf bulunmazdı. Aşçı dükkanları 1908'den sonra hem şekil değiştirmiş hem de sayıca azalmışlardır. Zira bu dönemde muhallebicilerin tavuk- pilav, börek ve poğaçaya satmaya başlamaları bazı müşterileri buralara yönlendirirken, içkili lokantalar ve mezeciler de aşçı dükkânlarının yerini almaya başlamıştır. (Koçu, 1959, s. 1134, 1135)

Willy Sperco, 20. yüzyılın başında İstanbul'da bulunan Türk lokantalarını aşçı dükkânlarına benzer şekilde anlatmaktadır ve *İstanbul Ansiklopedisi*'nde bahsedilen bu dükkânlarda görülen değişim Sperco'nun anlatımına da yansımaktadır.

"Beyoğlu'nun en büyük lokantasının sahibi Abdullah Efendi bembeyaz giysiler içindedir. Oda ocağın başındadır ve ateşte dönerini kızartmaktadır ki aşçı dükkânlarında olduğu gibi lokantanın sahibi ocağın başındadır ancak görünümü daha tertipli ve temizdir. Kapının hemen yanında yer alan yerde yemeklerin pişirildiği, mutfakın adeta vitrin gibi..."

olduğu aktarılır Sperco tarafından. Bu lokantalarda; *imambayıldı*, *paça* (kuzu ayağı) veya *şiş kebabı* gibi "tipik" Türk yemeklerinin yanı sıra Fransız mutfakından yemekler de bulunmaktadır. (Sperco, 1989, s. 87)

İstanbul'da modern anlamda Avrupa tarzında restoranlar, kafe ve pastaneler Pera ve Galata çevresinde 1850'li yıllardan itibaren açılmaya başlamıştır. (Samancı, 2008a, s. 216) 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Pera'da sayıları giderek artan kafelere rastlanmaktadır. Örneğin Nur Akın'ın verdiği bilgilerde, 1864 yılına ait bir kaynağa göre çoğu Pera bölgesinde olmak üzere Tepebaşı ve Galata'da bulunan 10 kafe bulunmaktadır. Bu kafelerden bazılarında yemek de servis edilmekte ve bunlar "*Café- Restaurant*" olarak isimlendirilmektedir ve bunların yanı sıra sadece yemek servis edilen restoranların sayısı da oldukça fazladır. Çoğunluğu Levanten ve gayri Müslimler tarafından işletilen bu kafe ve restoranların isimleri çoğunlukla Fransızca bazen de İtalyancadır. (Akın, 2002, ss. 280, 281)

Sperco anılarında İstanbul lokantalarının menülerine bizi götürürken, bu lokantalardaki müşteri kitlesini de betimler. İstanbul'da bulunan lokantalarda, Marmara ve Boğaziçi'nin çeşitli balıkları, istakoz, yengeç, midye ve tüm kabuklu deniz canlıları her mevsim bulunur. Ayrıca bu lokantalarda av hayvanları da çok lezzetli olduğu ve yaban domuzu ve domuz eti, Müslümanlar dinleri gereği domuz eti tüketmediklerinden sadece Rumların ve Avrupalıların işlettikleri lokantalarda bu-

lunduğu aktarılır Sperco tarafından. Beyoğlu, gümrük ve denizcilerin mahallesi olan Galata ve ithalat ihracat merkezi olan Sirkeci’de bulunan çok sayıda restoran hem Türk, hem de diğer dini cemaat topluluk üyelerine ve de İstanbul’da bulunan yabancılara hizmet verirmiş. Lokanta sahiplerinin övünç meselesi olan en taze balıklar Boğaz kıyısında bulunan salaş lokantalarda denizden canlı canlı çıkarılarak müşterilere sunulmuş. (Sperco, 1989, s. 88)

İstanbul’daki Amerikan Yülsek Komiseri Lewis Heck’in 1919 yılında hazırladığı şehrin durumunu anlatan raporunun ekinde, şehrin önemli lokantalarından biri olduğu belirtilen *Tokatlıyan*’ın menüsü yer almaktadır. (Duru, 2011, s. 3) Tokatlıyan Otel’ni açıp otelin restoranında Fransız lezzetleri de sunacak olan, Artun Ünsal’ın ifadesiyle “Mıgırdıç Efendi” ilk olarak 1893 yılında Beyoğlu’nda *Splendide* adında bir restoran açmıştır. Restoranında sebze çorbası, biftek, fileto, makarna, kuşkonmaz, tavuk köftesi gibi büyük ölçüde alafranga yemekleri içeren bir menü sunmakta ayrıca öğlen yemeklerinde 25 kuruşa tabldot servisi de yapmaktadır. (Ünsal, 2009, s. 113)

Tokatlıyan Lewis Heck’in raporuna göre Nikola Mdroviç [Mıgırdıç]’e ait olan Beyoğlu’ndaki *Tokatlıyan Lokantası*’nın Osmanlı Donanma Cemiyetine mahsus 23 Ocak 1919 tarihli bu menüsü, dönemin üst düzey restoranlarında nelerin servis edildiğine dair bilgileri içermesi açısından önemli bir belgedir.

Tablo 28. Tokatlıyan Lokantası’nın 23 Ocak 1919 tarihli menüsü

Tokatlıyan Lokantası’nın 23 Ocak 1919 tarihli fiyat listesi	
Osmanlı Donanma Cemiyetine Mahsus Varaktır	
Tokatlıyan Lokantası sahibi	
Nikola Mdroviç - Beyoğlu	
Akşam taamı	
Akşam saat ondan sonra yemek verilmez	
Takım için 3 kuruş	
Havyar	50
Sardalya	35
Yumurta salatası	35
Fasulye pilaki	30
Midye fırın	35
Turşu	25
Tuzlu balık	25
Salata	35
Kılıç tütünü	40
Ton	40
Turşu balığı	45
Pancar turşusu	40
Yağ içinde siyah zeytin	25
Siyah havyar	50

Tereyağı	6
Zeytinyağı	5 1/4
Limon	5
Çorbalar	
Konsome	17
Sebzeli çorba	17
[?] ler	
Tavuk katıyla pilav	40
Tereyağlı makarna	40
Balıklar	
Mayonezli levrek balığı	65
Levrek filetosu tavası	55
Lüfer ızgarası	80
Mayonezli istakoz	70
Gümüş tavası	40
Soğuk Etler	
Tavuk	75
Türlü etler	85
Jambon	100
Galantin	80
Etlî Yemekler	
Sebzeli koyun buğulaması	60
Salçalı sığır eti	50
Yeşil fasulyeli koyun budu	60
Pilavlı tavuk	95
Yumurtalı beyin tavası	50
Patates ezmeli kuzu kızartması	60
Kuzu başı fırın	60
Mercimekli tavşan	60
Yeşilbiber dolması	50
Sığır filetosu	110
Koyun filetosu	80
Rum steak (rumsteak)	70
Siniçel (şinitzel)	60
Biftek	85
Sığır külbastısı	100
Tavuk kroketi	60
Dana külbastısı	85
Koyun külbastısı	90
Kuzu külbastısı	70
Sebzeler	
Etlî kereviz	40
Tereyağlı bezelye	40
Tereyağlı ıspanak	45

Tereyağlı kuşkonmaz	100
Tereyağı yeşil fasulye	40
Patates ezmesi	30
Tatlılar	
Kuru meyve	30
Envai türlü meyveler	50
Portakal, elma, yoğurt	25
Şekerli yoğurt	35
Krem ranverse	25
Envai türlü meyveli kompostolar	40
Kaymaklı komposto	65
Kaymak	50
Gato	40
Peynirler	
Kaşar	30
Beyaz	25
Dondurma	30
Bira	8
Büyük kadeh	16
Kahve	10
Büyük kadeh	15
Alafranga	20
Filtre	25
Balkan şarabı şişesi	55
Yarım şişesi	30

(Duru, 2011, ss. 8,9)

Menü alafranga usulde servis sırasına göre başlamakta ve ilk olarak giriş yemekleri veya iştah açıcılar diyebileceğimiz ürünler listelenmektedir. Bu iştah açıcıların içinde salamura ve tütsülenmiş balıklar, çeşitli havyar ve midye gibi deniz mahsulleri, turşular ve salatalar yer almaktadır. Meze bölümünde İstanbul'a özgü lezzetler yer almaktadır. Menünün tamamında yer alan tek zeytinyağlı yemek fasulye pilakisi-dir. Kosome ve bir sebze çorbasından oluşan sınırlı çorba seçeneklerinin ardından, balıklar ve soğuk etler listelenmiştir. Sperco'nun sözünü ettiği gibi menüde levrek, lüfer, kılıç, sardalye, ton, gümüş balığı gibi Boğaz ve Marmara'nın balıkları yer alırken havyar, midye ve ıstakoz gibi diğer deniz ürünleri de bulunmaktadır. Mayonezli levrek ve mayonezli ıstakoz gibi isimlerde bu deniz canlılarının alafranga usullerinde hazırlandıklarını göstermektedir. Soğuk etler kısmında yer alan jambon ve galantin de aynı etkiye işaret etmektedir. Et yemeklerinde koyun ve kuzu etlerine karşılık dana ve sığır eti hemen hemen aynı oranda kullanılmıştır ancak dana ve sığır etinden hazırlanan yemeklerin fiyatları ortalama olarak daha yüksektir. Koyun ve kuzu etleri fasulye ve patates gibi garnitürler eşliğinde alafranga dokunuşlarla sunulmuştur. Menüde bulunan 2 adet tavuk yemeğinden, *pilavlı tavuk*, alaturka mutfağı, *tavuk kotleti*

ise alafranga mutfağı temsil etmektedir. *Yumurtalı beyin tavaşı* ve *kuzu başı fırın* gibi sakatatla hazırlanan yemekler ve av eti olarak *mercimekli tavşan* menüde bulunmaktadır. *Etli kereviz* dışındaki sebze yemekleri daha çok garnitür olarak sunulmaktadır. *Krem ranverse* (*crème renversée*) ve *gato* (*gâteau*) gibi alafranga tatlıların yanı sıra çeşitli meyvelerin kompostoları ve *kaymaklı komposto* menüde yer alan tatlılardır. Menüde yemeklerin sıralanışı alafranga servis düzenindeki sıralamaya benzer şekildedir. Ayrıca listelenen yemeklerde pilav, dolma gibi Türk mutfağına özgü yemekler yer alsa da ağırlıklı olarak alafranga mutfağın özelliklerini taşımaktadır.

Mütareke Dönemi'nde, birçoğu işgal güçlerine mensup pek çok insanın bulunduğu İstanbul'da, alım gücü yüksek birçok kişinin yemek ihtiyaçlarını hazır temin etmeleri gerektiğini düşünmek çok da yanlış olmayacaktır. Zira İstanbul'da yaşanan konut sıkıntısı birçok kişinin kiralık odalar ve otellerde kalmak zorunda olması bu düşüncüyü destekler niteliktedir. Ayrıca Osmanlı İmparatorluğu'nda bulunan ticaret merkezleri ve bu merkezlerde süregelen iktisadi faaliyetleri girişimcilere tanıtmak amacıyla hazırlanan ve senelik olarak yayımlanan rehber niteliğinde bir kitap olan *Annuaire Oriental*'in 1921 ve 1922 yıllarındaki sayılarında bu dönemde İstanbul'da bulunan yeme- içme mekânları tespit edilmiştir. Bu iki yılın verilerini sayısal olarak karşılaştırdığımızda bu işletmelerin sayılarının bir yıllık sürede bile dikkate değer artış gösterdiği görülmektedir ki benzer artış otellerin sayısındaki artışla aynı şekilde seyretmiştir.

Tablo 29. *Annuaire Oriental*'e göre 1921-1922 yıllarında İstanbul'da bulunan yeme- içme mekanları

1921 ve 1922 yıllarına ait <i>Annuaire Oriental</i> 'lerde adı geçen yeme içme mekanlarının sayıları		
	1921	1922
Restoran	89	174
Brasseries	56	106
Brasseries en curve (Mangal)	27	37
Sofracı		3
Cafe	27	74
Cafe- concerts	7	6
Kulüp	9	13
Otel	69	127
Pastane	15	34
Pastane (Poğaçacı)	12	18
Muhallebici	14	25

1921 ve 1921 tarihli AO'lardaki yeme içme mekanları içerisinde sayıları en çok artan kafelerdir ki 1921 yılında 27 olan kafelerin sayısı 1922 yılında 74'e yükselmiştir. Kafeleri pastaneler, restoranlar ve "brasserie"ler takip etmektedir. Pastanelerin sayısı 15'den 34'e, restoranların sayısı 89'dan 174'e, "brasserie"lerin sayısı ise 56'dan 106'ya yükselmiştir. Alafranga pastanelerin karşısında alaturka muadilleri

olan muhallebeci ve poğaçacıların sayısında daha düşük düzeyde de olsa artış görülmektedir. Muhallebicilerin sayısı %79'a yakın bir artış gösterirken poğaçacıların sayısı ise %50 oranında artmıştır.

İstanbul 1920 isimli kitapta yer alan bir araştırma bize İstanbul'da bulunan lokanta, kafe, birahanelerin sayısını ve sahiplerinin hangi tabiiyet ve tebaadan olduğunu göstermektedir. Bu araştırmaya göre, İstanbul'daki birahaneler ve meyhanelerin incelendiği bölümde meyhaneler iki kategoriye ayrılır. Bira ve diğer alkollü içkilerin servis edildiği birahaneler ve yemek ve içki servisi yapılan kafelerdir. Araştırmanın İstanbul'da bulunan lokanta, kafe, birahanelerinin işleten milletlere göre sayısal rakamlarını bakacak olursak; İstanbul'da bulunan 257 lokantanın 171'inin Rumlara, 35'inin Türklere, 30'unun Ruslara, 13'ünün Ermenilere ait olduğu; Çekoslovak ve Almanlara ait 2 işletmenin, İngiliz, Polonez, Kürt ve Bulgarlara ait birer işletmenin bulunduğu görülmektedir. İstanbul'da bulunan 31 kafenin 26'sı Rumlara, 3'ü Ruslara ve 1'er tanesi de Ermeni ve Bulgarlara aittir. Sayısı 471 olan birahanelerin de 444 tanesi Rumlara, 15 tanesi Ermenilere, 4 tanesi Türklere, 3'ü Rus, 2'si Fransızlara ait olup, Yahudi, Kürt ve Sırlara ait birer işletme bulunmaktadır. (Deaver, 1995, s. 226, 227)

19. yüzyılın ikinci yarısından sonra Avrupalı yaşam tarzıyla beraber İstanbulluların hayatına giren, yıllarla beraber sayıları artan, yemek ihtiyacını karşılayanın yanı sıra önemli yeni sosyalleşme alanları olan restoran, pastane ve cafelere gitmek yeni, yeni olduğu kadar da lüks bir adetti. Restoran, pastane ve kafelerin sayılarının hızla artmasına rağmen, Mütareke Dönemi şartları içinde toplumun büyük kesimi bu mekanlara gitme şansından yoksundu. Ancak İstanbul çok daha ucuza sadece yemek ihtiyacının karşılanacağı alternatifleri de sunmaktaydı.

İstanbul'da bulunan tüm bu yeme içme mekânlarının dışında müşterilerine tabldot düzeninde hizmet veren işletmelerin de var olduğu görülmektedir. Zira müşterilerine hazırlamış olduğu çeşitli menüleri on gün üzerinden fiyatlandırıp sunan işletmelerden birinin vermiş olduğu reklam, benzeri uygulamaların başka işletmeler tarafından da yapılmış olduğunu düşündürmektedir. Bu reklama göre *Sihhi Aile Matbahı* isimli bu müessese daha önceden duyurduğu seçeneklere ek olarak ailelere kolaylık olması için "ilave sınıflar" olarak nitelendirdiği üç ayrı menü önerisi sunmaktadır.

İlk menüde günlük 4 kap yemek bulunmaktadır. Bu 4 kap yemeğin, biri et, tavuk veya balık; ikisi sebze yemeği; bir, pilav veya makarnadan oluşmaktadır. On günlük fiyatı kişi başı 5,5 liradır. Üç kap yemek bulunan ikinci menüde birinci kap et, tavuk veya balık; ikinci kap turfanda veya mevsim sebze yemeği ve sonuncusu pilav veya makarnadır. On günlük fiyatı kişi başı 4,5 liradır. Son seçenek ise yine üç kap olup içinde et yemeği olmayan sadece iki kap sebze yemeği ve pilav veya makarnadan oluşmaktadır. Bu menüyü alanlara on gün süresinde üç defa sebzelerden birinin

yerine et yemeği verileceği söylenmektedir. Bu menünün fiyatı da kişi başı on gün için 3,5 liradır. Ayrıca bunlara ilave olarak muayyen günlerde "nefis tatlı" ve börek benzeri şeyler de verilmektedir. Arzuya göre kapların sayısı artırılabilceği ya da azaltılabilceği ve çeşitlerin değiştirilebilceği esnek seçenekler sunulmaktadır. Bir kişiden fazla nüfus için alınacak bu paketlerde tenzilat yapılabileceği, bu sayede bir kap yemeğin fiyatının 9 kuruşa kadar düşebileceği de söylenmektedir. Bu önerilere ilave olarak porsiyonların pek bol olduğu ve mutfak daima tıbbi olarak kontrol edildiği özellikle belirtilmekte; eşsiz lezzetteki yemeklerin her ailenin ihtiyacını karşılayacak şekilde verilebileceği tekrarlanmaktadır. (*Milli Nevsal*, 1922, s. 2)

Lokanta ve benzeri yemek yenen mekânlarının dışında, Reşat Ekrem Koçu'nun *İstanbul Ansiklopedisi*'nde *Ayak Esnafı* maddesi altında detaylı olarak anlatılan seyyar satıcıların bazıları da yemek satıcılarıdır. Koçu'nun isimlerini verdiği, ciğer kebabçı-lar, börekçiler, gözlemeciler, pideciler, pilavcılar ve kuskusçular, midye dolmacılar ve midye tavacılar gibi seyyar yemek satıcılar mütevazı bütçeler için uygun seçenekler sunmaktadır. (Koçu, 1960, ss. 1387-1421) Mütareke Dönemi'nde İstanbul'da bulunan Hemingway de, seyyar satıcılar içinde köfteci ve haşlama patates satıcılarının bulunduğunu aktarmaktadır. Köfte ve patates satan bu seyyar satıcıların müşterileri genellikle gece müşteri bekleyen faytonculardır. (Hemingway, 1970, s. 19) Yemeklerin yanı sıra, aşureciler, kadayıfçılar, muhallebiciler, macuncular, elma şeker-ciler, Şam işi tatlıcılar ve kurabiyeciler, şeker-ciler ve tahin, keten, koz ve kağıt helvacılar ile dondurmacılar gibi seyyar tatlıcılar da bulunmaktadır. (Koçu, 1960, ss. 1387-1421) Haris Spataris 1906-1922 yılları arasında İstanbul'daki yaşamı anlattığı kitabında, seyyar satıcılar arasında en temizinin muhallebiciler olduğunu söylemektedir. Satıcılar, muhallebicileri tabağa koyup üzerine çiçek ve gül suları ile bol pudra şekeri ser-perek bir kaşıkla birlikte müşterisine sunarmış. Serviste kullanılan bütün araç gereç tablanın üzerinde sergilenirmiş. Spataris bu bilgilere ilave olarak muhallebinin nis-peten pahalı bir tatlı olduğunu, rahata alışık zengin çocuklarının daha çok muhallebi yiye-bildiğini ve bu sebeple halk çocuklarının zengin çocuklarına "muhallebi çocuğu" dediğini aktarır. (Spataris, 2011, ss. 236, 237) Avrupa usulü tatlıların servis edildi-ği pastanelerin yanı sıra alaturka lezzetlerin sunulduğu muhallebici dükkânları da, İstanbul yeme içme mekânlarının bir diğeri, ayrı bir rengidir. Muhallebiciler temiz mermer masaların üzerinde *sütlaç*, *muhallebi*, *yoğurt*, *pirinç unu* ve ince dövülmüş bademle hazırlanan *keşkül*, haşlanmış *tavukla pilav*, *kaymaklı ekmek kadayıfı* ve iyi cins dondurmanın servis edildiği diğ-er tatlıcı dükkânlarıdır. Bu dükkânlarda porta-kal suyu, limonata ve şuruplar da servis edilen içeceklerdir. (Sperco, 1989, s. 98)

Türklerin tatlıyı çok sevdiklerini söyleyen Sperco, Doğu'da tatlıların ağır, yağlı iç-leri ceviz, badem ve şamfıstığı dolu olduğunu ancak Avrupa tarzı pastaların, kek-lerin, strudellerin sunulduğu pastanelerin bulunduğunu da ekler. Bu pastanelerde pastalar ayakta yenildiği gibi öğleden sonra sohbet etmeye gidilen "tearoom"larda vardır. (Sperco, 1989, s. 97)

Batılı tarzda restoranlar gibi pastaneler de, 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren İstanbulluların hayatına girmiştir. Bu pastanelerde, Avrupa'nın önemli başkentlerindeki benzerlerinde olduğu gibi her tür pasta, şekerleme ve çikolata çeşitleri bulunmaktaydı. Pera'da bulunan bu pastanelerin en ünlüleri olan *Balzer, Benclian ve Vallaury, Lebon* ve yüzyılın sonunda *Au Luxe Şekerleme ve Pasta Salonu* ve *Pâtisserie Française* takip etmiştir. (Akın, 2002, ss. 287, 288; Samancı, 2013, s. 42). Mütareke Dönemi'nde pastanelerin sayısı artmış, restoranlarda olduğu gibi pastanelerde de Rus etkisi görülmüştür.

İstanbul'da bulunan otellerin restoran ve pastaneleri de şehirde bulunan yeme içme mekânlarıdır. Tanzimat'la birlikte yabancılara sağlanan daha güvenli ortam ve ulaşım ağlarının gelişmesi, 1838 yılında İngilizlere tanınan serbest ticaret hakkı ve ardından diğer ülkelerle yapılan benzer anlaşmaların sonucu gelişen ticaret gibi sebeplerle Avrupa'dan İstanbul'a seyahat edenlerin sayısını arttırmıştır. Bu gelişme konaklama hizmeti veren yapılarının şekillenmesinde etkili olmuştur. İstanbul'da ilk modern otel örnekleri 1940'lardan itibaren Galata ve Pera'da açılmaya başlamış, bunları Eminönü, Kadıköy, Boğaziçi, Adalar ve dönemin yeni gelişen bölgeleri olan Şişli, Feriköy ve Yeşilköy'de hizmet veren oteller takip etmiştir. (Akın, 2002, s. 267; Çelebi Yakartepe & Binan, 2011, ss. 79, 80)

İstanbul, tarih boyunca seyyahlar için merak edilen bir cazibe merkezi olması sebebiyle her zaman ziyaret edilen ve gezilen bir kent olsa da bir program dâhilinde düzenli olarak ilk yabancı turist grupları 19. yüzyılın ikinci yarısıyla birlikte şehre gelmeye başlamıştır. İstanbul-Paris demiryolunun 1870'lerden itibaren etkinlik kazanması, *Orient Express*'in İstanbul'a seferler düzenlemeye başlaması, batılı tarzda otellerin sayılarının artmasında etkili olmuştur. (Özer, 2014, s. 43)

Batı'daki örneklerini aratmayan bu büyük ve lüks oteller misafirlerine konaklama hizmeti dışında, yabancı mutfakların yemeklerinin sunulduğu lokantaları, balo, gösteri ve birden fazla yemek salonları ve kafeleriyle de hizmet vermektedir. Otellerin reklamlarında lokantalarıyla ilgili bilgiler sıklıkla paylaşılmaktadır. Örneğin, *Hôtel d'Angleterre*'in ilanlarında İngiliz ve Fransız mutfağının sunulduğu özel bir restoranının olduğu belirtilmektedir. (Akın, 2002, ss. 268-279; Çelebi Yakartepe & Binan, 2011, ss. 85, 86) 19. yüzyılın sonlarında, *Pera Palas, Tokatlıyan Oteli* gibi otellerin kafe ve restoranları da ayrı bir önem taşımaktadır. Tokatlıyan'ın pastane, restoran ve birahanesinin açılacağı haberlerine rastlanmaktadır. (Akın, 2002, s. 286)

Sperco, İstanbul'da bulunan bütün otellerin restoranlarının olduğunu söylemektedir. Tarabya'da bulunan, önceleri *Sümer Palas* ve sonra *Tokatlıyan Oteli* olan işletmenin Restoranı'na yemek yemek için gidilir, bu restoranlarda hafta sonları dans müziği de olurdu. Yüksek sosyetenin ve diplomatik çevrelerin buluşma yeri olan bu restoranlarda yemekler çiçekli masalarda ve Strauss'un valsleri eşliğinde yenirdi. (Sperco, 1989, s. 88; Özer, 2014, ss. 43, 44) Batılı tarzdaki bu otellerin Be-

yoğlu merkezinde gündelik hayatın değişiminde önemli rol oynadıklarını, ancak Batılı tarzda yemeklere özellikle yeni zenginlerin uyum sağlamasının zaman aldığı belirtilmektedir.

İstanbul'da 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren görülmeye başlanan ve yüzyılın sonuna doğru sayılarında artış görülen batılı tarzda restoran ve pastaneler Mütareke Dönemi'nde hızla yaygınlaşmaya devam etmiştir. Bu dönemde gerek insanların yaşam koşullarının zorunlu kılması gerekse yaşanan sefahat yaşamı içinde moda olan ve eğlenmenin eksik olmadığı, bu sayede daha çok müşteriyi kendilerine çeken yeme içme mekanlarının sayısı büyük bir artış göstermiştir. İster seyyar satıcılarda, ister ucuz fiyata ekonomik tabldot yemekler sunan dükkânlarda, isterse de Avrupa'daki örnekleriyle yarışacak lezzette ve lüks içinde yemeklerin sunulduğu restoranlarda olsun, dışarıda yemek yeme alışkanlığı artış göstermiştir. Sayıları artan alafranga restoran ve pastaneler, alafranga sofrada adabının ve alafranga yemeklerin İstanbul mutfağına entegre olmasında ve şehrin elitlerinin ötesinde savaş yıllarında ortaya çıkan, yeni zenginler olarak adlandırılan, millî burjuva sınıfını oluşturacak insanlar arasında yaygınlaşmasında da pay sahibi olmuştur. Elbette Mütareke Dönemi eğlence hayatına olduğu gibi restoran ve pastane gibi yeme içme mekânlarında da etkileri çok büyük olan, birçoğu terk ettikleri ülkelerinde üst sınıfın temsilcileri olan Rusların varlığı da bu mekânları yeni müşterileri için daha çekici hale getirmiştir.

6.2 Yeme İçme Mekânlarında Rus Etkisi

Mütareke Dönemi'nde İstanbul'da bulunan çok sayıda Rus, şehrin sosyal ve kültürel hayatını dikkat çekici ölçüde etkilemişler, Pera'nın adeta bir Rus semti-ne dönmesine sebep olmuşlardır. Ruslar zorunlu olarak bulundukları bu şehirde hayatlarını devam ettirebilmek için birçok işe girmiş, Beyoğlu'nun her yeri Rus dükkânlarıyla dolmuş, lokanta, eczane, atölye, gazeteci, kitapçı, kütüphane hatta sirk açmışlar, bunların yanı sıra ressam, şair ve yazar dernekleri kurmuşlardır. (Bakar, 2012, s. 177) Ancak bu dönemde İstanbul'da bulunan Rusları konu eden tüm çalışmalarda, özellikle altı çizilen nokta Rusların eğlence hayatı üzerindeki etkileridir. Rusların katkılarıyla Beyoğlu, dönemin en meşhur eğlence merkezi haline gelmiştir. *İstanbul 1920* isimli kitapta yer alan araştırmaya göre, içki satışının yapıldığı, Rusların işlettiği 30 lokanta, 3 kafe, 3 birahane, 8 toptancı olmak üzere 44 işyeri vardır. (Deaver, 1995, s. 226)

İstanbul'un eğlence hayatı kısa sürede Rusların hâkimiyetine geçmiştir. Willy Sperco 1920 yılının Ağustos-Eylül ayları arasında bulunduğu İstanbul'u, *La Reforme* isimli gazetede yer alan altı günlük yazı dizisinde anlatmaktadır. Sperco, Pera'nın kısa süre içinde bir Moskova caddesine dönüşeceği düşüncesine kapıldığını söylemektedir. Abartılı renkleriyle afişlerin Kremlin'in ihtişamını ve Petrograt'ın köprülerini anımsattığını. Pera sokaklarındaki bu afişlerin birinde *Roiski Agalop'ta* en iyi mutfak var olduğu, bir diğerinde *Moskova Kulübü Lokantası'nın* yerinin işaret

edildiğini anlatmaktadır. Her akşam Pera'daki restoranlar, kafeler ve bahçeler sadece eğlenmeyi düşünen insanlarla dolup taşmakta, müttefik subayları ve Ruslardan oluşan kalabalıklar salonları doldurmaktadır. Sperco, 1921'den 1924 yılına kadar İstanbul'da Rus restoranlarının moda olduğunu ve bu restoranlarda o güne kadar Türkiye'de rastlanmayan şekilde kadın garsonların hizmet ettiğini belirtmektedir. Bu kadın garsonların içinde bir tanesinin Rus prenses olduğu söylenmektedir ki, Sperco prenses olup olmadığını bilmediğini, ancak davranışlarındaki inceliğe hayran kaldığını belirtmektedir. Ayrıca pek çok müşterinin de hesabı ve alışla geldiği şekilde %10 bahşisi ödedikten sonra eğilip bu zarif garsonların elini öptüğüne şahit olduğunu söylemektedir. (Karakaya, 2016, ss. 297, 298; Sperco, 1989, s. 91)

Sperco, moda olan bu Rus restoranlarının hepsinde, aralarında asillerin de olduğu kadın garsonların çalıştığını ve hepsinin boylu poslu, pembe ya da esmer, taze, güzel kadınlar olduğunu söylemektedir. Ayrıca hepsinin çok beyaz narin elleri olduğundan, güzel dişleri ve hoş gülümsemelerinden bahsetmiştir ki bu uzun betimlemeler Rus restoranlarına gösterilen ilginin başlıca sebebine de işaret etmektedir. Zira bu restoranları anlatmaya şöyle devam eder:

(...) 'Yolunsak da değer' diyordu herkes. Türkler, Lövantenler, yabancılar Rus lokantalarına devam etmeye başladılar. Beyoğlu'nda 12 kadar vardı. Büyük Moskova Kulübü (Le Grand Cercle Moscovite) Hollanda Elçiliğinin karşısında bir sokağın ucundaydı, Karpiç Tepebaşı'nda, Kiefski Ugolok Galatasaray'ın yanından inen sokağın bir köşesinde ve nihayet Turkuaz eski bonmarşenin yerinde, başka yerlerde Petrograd, Kit-kat, ve daha niceleri..." (Sperco, 1989, s. 91)

Rusların açtığı bu restoranların bir kısmı da gerçekten sunduğu yemeklerin kalitesiyle öne çıkmaktadır. İstanbul'da Rusların açtığı en ünlü restoran olan *Grand Cercle Moscovite*'in mutfağını Çar'ın Kırım'daki sarayının eski şefi yönetiyor, şef yardımcısı olarak da Rusların Kafkas Genel Valisi'nin aşçısı çalışıyordu. Restoranın başgarsonu ise Rusya'nın en ünlü restoranı *Yar*'da çalışmıştı. *Grand Cercle Moscovite* Galli bir askerin kaleminden şöyle anlatılıyordu: *"Ömrümde yediğim en nefis yemekler, ama bu restorana sık sık gelmemeli, çünkü insan ya mide fesadı geçirir, ya da beş parasız kalır."* (King, 2016, s. 105)

1930'larda açılmış olmasına rağmen *Rejans* da İstanbul yemek kültüründeki Rus etkisinin bir yansıması olarak ortaya çıkmış ve uzun yıllar varlığını devam ettirmiştir. Jak Deleon, "artık eski müşterileri olmasa da yarım yüzyıl sonra bile yazarçizer tayfası, gazeteciler ve öğretim üyelerinin terketmedikleri" *Rejans*'ın değişmez tatlarını şöyle anlatıyor: *" 'borsch' yine sıcak, 'strogonoff' yine lezzetli, 'kievsky' tam kıvamında, isteyene 'schnitzel', Kafkas usulü 'şashlık', 'pirochki' (Rus böreği), 'olivier' (Rus salatası), Pekin ördeği, kremalı kestane tatlısı da sunulabilir. Göz kadehlerde içilen votka limonda dinlendirilmiş 'sarı votka' adıyla geçiyor. Sonra kahve geliyor..."* (Deleon, 1990, s. 68) Deleon'un büyük amcasının eşi Nathasha Deleon'un Fikret Adil'e verdiği *Rejans*'ın alamet-i farikası olan *limonlu votkanın* tarifi ise şöyledir:

"İyi bir votkanın içine cidarıyla birlikte limon ve portakal kabukları atılıp, bir tutam biber ve bir nebze karanfil eklenir, çalkalandıktan sonra ağzı kapalı küplerde günlerce bekletilir. Asla güneş görmemelidir votka. Sonra göz kadehlerde servis yapılır. Kadeh kristal, tepsi gümüş olmalıdır."

Nathasha Deleon, votkayı viski bardağında içen Amerikalıları eleştirerek, bunun adab, erkân ve teşrifata aykırı olduğunu söylemekte ve *"rakıyı limonata bardağında içmek gibi bir şey bu"* diyerek, votka ve rakının göz bardakta, içine asla buz atılmadan içilmesi, bu içkilerin karaflarının buz kovaşına konularak soğutulması gerektiğini belirtmektedir. (Deleon, 1990, ss. 84, 85)

Nathasha Deleon, anılarında İstanbul'daki Rus lokantalarında eskiden başta *borsch çorbası*²² olmak üzere pek çok çeşit çorbanın yapıldığını ve popüler olan borş çorbasının da *"Ukrayna borsch"*, *"Kiev borsch"* ve *"Litvanya borsch"* olmak üzere üç çeşidi olduğunu aktarmış ve *"Ukrayna borsch"* çorbasının da tarifini yazmıştır. (Deleon, 1990, s. 86)

Rus restoranlarının etkisi Mütareke yıllarından sonra, İstanbul'u aşarak Cumhuriyet Dönemi'nde başkent Ankara'ya ulaşmıştır. İstanbul'un en ünlü Rus restoranlarından birinin kurucusu olan Georgi Karpiç [Karpiç] İstanbul'da başladığı işine 1923'den 1963'e kadar Ankara'da devam etmiştir. (Deleon, 1990, s. 64) Karpiç'le görüşme fırsatı bulan Lidiya Seyfulina şunları aktarmaktadır:

"İstanbul'daki Karpiç'in aralarında güzel, eğitilmiş, birkaç Avrupa dilini rahatlıkla konuşan kadınların da olduğu geniş bir kadrosu vardı. Üzerlerindeki kısa kollu, derin yuvarlak ve cepli iş elbiseleri kar gibi beyaz ipekten yapılmıştı. Bahşiş almaları yasaktı (bahşiş belli bir oranda fiyatlara yansıtılmıştı). Restoran sürekli olarak Ruslar ve yabancılarla tıklım tıklımdı. Bir keresinde bu güzel ve eğitilmiş personel, maaşlarına zam istedi. Restoran sahibi de reddetti. Güzel ve eğitilmişler buna yanıt olarak işe gitmediler, patrona başka kadınları işe aldı. İşte o zaman Pera'da ilk ortak restoran Turkuaz adıyla açıldı. Karpiç'ten öğrendikleri her şey işlerine yaradı. Fiyatları düşük ama kalitesi de kötü değildi. Böylelikle Karpiç kendine, İstanbul'un iyi restoranlarından sayılan oldukça ciddi bir rakip yaratmış oldu." (King, 2016, ss. 101, 102)

Rusların açtığı bu lüks ve yüksek kalitede yemeklerin sunulduğu restoranların dışında çok daha mütevazı yerlerin de açılıp işlettiğini iki Gürcü prensinin açtığı *"Koki ve Niko'nun Yeri"* ismiyle bilinen şarap evinden görmekteyiz. Bu şarap evinde Gürcü misafirperverliğiyle bol kepçe çorba ve şarap müşterilere ikram edilmiş ki burası kısa sürede evsiz barksız Rusların gayri resmi yardım bürosuna dönüşmüştür. (King, 2016, ss. 101, 102)

Mütareke Dönemi, İstanbul'da bulunan pastanelerde de Rus etkisi görülmektedir. Bu Rus pastanelerinden biri olan *Petrograd*'da servis Rus usulünde yapılır

22 Borsch çorbası Ukrayna, Rusya, Polonya'da popüler olan, soğuk ya da sıcak yenilebilen bir yemektir. (Hill & Maxfield, 2009, s. 116)

ve kahve, çikolata, pasta, tatlı ve börekler Rus tariflerine göre hazırlanmış. Özellikle “*kuliç*” adı verilen paskalya çöreğini İstanbul’da en iyi bu pastane yaparmış. Hikmet Feridun Es, *Petrograd*’ın spesiyalitesi olan meşhur çavdarlı ekmekle ervis edilen kahvaltıyı şöyle anlatmaktadır: “*Anasonlu taze çavdar ekmeği, hafif haşlanıp bardağa kırılmış yumurta, tereyağı, gravyer peyniri. Çay gümüş zarflı ve küçük kulplu cam fincanda gelirdi.*” (Deleon, 1990, ss. 62, 63) *Petrograd*’ın kahvaltısı dışında bir diğer spesiyali de “*konyaklı punch*”dır. (Dumont, 1996, s. 176) Bu pastane alışılmışın dışında geç saatlere kadar açık kalırdı ki bu özelliğiyle de halk arasında nükteli sözlere ilham vermişti. Geç saatlerde eve gelene sitem etmek için “*Burası Petrograd Pastanesi mi?*” ya da vaktinden geç saate kadar açık kalan dükkan için “*Petrograd mı bu dükkan ki bu saate kadar açık?*” sözleri günlük konuşmada yer bulmuştur. (Deleon, 1990, s. 63) Bir diğer meşhur Rus pastanesi ise *Nisuaz*’dır. *Nisuaz* pastanesinde müşterilere kışın “*borsch*” çorbası, yazın spesiyali olan “*kafe glase*” (buzlu kahve) sunulurmuş. (Deleon, 1990, s. 63)

Mütareke yıllarında İstanbul’a gelen ve bazıları geçici bir süre, bazıları ise daha uzun yıllar bu şehirde kalan Rus mülteciler, şehrin sosyal hayatının değişmesinde etkili olmuşlardır. Ruslar, dönemin eğlence hayatını şekillenmesinde önemli bir rol sahibi olmalarının yanı sıra açtıkları restoran, kafe, pastane gibi yeme içme mekânlarıyla da şehrin yemek kültürüne kalıcı izler bırakmışlardır. Bu restoran ve pastanelerden bir kısmı varlıklarını Mütareke Dönemi sonrasında devam ettirirken, bazıları da Cumhuriyet Dönemi’nde açılmış, hatta yeni başkent Ankara’da “örtüleri, peçeteleri ve çatal bıçakları her serviste değişen asri bir lokanta” kurma görevi de bu Rus mültecilerden biri olan Karpiç’e verilmişti. (Kaynar, 2010, s. 58) Bazı Rus yemekleri ise yemek eğitiminde de kullanılmak üzere hazırlanmış yemek kitaplarında onlarca yıl sonra varlığını sürdürmektedir. Türk mutfağındaki Rus etkisini takip etmek için, *Akşam Kız Sanat Okulu* öğretmenleri Ekrem Muhittin Yeğen’in yemek kitapları içinde bir klasik olan ve uzun yıllar birçok baskısı yapılan kitaplarından faydalanılabilir. Bu kitaplarda Rus mutfağına özgü “*Bortsch- Rus çorbası*”, “*straganof, sığır etinden*”, “*forşmak, Rus yöntemi tavuk*”, “*Tavuk kotlet- Kiyevski usulü*” ve “*Rus salatası*”nın tarifleri verilmektedir. (Yeğen, 1989a, ss. 71, 284, 345,343; 1989b, s. 602)

Mütareke yıllarında bazen zorunluluklar sebebiyle bazen de yaşanan sefahatin bir parçası olarak restoran, kafe ve pastane gibi ev dışındaki yerlerde yemek yeme modası, Mütareke sonrasında da etkisini devam ettirecek köklü bir değişime sebep olmuştur. Refik Halit Karay, Cumhuriyet’in ilk yıllarında yemek yeme alışkanlıklarının nasıl değiştiğini *Üç Nesil Üç Hayat* kitabında anlatmaktadır. Karay’a göre bu dönemde erkekler gibi kadınların da iş hayatına girmesi, değişen yaşam alışkanlıklarıyla beraber hayatlarına giren, sinemaya yetişme gayreti içinde yemek yemek, sokakta ayaküstü yapılan, adeta savuşturulan bir iş haline gelmiştir. Yemek sofrasının aileyi aile yaptığını vurgulayan yazar, bir sofranın etrafında toplanmayıp yemek

ihtiyaçlarını ayaküstü bir mezeci dükkânında sosis ve birayla veya bir muhalle-bicide tavuk suyuna pilavı "yutanlara", aç kalmışlara duyduğu merhameti duyup acıyarak baktığını söylemektedir. Karay, ayakta karın doyurulan, on yıl öncesinde rastlanmayan mezeci dükkânlarının sayılarının artmasının bu alışkanlığın yerleşmesinin bir göstergesi olarak görmektedir. (Karay, 2009, ss. 81, 82) Karay kitabında, "öz Türk" yemeklerinden bahsettiği bölümde, kimsenin bakkal dükkânlarında süslü paketlerde, çeşitli şekillerde satılan makarnalar varken erişte hazırlama zahmetine girmedığını, nardenk ve hardaliye gibi içeceklerin artık isminin bile duyulmadığını anlatmaktadır ve: "*Gato değil, krem ranverse değil, özentî bez çiçek değil tarhana, mantı, erişte yapan öğünsün!*" demektedir.

Karpiç'in Ankara'ya davet edilerek orada "*asri bir lokanta*" (Kaynar, 2010, s. 58) açması istenmesinden de anlaşılacağı üzere, Mütareke Dönemi'nde Rusların Türk mutfak kültürüne katkıları sadece birkaç Rus mutfağına özgü yemeğin Türk mutfak repertuarına dahil olması ya da *sarı votkayı* tanıtımlarından ötedir. Lokanta, kafe ve pastanelerde usulüne uygun yemek yemek, bu yeme içme mekânlarına gitmenin bir alışkanlık haline gelmesi konusunda etkileri çok daha kalıcı ve büyük bir değişimi beraberinde getirmiştir.

6.3. Sofra Düzeni ve Adabı

Osmanlı kültüründeki geleneksel sofra adabı en basit ifadesiyle, yere bağdaş kularak oturup, sininin ortasına konan tek bir ortak kaptan kaşık veya sağ elin üç parmağı kullanılarak yemek yeme düzenidir. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren bu düzen tedrici olarak yerini alafranga olarak tabir edilen, masada sandalyeye oturularak, bireysel tabaktan çatal, kaşık, bıçak kullanarak yemeklerin yenmesine bırakmıştır. (Samancı, 2009, ss. 63-65) Bu geçiş birden bire gerçekleşmemiştir. Hatta alaturka yaşam tarzı karşısında konumlandırılan alafranga hayat tarzı ve bunu temsil eden birçok şey gibi alafranga sofra düzenine geçiş de toplumun bir kesimi direnç göstermiştir. 19. yüzyıl sonlarını aktaran Balıkhane Nazırı Ali Rıza Bey, çatal, bıçak, kaşık kullanmayı adet edinenlerin bile Ramazan ayı boyunca bunları sofralarından kaldırdığını belirtmektedir. Bunun sebebinin, insanların alafranga sofrayı temsil eden çatal, bıçak ve kaşığı kullanmalarının ayıplamalarına sebep olacağı yönündeki inançları olduğunu söyler. Ali Rıza Bey, bu nedenle Ramazan ayı boyunca "mercan saplı, fildişi, sedef ve bağadan yapılmış" veya "tahta kaşıklar" kullanıldığını aktarır. Balıkhane Nazırı'nın aktardığı bu bilgiler alafranga sofra düzenine geçişin çok da hızlı olmadığını, bu konuda muhafazakâr davranan gurupların olduğunu göstermektedir. (Balıkhane Nazırı Ali Rıza, ss. 168,169) Toplumun üst kesiminin bile, 20. yüzyılın başlarında bile bir tarafta alaturka sofra alışkanlıklarını devam ettirirken diğer tarafta alafranga sofra usullerini uyguladıkları bilinmektedir. (Samancı, 2009, s. 65)

19. yüzyılın sonlarından itibaren alafranga sofra düzeni ve adabını anlatan çeşitli yayınlar bulunmaktadır. Örneğin Ayşe Fahriye'nin *Ev Kadını* isimli yemek ki-

tabında alafranga sofrası düzeni anlatılmış bunun yanı sıra alaturka sofrası düzenine de yer verilmiştir. Kitapta, kahvaltı sofrası, çerez sofrası gibi farklı sofraların nasıl kurulacağına dair çizimler de verilmiştir. (Samancı, 2009, s. 66)

Mütareke Dönemi'nde yayımlanan yemek kitaplarından Ulviye Mevlan'ın kitabında da *Garb'da Adab-ı Taam* başlıklı 3. bölümde, misafirlerin yemeğe nasıl davet edileceği, ziyafete katılanların giyim kuşamlarının nasıl olması gerektiği, yemek salonuna misafirlerin nasıl davet edileceği ve masaya nasıl oturulacağı, sofrada nasıl konuşulacağı anlatılmaktadır. Ayrıca yemek listesinin nasıl oluşturulması gerektiği, hangi yemeklerle hangi içkilerin servis edileceği, alafranga sofranın nasıl kurulacağı, yemeklerin nasıl servis edilmesi gerektiği konusunda da bilgiler verilmektedir. Bunlara ilave olarak hangi yemeğin nasıl yeneceği, hangi yemeklerin kaşıkla, hangilerinin çatal bıçak kullanılarak yeneceği, hangilerinin çatal bıçak kullanılmaksızın yenilmesi gerektiği, çorbalar, rafadan yumurta, kuşkonmaz, salata, peynir ve daha başka örnekler üzerinden tek tek anlatılmaktadır. (Ulviye Mevlan, 1918)

Yemek kitaplarının haricinde, yine Mütareke Dönemi'nde yayımlanmış *Fenn-i Tabahat* kitabında, Ulviye Mevlan'ın kitabındaki gibi bir bölüm bulunmasa da, mutfak eşyaları ve sofrada kullanılan bazı araç gereçler resmedilmiştir. Bunların içinde çok sayıda alafranga mutfaka ait mutfak eşyası bulunmaktadır. Alafranga ve alaturka kahve cezveleri, sütlü kahve takımı bunlardan bazılarıdır. Ayrıca *Mükellef bir yemek masası yazısı* başlığıyla, alafranga usulde kurulmuş bir yemek masası çizimi ve bir de çay sofrası çizimi bulunmaktadır. (Mehmet Reşat, 1921-22)

19. yüzyılın sonlarından itibaren çeşitli yayınlarda yer verilen alafranga sofrası düzeni ve adabı (Meriç, 2000) Mütareke Dönemi'nde de didaktik kitaplarda, kadınlara ve çocuklara yönelik gazete ve dergilerde anlatılmaya devam etmiştir. Bunun yanı sıra alafranga usulde yemeklerin sunulduğu ve sayıları Mütareke Dönemi'nde hızla artan yeme içme mekânları, bir taraftan alafranga tatların İstanbul mutfakına entegre olmasına katkı sağlarken, diğer taraftan da alafranga sofrası adabının yaygınlaşmasına yardımcı olmuştur. 19. yüzyılın sonlarından beri yayınlanan yemek ve adab-ı muaşeret kitaplarında teorik olarak anlatılan, toplumun elit kesimi tarafından benimsenmiş alafranga sofrası adabı, özellikle İstanbul'da bulunan Beyaz Rusların işletmiş olduğu yüksek servis kalitesi sunan mekânlarda, farklı sınıflardan insanlar tarafından da uygulamalı olarak öğrenilmiş ve benimsemiştir.

SONUÇ

Osmanlı tarihinde Mütareke Dönemi, Osmanlı Devleti'nin İtilaf Devletleri'yle I. Dünya Savaşı'nı sona erdiren Mondros Mütarekesi'nin imzalandığı 30 Ekim 1918 tarihinden, 1-2 Kasım 1922 tarihinde Saltanatın kaldırılmasına değin geçen dört yılı ifade etmektedir. Bu dönem, köklü siyasal değişimlerin yaşandığı, aynı zamanda toplumsal dönüşümlerin kalıcı izler bıraktığı İstanbul için ayrı bir öneme sahip, kısa fakat etkileri açısından önemli bir zaman dilimidir. Osmanlı İmparatorluğu Mondros Mütarekesi'nin imzalanmasıyla I. Dünya Savaşı'ndan mağlup olarak ayrılmış, bu tarihten kısa bir süre sonra da İstanbul, İtilaf Devletleri tarafından fiilen işgal edilmiştir. İstanbul'un işgali, Balkan Savaşları ve sonrasında I. Dünya Savaşı ile birlikte yaklaşık sekiz yıldır savaşın doğurduğu ekonomik sorunlar, yokluk ve sefalet gibi zorluklarla mücadele etmek zorunda kalan şehrin sakinlerinin sorunlarına yenilerini eklemiştir.

Mütareke Dönemi'nde İstanbul'da yaşanan yoğun nüfus hareketliliğinin şehirde yaşanan sorunların artmasına önemli etkisi olmuştur. İstanbul'da bulunan işgal kuvvetleri askerleri ile İmparatorluğun kaybettiği topraklardan ve Yunanistan'ın işgal ettiği bölgelerden İstanbul'a yoğun bir muhacir akını yaşanması kentin nüfusunun artmasına neden olmuştur. Tüm bunlara ilave olarak 1917 yılında Rusya'da gerçekleşen Bolşevik Devrimi sonrası ülkelerini terk ederek ilk durak olarak İstanbul'a sığınan çok sayıda Beyaz Rus, şehirde başta iâse olmak üzere pek çok sorunun artmasında etkili olmuştur. Kalabalık kent nüfusunun gıda ihtiyacının karşılanmasının zorluğu, aynı zamanda kentte yaşanan konut sıkıntısı, salgın hastalıklar ve asayişle ilgili sorunlarla mücadele etme zorunluluğu Mütareke Dönemi İstanbul'unun karşı karşıya kaldığı çıkmazlar arasında yer almaktadır.

Mütareke Dönemi, İstanbul'un sosyal hayatında kalıcı izler bırakacak değişimlerin yaşandığı bir dönem olmuştur. İstanbul'da toplumun büyük bir kısmı savaş ve işgal şartları içerisinde ortaya çıkan ekonomik sorunlar, pahalılık, karaborsa ve yokluklar sebebiyle sefalet ve yoksulluk içinde yaşarken, bir grup da Osmanlı payitahtı İstanbul'un son yıllarında bolluk, zenginlik ve sefahat içinde yaşamaktadır. Kentte refah içinde bir hayat süren, sefahat içinde yaşayan insanlar şehrin yeni yeni tanıştığı bar gibi eğlence yerlerini doldurmakta, caz müziği dinlemekte, restoranlarda yepyeni Rus lezzetleriyle tanışmaktadır. Şehir, kozmopolit çehresiyle yeni tü-

ketim kalıpları ve yeni sosyalleşme biçimleriyle tanışmaktadır. Savaş ve Mütareke Dönemi'nin ekonomik şartları içerisinde toplumun geleneksel gelir dağılım dengesi bozulmuş, sabit gelirliler, özellikle devlet memurları yoksullaşırken savaşın olumsuzluklarını fırsata çevirerek zenginleşen geleceğin burjuvasını oluşturacak yeni bir sınıf ortaya çıkmıştır. Toplumun sınıfsal yapısı değişime uğrarken, kadınlar da bir taraftan içinde bulunulan zor şartlarla mücadele etmek için çalışmak zorunda kalarak kamusal alanda daha görünür olmuş diğer taraftan yürüttükleri yardım kampanyaları ile bu dönemde toplumsal alanda daha aktif bir rol üstlenmişlerdir.

Mütareke Dönemi İstanbul'da yaşanan sorunların başında iâşenin temini gelmektedir. Başta tahıl ve şeker olmak üzere birçok gıda maddesinin temininde dışa bağımlı olan İstanbul'un iâşesinin teminine İmparatorluk tarihi boyunca özen gösterilmiş ve şehrin gıda ihtiyacının karşılanması en iyi şekilde planlanmaya çalışılmıştır. Savaş yılları boyunca ticaret yollarının kapanması, üretimin azalması gibi sebeplerle şehrin iâşesinin temininde büyük sıkıntılar yaşanmıştır. İâşede yaşanan sorunları çözmek amacıyla gıda maddelerinin ihracatı yasaklanmış, üretimi artırmak için farklı uygulamalar denenmiştir. Arzın sınırlı olması fiyatların aşırı yükselmesine, başta karaborsacılık olmak üzere çeşitli usulsüzlüklerin yaşanmasına neden olmuştur. Mütareke Dönemi'nde, ithal ürünlerin piyasaya girmesiyle bir miktar rahatlatma yaşanmasına rağmen arz şehrin kalabalık nüfusunun ihtiyacını karşılamakta yetersiz kalmıştır. Anadolu'dan gıda maddeleri sevkiyatı ve ithali konusunda etkin rol üstlenen İşgal Kuvvetleri kendi menfaatleri doğrultusunda hareket ederek bu bölgelerden yapılacak sevkiyatta sorunlar yaşanmasına sebep olmuştur. Anadolu'da Milli Mücadele'nin başlamasıyla beraber de bu bölgelerden gıda maddelerinin sevkiyatı durma noktasına gelmiştir.

İâşenin temininde yaşanan bu sıkıntılar beraberinde pahalılık ve karaborsa gibi, savaş yıllarından itibaren devam eden sorunlarla mücadele etme zorunluluğunu ortaya koymuştur. İâşenin temininin yanı sıra pahalılık ve karaborsacılık, istifçilik, kaçakçılık gibi usulsüzlüklerle mücadele etmek üzere pek çok kurum görevlendirilmiştir. Fiyatların aşırı artışının engellenmesi için azami fiyat uygulaması yapılmış, satılacak ürünlere fiyat etiketi konulması zorunluluğu getirilmiş, bu düzenlemelerin kontrolü ve uymayanların cezalandırılması yoluna gidilmiştir. Ayrıca *Numune Bakkalları* uygulaması ve satış barakaları projeleri denenerek halkın temel ihtiyaç maddelerini daha ucuza temin edebileceği modeller denenmiş, ancak tüm bu uygulamalar, pahalılık ve karaborsacılık, istifçilik, kaçakçılık gibi usulsüzlüklerin önlenmesinde kısmi faydalar sağlasa da ne pahalılık ne de karaborsacılık, kaçakçılık, istifçilik gibi yaşanan sorunları ortadan kaldırmakta yeterli olamamıştır. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren narh uygulaması kaldırılmış olmasına rağmen fiyatların aşırı yükselişini kontrol altına alabilmek için halkın temel ihtiyaç maddelerine azami fiyat uygulaması getirilmiştir. Bu listeler incelendiğinde toplumun tüketim alışkanlıkları içerisinde yer alan temel gıda maddelerini başta un olmak üzere pirinç, bulgur

ve makarna gibi tahıl ürünleri, çeşitli yağlar ve şeker, nohut, mercimek ve fasulye gibi bakliyat ve patates olarak tespit edilmiştir. Bunların yanı sıra listelerde azami fiyatı belirtilmese de her listede yer alan kahvenin de temel tüketim maddeleri arasında ismi anılacak kadar tüketim alışkanlıkları içinde yer sahibi olduğu görülmüştür.

Mütareke Dönemi'nde farklı amaçlarla hazırlanan ve piyasadaki gıda maddelerini ve fiyatlarını aktaran listelere göre, bu dönemde İstanbul gıda piyasasının en dikkat çekici tarafı piyasada bulunan ithal ürünler ve bunların çeşitliliğidir. Örneğin, 1919 yılından itibaren piyasada bulunan ithal unun 1920 yılından itibaren çeşitlerinde artış görülmüş, 1921'den itibaren de çok çeşitli Amerikan unları markalarıyla anılmaya ve fiyatlandırılmaya başlamıştır. Fiyatlarının yüksekliği ile yokluğu en çok çekilen ürünlerden biri olan yağın, piyasada yerli ve ithal farklı kalitelere birçok çeşidi bulunmaktadır. Amerika kökenli bir bitki olan ayçiçeğinin yağı, çok çeşitli diğer Amerikan yağları ve margarin İstanbul mutfağı için yeni ürünler olarak bu dönemde listelerde karımıza çıkarken; geleneksel İstanbul mutfağında kullanılan tereyağı ve zeytinyağı da piyasada yer almaktadır. İthal bir ürün olan ve ticaret yollarının kapalı olduğu savaş döneminde en çok yokluğu çekilen şekere ulaşmak Mütareke yıllarında yüksek fiyatları sebebiyle güç olmaya devam etmiştir. Şeker yerine tat verici olarak başta kuru meyveler olmak üzere çeşitli ikame ürünler hatta sakarin bile kullanılmıştır. Şeker ve yağ gibi yokluğu en çok çekilen ürünlerin özellikle düşük kalitede olanları çeşitlendirilerek fiyatlandırılmış, bunun düşük kalitedeki ürünlerin yüksek fiyatlarla satışının engellenmek için olduğu düşünülmüştür. Et sınırlı kaynaklar sebebiyle fiyatı yüksek olan ve bu nedenle de ulaşılması zor olan bir diğer üründür. Balıkla ilgili fazla bilgiye ulaşılamasa da İstanbul gibi balığın gerek çeşit gerek miktar bakımından bol olduğu bir şehirde, et fiyatlarının ulaşamayacak kadar yüksek olduğu bu ortamda balığın ete ikame etmek üzere tüketildiği düşünülebilir. Büyük oranda İstanbul'un bahçe ve bostanlarından temin edilen çok çeşitli meyvenin ve sebzenin de diğer ürünler kadar olmasa da fiyatının yüksek oluşu, Mütareke yıllarında şehrin gıda piyasasının içinde bulunduğu zor durumu göstermesi açısından dikkat çekicidir.

İstanbul'un nüfusunun büyük bir kısmının temel ihtiyaç maddelerini temin etmekte zorlandığı bu ortam içerisinde, yüksek fiyatlar ödeyebilecek kadar şanslı olanlar her türlü lüks gıda maddesini piyasadaki temin edebilmektedir. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren Galata ve Pera bölgesinde açılmaya başlanan Avrupalı tarzda pastanelerin Mütareke Dönemi'nde sayıları daha da artmıştır. Pastaneler yabancılara ve alafranga yaşam biçimini benimsemiş yerli tüketiciye pasta, çikolata gibi çeşit çeşit lezzetler sunmaktadır. Şekerleme, çikolata, havyar ve konyak, şarap, likör gibi çeşitli ithal içkiler ve daha birçok ithal gıda maddesi İstanbul piyasasında bulunmaktadır. Alafranga kültürün temsilcisi restoranlar ise geniş menüleriyle yokluğu çekilen gıda maddelerinin bolca kullanıldığı lüks yemekleri müşterilerine sunmaktadır.

Savaş ve Mütareke Dönemi'nde yaşanan gelişmeler neticesi yoksullaşmış halk için sıcak bir yemek yemek, beyaz ekmek alabilmek, mutfağında yağ, şeker ve etin bulunması ve yüzyıllardır keyifle içtiği kahvesini yudumlamak bu dönemde bir lükstür. Aslında savaş şartlarının gıda maddelerini temin etmede birçok sıkıntı doğurması sadece İstanbul'a özgü bir durum değildi. I. Dünya Savaşı gibi topyekün mücadelenin verildiği, sebep olduğu yıkım ve sonuçları açısından "büyük savaş" olarak nitelendirilen dönemde savaşa katılan birçok ülkede olduğu gibi, İngiltere'de de gıda maddelerinin temininde büyük sorunlar yaşanmasına sebep olmuştur. Amerika'da sıkıntı yaşanmasa da müttefiklere destek olmak amacıyla tasarrufta bulunulmuştur.

İç cephe, "home front", çeşitli uygulamalarla savaşa dâhil edilmiş, İngiltere'de üretimi artırmak için kadın işgücünden faydalanılmış, mutfakta tasarrufu teşvik eden planlı propagandalar yürütülmüş, yemek kitapları aracılığıyla da bu tasarrufun mutfakta nasıl uygulanacağı kadınlara anlatılmıştır. Amerika'da ulaşım maliyetlerinden tasarruf etmek için yerel üretim ve gıdaları saklama metotlarının, özellikle konserve yönteminin uygulanması teşvik edilmiştir. Her iki ülkede de başta un, yağ, şeker ve et olmak üzere ürünlerin tasarruflu kullanılması önerilirken sebze ve meyve tüketimi öne çıkmıştır. Mutfakta yapılan bu zorunlu uygulamalar ülkelerin mutfak kültürlerinde ve tüketim alışkanlıklarında kalıcı izler bırakmıştır.

İngiltere ve Amerika örneklerinde görülene benzer uygulamalar Osmanlı İmparatorluğu'nda da denenmiş, kadın işgücünden tarım işlerinde istifade edilmeye çalışılmış, konservecilikle ilgili bir kitap savaş yıllarında yayımlanmış, kadın dergilerinde mutfakta nasıl tasarruf edileceğine dair önerilerde bulunulmuş ve ikame ürünlerle hazırlanan tarifler verilmiştir. Bu münferit çabaların dışında konumuz çerçevesinde en dikkat çekici olanı, yokluğu çekilen ürünlerin yerine ikame ürünlerin kullanılmasıyla hazırlanabilecek yemek tariflerinin verildiği *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler* kitabıdır. Bu kitap dönem mutfağının şekillenmesinde büyük etkisi olan yokluk ve yoksunlukların mutfaktaki uygulamalara nasıl yansındığını tespit etmekte önemli bir kaynaktır.

Mütareke Dönemi İstanbul mutfağı, içinde bulunan şartlar neticesinde bir taraftan yokluk ve sefaletin etkisiyle sadeleşip, ikame ürünlerin kullanımıyla şekillenirken aynı zamanda buna tezat oluşturacak şekilde yokluğu çekilen lüks malzemelerin özellikle alafranga usulde hazırlanan yemeklerde bolca kullanıldığı yemekleri de içermektedir. Dönemin sosyal hayatında net bir şekilde görülen varlık ve yokluk, sefalet ve sefahat karşıtlığı, bu hayatları süren insanların sofralarına da yansımıştır. Bu birbirine zıt yaşamlar ve mutfaklar, dönemin yemek kitaplarında somut bir şekilde takip edilebilmektedir. 19. yüzyılın sonlarından itibaren İstanbul mutfak kültüründe görülen alafranga yemeklerin varlığı, bu dönemde artarak devam etmiştir. Ayrıca bu dönemde, dünyada yeni yeni oluşan modern beslenme biliminin yansımaları seçkin İstanbul mutfak kültüründe de görülmektedir. Mütareke Dönemi'nde İstanbul'da yayımlanan bazı yemek kitaplarının dili ve dönemin

Osmanlı hanımlarına yönelik didaktik yayınları mutfağın artık daha somut ve bilimsel yaklaşımlarla ele alınan bir alan olarak görüldüğünü göstermektedir.

Mütareke Dönemi İstanbul mutfağının özellikleri arasında en çok öne çıkan, gıda maddelerine ulaşmakta yaşanan zorluklar sebebiyle yoklukların şekillendiği, ikame malzemelerin kullanıldığı ve tasarrufun esas olduğu yokluk ve sefalet mutfağıdır. Mütareke Dönemi'nde, gıda maddelerinin yüksek fiyatları ve yoksulluk sebebiyle halkın temel ihtiyaç maddelerini bile temin etmesi oldukça güçtür. Gıda maddeleri içinde ulaşılması en zor olan ürünler ise yağ, şeker ve ettir. Yokluk mutfağında başta bu ürünler olmak üzere, yokluğu çekilen malzemelerin boşluğu ikameleriyle doldurulmuştur. Örneğin, yağ yerine peynir, ayran veya yoğurt kullanılmış, sebze yemeklerinde de yağın yokluğunun yarattığı lezzet eksikliği soğan ve domatesin kullanılmasıyla tamamlanmaya çalışılmıştır. Ağırlıklı olarak diğer gıda maddelerine kıyasla daha kolay temin edilebilen sebze ve çeşitli bakliyat bu mutfağın ana malzemesi olmuştur. Amerikan kökenli sebzeler, domates, biber, patates, taze ve kuru fasulye, kabak sıklıkla kullanılmıştır. Hatta patates ve kuru fasulye saray mutfağında bile ikame bir ürün olarak yer almıştır. Yağ kullanılmadan uygulanılabilecek haşlama, kebab gibi pişirme tekniklerinin kullanıldığı görülmüştür.

Mutfakta kullanılabilir malzemedeki tüm bu kısıtlamalara rağmen Osmanlı mutfağına özgü dolma, pilav, helva gibi yemek ve tatlılar, et yerine patates veya ekmek içi, pirinç yerine bulgur, un yerine patates, şeker yerine pekmez veya kuru üzüm kullanılarak hazırlanmıştır. İkame ürünlerle hazırlanan bu yemeklerin süslenmesi ise tariflerde unutulmamıştır. Bu uygulamalar, içinde bulunulan durumda bile sadece beslenmek değil, yemeğin alışkanlıklar ve estetik değerleriyle kültürel bir unsur olduğunun altını çizen güzel bir örnek olarak tespit edilmiştir.

Mütareke Dönemi'ni konu alan romanlar, birçok insanın bu yokluk mutfağında tarif edilen yemekler bir tarafa, kuru bir ekmeği bile bulmakta güçlük çektiğini anlatmaktadır. Tüm bu yoklukların yanısıra döneme ait alafranga ve alaturka yemek tariflerinin verildiği yemek kitapları incelendiğinde ise yokluğu çekilen ürünlerin bolca kullanıldığını ve hatta kuşkonmaz, vanilya, çikolata gibi içinde bulunulan durumda lüks sayılabilecek malzemelerin de tariflerde yer aldığı görülmüştür. 19. yüzyılın sonlarında yemek kitaplarında tespit edilen alafranga yemeklerin Mütareke Dönemi kitaplarında oldukça geniş bir repertuar oluşturduğu görülmüştür. Alafranga yemek çeşitlerinin artmasının yanı sıra bu yemeklerin Türkçe isimleri Fransızcalarıyla beraber belirtilmeye başlanmıştır. Daha önceki yemek kitaplarında et yemekleri geleneksel pişirme tekniklerine göre sınıflandırılırken bu sınıflandırma değişmiş, etin çeşidine göre ayrı bölümlerde incelenmiştir. Yine daha önceki örneklerden farklı olarak alafranga bazı yemek çeşitleri, alafranga tatlılar, alafranga pastalar gibi ayrı başlıklar altında incelenmiştir. Bazı kitaplarda zeytinyağlılar ve deniz canlılarının tarifleri yine ayrı bölüm başlıkları altında verilirken daha önce nadiren rastlanan içki tariflerine de özel bölümler ayrılarak çeşitli tarifler verilmiştir.

Döneme ait yabancı misafirler için düzenlenmediği düşünülen ziyafetlerin menüleri incelendiğinde et yemeğinin yanında garnitür servis edilmesi, kotlet, soğuk et gibi yemeklerin yer alması, tapyoka gibi malzemelerin kullanılması alafranga mutfağa özgü uygulamaların artık mutfağın bir parçası haline geldiğini göstermiştir. Sarayda Sultan için hazırlanan günlük yemeklerin listelerinde de bu yemeklerin servis edildiği göz önünde bulundurularak alafranga bazı lezzetlerin mutfağa entegre olduğu görülmüştür. Alaturka ve alafranga yemeklerin 19. yüzyıla devamlılığı takip edilebilirken, geçmiş yüzyılda yeni olan ya da yeni yeni yaygınlaşan ürünlerin mutfağa entegre olduğu görülmüştür ki bu ürünlerin başında patates, fasulye ve makarna gelmektedir. Bu ürünlerin kullanımına hem halk hem de saray mutfağında rastlanmaktadır.

Yemek kitaplarında alaturka mutfağa özgü kebablar, külbastılar, yahniler gibi çeşitli et yemekleri; bastılar, musakkalar gibi sebze yemekleri ve pilavlar, hamur işleri ve börekler gibi birçok yemek var olmaya devam ederken, çeşitli etlerin, sebzelerin, yumurtaların, hamur işi ve tatlıların alafranga tarifleri de bulunmaktadır. Ayrıca Fransız mutfağının temelini oluşturan et suları, pelteler, sosların yanı sıra soğuk etler, garnitürler, püreler, ragular ve makarnaların da tarifleriyle önceki döneme göre zenginleşmiştir. Alaturka ve alafranga tarifler bir arada oldukça geniş bir yemek repertuarı oluşturmuştur.

Yemek kitapları ve diğer kaynaklardan tespit ettiğimiz çoğunlukla teorik bu bilgilerin uygulamalarını takip edebilmek üzere arşiv belgelerinden faydalanılarak İstanbul ve çoğunlukla Osmanlı mutfağını temsil eden saray mutfağının bu dönemdeki özellikleri tespit edilmeye çalışılmıştır. Mütareke Dönemi saray mutfağında buğday ve un daha önceki dönemlerde olduğu gibi tüketilmeye devam etmiş, ancak sarayda tüketilen ekmek çeşitlerinde artış görülmüş, özellikle francala çeşitlenmiştir. İrmik, nişasta ve şehriye geçmiş yüzyıllarda olduğu gibi kullanılmıştır. Bu dönemde makarna temel gıda maddelerinin arasında yer aldığı gibi Sultana sunulan yemek listelerinde de hamur işi olarak sunulan, mutfağa entegre olmuş alafranga bir lezzettir.

Saray mutfaklarında 19. yüzyılda bulunan bütün bakliyat çeşitleri bulunmakla birlikte, kuru fasulye tüketiminin geçmişe göre arttığı gözlemlenmektedir. Kuru fasulye Sultana sunulan yemekler arasında dahi yer almaktadır. Önceki dönemde olduğu gibi zeytinyağı tüketiminin tereyağına kıyasla daha az olduğu gözlemlenmektedir. Ancak 19. yüzyılın son çeyreğinde yemek kitaplarında görülmeye başlanan zeytinyağlı yemekler, incelediğimiz dönemde artık yaygınlaşmıştır. Zeytinyağlı yemekler saray menülerinde ve sultana sunulan yemekler arasında yer almıştır. Süt ve süt ürünleri tüketimi klasik dönemden beri süregeldiği şekliyle devam etmiştir. Saray mutfaklarında koyun eti kullanımı sığır etine oranla daha fazla olduğu, ancak önceki dönemden farklı olarak düzenli sığır eti temin edildiği görülmektedir. İncelenen listede dağıtılan koyun etinin miktarının azaldığı dönemlerde sığır etinin miktarının arttığı dikkat çekmiştir. Kuzu eti mevsiminde tüketilen, kıymetli bir et olma özelliğini korumak-

tadır. Paça, ciğer, iškembe ve mumbar tüketilen sakatat çeşitleri olup Padişahın sofrasında özellikle Ramazan aylarında sıklıkla yer almaktadır. Sultana sunulan yemek listelerinde balık nadiren yer almaktadır. Lüfer, levrek, kalkan, kırlangıç, uskumru bu listelerde ismi geçen balıklardır. Palamut ve uskumru balığı ise saray mutfaklarına dağıtılan balıklardır. Herhangi bir kabuklu deniz ürününün saray mutfaklarında tüketildiğine dair bir bilgiye ulaşılamamıştır. Tavuk ve piliç padişahın sofrası için düzenli olarak temin edilmiş ve her öğün en az biri bazen ikisi birden sofrada yer almıştır. Tavuk ve piliç dışında hindinin de özellikle aralık ve şubat ayları arasında Sultanın sofrasında yer aldığı tespit edilmiştir. Ayrıca bildiricın, çulluk, karatavuk, tavşan, keklik ve ördek gibi av kuşları sunulan yemek listelerinde yer almıştır.

Mütareke Dönemi'nde yüksek fiyatları sebebiyle herkesin ulaşamadığı şeker saray mutfağında aynı dönemde yüksek miktarda tüketilmektedir. Bu dönemde bir yenilik olarak kesme şeker de temin edilmektedir. Şeker padişaha sunulan yemek listelerinde her öğün iki çeşit olarak yer alan tatlıların yapımında kullanıldığı gibi hoşaf, şerbet ve reçel yapımında da kullanılmaktadır. Osmanlı mutfağında özel bir yeri olan, tüketilen içeceklerin başında gelen şerbetler Ramazan ve Mevrit gibi özel günler için özel olarak hazırlanmaktadır. Mevrit münasebetiyle hazırlanıp dağıtılan *karlık misk şerbeti* ve *misk şekeri* de incelenen belgelerde tespit edilmiştir. Kahve düzenli olarak temin edilirken, dönemin içecek kültürü içinde yeni sayılan çayla ilgili sınırlı bilgiye ulaşılmıştır. Meyve ve sebze saray matbahlarında mevsimine uygun olarak geçmiş dönemlerde olduğu gibi kullanılmıştır. Kabak, domates, biber, fasulye ve patates gibi Amerika kökenli sebzeler düzenli olarak mutfaklar için temin edilmiş ve bu sebzelerle hazırlanan en az iki çeşit yemek padişaha sunulan yemeklerin listelerinde yer almıştır. Mutfağa entegre olmuş bu sebzelerin konservelelerinin de *Saray Tatlıhanesi*'nde yapıldığı tespit edilmiştir.

Saray mutfağında pişen yemekler incelendiğinde ise dönem mutfağında etkisi artan alafranga bazı lezzetlerin mutfağın bir parçası haline geldiğini söylemek mümkündür. Osmanlı mutfağının zengin çeşitlerinin yer aldığı yemek listelerinde, bu alaturka yemeklerin yanı sıra özellikle et yemekleri ve tatlı çeşitlerinde birçok alafranga lezzete rastlanmaktadır. Öncelikle, et suyu yerine çoğunlukla kullanılan bulyon suyu, çorba çeşitlerini incelerken karşılaşılan ilk alafranga özelliklidir ve sıklıkla tekrarlanmıştır. Özellikle dana ve sığır etiyle hazırlanan et yemekleri zengin bir çeşitliliğe sahip olup, rosto, soğuk etler, pane, galantin, kotlet, garnitürlü et gibi yemekleri sıklıkla listelerde yer almaktadır. Sos ve krema alafranga lezzetlere diğer örneklerdir. Örneğin kremalı tavuk, saray menülerinde yer alan bir çeşittir. Garnitürlü servis edilen et yemekleri listelerde yer almaktadır ve garnitür olarak kullanılan patates çoğunlukla püre olarak servis edilmiştir.

Sebze yemekleri çeşitli dolmalar başta olmak üzere oturtmalar, kalyeler gibi alaturka yemeklerden oluşmaktadır. Özellikle kestane yaprağı, domates ve biber yaprağı dolması gibi dolma çeşitleri ilgi çekicidir. Her öğünde yer alan hamur işleri içinde

Osmanlı mutfağına özgü çok çeşitli börekler, poğaçalar, gözlemelerin yanı sıra *makarna*, *portakal* ve *armut böreği* olarak kaydedilen tartlar ve *pasta böreği* gibi alaf-ranga lezzetler de bulunmaktadır. Osmanlı mutfağının olmazsa olmazı pilavlar ise her öğünde farklı çeşitleriyle yemek listelerinde yer almaktadır. Et yemekleri kadar bir başka zengin çeşitliliğe sahip olan tür tatlılarıdır. Alaturka mutfakta yer alan zengin çeşitlilikteki tatlılarının yanı sıra *baba tatlısı*, *sütlü şarlot*, *savaren tatlısı*, *madelen tatlısı* gibi alaf-ranga tatlılar da listelerde yer almaktadır. Turta, pasta, krema, bisküvi, kurabiye gibi alaf-ranga mutfağa ait terimlerin de artık mutfağın bir parçası olduğu görülmektedir.

Saray mutfağında hazırlanan ve Sultan Vahdettin'e sunulan yemekler büyük ölçü-de başta yemek kitaplarından elde edilen teorik bilgilerin uygulandığını göstermekte olup, 19. yüzyıldan itibaren sarayda görülen alaf-ranga etkinin devam ettiğini göstermektedir. Mütareke Dönemi'nde yokluğu çekilen şeker ve yağın kullanımında bir azalma tespit edilmemiş, Sultanın sofrası etkilenmemekle beraber özellikle sarayda daha alt seviyede bulunan kişilere servis edilen ette bir sınırlamaya gidilerek patates ve fasulyenin ikame ürün olarak kullanıldığı görülmüştür.

Mütareke Dönemi İstanbul mutfak kültüründe, yemekler dönemin özellikleri doğrultusunda şekillenip kendine özgü bir dönem mutfağı oluştururken, yemek yenilen mekânlarda da değişimler yaşanmıştır. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren başta Pera ve Galata bölgesinde açılan Avrupalı tarzda kafe, pastane ve restoranların sayısı Mütareke Dönemi'nde de artmaya devam etmiş, bunlara barlar ve Rus restoranları gibi yeni mekânlar eklenmiştir. İstanbul'un yeme, içme ve eğlence hayatına hareket getiren Beyaz Rusların açtıkları restoran, kafe, pastane gibi yeme içme mekânları da şehrin yemek kültüründe kalıcı izler bırakmışlardır. Rusların açtığı restoran ve pastanelerin bir kısmı varlıklarını Mütareke Dönemi sonrasında devam ettirmiş ve Rus yemekle-rinin birkaçı da o günlerin bir anısı olarak bugün hala Türk mutfağında bulunmaya devam etmektedir. Tüm bunların yanısıra esas olarak Beyaz Rusların İstanbul yemek kültürüne en önemli katkısı, dışarıda yemek yeme alışkanlığını yaygınlaştırmalarıdır. Bununla beraber 19. yüzyıldan beri tanıtılmaya çalışılan ve büyük ölçüde toplumun elit kesimiyle sınırlı kalan alaf-ranga sofrada adabını, sundukları yüksek kalitede servis ile toplumun farklı sınıflarının da benimsemesine katkı sağlamışlardır.

1918-1922 yılları arasında İstanbul mutfak kültüründeki devamlılık ve değişim-lerin incelediği bu çalışmada, geçmişten gelen geleneksel mutfağın korunduğu, 19. yüzyıldan itibaren görülen alaf-ranga etkinin artarak devam ettiği, dönemin şartları gereği yaşanan yoksulluklar sebebiyle sadeleşmelerin yaşandığı, buna karşın zengin bir mutfağın varlığını sürdürdüğü, çağının gereği olarak mutfakta bilimsel yaklaşımların görülmeye başlandığı, alaf-ranga sofrada adabı ve dışarıda yemek yeme alışkanlı-ğının yaygınlaştığı tespitleri yapılmıştır. Mütareke Dönemi İstanbul mutfak kültürü tüm bu özellikleri barındıran bir dönem mutfağı olarak tanımlanmıştır.

EKLER

Ek A. Yıldız Sarayı mutfaklarından sabah ve akşam verilen yemek ve sarfedilen erzazın kaydedildiği 19 Ağustos 1922 tarihli defter.

Yıldız Sarayı mutfaklarından farklı sınıflara dağıtılacak yemeklerin miktar ve çeşitlerinin kaydedildiği, ayrıca bu yemeklerin hazırlanmasında kullanılacak malzemelerin ve bu malzemelerin miktarının kaydedildiği 19 Ağustos 1922 tarihli defterdir. (HH.d.27754)

[illegible]

Birinci Sınıf Ocağı												
Yekün-i kab		Tabla		Çorba		Et		Kuşhane yeme- ğine mevsim sebze		Pilav		
subh	mesa	subh	mesa	subh	mesa	subh	mesa	subh	mesa	subh	mesa	
86	79	16	14	13	13	16	14	32	31	17	15	
Bir gün börek		Bir gün de tatlı		Tatlı haftalık		Ekşi takımı		Zeytin		Peynir		Reçel
Börek		Tatlı										
subh	mesa	subh	mesa	Perşembe		Tabak	Tepsi	dir- hem	kıyye	dir- hem	kıyye	dir- hem
4	3	4	3	11		16	7	700	1	700	1	250

İkinci sınıf Harem-i Hümayun ve Saire Ocağı												
Yekün-i kab		Tabla		Et		Tencere yemeği mevsim sebze		Pilav		Tatlı hafta- lık	Ekşi takımı	
subh	mesa	subh	mesa	subh	mesa	subh	mesa	subh	mesa	Per- şembe	Tabak	Tepsi
163	160	40	39	36	36	84	83	43	41	28	8	4

İkinci sınıf Harem ve Ağavat ve Saire Ocağı												
Yekün-i kab		Tabla		Et		Tencere yemeği mevsim sebze		Pilav		Hafta- lık tatlı	Ekşi takımı	
subh	mesa	subh	mesa	subh	mesa	subh	mesa	subh	mesa	Per- şembe	Tabak	Tepsi
142	144	35	35	35	35	68	71	39	38	16	2	1

Üçüncü sınıf Mabeyn-i Hümayun Odacı ve Bekçi ve Bahçıvan ve Saire Ocağı							
Yekün-i kab		Tabla		Mevsim sebze		Pilav	
subh	mesa	subh	mesa	subh	mesa	subh	mesa
119	120	40	40	62	64	58	55

Ek B. 1918-1919 yılları arasında Yıldız Sarayı mutfakları, Beşiktaş mutfacı ve sarayın farklı birimlerine verilen aylık sebze meyve kayıtlarının tutulduğu defter.

Kiler-1 Hümayun, Zat-1 Şahane Matbahı, Beşiktaş Matbahı, Yıldız Matbahı, Istabl-1 Amire Matbahı, Muzika Matbahı, Tatlıhane gibi çeşitli birimlere verilen aylık sebze ve meyve kayıtlarının tutulduğu defterdir. (BOA.HH.d. 9737)

BOA.HH.d. 9737 deftere göre düzenlenmiş 1918-1919 Teşrinisani (Kasım) ve Kanunievvel (Aralık) aylarında dağıtılan meyve ve sebzelerin karşılaştırmalı listesi

Teşrinisani		Kanunievvel	
Teşrinisani 1334	Teşrinisani 1335	Kanunievvel 1334	Kanunievvel 1335
MEYVE		MEYVE	
Ayva	Armut	Portakal	Armut
Elma	Ayva	Kavun	İncir
Kavun	Elma	Armut	Elma
Limon	Karpuz	Limon	Limon
Üzüm	Kavun	Elma	Ayva
	Limon	Ayva	Nar
	Üzüm		Şam Fıstık
SEBZE		SEBZE	
Kırmızı turp	Havuç	Kırmızı Turp	Dereotu
Bamya adet	Kereviz	Yeşil salata	Maydanoz
Dereotu	Ebegümeci	Havuç	Ebegümeci
Salata	Pırasa	Kereviz	Domates
Havuç	Maydanoz	Kavata Yaprağı	Havuç
Kereviz	Dereotu	Biber Yaprağı	Kereviz
Kavata yaprağı	Kavata Yaprağı	Domates	Ispanak
Biber yaprağı	Bamya adet	Maydanoz	Pırasa
Yeşil biber	Patlıcan	Ebegümeci	Lahana
Bamya kıyye	Fasulye	Dereotu	
Fasulye	Kabak	Lahana	
Domates	Kırmızı biber	Pırasa	
Maydanoz	Domates	Ispanak	
Kırmızı biber	Lahana		
Patlıcan	Ispanak		
Pırasa			
Ebegümeci			
Lahana			
Ispanak			
Kabak			

[illegible]

BOA. HH.d. 1172 nolu belgedeki verilere göre hazırlanmış Mart 1920- Nisan 1922 tarihleri arasında Yıldız mutfağına verilen aylık pirinç miktarını gösteren tablo

Pirinç Hesabı			
		Kilo	
Mart	1336	2.101,00	
Nisan	1336	2.217,00	
Mayıs	1336	2.991,00	
Haziran	1336	1.534,00	
Temmuz	1336	2.145,00	
Ağustos	1336	2.157,00	
Eylül	1336	2.089,00	
Ekim	1336	2.217,00	
Kasım	1336	2.307,00	
Aralık	1336	1.903,00	
Ocak	1337	2.001,00	
Şubat	1337	1.337,00	
Toplam 1 yıllık			24.999,00
Mart	1337	3.044,00	
Nisan	1337	2.539,00	
Mayıs	1337	2.536,00	
Haziran	1337	1.630,00	
Temmuz	1337	2.393,00	
Ağustos	1337	2.941,00	
Eylül	1337	2.530,00	
Ekim	1337	2.792,00	
Kasım	1337	2.783,00	
Aralık	1337	3.557,00	
Ocak	1338	3.209,00	
Şubat	1338	2.229,00	
Toplam 1 yıllık			32.183,00
Mart	1338	2.867,00	
Nisan	1338	3.376,00	
Aylık ortalama			2.439,42

Ek D. Sarayda çeşitli mutfaklara 14 Nisan 1918- 15 Nisan 1919 tarihleri arasında günlük olarak dağıtılan etin kaydedildiği defter.

Padişah Mutfağı, Harem, Lokanta, Mabeyn gibi çeşitli ocakların mutfaklarına günlük olarak dağıtılan koyun, kuzu, sığır gibi etlerin ve balıkların miktarını ve nereden temin edildiğinin kaydedildiği defterdir. (BOA. HH.d. 30073)

14 Nisan 1918		15 Nisan 1919	
Yer	Miktar	Yer	Miktar
Padişah Mutfağı	10	Padişah Mutfağı	10
Harem	5	Harem	5
Lokanta	5	Lokanta	5
Mabeyn	5	Mabeyn	5
Toplam	25	Toplam	25
Padişah Mutfağı	10	Padişah Mutfağı	10
Harem	5	Harem	5
Lokanta	5	Lokanta	5
Mabeyn	5	Mabeyn	5
Toplam	25	Toplam	25

Aynı defterdeki kayıtlara göre 14 Nisan 1918- 15 Nisan 1919 tarihleri arasında dağıtılan etin cins ve aylık miktarlarını gösteren tablo

	Koyun eti		Sığır eti		Kuzu eti		Kuzu eti		Kurban eti		Uskumru balığı		Palamut balığı	
	kıyye	dirhem	kıyye	dirhem	kıyye	dirhem	kıyye	dirhem	kıyye	dirhem	kıyye	kıyye	kıyye	dirhem
											Harici- den	Mezat- tan		
Nisan 1334	943		353		91									
Mayıs 1334	1637	500	96		646				8					
Ha- ziran 1334	1491	1500	49	0	31	0	0	0	0	0	0	0		
Tem- muz 1334	2910	3500	46	0	140	0	19	0	0	0	0	0		
Ağustos 1334	3266	7000	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Eylül 1334	3213	5000	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Teşri- nievvel 1334	3257	5500	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
Teşri- nisanı 1334	1873	5000	584	1000	0	0	0	0	0	0	0	0	92	
Kanu- nievvel 1334	287	500	314	500	0	0	0	0	0	0	0	0		
Kanu- nisanı 1335	58	4500	602	0	0	0	0	0	0	0	69	0	27	500
Şubat 1335	117	0	138	1500	0	0	0	0	0	0	2972	0		
Mart 1335	202	500	67	500	0	0	0	0	0	0	1440	63		
Ni- san 1335	157		85								2130	80		
	19411	33500	2533	3500										
Toplam	19445		2537		908		19		8		6611	143	119	

Aynı defterde yer alan Sultan Vahdettin'e 1335 (1919) Ağustos ayı için sabah ve akşam sunulan yemeklerin listeleri.

Zat-ı Hazret-i Padişahiye tabh olunan etime

01 Ağustos 335	01 Ağustos 335
Cuma Sabah	Cuma Akşam
Şehriyeli bulyon suyu	Lokanta pirinç çorbası
Tavuk şiş köftesi	Tavuk dolma
Mülûhiyeli bamyâ	Kekikli kebab
Kavurma	Bamyâ
Patlıcan karnıyarık	Türlü
Salon böreği	Kabak kalye
Zeytinyağlı fasulye	Çayır böreği
Pasta	Bisküvili sıcak tatlı
Fıstıklı pilav	Patlıcanlı pilav
Krema	Muhallebi
02 Ağustos 335	02 Ağustos 335
Yevm-i Cumartesi sabah	Akşam taamı
Soğuk bulyon suyu	Mercimek çorbası
Tavuk ızgarası	Soğuk pirzola
Mülûhiyeli bamyâ	Patatesli tavuk
Kuşbaşı beyaz et	Bamyâ
Ayşe kadın fasulye	Ayşe kadın fasulye
Sigara böreği	Kabak karnıyarık
Patlıcan kızartması	Börek
Tatlı	Armut tatlısı
Domatesli pilav	Nohutlu pilav
Süt pidesi	Muhallebi
03 Ağustos 335	03 Ağustos 335
Sabah taamı	Yevm-i Pazar akşam
Et suyu çorba	Kuşkonmaz çorbası
Tavuk galantin	Hünkarbeğendi
İncik yahnisi	Kızartma tavuk
Bamyâ	Mülûhiyeli bamyâ
Zeytinyağlı patlıcan dolma	Türlü
Ayşe kadın fasulye	Zeytinyağlı patlıcan dolma
Sütlü makarna	Lokma böreği
İrmik helvası	Ananas tatlı
Şehriyeli pilav	Havuçlu pilav
Bisküvili krema	Kesme muhallebi
04 Ağustos 335	04 Ağustos 335
Sabah taamı	Yevm-i Pazartesi akşam taamı
Şehriyeli bulyonsuyu	Ekşili Gerdan Çorba

Tiritli tepsi eti
 Patates Püresi ile Tavuk
 Bamya
 Zeytinyağı Ayşe kadın fasulye
 Kabak dolma
 Ay böreği
 [Samraya] tatlı
 Domatesli pilav
 Keşkül

05 Ağustos 335

Yevm-i Salı sabah

Ordugah çorbası
 Soğuk tavuk
 Sütlü külbastı
 Bamya
 Türlü
 İmambayıldı
 Portakal böreği
 Çikolatalı tatlı
 Pilav
 Fıstıklı krema

06 Ağustos 335

Yevm-i Çarşamba sabah

Yumurtalı et suyu
 Kekikli kebab
 Tavuk pirzolası
 Bamya
 Ayşe kadın fasulye
 Patlıcan kızartma
 Tepsi makarnası
 Un helvası
 Domatesli pilav
 Şarlot

07 Ağustos 335

Yevm-i Perşembe sabahı

Tapyoka çorbası
 Terbiyeli et
 Patates ezme ile Tavuk Köftesi
 Bamya
 Ayşe kadın
 Patlıcan
 Şeyhülislam böreği

Soğuk Tavuk
 Patlıcanlı Çöp Köftesi
 Bamya
 Kısırtma patlıcan
 Kabak kalyesi
 Bademli poğaç
 Şeftalili [?]
 Mercimekli pilav
 Dağlı Krema

06 Ağustos 335

Yevm-i Çarşamba akşam

Şehriye çorbası
 Bombay köftesi
 Tavuk kızartması
 Mülühiyeli Bamya
 Kabak kalyesi
 Türlü
 Gazino böreği
 Şeftali Kompostosu
 Erişteli pilav
 Tapyokalı Muhallebi

07 Ağustos 335

Perşembe akşam

Yoğurtlu çorba
 Tavuk kızartması
 Mülühiyeli Bamya
 Pirzola
 Patlıcan karnıyarık
 Pide Böreği
 Ayşe kadın fasulye

Baba tatlısı
Şehriyeli pilav
[?] Krema

08 Ağustos 335

Cuma sabah

Sebzeli bulyon suyu
Tavuk
Bamya
Izgara köftesi
Patlıcan
Fırında makarna
Ayşe kadın fasulye
Lokma tatlısı
Çiftlik pilavı
Muhallebi

09 Ağustos 335

Cumartesi sabah

Tapyoka çorbası
Tavuk dolması
Bamya
Şiş kebabı
Ekşili patlıcan
Börek
Türlü
Tulta Tatlısı
Nohutlu pilav
Bademli krema

10 Ağustos 335

Pazar sabahı

Bulyon suyu Çorba
Kekikli pirzola
Beyaz tavuk köftesi
Bamya
Patlıcan kızartması
Ayşe kadın fasulye
Kibariye böreği
[?] Tatlısı
Sade pilav
Tapyokalı süt pidesi

11 Ağustos 335

Pazartesi sabahı

Bulyon suyu çorba tapyokalı

Tatlı

Mercimekli pilav
Süt Pidesi

08 Ağustos 335

Cuma akşam

Sebzeli şehriye çorbası
Patlıcanlı tencere kebabı
Soğuk Tavuk
Mülûhiyeli bamya
Kabak Karnıyarık
Ayşe kadın fasulye
Vezir böreği
Armut kompostosu
Domatesli pilav
Muhallebi

09 Ağustos 335

Cumartesi akşam

Pirinç çorbası
Beyaz et
Tavuk Köftesi
Mülûhiyeli bamya
Ayşe kadın fasulye
Kabaklı Patlıcan Dolma
Poğaçı Böreği
Madelen Tatlısı
Etli pilav
Sütlaç

10 Ağustos 335

Pazar akşamı

Ekşili Çorba
Tavuk soğuk
Mülûhiyeli bamya
Beyaz Et
Patlıcan
Börek
Fasulye
Hamur tatlısı
Pilav
Muhallebi

11 Ağustos 335

Pazartesi akşam

Havuçlu şehriye çorbası

Şiş kebabı
Tavuk külbastısı
Bamya
Etli türlü
Kabak kalyesi
Makarna
Sarma krema [?]
Şehriyeli pilav
Pirinç unu tatlısı

12 Ağustos 335

Salı sabahı

Kremalı bulyon suyu
Kızartma et
Ezme soğuk tavuk
Bamya
Güveçte türlü
İmambayıldı
Sigara böreği
Çikolatalı tatlı
Fıstıklı pilav
Elmasiyeli tezpışti

13 Ağustos 335

Çarşamba sabah

Bulyon suyu şehriye çorbası
Tavuk
Bamya
Çöp kebabı
Ayşe kadın fasulye
Börek
Patlıcan kızartması
Üç kardeş tatlı
Domatesli pilav
Dağlı krema

14 Ağustos 335

Perşembe sabah

Bulyon suyu
Tavuk pırzolası
Bamya
İncik yahnisi
Ayşe kadın fasulye
Sütlü makarna
Zeytinyağlı patlıcan

Tavuk kızartması
Mülûhiyeli bamya
Ekşili köfte
Kıymalı patlıcan
Börek
Ayşe kadın fasulye
Fıstıklı tatlı
Domatesli pilav
Muhallebi

12 Ağustos 335

Salı akşam

Mercimek çorbası
Tavuk
Mülûhiyeli bamya
Beyaz et
Kabak dolması
Börek
Ayşe kadın fasulye
Armut soğukluğu
Erişteli pilav
Muhallebi

13 Ağustos 335

Çarşamba akşam

Meyaneli sebze çorbası
Tavuk
Mülûhiyeli bamya
Kuru köfte
Kabak
Armut böreği
Ayşe kadın fasulye
Pasta
Nohutlu pilav
Muhallebi

14 Ağustos 335

Perşembe akşamı

Çiğerli şehriye çorbası
Soğuk et
Beyaz tavuk köftesi
Mülûhiyeli bamya
Güveçte türlü
Kabak dolması
Onluk böreği

[Zavarak] tatlı
Şehriyeli pilav
Muhallebi

15 Ağustos 335

Cuma sabah

Tapyokalı bulyon Suyu
Kesme tavuk
Bamya
Kekikli kebab
Patlıcan kızartması
Salon böreği
Ayşe kadın fasulye içi
Cevizli tatlı
Domatesli pilav
Süt pidesi

16 Ağustos 335

Cumartesi yevm-i sabah

Soğuk et suyu
Şiş köftesi
Tavuk yahnisi
Bamya
Patlıcan kızartması
Türlü
Lokma böreği
Tatlı
Etli pilav
Ananaslı krema

17 Ağustos 335

Pazar sabah

Şehriyeli bulyon suyu
Tavuk kızartması
Mülûhiyeli bamya
Soğuk biftek
Patlıcan oturtması
Makarna fırında
Ayşe kadın fasulye
Yemişli büsküvi
Nohutlu pilav
Kremalı muhallebi

Şeftali kompostosu
Patlıcanlı pilav
Tapyokalı muhallebi

15 Ağustos 335

Yevm-i Cuma akşam

Yoğurtlu çorba
Tencere kebabı
Soğuk tavuk
Mülûhiyeli bamya
Tereyağlı kabak
Ayşe kadın fasulye
Çayır böreği
Tatlı [alakrem]
Havuçlu pilav
Muhallebi

16 Ağustos 335

Cumartesi yevm-i akşam

Kuşkonmaz çorbası
Kesme et
Tavuk pirzolası
Bamyalı mülûhiye
Zeytinyağlı fasulye içi
Kabak oturtması
Kitap böreği
Şeftalili Francala Tatlısı
Şehriyeli pilav
Muhallebi

17 Ağustos 335

Pazar Akşamı

İrmik çorbası
Kebab
Fıstıklı tavuk köfte
Bamya
Fasulye içi
Kabak dolma
Börek
Ekmek kadayıfı
Mercimekli pilav
Süt pidesi tapyokalı

18 Ağustos 335**Pazartesi sabah**

Tapyokalı bulyon suyu

Tavuk dolması

Mülühiyeli bamyası

Maydanozlu köfte

Ekşili patlıcan

Külhan böreği

Ayşe kadın fasulye

Şam helvası

Domatesli pilav

Pandispanyalı muhallebi

20 Ağustos 335**Salı sabahı**

Bulyon suyu

Tavuk köftesi

Bamyası

Kesme et

Ekşili patlıcan

Börek

Kremalı pandispanya

Pilav

Kazandibi muhallebi

20 Ağustos 335**Çarşamba sabahı**

Bulyon suyu

Tavuk köftesi

Bamyası

Tiritli tencere kebabı

Patlıcan dolması

Kuru poğaçası

Ayşe kadın fasulye

Hindistan tatlısı

Domatesli pilav

Dağlı krema

21 Ağustos 335**Perşembe sabah**

Bulyon suyu şehriye çorbası

Tavuk kızartması

19 Ağustos 335²³**Pazartesi akşamı**

Terbiyeli sebze çorbası

Kekikli pirzola

Tencerede tavuk

Mülühiyeli bamyası

İç fasulye

Kabak kalyesi

Uskumru böreği

Armutlu (?) tatlısı

Erişteli pilav

Muhallebi

19 Ağustos 335**Salı akşamı**

Şehriye çorbası

Tavuk köftesi

Mülühiyeli bamyası

Beyaz et

Kabak dolması

Börek

Ayşe kadın fasulye

Bademli pandispanya

Özbek pilavı

Krema

20 Ağustos 335**Çarşamba akşamı**

Süzme sebze çorbası

Tavuk köfte

Mülühiyeli bamyası

Kesme soğuk et

Kabak kalye

Börek

Zeytinyağlı patlıcan

Şeftali kompostosu

Peynirli pilav

Muhallebi

21 Ağustos 335**Perşembe akşam**

Ekşili çorba

Çöp kebabı

23 18 Ağustos Pazartesi sabahından 20 Ağustos Çarşamba sabahına kadar tarihlerde bir karışıklık olmuştur. Burada tarihler defterde verildiği gibi verilmiştir.

Köfte
Bamya
Sütlü makarna
Patlıcan kısırtması
Ayşe kadın fasulyesi
Güllaç kavurması
Domatesli pilav
Tapyokalı muhallebi

22 Ağustos 335

Cuma sabahı

Bulyon suyu
Tavuk köftesi
Bamya
Sarın pirzola
Ayşe kadın fasulye
Kalıp böreği
Patlıcan kızartması
Kaymaklı sultanîye tatlısı
Şehriyeli pilav
Muhallebi

23 Ağustos 335

Cumartesi sabah

Şehriyeli bulyon suyu
Patates püresiyle incik yahnisi
Bamya
Tavuk köftesi
Kıymalı patlıcan
Kestane böreği
Ayşe kasın fasulye
Tulumba tatlısı
Domatesli pilav
Bisküvili muhallebi

24 Ağustos 335

Pazar yevm-i sabah

Bulyon suyu
Kesme et
Tavuk köftesi
Bamya
Ekşili patlıcan
Ayşe kadın
Börekli makarna
Çarşu tatlısı

Tavuk pirzola
Mülûhiyeli bamya
Türlü
Kabak dolma
Armut böreği
[?] tatlı
Patlıcanlı pilav
Tezpişti

22 Ağustos 335

Cuma akşamı

Lokanta çorbası
Soğuk tavuk
Köfte
Mülûhiyeli bamya
Kabak karnıyarık
Ayşe kadın fasulye
Su böreği
Şeftali kompostosu
Fıstıklı pilav
Muhallebi

23 Ağustos 335

Cumartesi akşamı

Yoğurtlu çorba
Soğuk tavuk
Mülûhiyeli bamya
Kuşbaşı et
Kabak dolması
Vezir böreği
Fasulye
Tatlı
Nohutlu pilav
Sütlâç

24 Ağustos 335

Pazar yevm-i akşam

Çiğerli şehriye çorbası
Kekikli kebab
Tavuk çöp köftesi
Mülûhiyeli bamya
Kabak oturtması
Ayşe kadın fasulye
Sigara böreği
Pirinçli armut tatlısı

Etli pilav	Şam fıstıklı pilav
Tapyokalı tezpişti	Muhallebi
25 Ağustos 335	25 Ağustos 335
Pazartesi sabah	Pazartesi akşamı
Garnitürlü bulyon suyu çorba	Terbiyeli gerdan çorbası
Tandır eti	Tavuk kekikli pirzola
Tiritli köfte	Mülûhiyeli bamya
Bamya	Patlıcanlı tencere kebabı
Köfteli kabak kalyesi	Ayşe kadın fasulye
Ayşe kadın fasulye	Börek
Kıymalı börek	Zeytinyağlı patlıcan dolması
Çardak tatlısı	Pasta
Şehriyeli pilav	Havuçlu pilav
Dağlı krema	Muhallebi
26 Ağustos 335	26 Ağustos 335
Salı yevm-i sabah	Salı akşam
Tapyokalı çorba	Sebze çorbası
İncik yahnisi	Köfte
Soğuk tavuk	Mülûhiyeli bamya
Bamya	Soğuk galantin
Patlıcan oturtması	Kabak dolması
Ayşe kadın fasulye	Börek
Sütlü makarna	Ayşe kadın fasulye
Yemişli tatlı	Şeftali kompostosu
Domatesli pilav	Pilav
Krema	Muhallebi
Kavun	Karpuz
27 Ağustos 335	27 Ağustos 335
Çarşamba sabah taamı	Çarşamba akşam
Soğuk et suyu çorbası	Şehriye çorbası
Tencere pirzolası	Tavuk kalıpta
Tavuk köftesi	Mülûhiyeli bamya
Bamya	Terbiyeli köfte
Patlıcan kızartma	Sütlü kabak
Güveçte türlü	Gözleme böreği
Çubuk böreği	Ayşe kadın fasulye
Kremalı ekmek kadayıfı	Tatlı
Şehriyeli pilav	Mercimekli pilav
Tez pişti	Muhallebi
Karpuz	Kavun

28 Ağustos 335

Perşembe sabah

Tapyokalı et suyu

Şiş kebabı

Tavuk bifteği

Bamya

Karnıyarık patlıcan

Ayşe kadın

Katmerli börek

Amerikan tatlı

Domatesli pilav

Bisküvili muhallebi

29 Ağustos 335

Cuma yevm-i sabahı

Çorba

Kekikli pirzola

Ayşe kadın fasulye

Tavuk kızartma

Bamya

İmambayıldı

Yasdık böreği

Bademli tatlı

Şehriyeli pilav

Tapyokalı muhallebi

Karpuz

30 Ağustos 335

Cumartesi sabah

Tapyokalı bulyon suyu

[Uşşak] Köftesi

Bamya

Tas kebabı

Güveçte türlü

Ay böreği

Kabak kalyesi

Sac tatlısı

Fıstıklı ciğerli pilav

Dağlı krema

Kavun

28 Ağustos 335

Perşembe akşam

Ekşili sebze çorba

Tavuk köfte

Soğuk et

Mülûhiyeli bamya

Kabak dolma

Ayşe kadın

Lokma böreği

Armut kompostosu

Patatesli pilav

Muhallebi

Karpuz

29 Ağustos 335

Cuma akşam

Şehriye çorbası

Tavuk köftesi

Mülûhiyeli bamya

Maydanozlu et

Kabak karnıyarık

Sigara böreği

Ayşe kadın fasulye

Üzümlü tatlı

Domatesli pilav

Muhallebi

Kavun

30 Ağustos 335

Cumartesi akşam

Pirinç çorbası

Soğuk et

Mülûhiyeli bamya

Kekikli kızartma tavuk

Ayşe kadın

Patlıcan kısıdırma

Kafes böreği

Şeftali komposto

Erişteli pilav

Muhallebi

Karpuz

31 Ağustos 335

Pazar sabah

Şehriyelibulyon suyu

Şiş kebabı

Bamya

Pilavlı tavuk

Zeytinyağlı Ayşe kadın

Patlıcan oturtma

Fırında makarna

Pasta

Pilav

Sütlâç

31 Ağustos 335*

Pazar akşamı

Ekşili sebze çorbası

Pirzola

Bamyalı mülûhiye

Tavuk kızartma

Ayşe kadın fasulye

Kabak kalyesi

Hurma böreği

Badem lokması

Şehriyeli pilav

Muhallebi

Kavun

BOA.HH.d. 1843 nolu defterde Sultan Vahdettin'e sunulan yemeklerin bir yıllık kısmı ve üç yılın Ramazan ayının incelemesi sonucu bulunan yemek isimlerinin çeşitlerine göre tasnif edilmiş listesi.

Çorbalar

Bulyon suyu
Bulyon suyu çorba
Ciğerli bulyon suyu
Garnitürlü bulyon suyu
Havuçlu bulyon suyu
Köfteli bulyon suyu
Kremalı bulyon suyu çorbası
Meyaneli bulyon çorbası
Patatesli bulyon suyu
Pirinçli bulyon suyu
Sebzeli bulyon suyu
Şehriyeli bulyon suyu
Tapyokalı bulyon çorbası
Tavuklu bulyon suyu
Yumurtalı bulyon suyu
Et suyu çorbaları
Et suyu
Et suyu çorba
Garnitürlü et suyu çorbası
Kestirme suyu çorba
Kestirme suyu şehriye çorbası
Köfteli et suyu
Kremalı et suyu
Patatesli et suyu çorba
Sebzeli et suyu
Şehriyeli et suyu
Şehriyeli tavuk suyu çorbası
Tapyokalı et suyu
Tavuk Suyu
Yumurtalı et suyu
Pirinç ve Şehriyeli çorbalar
Arpa şehriye çorbası
Ciğerli ekşili şehriye çorbası
Ciğerli pirinç çorbası
Ciğerli şehriye çorbası
Ekşili şehriye çorbası

Havuçlu şehriye çorbası
 Köfteli şehriye çorbası
 Lokanta pirinç çorbası
 Maydanozlu pirinç çorbası
 Pirinç çorbası
 Pirinçli ekşili çorba
 Sebzeli pirinç çorbası
 Sebzeli şehriye çorbası
 Şehriye çorbası
 Tapyokalı pirinç çorbası
 Yoğurtlu şehriyeli çorbası

Sebze çorbaları

Bezelye çorbası
 Ciğerli ekşili sebze çorbası
 Ekşili sebze çorbası
 Garnitürlü çorba
 Kuşkonmaz çorbası
 Meyaneli sebze çorbası
 Patates çorbası
 Sebze çorbası
 Sebzeli çorba
 Sebzeli tapyoka çorbası
 Süzme sebze çorbası
 Terbiyeli sebze çorbası

Sakatat çorbaları

Ciğerli çorba
 Ekşili ciğer çorbası
 Ekşili gerdan çorbası
 Gerdan çorbası
 İşkembe çorbası
 Maydanozlu ciğerli çorba
 Terbiyeli ciğer çorbası
 Terbiyeli gerdan çorbası

Soğuk çorbalar

Soğuk bulyon suyu
 Soğuk çorba
 Soğuk et suyu çorba
 Yumurta Yemekleri

Ciğerli yumurta
Çılbır yumurta
Kıymalı yumurta
Peynirli yumurta
Rafadan yumurta
Rafadan yumurta
Tereyağlı yumurta
Tiritli yumurta

Et yemekleri

Baş et
Beyaz et
Beyaz incik
Beyaz yahni
Çiftlik eti paça
Fırında kızarmış et
Fıstıklı et
İncik kızartması
İncik yahnisi
Kaburga külbastısı
Kaburgalı kesme et
Kavurma
Kekikli kotlet
Kesme et
Kuşbaşı beyaz et
Kuşbaşı et
Kuşbaşı sahan et
Kuzu
Kuzu dolması
Kuzu kızartması
Külbastı
Maydanozlu et
Maydanozlu kuşbaşı
Rosto
Sütlü külbastı
Tandır eti
Tencere eti
Terbiyeli et
Tiritli et
Tiritli tepsi eti
Yedikardeş yahnisi

Kebaplar

Ciğerli kebab
Çoban kebabı
Çöp kebabı
Fincan kebabı
Kebab
Kekikli kebab
Orman kebabı
Patatesli kebab
Patlıcanlı tencere kebabı
Sultaniye Kebab
Şiş kebabı
Tas kebabı
Tencere kebabı
Tepsi kebabı
Tiritli kebab
Tiritli şiş kebabı
Tiritli tencere kebabı
Toklu kebab

Pirzola

Izgara pirzola
Kaburgalı pirzola
Kekikli pirzola
Kesme pirzola
Kurban pirzolası
Kuzu pirzola
Patates püresiyle pirzola
Patatesli pirzola
Salçalı pirzola
Sarma pirzola
Soğuk pirzola
Tencere pirzolası

Köfteler

Aya köftesi
Beyaz köfte
Beyaz tavuk köftesi
Bezelyeli tavuk köftesi
Bombay köftesi
Çubuk köftesi

Döğme Köfte
Ekşili köfte
Fıstıklı tavuk köfte
Izgara köfte
Kekikli tavuk köftesi
Kuru köfte
Kuşbaşı köfte
Maydanozlu köfte
Muzır köftesi
Onluk köftesi
Patates püresiyle tavuk köftesi
Patatesli köfte
Patatesli tavuk köftesi
Patlıcanlı çöp köftesi
Patlıcanlı tavuk köftesi
Şiş köftesi
Tava köftesi
Tavuk çöp köftesi
Tavuk ızgara köftesi
Tavuk köftesi
Tavuk kuru köfte
Tavuk şiş köftesi
Terbiyeli köfte
Terbiyeli tavuk köfte
Tiritli köfte

Soğuk etler

Ezme soğuk tavuk
Kesme soğuk tavuk
Soğuk biftek
Soğuk et
Soğuk galantin
Soğuk kesme et
Soğuk kuzu
Soğuk paça
Soğuk piliç
Soğuk tavuk
Söğüş
Tavuk söğüş

Garnitürlü et yemekleri

Kızartma patatesli tavuk
Patates püresi ile tavuk

Patates püresiyle fırınlı et
Patates püresiyle incik yahnisi
Patates püresiyle kesme et
Patates püresiyle kızartma et
Patates püresiyle tavuk
Patatesli beyaz et
Patatesli kesme et
Patatesli kuzu
Patatesli tavuk
Patatesli tavuk pirzolası

Tavuk Yemekleri

Beyaz tavuk
Çi tavuk
Kekikli kızartma tavuk
Kekikli Tavuk
Kekikli tavuk kotleti
Kesme tavuk
Kızartma tavuk
Kremalı tavuk
Nohutlu tavuk yahnisi
Paçalı tavuk
Tavuk
Tavuk beyaz yahni
Tavuk bifteği
Tavuk çöp köftesi
Tavuk dolması
Tavuk galantin
Tavuk ızgara
Tavuk kalıpta
Tavuk kekikli pirzola
Tavuk kırma
Tavuk kızartması
Tavuk kotlet
Tavuk külbastı
Tavuk külbastısı tencere
Tavuk panesi
Tavuk pirzola
Tavuk sarması
Tavuk yahnisi
Tavuklu paça
Tencerede tavuk

Piliç

Beyaz piliç
Patatesli piliç kızartması
Piliç
Piliç beyaz
Piliç çi
Piliç dolması
Piliç ızgara
Piliç kızartması
Piliç kızartması soğuk
Piliç kotlet
Piliç külbastısı
Piliç pirzolası
Piyazlı piliç çi
Soğuk piliç
Tiritli piliç

Hindi

Hindi
Hindi dolması
Hindi kızartması
Hindi köftesi
Patates püresiyle hindi
Soğuk hindi

Av etleri

Bıldırcın pirzolası
Çulluk
Çulluk kızartması
Karatavuk dolması
Kekikli bıldırcın
Keklik kırması
Ördek
Ördek dolması
Ördek kızartması
Tavşan dolması

Balık

Balık
Kalkan balığı tava
Kırlangıç balığı
Levrek balığı filetosu

Lüfer balığı
Uskumru ızgarası

Sakatat

Mumbar
Mumbar dolması
Gevrekli paça
Maydanozlu paça
Nohutlu paça
Paça
Paça dondurması
Paça ile et
Paça kalıpta
Paça nohutlu
Paçalı et
Patatesli paça
Sıcak paça
Soğuk paça
Terbiyeli paça
Tiritli paça

Sebze yemekleri

Dolmalar
Biber dolması
Biber yaprağı dolması
Enginar dolması
Güveçte dolma
Kabak dolması
Kavata yaprağı dolması
Kestane yaprağı dolma sade
Kestane yaprağı dolması
Lahana dolması etli
Patlıcan dolması
Sadeyağlı lahana dolması
Salata yaprağı dolması
Taze yaprak dolması
Tereyağlı lahana dolması
Yaprak dolması

Zeytinyağlı dolmalar

Zeytinyağlı enginar dolması
Zeytinyağlı kestane yaprağı dolma

Zeytinyağlı lahana dolması
Zeytinyağlı patlıcan dolması
Zeytinyağlı yaprak dolması

Zeytinyağlı sebze yemekleri

Zeytinyağlı Ayşe kadın fasulye
Zeytinyağlı bakla
Zeytinyağlı bakla içi
Zeytinyağlı ekşili patlıcan
Zeytinyağlı enginar
Zeytinyağlı enginar bakla içiyle
Zeytinyağlı fasulye
Zeytinyağlı fasulye içi
Zeytinyağlı fasulye pilakisi
Zeytinyağlı kuru fasulye
Zeytinyağlı lahana
Zeytinyağlı patlıcan
Zeytinyağlı pırasa

Kalyeler

Enginar kalye
Kabak kalye
Köfteli kabak kalyesi
Taze enginar kalye

Oturtmalar

Kabak oturtması
Patlıcan oturtması

Silkme, Musakka, Kızartmalar

Patlıcan silkme
Patlıcan musakkası
Patlıcan kızartma
Çeşitli sebzelerin yemekleri
Kabak
Kabak karnıyarık
Salçalı kabak
Sütlü kabak
Tavuklu kabak
Tereyağlı kabak
Patlıcan
Ekşili Patlıcan

Kıymalı patlıcan
Patlıcan karnıyarık
Patlıcan kıstırma

Fasulye

Ayşe kadın fasulye
Ayşe kadın fasulye içi
Barbunya iç fasulyesi
Çalı fasulye
Etli fasulye
Fasulye içi
Kuru fasulye

Bakla

Bakla
Bakla içi
Bakla kayganası
Baklalı semizotu
Taze bakla

Bamya- Ebegümeci- Mülûhiye

Asideli bamya
Bamya
Bamya çalkaması
Bamya ezmesi
Bamyalı ebegümeci
Bamyalı mülûhiye
Ebegümeci

Pırasa

Ekşili pırasa
Fırında pırasa
Karnıyarık pırasa
Yumurtalı pırasa

Diğer sebze yemekleri

Balkabağı
Enginar
Etli Türlü
Güveçte türlü
Hünkarbeğendi
Ispanak

İmambayıldı
Karnabahar
Kereviz
Kuşkonmaz
Lahana
Semizotu
Şalgam
Terbiyeli kereviz
Tereyağlı enginar
Tereyağlı lahana
Türlü

Makarnalar

[?] pateli makarna
Börekli makarna
Fırın makarna
İtalyan makarnası
Kalıpta makarna
Kesme makarna
Kıymalı makarna
Kıymalı makarna kalıpta
Makarna fırında
Makarnalı börek
Peynir pateli [?] makarna
Sütlü makarna
Tepsi makarnası
Tereyağlı makarna

Börekler

Armut böreği
Avcı böreği
Ay böreği
Aya böreği
Bohça böreği
Börek pide
Ciğerli Nemçe böreği
Çarşı böreği
Çayır böreği
Çiftlik böreği
Çubuk böreği
Defter böreği

Dilber böreği
Edirne böreği
Gazino böreği
Gözleme böreği
Hurma böreği
Kalıp böreği
Katlama böreği
Katmerli börek
Kestane böreği
Kıymalı börek
Kibariye böreği
Kitap böreği
Kremalı börek
Külhan Böreği
Lokma böreği
Midye böreği
Mihrab böreği
Minare böreği
Muska böreği
Nemçe böreği
Onluk böreği
Paça böreği
Pasta böreği
Peynirli börek
Peynirli börek (zırva)
Pide böreği
Poğaçı böreği
Portakal böreği
Puf böreği
Ragıp paşa böreği
Sahan böreği
Salçalı börek
Salçalı Nemçe böreği
Salon böreği
Sigara böreği
Su böreği
Sultaniye böreği
Şahinpaşa böreği
Şeyhülislam böreği
Tavuklu börek
Tavuklu Nemçe böreği

Tepsi böreği
Tereyağlı börek
Uskumru böreği
Üzüm böreği
Vezir böreği
Yaprak böreği
Yastık böreği
Yufka böreği

Poğaçalar

Bademli kuru poğaç
Bademli poğaç
Fıstıklı kuru poğaç
Kuru poğaç

Diğer Hamur İşleri

Çarşı gözlemesi
Çayır gözlemesi
Gözleme

Pilavlar

Anberbu pilavı
Bademli pilav
Bezelyeli pilav
Bıldırcınlı pilav
Ciğerli pilav
Çiftlik pilavı
Domatesli pilav
Erişteli Pilav
Etli pilav
Fıstıklı ciğerli pilav
Fıstıklı pilav
Havuçlu pilav
Mercimekli pilav
Nohutlu pilav
Özbek pilavı
Patatesli pilav
Patlıcanlı pilav
Peynirli pilav
Pilav
Sade pilav

Şam fıstıklı pilav
Şehriyeli pilav
Tavuklu pilav
Yumurtalı pilav

Tatlılar

Helvalar
Bademli helva
Bademli irmik helvası
Bademli un helvası
Fıstıklı irmik helvası
Fıstıklı nişasta helvası
Fıstıklı un helvası
Gaziler helvası
İrmik helvası
Şam helvası
Un helvası
Un helvası fıstıklı

Kadayıflar

Ananaslı ekmek kadayıfı
Bademli sarma ekmek kadayıfı
Ekmek kadayıfı
Fıstıklı ekmek kadayıfı
Kadayıf
Kaymaklı ekmek kadayıfı
Kremalı ekmek kadayıfı
Sarma kadayıf

Lokmalar

Alman lokması
Badem lokması
Cevizli lokma tatlısı
Çarşı lokması
Fıstıklı lokma
Kak lokması
Lokma
Lokma tatlısı
Medine lokması
Saray lokması

Turtalar

- Ayvalı tulta
- Cevizli tulta
- Cevizli tulta tatlısı
- Fıstıklı tulta
- Tulta tatlısı
- Üzümlü tulta

Pastalar

- Ananaslı pasta
- Ayvalı pasta
- Cevizli pasta
- Çikolatalı pasta
- Fıstıklı pasta
- Kremalı pasta
- Pasta
- Pasta üzümlü

Pandispanyalar

- Bademli pandispanya
- Murabbalı pandispanya
- Pandispanya

Çikolatalı tatlılar

- Cevizli çikolatalı tatlı
- Çikolatalı [?]
- Çikolatalı pandispanya
- Çikolatalı tatlı
- Çikolatalı yemişli tatlı

Kremalar, kremalı ve kaymaklı tatlılar

- Ananaslı krema
- Bademli kaymaklı yaprak tatlısı
- Bademli krema
- Bisküvili krema
- Çikolatalı krema
- Dağlı Krema
- Elmasiyeli krema
- Fıstıklı Krema
- Kaymaklı elma tatlısı
- Kaymaklı Frenk tatlısı
- Kaymaklı hamur tatlısı

Kaymaklı kalbur tatlısı
 Kaymaklı lalanga tatlısı
 Kaymaklı simit tatlısı
 Kaymaklı sultaniye tatlısı
 Kaymaklı süngeriyeye
 Kaymaklı süt dondurma
 Kaymaklı tatlı
 Krema
 Kremalı börek
 Kremalı keşkül
 Kremalı lalanga
 Kremalı pandispanya
 Kremalı portakal
 Kremalı şarlot
 Kremalı tatlı
 Kremalı tezpışti
 Pateli Krema
 Sarma Krema [?]
 Vişneli krema
 Yemişli krema

Sütlü tatlılar

Bademli güllaç
 Bademli kesme muhallebi
 Bademli muhallebi
 Çikolatalı muhallebi
 Çubuk tatlısı (güllaçla),
 Elmasiyeli muhallebi
 Fındıklı Muhallebi
 Fırında muhallebi
 Güllaç
 Güllaç dolması
 Güllaç kavurması
 Kalıpta muhallebi
 Kaymaklı muhallebi
 Kazandibi
 Kesme muhallebi
 Keşkül
 Kremalı muhallebi
 Muhallebi
 Pandispanyalı muhallebi
 Peynirli muhallebi

Süt fırında
Süt pidesi
Süt, Mayıs sütü, Bademli süt
Sütlaç
Tapyokalı muhallebi
Tapyokalı süt
Tapyokalı süt pidesi
Tapyokalı sütlaç
Tapyokalı tezpişti
Tavukgöğsü
Tezpişti
Vanilyalı muhallebi
Yemişli muhallebi

Bisküviler ve bisküvili tatlılar

Bademli bisküvi
Bisküvili krema
Bisküvili muhallebi
Bisküvili sıcak tatlı
Bisküvili tatlı
Cevizli kurabiye
Çikolatalı bisküvi
Fıstıklı bisküvi tatlısı
Sütlü bisküvi
Yemişli bisküvi

Meyveli tatlılar

Ananaslı francala tatlısı
Ananaslı tatlı
Armut püresi
Armut tatlısı
Cevizli üzüm tatlısı
Elma tatlısı
Kalıpta üzümlü tatlı
Kayısı tatlısı
Pirinçli armut tatlısı
Portakal tatlısı
Şeftalili Francala Tatlısı
Şeftalili Tatlı
Üzümlü [?] tatlısı
Üzümlü tatlı

Elmasiyeler

Elmasiye
Elmasiye tatlısı
Elmasiyeli süt
Elmasiyeli tezpışti
Katmerli elmasiye
Portakallı elmasiye

Kompostolar

Armut Kompostosu
Ayva kompostosu
Elma kompostosu
Kayısı kompostosu
Kaymaklı ayva kompostosu
Kaymaklı elma kompostosu
Kremalı elma kompostosu
Pastalı elma kompostosu
Portakal kompostosu
Şeftali kompostosu

Soğukluklar

Armut Soğukluğu
Ayva soğukluğu
Kayısı soğukluğu
Portakal soğukluğu
Portakal soğukluğu
Şeftali soğukluğu

Diğer tatlılar

Amerikan tatlısı
Aşure
Baba tatlısı
Badem tatlısı
Bademli francala tatlısı
Bahçe tatlısı
Baklava
Bin yaprak tatlısı
Bira francala tatlısı
Cevizli yaprak tatlısı
Çardak tatlısı
Çarşı tatlısı
Çiftlik tatlısı

Diplomat tatlısı
Fındık tatlısı
Fıstıklı çarşı tatlısı
Fıstıklı revani
Fincan tatlısı
Francala tatlısı
Francalalı pirinç tatlısı
Frenk tatlısı
Gül tatlısı
Güllü hurma
Hamur tatlısı
Hanımğöbeği tatlı
Helvacı kabağı
Hindistan tatlısı
Hurma tatlısı
İmparator[?]tatlısı
Kabak tatlısı
Kalbur Tatlısı
Kalıp tatlısı
Kaygana tatlısı
Kıbrıs [?] tatlısı
Kibariye tatlısı
Lalanga
Macar tatlısı
Madlen Tatlısı
Mantar tatlısı
Merkez tatlısı
Onluk tatlısı
Pirinç tatlısı
Pirinç unu tatlısı
Sac tatlısı
Salon tatlısı
Samsa tatlısı
Savaren tatlısı
Simit tatlısı
Süngeriyе tatlısı
Sütlü şarlot
Süzme tatlısı
Şam tatlısı
Şambaba tatlısı
Şeyhülislam tatlısı
Tulumba tatlısı
Vezirparmağı
Yedikardeş tatlısı
Zerde

İaşe Encümeni			
İaşe Encümeni 2 Kanunievvel 335 tarihinden itibaren 1 haf ta muteber olmak üzere Şehremaneti Umur-i İktisadiye Müdiriyetiyle bilmüzakere kararlaştırılan mevadd-ı gıdaıye azami fiyatlarını mübeyyin listededir.			
Mevadd-ı gıdaıye esamesi	Perakende azami fiyat	Mevadd-ı gıdaıye esamesi	Perakende azami fiyat
Birinci Amerika unu	30	Ufak patates	13
Ekstra yerli unu	30	Küp şeker	70
Yerli birinci unu	29	Toz şeker cava	53
Yerli ikinci unu	—	Toz şeker Amerika	53
Yerli duz kırma	26	Rutubetli toz şekeri	51
Birinci siyam pirinci kırksız	—	Kahve Santos birinci	
Birinci Amerika pirinci kırksız	—	Kahve [Lava]	
Birinci [kamolin] pirinci kırksız		Kahve Rivo	
Birinci karolin pirinci kırksız		Kahve adi	
Birinci İngiliz pirinci kırksız		Ekstra filtre zeytinyağı	
Birinci [rizon] pirinci		Birinci yemeklik zeytinyağı	105
Kırıklı envai		İkinci yemeklik zeytinyağı	90
Mısır Pirinci (kırksız)	40	Üçüncü yemeklik zeytinyağı	
Mısır Pirinci(kırıklı)	36	Ayvalık sabunu	62
İngiliz pirinci [Rangun] (kırıklı)	35	Birinci yerli sabunu	60
Bakü pirinci	42- 35	İkinci yerli sabunu	57
Bursa pirinci	57	Tuzlu Trabzon tereyağı	170-160
Tosya ve Ankara pirinci	50	Tuzlu Anadolu tereyağı	155-140
Biga'nın İspanya nohudu		Konya Aksaray yemeklik yağı	160
Biga nohudu	26- 23	Halis Halep Hudeyde yağı	
Bandırma nohudu		Birinci Amerika yağı	110
Anadolu (Konya) nohudu		İkinci Amerika yağı	104
Beyaz makarna	42	Üçüncü Amerika yağı	93
Esmer makarna	40	Margarin	
Şehriye		Birinci balkan kaşarı	
İrmik		İkinci balkan kaşarı	
Cerrah fasulyesi (Bursa malı)		Yerli kaşar	
İri çalı fasulyesi	35- 32- 25	Birinci beyaz peynir	
Ufak çalı fasulyesi		İkinci beyaz peynir	
Trabzon sıra malı fasulyesi	25- 23	Yerli birinci zeytin	60
Barbunya fasulyesi	25	Yerli ikinci zeytin	57
Horoz fasulyesi	35	Yerli üçüncü zeytin	50- 45
Ala mercimek	30	Birinci [?] zeytini	
Adi mercimek	23	İkinci [?] zeytini	
Birinci bulgur		Birinci Amerika gaz yağı	21- 23
İkinci bulgur		Batum gaz yağı	
Seçme patates	16	Etuval Romanya gazı	17

1. Listede muharrer olmayan sair eşya ve mevadd-ı gıdaıyeyi esnaf toptan aldıkları fiyata nihayet yüzde on temettü zam ederek satabileceklerdir.
2. Esnat mesafat-ı baide için mevadd-ı gıdaıyeyi azami fiyatlara birer kuruş zam ile satabileceklerdir.
3. Aldıkları malın fiyatı ild el icab görülebilmek için esnaf tüccardan behemehal birer fatura ahz ile nezlerinde bulundurmaa mecburdurlar.
4. Listede mükayyet azami fiyattan velev cüzzi olsun fazla olarak satış icra edenlerle her malın üzerine etiketler koymayan esnaf hakkında iaşe kararnamesinin 9 maddesi ahkamı tatbik olunacaktır.
5. Listede münderic mevadd-ı gıdaıye fiyatına dair şikayetleri olan esnaf doğrudan doğruya iaşe encümeni riyaseti vaastısıyla mücadele-i iktisadiye müdiriyetine müracat edebilirler.
6. Ahaliyi muhtereme, mevadd-ı gıdaıye fiyatına dair herhangi bir esnaf hakkında baki olacak müracat ve şikaiyatı sakın oldukları devair-i belediye veya zabita-i belediye memurlarına vazifesiyle mükelef olup karakollarda bulunan komise muavinlerine veya kabl ez- zeval saat 10 buçuktan 12 ye kadar devair-i belediyede bulunacak olan iaşe memurlarına şifahen veya tahtiren bildirdikleri takdirde şikayat-ı vakka derhal nazarı dikkate alınacaktır.

Ek G. Revue Commerciale d'Orient, Revue Commerciale du Levant, Annuaire Oriental'den örnek sayfalar.

1. Revue Commerciale d'Orient Revue Commerciale d'Orient'in her sayısında İstanbul pazarındaki ürünlerin fiyatlarının verildiği bölümler yer almaktadır. Örnek olarak 1 Mart 1921 tarihli dergideki bölüm verilmiştir. (RCO, 54, s. 503)

Revue Commerciale d'Orient				503			
Prix en gros du marché de Constantinople à la date du 1 Mars 1921				Catés			
Céréales				Riz 1ère qualité l'oke Pat 58			
Blé tendre dur	l'oke	Pat	17,20	Riz 2ème qualité	l'oke	Pat	50—
Seigle Roumanie	l'oke	Pat	11	Sarrasin 1ère qualité	l'oke	Pat	62—
Orge d'Anatolie	l'oke	Pat	11	Guatemala	l'oke	Pat	68—
Riz 1ère qualité	l'oke	Pat	—	Produits gras			
Avoine	l'oke	Pat	8,75	Beurre d'Alep 1ère qualité l'oke Pat			
Mais blanc	l'oke	Pat	8,25	qualité d'Alep 2ème	l'oke	Pat	26—
Sésame	l'oke	Pat	13,88	Beurre de Trebizonde 1ère qualité	l'oke	Pat	175—
Graines de lin	l'oke	Pat	15	Beurre de Trebizonde 2ème qualité	l'oke	Pat	160—
Graines de coton	l'oke	Pat	15	Beurre de Brousse	l'oke	Pat	220—
Farines				de Konja	l'oke	Pat	—
Americaine le sac (63 kgs)	l'oke	Pat	875—1250	Americain	l'oke	Pat	75—75
Australienne le sac (68 kgs)	l'oke	Pat	1185	Suif de mouton	l'oke	Pat	75—
Extra indigène le sac (73 kgs)	l'oke	Pat	1800	Cire	l'oke	Pat	100—
Indigène 1ère qualité le sac (73 kgs)	l'oke	Pat	1265—	Huile d'Aivali	l'oke	Pat	87—59
2ème	l'oke	Pat	1080	d'Adramid	l'oke	Pat	54—57
3ème	l'oke	Pat	1060	Smyrne	l'oke	Pat	—
Huile				de Tournesol	l'oke	Pat	—
Riz de Saigon l'oke Pat 18—19,50	l'oke	Pat	—	de graines de coton pour fabric du	l'oke	Pat	—
d'Alcora	l'oke	Pat	—	savon	l'oke	Pat	—
de Tossia	l'oke	Pat	—	Goudron	l'oke	Pat	30—25
Americaine	l'oke	Pat	33—	Eponge	l'oke	Pat	68—70
de Pion	l'oke	Pat	33—	Savon d'Aivali	l'oke	Pat	48—
Bakou	l'oke	Pat	—	de Stamboul	l'oke	Pat	88—85
Légumes secs				Méta	l'oke	Pat	—
Lentilles	l'oke	Pat	—	de Crète	l'oke	Pat	82—
Haricots secs Tchali	l'oke	Pat	14—	Fromage Kacher	l'oke	Pat	110—145
Horass	l'oke	Pat	15—17	d'Asie Mineure l'oke	l'oke	Pat	80—50
Roumanie	l'oke	Pat	13—	Olives le cent	l'oke	Pat	500—
Barbounia	l'oke	Pat	—	Fruits secs			
Telatchumbas	l'oke	Pat	—	Raisins secs 1ère qualité	l'oke	Pat	70—
Pois tiches Kara-bigha	l'oke	Pat	25—35	2ème & 3ème	l'oke	Pat	56—
Konia	l'oke	Pat	20—	qualité	l'oke	Pat	—
Boulgout "harmanian"	l'oke	Pat	28—	Figues seches Locoun	l'oke	Pat	81—
Fèves	l'oke	Pat	12—	ordinaires	l'oke	Pat	88—
Pommes de terre	l'oke	Pat	5,50—5	Abricots Damas	l'oke	Pat	90—
Sucre				Noix décortiquées	l'oke	Pat	20—23
Sucre en cubes 100 kgs pat 44,00	l'oke	Pat	—	non	l'oke	Pat	25—
en caisses	l'oke	Pat	4,00	Pistaches de Damas	l'oke	Pat	80—
Java	l'oke	Pat	3,00	pin	l'oke	Pat	—
Méta				Pétroles			
Mé avec ciro l'oke Pat 120	l'oke	Pat	—	Pétrole de Batoum la caisse Pat 780—800	l'oke	Pat	—
lendu pur	l'oke	Pat	—	Americain	l'oke	Pat	750—800
2 qualité	l'oke	Pat	—	Benzine russe	l'oke	Pat	—
Thés				Benzine americaine	l'oke	Pat	1800—
Ceylan ordinaire	l'oke	Pat	1,00—	Huile Anglaise bouillie deux fois	l'oke	Pat	60—70
1ère qualité	l'oke	Pat	1,00—	Pauv & Cuir			
Chinois ordinaire	l'oke	Pat	1,00—	Cuir & semelles l'oke Pat	l'oke	Pat	—
1ère qualité	l'oke	Pat	2,00—	Vedi Coulé légers	l'oke	Pat	18—
Glacé pied d'Europe le pied Pat 80—85				Légers	l'oke	Pat	25—30
Pauv de mouton avec laine l'oke Pat 33—40				Peaux pour semelles	l'oke	Pat	100—180
Peaux de chèvre la pièce l'oke Pat 70—80				baboues selon qualité	l'oke	Pat	—
l'oke Pat 18—20				Peau pour semelles	l'oke	Pat	—
l'oke Pat 22—25				Agnes	l'oke	Pat	100—160
Laines				Vachette pièce de 8 toles	l'oke	Pat	270—280
Laine d'Anatolie l'oke Pat —	l'oke	Pat	—	Glacé pied d'Europe le pied Pat 80—85			
de Roumélie	l'oke	Pat	—	Pauv de mouton avec laine l'oke Pat 33—40			
Tiflik de Konja	l'oke	Pat	—	Peaux de chèvre la pièce l'oke Pat 70—80			
d'Angora	l'oke	Pat	—	l'oke Pat 18—20			
Produits pharmaceutiques				l'oke Pat 22—25			
Sulfate de soude le kg Pat 12	le kg	Pat	12	Laines			
Aspirine Synonyme	l'oke	Pat	250—	Laine d'Anatolie l'oke Pat —	l'oke	Pat	—
Antipyrine	l'oke	Pat	800—	de Roumélie	l'oke	Pat	—
Iode	l'oke	Pat	1000—	Tiflik de Konja	l'oke	Pat	—
Acide borique	l'oke	Pat	70—	d'Angora	l'oke	Pat	—
phénique crist.	l'oke	Pat	140—	Produits pharmaceutiques			
lactique	l'oke	Pat	300—	Sulfate de soude le kg Pat 12	le kg	Pat	12
citrique	l'oke	Pat	370—	Aspirine Synonyme	l'oke	Pat	250—
Ether sulfurique	l'oke	Pat	180—	Antipyrine	l'oke	Pat	800—
Glycerine 38 degrés	l'oke	Pat	70—	Iode	l'oke	Pat	1000—
Vaseline	l'oke	Pat	80—	Acide borique	l'oke	Pat	70—
Sel Anglais	l'oke	Pat	10	phénique crist.	l'oke	Pat	140—
Camphre	l'oke	Pat	600—	lactique	l'oke	Pat	300—
Essence de menthe an-	l'oke	Pat	—	citrique	l'oke	Pat	370—
glaise	l'oke	Pat	1400—	Ether sulfurique	l'oke	Pat	180—
Acide acétique cristallisé	l'oke	Pat	800—	Glycerine 38 degrés	l'oke	Pat	70—
Chloroforme	l'oke	Pat	800—	Vaseline	l'oke	Pat	80—
Salo	l'oke	Pat	820—	Sel Anglais	l'oke	Pat	10
Terpine	l'oke	Pat	100—	Camphre	l'oke	Pat	600—
Codéine	l'oke	Pat	20	Essence de menthe an-	l'oke	Pat	—
Morpha	l'oke	Pat	18—	glaise	l'oke	Pat	1400—
Cocaine	l'oke	Pat	88—	Acide acétique cristallisé	l'oke	Pat	800—
Urotropine	l'oke	Pat	1800—	Sous nitrate de Bismuth	l'oke	Pat	800—
Acide carbonique	l'oke	Pat	60—	Calomel	l'oke	Pat	600—
Sous nitrate de Bismuth	l'oke	Pat	800—	Acide borique	l'oke	Pat	70—
Calomel	l'oke	Pat	600—	Borax	l'oke	Pat	80—
Acide borique	l'oke	Pat	70—	Protargol	l'oke	Pat	2800—
Borax	l'oke	Pat	80—	Benzate de soude	l'oke	Pat	180—
Protargol	l'oke	Pat	2800—	Ichtyol	l'oke	Pat	150—
Benzate de soude	l'oke	Pat	180—	Ether	l'oke	Pat	150—
Ichtyol	l'oke	Pat	150—	Salicylate de Méthyle	l'oke	Pat	250—
Ether	l'oke	Pat	150—	Sulfate de cuivre	l'oke	Pat	30—
Salicylate de Méthyle	l'oke	Pat	250—	Pepsine	l'oke	Pat	600—
Sulfate de cuivre	l'oke	Pat	30—	Bromure de potasse	l'oke	Pat	180—
Pepsine	l'oke	Pat	600—	Permanganate de potasse	l'oke	Pat	250—
Bromure de potasse	l'oke	Pat	180—	Sulfate de zinc	l'oke	Pat	80—
Permanganate de potasse	l'oke	Pat	250—	Naphtaline en boules	l'oke	Pat	86—
Sulfate de zinc	l'oke	Pat	80—	paillettes	l'oke	Pat	14—
Naphtaline en boules	l'oke	Pat	86—	Différents métaux			
paillettes	l'oke	Pat	14—	Cuivre rouge feuilles l'oke Pat 180—	l'oke	Pat	180—
Différents métaux				Etain	l'oke	Pat	160—
Cuivre rouge feuilles l'oke Pat 180—	l'oke	Pat	180—	Plomb	l'oke	Pat	85—
Etain	l'oke	Pat	160—	Zinc en feuille	l'oke	Pat	36—
Plomb	l'oke	Pat	85—	Nikel en cubes	l'oke	Pat	200—
Zinc en feuille	l'oke	Pat	36—	Laiton en barre	l'oke	Pat	180—
Nikel en cubes	l'oke	Pat	200—	Blocs d'ammonique	l'oke	Pat	70—
Laiton en barre	l'oke	Pat	180—	Fer blanc en caisse la caisse	l'oke	Pat	1800—
Blocs d'ammonique	l'oke	Pat	70—	Cuivre rouge en lingots kg	l'oke	Pat	88—
Fer blanc en caisse la caisse	l'oke	Pat	1800—	Pl en cuivre fort	l'oke	Pat	180—
Cuivre rouge en lingots kg	l'oke	Pat	88—	Fente (pigeon) l'oke	l'oke	Pat	—
Pl en cuivre fort	l'oke	Pat	180—				
Fente (pigeon) l'oke	l'oke	Pat	—				

<i>Revue Commerciale d'Orient</i> 'de yer alan İstanbul pazarındaki ürünlerin 1 Mart 1921 tarihdeki fiyatları		
		kuruş
Tahıl		
Buğday	okka	*
Durum Buğdayı	okka	17,50
Romanya çavdarı	okka	11
Arpa Anadolu	okka	11
Arpa Rusya	okka	*
Yulaf	okka	8,75
Yulaf beyaz	okka	8,25
Yulaf sarı	okka	*
Susam	okka	28-38
Un		
Amerika	63 kg	875-1200
Avustralya	68	1125
Ekstra yerli	73	1200
Kaliteli yerli	73	1200
2. kalite	73	1000
3. kalite	73	*
Makarna	okka	36
Pirinç		
Saygon pirinci	okka	13-16,5
Ankara pirinci	okka	*
Tosya pirinci	okka	*
Amerikan pirinci	okka	33
Bakü pirinci	okka	*
Hububat		
Mercimek	okka	*
Çalı fasulye	okka	14
Horoz fasulye	okka	15-17
Romanya fasulye	okka	13
Barbunya fasulye	okka	*
Çarşamba fasulye	okka	*
Karabiga nohudu	okka	25-35
Konya nohudu	okka	20
Karaman bulguru	okka	28
Bakla	okka	2
Patates	okka	5,50
Şeker		
Küp şeker	100Kg	4400
Açık şeker	100Kg	4000
Cava Şeker	100Kg	3500
Bal		
Petek bal	okka	120

Süzme bal	okka	*
Süzme 2. kalite	okka	*
Çay		
Seylan-Sıradan	okka	120
Seylan-1. kalite	okka	130
Çin-Sıradan	okka	100
Çin-1. kalite	okka	200
Kahve		
Rio-1. kalite	okka	58
Rio-2. kalite	okka	50
Santos-1.kalite	okka	62
Guatemala	okka	85
Yağ ürünleri		
Tereyağı Halep 1.kalite	okka	*
Tereyağı Halep 2. kalite	okka	250
Tereyağı 1.kalite Trabzon	okka	175
Tereyağı Trabzon 2. kalite	okka	160
Tereyağı Bursa	okka	20
Tereyağı Konya	okka	*
Tereyağı Amerika	okka	73-75
Koyun iç yağı	okka	75
Zeytinyağı Ayvalık	okka	57-59
Zeytinyağı Edremit	okka	54-57
Zeytinyağı İzmir	okka	*
Ayçiçeği yağı	okka	*
Kaşar peyniri	okka	110-145
Anadolu peyniri	okka	*
Zeytin	okka	30-50
Yumurta 100 adet		500
Kuru meyve		
Üzüm 1.kalite	okka	70
Üzüm 2. ve 3.kalite	okka	55
Kuru incir lokum	okka	32
Kuru incir sıradan	okka	22
Kayısı Şam	okka	90
Fındık	okka	20-23
Fındık kabuksuz	okka	*
Fındık kabuklu	okka	25
Şam fıstığı	okka	35
Çam fıstığı	okka	*

2. Revue Commerciale du Levant

Revue Commerciale du Levant isimli derginin her sayısında İstanbul piyasasında bulunan ürünlerin fiyatları verilmektedir. Örnek olarak derginin 30 Nisan 1919 tarihli sayısındaki bu bölüm verilmiştir. (RCL, 328, s. 80)

80

REVUE DU MARCHÉ

REVUE DU MARCHÉ

Nous avons déjà indiqué la situation du marché : Affluence d'arrivages qui pèsent sur la place ; hésitation des acheteurs due, en partie, à l'instabilité du change.

Il y a eu un peu plus d'exportations, principalement de mohairs et de tapis.

Céréales :

Blés durs, extra	P. 15 l'ocque
d'Anatolie, bons moyens	» 14/14 ½ l'ocque
de Panderma, durs	» 13-13 ½ »

Blés tendres :

d'Anatolie, blancs	P. 15/16 l'ocque
» moyens	» 14 ½ »
Avoines	» 11/12 »
Orges d'Anatolie pour brasserie	» 8/ 8 ¼ »
Maïs d'Ada-Bazar	» 10 »
» de Marmara	» 11 »
Graines de sésames	» 40/42 »
Alpistes	» 8 ½/9 »
Graines de lin	» 14 »
Epeautres	» 6 ½ 7 »

Farines :

du pays	Ltq. 14 ½/15 le sac de 72 k.
Américaines	» 16 » »
Cafés	P. 63 à 90 l'ocque
Sucre	Ltq. 45/46 les 100 K.

	Fiyat	Parabirimi	Miktar
Makarnalık Buğday	15	Kuruş	Okka
	14-14,5	Kuruş	Okka
Sert	13-13,5	Kuruş	Okka
Yumuşak buğday, beyaz	15-16	Kuruş	Okka
	14,5	Kuruş	Okka
Yulaf	11-12	Kuruş	Okka
Biralık arpa	8-8,25	Kuruş	Okka
Adapazarı mısır	10	Kuruş	Okka
Marmara mısır	11	Kuruş	Okka
Kavuzlu buğday	6,5-7	Kuruş	Okka
Yerli un	14,5-15	Kuruş	72 Kg Çuval
Amerikan unu	16	Kuruş	72 Kg Çuval
Kahve	63-90	Kuruş	Okka
Şeker	45-46	Kuruş	100 Kg Çuval
İtalyan kamolino	40	Kuruş	Okka
Mısır pirinci	33	Kuruş	Okka
Rangun pirinci	29	Kuruş	Okka
Amerikan tereyağı	90-100	Kuruş	Okka
Karabiber	80	Kuruş	Okka
Zeytinyağı	60-62	Kuruş	Okka
Ayvalık zeytinyağı	70-72	Kuruş	Okka
Edremit zeytinyağı	66-68	Kuruş	Okka
Yerli keten yağı	80	Kuruş	Okka
Patates			
Adapazarı	14	Kuruş	Okka
İkinci	10	Kuruş	Okka

3. Annuaire Oriental

Yıllık olarak yayımlanan *Annuaire Oriental*'in bir bölümünde İstanbul'da bulunan çeşitli işletmelerin bilgileri verilmektedir. Örnek olarak İstanbul'da bulunan *brasserielerin* listelendiği bölüm verilmiştir. (AO, 1921, s. 694)

BRASSIERS	- 694 -	BREVETS D'INVENTION
Constantinidis (Dim.), R. Serasker Djaddeci, 34, S.		Garepis (Harmas), R. Kassaplar, 11, G.
Costi (Georges), R. Serasker Djaddeci, 56, S.		Ghikas (Christo Dim.), R. Tope Bâclı, 30, P.
Diamantidis (Const.), R. Serasker Djaddeci, 80, S.		Hadji Andoni (Georges), R. Kılıdji Ali Paşa, 62, G.
Emir Ali H. Bakirdjilar Djaddeci, 14, S.		Hirtoglou (Dim.), R. Eski Charab Iskelessi, 22, 23, G.
Hadji Agop, R. Tchaoudjiler, 36, S.		Irfan Hassan Tahsin, Grand Rue de l'era 36.
Hadji Amin, R. Serasker Djaddeci, 57, S.		Ivrakis (Taxiarchis), Grand Rue de Pera, 396, concessionnaire du buffet de la Gare de Sirkeci et de la brasserie-restaurant contigue.
Hadjiopoulos (Ioannis), R. Tchaoudjiler, 62, S.		Katlandjian (Simon), R. Chimen, 69, Pano.
Hamil Kemal, R. Bakirdjilar Djaddeci, 32, S.		Kahane (Willy), 68, Rue de Calata, 152.
Hassan Gusti, R. Tchaoudjilar Djaddeci, 1, S.		Kohout (A.), R. Asmalı Meşhid, 27, P.
Husein Ibrahim, R. Bakirdjilar Djaddeci, 2, S.		Krands (Alex.), R. Haratchi, 7, G.
Isahak Moustapha, R. Tchaoudjilar Djaddeci, 30, S.		Kyriazopoulos (Kyraz), R. du Beharavère à Haskouy.
Ismael Gaski, R. Serasker Djaddeci, 40, S.		Lais (Nic. G.), Fils, concessionnaire du buffet, brasserie-restaurant du Chemin de Fer Ottoman d'Anatolie à Haidar Pacha.
Kadiou (Vassil), R. Serasker Djaddeci, 75, S.		London Bar, Grand Rue de Pera, 113.
Kemalidis (T.), R. Tchaoudjiler, 31, S.		Lice, proprietaire Haral. Gregoriadis, R. Asmalı Meşhid, 3, P.
Koussis (Cana), R. Serasker Djaddeci, 53, S.		Neslalis (Nic.) et N. Cavafas, R. des Quas, G.
Monsi ha Mehmed, R. Bakirdjilar Djaddeci, 26, S.		Novotny (Jean), R. Bimarist 2, P.
Parasandis (Nic.), R. Serasker Djaddeci, 11, S.		Orvinsky (Feodor), R. Gimonis Halka, 6, G.
Philippidis (Anra), R. Kandarjilar, 6, S.		Ohtekas (Dim.) et Cie, Grand Rue de Pera, 62.
Phyolo (Const.), R. Serasker Djaddeci, 70, S.		Papageorghiou (D.), R. Hamid Bachi, 26, P.
Safitidis (Josa), R. Bakirdjilar Djaddeci, 16, S.		Pavropoulos (T.), R. Eski Charab Iskelessi, 4, G.
Tebanaseoglou (Ne.), R. Tchaoudjiler, 31, S.		Phoebis (Vassil), R. Kılıdji Ali Paşa, 6, G.
Trahani Ali, R. Kassaplar Djaddeci, 18, S.		Podaglou (Apost.), R. Abdi Soufachi, 3, P.
		Quas, 1, Pano.
		Romano (Georges), de la Marine, R. des Quas, G.
		Savellis (Alex.), Grand Rue de Pera, 3.
		Sayas (Jean), R. des Quas, 27, G.
		Spiras (Nic.), R. Kılıdji Ali Paşa, 111, G.
		Sprator (pro. G. Franca), G.
		Tchokos (Seraphim) et Jean Lefas, Steinbrich, R. Bab-Ali Djaddeci, 28, S.
		Thénodis (Anré G.), R. des Quas, G.
		Toulo Elezer des R. Sirkeci Iskelessi, S.
		Toulo Elezer des R. Sirkeci Iskelessi, 111.
		Trounialis (George), R. des Quas, G.
		Tsangoulis (J.) Fides, Grande Rue de Pera, 128, 130.
		Tsoumas (S.) et J. Bojanoff, R. Kara Moustapha, 87, G.
		Valavantis (Nicolas), l'Orient, Passage d'Anatolie, 9, 11, P.
		Valik (Guillaume), R. Kassaplar, 5, G.
		Vlahos (Mihail), des Champs Elysees, R. Méza, 31, 33, P.
		Yacovilev (Ioann), 68, Rue de Calata, 101.
		Zerzas (Jean), 68, Rue de Calata, 100.
		BREVETS D'INVENTION Agents des
		• CAMACAN (Grégoire P.) Agence
		des brevets d'invention marques de
		fabriques, Réhid Pacha Har. G.
		• • • • •

Ek H. Ulviye Mevlan'ın yazmış olduğu, 1918 yılında İstanbul'da yayımlanan *Mükemmel ve Muffasal Aş Ustası* isimli yemek kitabının fihristi. Fransızca yemek isimlerinin gramerleri düzeltilmiştir.

Bir iki söz

Birinci Fasıl

Tagaddi (beslenme)

Sene göre tagaddi

Bünye ve mizaca göre tagaddi

İtiyad, meslek, sanata göre tagaddi

İkinci Fasıl

Her nevi etimeyi ihzar edebilecek bir matbahda bulunması lazım eşya

1. Biri iri, diğeri ince tuz vazına mahsus iki adet tuz kabı
2. Biber ve baharata mahsus ayrı ayrı kaplar. İhtar: bu kaplar; baharatın rayihalarını kaybetmemek için münteze kapakları havi olmalıdırlar.
3. Bulaşık kaplarını kurulamak, sıcak kapları tutmak, vesair hususatta kullanılmak ve birbirine karışmamak için ayrı ayrı cinsten bulunmak üzere miktarı kafi bez parçası.
4. Matbahın raf ve dolaplarını, destgah (tezgah) ve vesair temiz yerlerini süpürmek için bir ince süpürge.
5. Yelpaze
6. Biri kıldan, biri telden, ikisi dahi bürümcükten olmak üzere dört adet elek
7. Sabunluk
8. Büyük ve küçük birkaç maşa
9. Biri sıcak su için, biri de soğuk su için iki adet musluklu teneke.
10. Küçük ve büyük birkaç ateş küreği
11. Üzeri her halde kapaklı bir su küpü
12. Adi dolap, tel dolap, askı için gerilmiş ipler
13. Küçük ve büyük birkaç sac ayağı
14. Fırınlı bir frenk ocağı
15. Tencere ve tavalara yapışan şeyleri kazımak için bir kazıntı demiri.
16. Biri küpten su çıkarmak için uzun saplı, diğeri kulplu iki maşrapa.

17. Biri uskumru ve emsalinin içini ayıklamak, diğeri elma armut gibi meyvelerin çekirdeklerini çıkarmak için iki adet mamulat hunisi
18. Kurabiye ve pasta gibi şeylere ziynet verebilmek için tırtıl alâtı
19. Yumurta çalkalamak için tel alet
20. Ufak ve büyük tunç ve taş havanlar
21. İnce ve kalın birkaç cins süzgeç
22. Birkaç cins rende
23. Sapları uzun bir iki demir çatal ve tahta kaşık
24. Tatlılar, pastalar, dondurmalar, elmasiyeler için muhtelif cinsten kalıplar
25. Süt mizanı, demir terazi
26. Mumbar, sucuk ve emsali için huniler
27. Hamur teknesi, hamur tahtası, ince, orta, kalın oklavalar
28. Külbastı tokmağı, tava şişleri, kebab şişleri
29. Büyük ve ufak üç dört bıçak, et baltası, kemik kesmek için destere
30. Büyük ve küçük birkaç ızgara
31. Büyük ve küçük birkaç tava
32. Büyük ve küçük birkaç ızgara
33. Kıyma makinesi
34. Ezme makinesi
35. Sahan, tabak, tencere, kuşhane, kazan vesaire

Üçüncü Fasıl (s. 33)

Garbda Adab-ı Taam

Yemeğe davet

Ziyafetlerde tuvalet

Yemek salonunda

Taam listesi

Caz

Başlangıç

Kahve

Öğle taamı

Alafranga sofrası nasıl kurulur?

Yemek nasıl tevzi edilir?

Nasıl taam edilir?

Kadeh

Kahve – Çay (s. 29)

Vücudun vaziyeti (s. 30)

İdare-i akdah (s.30)

Dördüncü Fası

Sular- Salçalar (s. 32)

Bouillon - Beyaz salça

Jus – Kara su

Demi- glace- Yarım donmuş su

Glacé de viande – Et patesi

Gelée aspic- Aspic suyu

Consommé- Buyon suyu

Sauce Blanche ou véloute ou sauce supreme- Beyaz salça

Sause Allemande- Alman salçası

Sauce Brune ou Espagnole- Kırmızı yahut İspanyol salçası

Sauce Béarnaise- Biberli kırmızı salça

Sauce Bechamel- Süt salçası

Sauce Moutarde- Hardal salçası

Sauce a la maitre d'Hotel- Limon salçası

Sauce Tomate- Domates salçası

Sauce Crevettes- Nane salçası

Sauce Piquante- Ekşi salça

Sauce Mayonnaise- Mayonez salçası

Sauce Vincent- Vensan salçası

Sauce Caboule- Kremalı kabul salçası

Sauce Hollandaise- Ollandez salçası

Sauce Demi-Glace- Yarım pelte halinde salça (s. 38)

Alaturka Salçalar (s. 38)

Alaturka salçalar başlığı altında;

Yumurta salçası

Domates salçası

Zeytinyağlı salça

Taratorlu salça

Beşinci Fası

Çorbalar (s. 40)

Potage moderne- Modern ya da tapyoka çorbası

Crème de volaille- Tavuk çorbası

Potage andaloue- Domates çorbası

Potage paysanne- Sebze çorbası

Bisque de crevette- Teke (karides) çorbası
Potage St. Germain- Sent Cermen çorbası
Potage subise- Soğan ezmesi çorbası
Potage printanier- Alabiritanya çorbası
Consommé aux macaronis- Makarnalı çorba
Potage de santé- İrmik çorbası
Potage Pampadoux- Sebze ezmesi çorbası
Consommé aux profiteroles- Lahana çorbası
Consommé aux oeufs pochés- Yumurtalı buyon çorbası
Potage Tapioca- Tapyokalı çorba
Potage andaloue- Domatesli pirinç çorbası
Crème de navet a la chantilly- Şalgam ezmesi çorbası
Potage sans-souci- Tavuk ezmesi çorbası
Potage crème de légumes- sebze ezmesi çorbası
Potage crème de champignons- Mantar ezmesi çorbası
Potage insulaire- Ararotlu çorba
Purée de Marrons a la Mancel- Kestane ezmesi çorbası
Crote au pote- Ekmekli çorba
Potage Dubarry- Karnabahar çorbası
Potage crème de gibier- Av ezmesi (çulluk) çorbası
Consommé Seigné- Tavuk parçalı buyon çorbası
Potage chasseur- Avcı çorbası
Potage à l'oseille – Kuzukulağı çorbası (s.46)
Alaturka çorbalar da ayrı olarak veriliyor;
Düğün çorbası
Ciğer çorbası
İşkembe çorbası
Şehriye çorbası
Kulak çorbası
Mercimek çorbası
Tarhana çorbası
Pirinç çorbası
Bulgur çorbası
İrmik çorbası
Et suyu

Altıncı Fasıl

Paçalar (s. 50)
Nohutlu paça
Terbiyeli paça
Dövme paça

Paça tridi
 Paça böreği
 Paçaya mahsus terbiyeler

Yedinci Fasıl

Yumurta Yemekleri (s. 52)
Oeuf à la coq-Rafadan yumurta
Omelette- Omlet
Oeuf brouillé- Kaymaklı yumurta
Oeuf sur le plat- Sahan yumurtası
Oeuf poché- Çılbır
Oeuf Meyerber- Salçalı ve böbrekli yumurta
Oeuf au beurre noire- Tereyağlı yumurta
Oeuf demi-deuil- Tereyağlı ve trüflu yumurt
Oeufs frits- Yumurta kızartması
Oeuf à la Turque- Trüflu ve mantarlı yumrta
Oeuf coq à la chicorée- Hindibalı yumurta
Oeuf à la Parisienne- Paris usulü yumurta
Oeuf brouille aux rognons- Böbrekli yumurta
Omelette au parmesan- Peynirli omlet
Omelette aux petits-pois- Bezelyeli omlet
Omelette parmentic- Patatesli omlet
Omelette aux foies de volaille- Tavuk ciğerli omlet
Omlette aux fonds d'artichauts- Enginarlı omlaet
Omelette à L'oseille- Kuzukulaklı omlet
Oeuf farcis- Yumurta dolması
Oeuf lionnaise- Sütü yumurta
Oeuf brouille bisque- Karidesli yumurta
Oeuf poché périgourdine- Salçalı yumurta
Oeuf crème gratin- Kremalı yumurta
Oeuf sur le plat aux foies de volaille- Sahanda tavuk ciğerli yumurta
Oeuf poché sauce tomate- Domatesli çılbır
Oeuf Mascontte- Domates salçalı ve mantarlı yumurta
Oeuf poché aux Epinards- Ispanaklı yumurta
Oeuf poché à l'oseille- Kuzukulaklı yumurta
Oeuf persillade- Maydanozlu yumurta
Oeuf en cocotte à la crème – Güveç yumurtası (s.59)
 Alafranga tarifler verildikten sonra (s. 59);
 Kaymaklı yumurta
 Ispanaklı yumurta
 Pastırmalı

Sucuklu yumurta
Peynirli yumurta
Balıklı yumurta
Yumurta kayganası
Otlı yumurta kayganası
Peynirli kaygana
Soğanlı kaygana
Yumurtalı mücver
Soğanlı kaygana
Yumurtalı mücver
Mücver türlüü
Kuzu beyinli kotlet
Enderun yumurtası
Nohutlu yumurta

Sekizinci Fasil

Balıklar (s. 64)
Filets de soudacs portugais- Portekiz filetosu karagöz balığından
Poissonne sauce vincent- Vinsen salçalı balık
Filets de Rougets à la mornay- Filete barbunya balığından
Poisson poché sauce bégume- Balık haşlaması
Fillets de poisson bretonne- Breton balık filetosu
Diğer nevi
Fırında diğer bir nevi balık filetosu
Farsalı balık filetosu
Farsalı pisi balığı filetosu kızartması
Filet de poisson berey- Mantarlı lüfer balığı
Mayonnaise de poisson- Mayonezli balık
Bar grillé sauce maitre d'hotel- Levrek balığı ızgarası
Turbot sauce crème au gratin- Peksimetli kalkan balığı
Rougets grilles maitre d'hotel- Barbunya balığı ızgarası (s. 98);
İstiridyeli balık
Balık tavası
Balık fırınları
Uskumru dolması
Balık ızgaraları
Balık kebabları
Balık pilakileri
Uskumru pilakisi
Midye dolması
Midye istiridye tavaları

Hamsi tavaşı
 Lüfer balığı pilavı
 Tekir ve kaya balığı külbastısı
 Lüfer, uskumru, kolyoz ızgaraları
 İstiridye külbastısı
 İzmarit balığı külbastısı
 Balık tavaları
 Midye istiridye tavaları
 Uskumru dolması
 Midye dolması
 Istakoz dolması
 Midye pilakisi
 Palamut pilakisi
 Uskumru pilakisi
 Lüfer, kefal balıkları pilavı

Dokuzuncu fasıl

Etler (s. 77)
Navarin Printanier- Navarin britanir
Piece de Boeuf braisée à l'Italienne- İtalya usulü sığır eti
Piece de Boeuf fermière- Haşlama sığır eti
Carre de mouton- Koyun filetosu patates köftesiyle
Pieds veau frits- Dana paçası kotleti
Quartier de mouton aux laitues- Koyun butu kızartması
Quartier de mouton aux céleris- Koyun filesi kerevizli
Bourdure de rognons- Pirinçli böbrek
Filet sauté Bearnaise- Kırmızı salçalı biftek
Boeuf sauté- Sığır eti kavurması
Viandes froides assorties- Soğuk et
Boeuf a la mode- Soğanlı sığır eti
Mouton braise aux petits oignons- Soğanlı yahnisi
 Orman Kebabı (s. 80)
 Şiş kebabı
 Koyun vesair haşlamaları
 Koyun dana söğüşü
 Koyun külbastısı
 Dana vesair kül bastısı
 Sahan külbastısı
 Peksimet tozuyla külbastı
 Nohutlu yahnisi
 Dügün yahnisi

Kuzu kapaması
İncik yahnisi
İşkembe yahnisi
Terbiyeli köfte
Tas kebabı
Kuzu dolması
Sığır eti haşlaması
Kaytan kebabı
Koyun kebabı
İzmir kebabı
Yufkalı kebab
Pideli kebab
Yoğurtlu kebab
Koyun eti külbastısı
Dana ve sığır eti külbastısı
Koyun eti pirzolası
Tepsi külbastısı
Sahan külbastısı
Tava külbastısı
Tencere külbastısı
Dövülmüş peksimet tozu ile külbastı
Düğün yahnisi
Domatesli yahni
Nohutlu yahni
Maydanozlu yahni
Sarımsaklı yahni
Kuzu kapaması
Pekmezli yahni
Kestaneli yahni
Ayvalı yahni
Kuru kayısıli yahni
Kuru erikli yahni
Yoğurtlu biftek
Peksimetli pirzola
Karaciğer tavsı
Maydanozlu köfte
Kebab köftesi
Koyun etinden tas kebabı

Onuncu Fasıl

Tuyur-i ehliye (s. 98)

Bordure de poulets- Pilavlı piliç

Croquette de volaille a la Royale- Piliç köftesi
Poulet braisée a l'aviron- Piliç kızartması
Cbaud-froid de volaille- Mayonezli piliç köftesi
Dindonneaux navets- Şalgamlı hindi
Filasse de volaille à la malgache- Enginarlı piliç
Cannetons farcies rouennaise- Salçalı ördek palazı
Mayonnaise de volaille- Mayonezli tavuk söğüşü
Dindonneaux rotis- Hindi kebabı
Ballatine de volaille- Makarnalı piliç filetosu
Cannetons aux olives- Zeytinli ördek palazı
Poulets grillés- Piliç ızgarası
Bissole de volaille- Hamurlu tavuk böreği
Timlale de volaille à la Reine- Farsalı tavuk ezmesi
Cotelette de volaille maréchal- Tavuk filesi kotleti
Poulets au riz à l'Estragon- Pirinçli piliç
Poluet sauté financière- Trüflu ve mantarlı piliç
Ailerons de Dinde à la Dolgorouki- Patatesli hindi filetosu
Escalope volaille purée de marrons- Kestaneli tavuk filetosu
Cotelette de dinde poyaroushis- Fasulyeli hindi kotleti
Poluet grillé sauce piquante- Salçalı tavuk ızgarası
Dinde à l'allemande- Alman usulü lahanalı hindi
Pains de volaille tallayrand- Salçalı tavuk farsası
Galantine de volaille- Tavuk galantini (s. 104)
 Çerkes tavuğu
 Diğer nevi Çerkes tavuğu (s. 106)
 Tavuk kebabı
 Tavuk külbastısı
 Piliç kebabı
 Piliç külbastısı
 Hindi dolası
 Kaz, ördek, tavuk dolmaları
 Ördek palazı ve piliç dolmaları

On birinci Fasil

Av Etleri (s. 109)
Perdreux sur Croustade-Keklik kebabı
Cailles à la St. André- Sent Andre usulünde bıldırcın galantini
Rable de lièvre caucée- Tavşan kebabı
Grenadins de grives à la Godard- Trüflu karatavuk filesi
Salmi de grives- Salçalı karatavuk
Caille-pie- Bıldırcın kızartması

Noisette de gibier à la godard- Salçalı çulluk filesi
Timbale de cailles saucé- Farsalı bildircin
Perdreaux rotis à la broche- Keklik döner kebabı
Timbale de caille napolitaine- Napoli usul makarnalı bildircin
Suprême de perdreaux nesselrode- Kestaneli keklik filetosu
Perdreaux aux choux- Sebzeli kelik
Pâtes de Bécasses/chaud- Hamurlu çulluk
Perdreau xaux olives- Zeytinli keklik
Paupiettes de perdreaux financière- Keklik filetosu kotleti
Chaud-froid mauviette-bemienne- Soğuk salçalı karatavuk galantisi
Canards sauvages Bigarade- Salçalı yaban ördeği
Crivets de chevreuil- Salçalı karaca eti
Cimier de chevreuil roti- Karaca kebabı
Chevreuil purée de marrons- Kestaneli karaca eti
Raimes de chevreuil cumbriand- Frenk üzümlü karaca [kiltesi]
Quenelles de lapereux purée de champignons- Mantar ezmesi tavşan ezmesi
Mauviettes sur la cendre- Salçalı karatavuk galantini
Pains de gibier Chermont- Av eti ezmesi
 Karaca, Geyik ve yaban keçisi kebabları
 Av etlerinden tas kebabı
 Her türlü av kuşlarının dolması

On ikinci fasıl

Garnitürler (s. 119)
 Bezelye garnitürü
 Hindiba garnitürü
 Ispanak garnitürü
 Kuzukulağı garnitürü
 Ekmek garnitürü
 Buzlu garnitür
 Patates garnitürü
 Patates garnitürünün diğer bir nevi 1
 Patates garnitürünün diğer bir nevi 2
 Patates garnitürünün diğer bir nevi 3
 Mantar garnitürü

On üçüncü fasıl

Zeytinyağlılar (124)
 Zeytinyağıyla patlıcan dolması 1
 Diğer usulde zeytinyağlı patlıcan dolması 2
 Diğer usulde zeytinyağlı patlıcan dolması 3

Zeytinyağlı asma yaprağı dolması
 Zeytinyağlı lahana dolması
 Zeytinyağlı imambayıldı
 Zeytinyağlı pırasa
 Zeytinyağlı taze bakla
 Taze bakla içi ile zeytinyağlı enginar
 Zeytinyağlı enginar tavaşı
 Zeytinyağlı hıyar tavaşı
 Zeytinyağlı patlıcan tavaşı
 Mantar pilakisi
 Domates pilakisi
 Fasulye pilakisi 1
 Fasulye pilakisinin diğer nevi 2
 Zeytinyağlı pırasa
 Zeytinyağlı taze bakla
 Patlıcan kızartması

On dördüncü fasıl

Pateler (s.133)
 Hindi patesi
 Kaz patesi
 Tavuk patesi
 Bildircin patesi

On beşinci fasıl

Börek İçleri (s. 137)
 Koyun kıymasından iç
 Tavuk, hindi kıymasından iç
 Kuzu ciğerinden iç
 Balık etiyle iç
 Paçalı iç
 Enginarlı iç
 Tulum peynirinden iç
 Salamura peynirinden iç
 Taze peynirden iç
 Taze kaşar peynirinden iç
 Kaşkaval peynirinden iç
 Ispanaklı iç

On altıncı fasıl

Börekler (s. 141)
Puf böreği
Poğaçı böreği
İnce börek
Fincan böreği
Su böreği
Alt üst böreği
İspanaklı börek
Hindi içiyle börek
Paşa böreği
Tatar böreği
Piruhi
Poğaçı
Çarşı böreği
Sigara böreği
Patlıcan böreği
Kabak böreği
Mantı
Mantı diğer nevi
Kıkırdak poğaçısı
Lokum poğaçısı
Çakmakçılar böreği
Nemçe böreği
Tavuklu sakız böreği
Mihrab böreği

On yedinci fasıl

Sebzeler (s. 152)
Enginar dolması
Soğan dolması
Yeşilbiber dolması
Şalgam dolması
Etli kavata dolması
Pırasa dolması
Patlıcan dolması
Sakız kabağı dolması
Asma kabağı dolması
Hıyar dolması
Acur dolması
Asma yaprağı dolması
Atkestenesi yaprağı dolması

Pazı yaprağı dolması
 Lahana yaprağı dolması
 Ebegümeci yaprağı, fındık yaprağı, lisan-üs sevr yaprağı dolmaları
 Patates musakkası
 Yerelması musakkası
 Şalgam musakkası
 Domates tepsi musakkası
 Patlıcan sahan musakkası
 Kabak musakkası
 Tane fasulye sahan musakkası
 Havcan kuşhane musakkası
 Kereviz musakkası
 Kavata musakkası
 Patates bastısı
 Kuşkonmaz
 Enginar bastısı
 Arap usulü patlıcan güveci
 Yoğurtlu şalgam kızartması
 Terbiyeli pırasa
 Terbiyeli kereviz
 Pirinçli pırasa
 Pirinçli semizotu
 Pirinçli ıspanak
 Koruklu bamya
 Borani
 Peynirli enginar
 Havuç ezmesi
 Pirinçli lahana
 Fırında karnabahar
 Kuru bamya
 Çerkes fasulyesi
 Çerkes fasulyesinin diğer tarifi
 Mülûhiye
 Mısır usulü mülûhiye
 Hicaz usulü mülûhiye
 (s. 166) Alafranga
Flageolets maitre d'Hotel- Tereyağlı fasulye içi
Petits pois au beurre- Tereyağlı bezelye
Asperges sauce Hollandaise- Salçalı kuşkonmaz
Epinards aux oeuf pochés- Yumurtalı ıspanak
Macédoine de légumes- Tereyağlı sebze

Fonds d'artichauts farcies- Enginar dolması
Concombre au gratin- Peynirli ve salçalı hıyar
Haricots verts au beurre- Tereyağlı yeşil fasulye
Fonds d'artichauts lionnaise- Tereyağlı enginar
Purée pommes de terre- Peynirli patates ezmesi
Epinards aux fleurons- Ispanak kavurması
Tomate farice provinciale- Domates dolması
Artichaut Barigoule- Salçalı enginar
Artichaut sauce Hollandaise- Beyaz salçalı enginar
Choux-fleurs sauce Hollandaise- Beyaz salçalı karnabahar
Choux-fleurs au gratin- Fırında karnabahar
Céleris à l'Espagnole- İspanyol usulünde salçalı kereviz
Cardons à la moelle- Salçalı enginar fidanı
Choux bruxelles au beurre- Tereyağlı fırın lahanası
Fevès de maraie paysanne- Tereyağlı bakla (s.171)

On sekizinci fasıl

Makarnalar (s. 172)
Timbale Milanaise- kalıp makarnası
Macaronis au gratin- Fırın makarnası
Macaronis sauce tomate- Domatesli makarna
İtalyan usulü makarna-
Adi makarna
Salçalı makarna
Kıymalı makarna
Makarna dolması
Domatesli makarna

On dokuzuncu fasıl

Pilavlar (s. 185)
Acem pilavı
Acem pilavı diğer nevi
Fırında pilav
Domatesli pilav
Özbek pilavı
Bulgur pilavı
Yufka pilavı
Pilavlı tas kebabı
Süzme Pilav
Adi Pilav
Domatesli pilav

Yumurtalı pilav
 Türkistan pilavı
 Kaşgar pilavı
 Enginarlı pilav
 Patlıcanlı pilav
 Kaburgalı pilav
 Düğün pilavı
 Diğer usul bulgur pilavı

Yirminci fasıl

Alafranga tatlıları (s. 192)
Crème frite- Çikolatalı krema kızartması
Croûte parisienne- Savarin tatlısı
Croquette de semoule- İrmik köftesi
Gateau de semoule- İrmik pastası
Beignet de poires parisienne- Kremalı armut kızartması
Pudding nesselrode- Kestaneli irmik pudingesi
Meringue à la Crème-Kremalı Frenk kaymaklısı
Pudding Cabinet- Pudinge tatlısı
Pudding à la Chantilly- Kremalı pudinge
Génoise- Pandispanya
Charlotte au blanc-manger- Pandispanyalı şarlot tatlısı
Crème créole- Ananaslı krema tatlısı
Crème anglaise au chocolat- İngiliz usulü çikolatalı krema
Gelée moscovite aux ananas- Ananaslı elmasiye
Crème chantilly cardinal- Süt kreması
Bavarois Rubané- Elvan krema
Fruits condé- Pirinçli yemiş tatlısı
Macédoine de fruits à la gelée- Yemişli elmasiye
Suédoise de fruits- Yemişli krema
Ananas condé- Ananas tatlısı
Bavarois aux pistaches- Fıstıklı krema
Pains aux abricots – Kayısı tatlısı (s.194)

Yirmi birinci fasıl

Alafranga Pastalar (s. 194)
Gâteau d'arioles- Daryol pastası
Tartelette au fruits- Yemişli pasta
Gâteau cenversion- Kremalı pasta
Gâteau Praliné- Bademli pasta
Langues de bacuf- Şekerli Nemçe pastası

Eclair et chaud à la crème- Kremalı Alman pastası
Biscuits aux amandes- Bademli pandispanya
Biscuits au chocolat- Çikolatalı pandispanya
Gâteau à thé- Bisküvit
Langues de chat – Çikolatalı bisküvi (s.197)

Yirmi ikinci fasıl

Alaturka yağlı tatlılar (s. 199)
Baklava
Kaymaklı baklava
Bademli baklava
Fıstıklı baklava
Yağsız baklava
Güllaç baklavası
Nişasta revanisi
Süngirye [süngeriyel] (s. 202)
Gözleme
Lalanga
Pirinç tatlısı
İrmik revanisi
Un revanisi
Ay baklavası
Cendere baklavası
Samsa
Sarığıburma
Kadıngöbeği
Şekerpare
Kurabiye
Tel kadayıfı
Kaymaklı tel kadayıfı
Bademli tel kadayıfı
Hurma tatlısı
Vişneli ekmek tatlısı
Kayısı ekmek tatlısı
Erikli ekmek tatlısı
Yassı kadayıf
Kaymaklı yassı kadayıf
Lokma tatlısı
Sabuniye tatlısı
Nişasta helvası
Pirinç unu helvası

İrmik helvası
 Kuş lokumu
 Kaymaklı kaygana
 Adi kaygana
 Kayısılı ezmeli kaygana
 Elma ezmeli kaygana
 Ayva ezmeli kaygana
 Lokma
 Saray lokması
 Kabak tatlısı
 Keten helvası
 Taze peynir helvası
 Höşmerim peynir helvası
 Peynir lokması
 Sigara tatlısı
 Yol lokması
 Acıbadem kurabiyesi
 Piş tatlısı
 Mafiş tatlısı
 Gaziler helvası
 Ekmek kadayıfı
 Patlıcan tatlısı
 Tulumba tatlısı

Yirmi üçüncü fasıl

Hafif tatlılar (s. 221)
 Tavukgöğsü
 Mahlud aşure
 Adi aşure
 Süzme aşure
 Fırın arpasıyla aşure
 Saray aşuresi
 Bağdat usulü muhallebi
 Sütlü muhallebi
 Vanilyalı muhallebi
 Su muhallebi
 Pekmezli su muhallebisi
 Sütlü aş
 Sütlü aşın diğer bir nevi
 Sütlü aşın diğer bir nevi
 Süt lapası

Presika
Güllaç
Fındıklı, bademli, cevizli güllaç
Diğer bir usulde güllaç
Nazlı aş
Paluze
Vişne paluzesi
Pelte
Karadut peltesi
Çilek peltesi
Nar peltesi
Ayva peltesi
Frenk üzümü peltesi
Kızılıçık, portakal, erik, kayısı ve sair meyve peltesi
Ayva tatlısı
Şeftali tatlısı
Diğer nevi şeftali tatlısı
Kayısı tatlısı
Kuru kayısı tatlısı
Kaymaklı kayısı
Elma tatlısı
Armut tatlısı
Diğer usulde vişneli ekmek tatlısı
Diğer usulde kayısı ekmek tatlısı
Vişne tatlısı
Kiraz tatlısı
Portakal tatlısı
Mandalina tatlısı
Koruk tatlısı
Frenk üzümü tatlısı
Böğürtlen tatlısı
Zerde
Küşkül-i fukara
Bademli krema

Yirmi üçüncü fasıl

Buzlu tatlılar (s. 238)
Buzlu portakal
Buzlu üzüm
Buzlu kestane
Buzlu kiraz

Buzlu Frenk üzümü
 Buzlu mandalina
 Buzlu vişne
 Buzlu ağaççileği

Yirmi dördüncü fasıl

Elmasiyeler (s. 241)
 Sütü elmasiye
 Kayısı elmasiye
 Çilekli elmasiye

Yirmi beşinci fasıl

Reçeller, çevirmeler, şuruplar (s. 242)
 Vişne reçeli
 Vişne reçelinin diğer nevi
 Taneli vişne çevirmesi
 Vişne şurubu
 Vişne suyu çevirmesi
 Kuru vişne reçeli
 Zencefil reçeli
 Ananas çevirmesi
 Taze kayısı reçeli
 Taze kayısı şurubu
 Kayısı ezmesi
 Kayısı çevirmesi
 Kuru kayısı reçeli
 Kuru kayısı şurubu
 Kuru kayısı çevirmesi
 Kuru kayısı ezmesi
 Şeftali reçeli
 Şeftali şurubu
 Şeftali çevirmesi
 Erik reçeli
 Erik şurubu
 Erik çevirmesi
 Kuru erik reçeli
 Kızılık reçeli
 Kızılık şurubu
 Kızılık çevirmesi
 Kızılık murabbası
 Ayva reçeli

Ayva murabbası
Ayva pestili
Elma reçeli
Armut reçeli
Kabak reçeli
Ünnap reçeli
Ceviz reçeli
Koruk reçeli
Koruk çevirmesi
Frenk üzümü reçeli
Frenk üzümü çevirmesi
Frenk üzümü şerbeti
Bektaşî üzümü reçeli
Bektaşî üzümü çevirmesi
Çekirdeksiz üzüm reçeli
Çekirdeksiz üzüm çevirmesi
Kaya kuruğu reçeli
Kaya kuruğu çevirmesi
Portakal kabuğu reçeli
Portakal reçeli
Portakal şurubu
Portakal kabuğu çevirmesi
Limon kabuğu reçeli
Limon reçeli
Limon kabuğu çevirmesi
Turunç kabuğu reçeli
Turunç kabuğu çevirmesi
Bergamut kabuğu reçeli
Ağaç kavunu reçeli
Ağaç kavunu çevirmesi
Çilek reçeli
Çilek çevirmesi
Çilek şurubu
Ağaç çileği reçeli
Ağaç çileği çevirmesi
Ağaç çileği şurubu
Amberparis reçeli
Amberparis çevirmesi
Şamfıstığı çevirmesi
Şamfıstığı çevirmesinin diğer nevi
Gül reçeli
Gül çevirmesi

Gül şurubu
 Gülbeşeker şemsiyesi (s. 262)
 Menekşe şeker şemsiyesi
 Menekşe şurubu
 Menekşe çevirmesi
 Yasemin şurubu
 Zambak şurubu
 Zambak çevirmesi
 Amber çiçeği şurubu
 Amber çiçeği çevirmesi
 Fulya çiçeği şurubu
 Fulya çiçeği çevirmesi
 Badem çevirmesi
 Böğürtlen şurubu
 Ekşinar şurubu
 Demirhindi şurubu

Yirmi altıncı fasıl

Hoşaf lar (s. 267)
 Vişne hoşafı
 Kuru vişne hoşafı
 Frenk üzümü hoşafı
 Kızılcık hoşafı
 Elma hoşafı
 Armut hoşafı
 Kayısı hoşafı
 Kuru kayısı hoşafı
 Kuru kayısı hoşafının diğer nevi
 Erik hoşafı
 Kuru erik hoşafı
 Bardaş eriği hoşafı
 Üzüm hoşafı
 Böğürtlen hoşafı
 Portakal hoşafı
 Dut kurusu hoşafı
 Kızılcık hoşafı

Yirmi yedinci fasıl

Şuruplar (s. 271)
 Menekşe şerbeti
 Yasemin şerbeti

Turunç şerbeti
Limonata
Portakal şerbeti
Vişne şerbeti
Çilek şerbeti
Frenk üzümü şerbeti
Ekşi nar şerbeti
Kızılıcak şerbeti
Ağaç çileği şerbeti
Demir hindi şerbeti
Subye
Badem subyesi
Harnup şerbeti

Yirmi sekizinci fasıl

Dondurmalar (s. 275)
Glacea la vanulle – Vanilyalı dondurma
Glace au chokolat- Çikolatalı dondurma
Glace au café- Kahveli dondurma
Glace au citron- Limonlu dondurma
Glace aux griottes- Vişneli dondurma
Glace aux groneilles- Frenk üzümü dondurması
Glace aux franboises- Ağaç çileği dondurması
Glae aux paches- Şeftali dondurması
Glace aux abricots- Kayısıli dondurma
Glace au melon- Kavun dondurması
Kaymaklı dondurma (s. 279)
Kaymaklı dondurmanın diğ er nevi
Limonlu dondurma
Limonlu dondurmanın diğ er nevi
Vişneli dondurma
Frenk üzümü dondurması
Frenk üzümü dondurmasının diğ er nevi
Çilek dondurması
Ağaç çileği dondurması
Kızılıcak dondurması
Karadut dondurması
Kayısı dondurması
Kayısı dondurması diğ er nevi

Yirmi dokuzuncu fasıl

Piyazlar (s. 283)
 Fasulye piyazı
 Fasulye piyazının diğer nevi
 Enginar piyazı
 Bakla piyazı
 Nohut ezmesi
 Bezelye piyazı
 Patates piyazı

Otuzuncu fasıl

Taratorlar (s. 285)
 Ceviz ile tarator
 Fıstık taratoru
 Fındık taratoru
 Badem taratoru
 Taratorlu karnabahar
 Taratorlu hıyar
 Taratorlu marul kökü
 Taratorlu semizotu
 Taratorlu ıspanak
 Taratorlu kuşkonmaz
 Taratorlu bakla filizi
 Taratorlu patates
 Salatalar (s. 288)
 Yeşil salatalar
 Mahlud salata
 Domates salatası
 Karnabahar salatası
 Siyah havyar salatası
 Kırmızı havyar salatası
 Siyah havyar salatasının diğer nevi
 Kırmızı havyar salatasının diğer nevi
 Balık yumurtası salatası
 Balık yumurtası salatasının diğer nevi
 Istakoz salatası
 Lakerda salatası
 Marul salatası
 Hindiba salatası
 Turp salatası
 Patlıcan salatası

Kereviz salatası
Patates salatası
Tane zeytin salatası
Çerkes salatası
Fukara salatası

Otuz ikinci fasıl

Turşular (s. 297)
Biberli lahana turşusu
Mayalı lahana turşusu
Mayalı lahana turşusu diğer nevi
Kıyılmış lahana turşusu
Sirkeli lahana turşusu
Patlıcan turşusu
Patlıcan turşusunun diğer nevi
Patlıcan turşusunun diğer nevi
Rezyaneli [rezene] hıyar turşusu
Adi hıyar turşusu
Sirkeli hıyar turşusu
Biber turşusu
Adi biber turşusu
Pişmiş biber turşusu
Salkım biber turşusu
Havuç turşusu
Havuç turşusunun diğer nevi
Pancar turşusu
Kabak turşusu
Üzüm turşusu
Üzüm turşusunun diğer nevi
Taze soğan turşusu

Otuz üçüncü fasıl

Meyve vesairenin muhafazası (s. 307)
Üzüm vesair meyveler nasıl muhafaza edilir?
Limon nasıl muhafaza edilir?
Yumurtanın muhafazası
Tereyağının suret-i muhafazası
Çiroz balığı nasıl muhafaza edilir?
Yoğurt nasıl muhafaza edilmeli?
Vişne kurusu
Kayısı kurusu

Erik kuruları
 Kiraz kurusu
 Dut kurusu
 Armut kurusu
 Şeftali kurusu
 Ceviz kurusu ve tazelandirilmesi
 Kestanenin muhafazası
 Fasulye kurusu
 Patlıcan kurusu
 Bamya kurusu
 Nane kurusu
 Domates kurusu
 Çiroz

Otuz dördüncü fasıl

Salamuralar (s. 316)
 Bamya salamurası
 Yaprak salamurası
 Fasulye salamurası
 Patlıcan salamurası
 Enginar salamurası
 Domates salamurası
 Sardalye
 Uskumru salamurası
 Lakerda
 Kolyoz salamurası
 Hamsi salamurası

Otuz beşinci fasıl

Pekmez, sıralı sucuk, sıralı reçel (s. 320)
 Kükürtlü pekmez
 Hardallı pekmez
 Nardeng
 Sıralı reçeller
 Sıralı sucuk
 Hardaliye
 Domates peltesi
 Erik pestili
 Kayısı pestili
 Dut pestili

Otuz altıncı fasıl

Kavurma, kıyma, pastırma, et sucuklar ve nişasta
Mahlud kavurma (s. 325)
Kuşbaşı kavurma
Kemikli kavurma
Kuşbaşı kavurma
Kıyma
Kavrulmuş soğan
Kayseri pastırması
Rumeli pastırması
Diğer nevi
Çerkes pastırması
Tavuk pastırması
Dökme sucuk
Adi sucuk
Çemenli Kayseri sucuğu
Çerkes sucuğu
Frenk sucuğu
Kuskus
Firik bulguru
Adi bulgur
Tarhana
Göçeli tarhana
Tatlı tarhana
Francala tarhanası
Nişasta
Yufka

Otuz yedinci fasıl

Kaymak, yoğurt, peynir, tereyağı, lüle kaymağı (s. 342)
Kaymak
Adi kaymak
Yoğurt
Torba yoğurdu
Adi ve tulum peyniri
Tereyağı
Peynir ve yoğurt mayaları

EK I. 1919 yılında Hüseyin Hüsnü tarafından İstanbul'da yayımlanan *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler* kitabının çeviri yazısından örnek bölümler.

Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler

Muharriri Mütekaidinden Hüseyin Hüsnü

Sahib ve Naşiri: Cemiyet Kütüphanesi

Dersaadet

Kader Matbaası

1335 (1919)

Mukaddime

(s. 2)

Hal-i müzayaka (sıkıntı hali) dolayısıyla et ve yağ tedariki her keseye sığmaz derece yüksek fiyatta bulunduğundan i'tiyada göre sıcak yemek yiyememek zaruretinin defi düşünülerek imkan mertebe idame-i afiyete medar olabilecek ve tedariki bin-n-isbe eshel (en kolay) sebze vesaire ile etsiz ve yağsız tecrübeli yemek tertibe dair iş bu listenin tahririne fi 1 Ağustos sene 1333 (1917) tarihinde bedd (başlangıç) olundu.

Tenbih

Atide, tertip olunan et'imeye [esnaf] için evlerimizde her an mevcudiyeti tabii tuzdan mâadâ, karabiber, tarçın, yenibahar, kırmızıbiber, kekik ve lüzumunda maydanoz ve dereotu (tazesi yok ise kuruları da olur) ve nane, soğan, sarımsak bulundurulmalıdır.

Tarhana çorbasının peynirlisinden mâadâ sade suya çorba lezzeten ari pek ba-yağı olduğundan onlardan ayrıca bahsedilip sebze tertibatı arasında mümkün mer-tebe ta'm verebilecekler zikredilmiştir.

Patates

(s.5)

Birinci tertip: Altı patatesi bir avuç kadar haşlanmış kuru fasulye bir iki diş sarımsak, dereotu, maydanoz, ve su ilavesiyle kaynatmalı. Piştikte ateşten indirip üstüne karabiber ve tuz serperek sıcak iken yenilir.

İkinci tertip: Haşlanmış beş altı patatesin kabuğu soyulup bir kap içinde hamur gibi ezmeli cüzi su ilavesiyle ateşe bindirip bir iki taşım kaynadıkda üstüne bir bardak süt, yarım bardak kadar da (s.6) toz şekeri konulup beş altı dakika kadar daha kaynadıkda indirmeli. Tabağa çekip üstüne tarçın ekerek soğuk veya sıcak iken ye-

meli. Şeker yerine pekmez de olur. Evde bulunmazsa adi suda yumuşamış kuru üzüm konulması mümkündür.

Üçüncü tertip: Haşlanmış ve ezilmiş patatesin üstüne dövülmüş ceviz içi ve biraz şeker ilavesiyle yenilir. Şeker bulunmazsa pekmez de caizdir.

Dördüncü Tertip: Bâlada tarif olunan patates ezmesini bolca su ile tencerede kaynar iken dereotu ve kekik ve tuz serpererek bir taşım daha kaynadıkta indirip kâseye alınır. Üzerine kırmızıbiber ekip sıcak iken tenavül buyrulur.

Eğer elde peynir bulunup da yeneceği zaman üstüne serpilir ise daha nefis olacağı azade-i tavsiftir.

Kırmızı Domates

(s.7)

1. Kabuğu soyulup çekirdekleri çıkarıldıktan sonra bir iki baş soğanı bıçakla kesmeyip yumruk ile parçalanır. Bir domatesten bir parça soğandan alarak tuza batırılıp ekmeğe katık yapılır. Birkaç zeytin tanesi beraberce yenilirse daha iştihâ-âver olur.
2. Domatesi bütünce olarak ızgara üstünde kebab edip sahana dizerek ortaları muntazaman yarıp tuz ve maydanoz serpererek tenavül buyrulur. Maa-hazâ çiğ olarak öylece yendiği meşhurdur.
3. Domatesin -muhsine dolması

Dolmalık domateslerin usulen üst yani sap tarafından kapağı açılarak içini boşaltmalı üç dört haşlanmış patatesi ve maydanoz ve dereotu ile kıyarak çentilmiş soğan tuz ve biber ilavesiyle içleri doldurulur. Cüzi su ile bir kap içinde ateşe konur. Pişdikde suyu ziyade kalmış ise biraz süzülerek (s.8) üstüne ufalanmış peynir serpererek sıcak iken yenir. Ziyade kalan suya suluca un bulamacı karıştırılıp pişirilirse o da çorba halinde bir yemek olur. Eğer içine biraz peynir de serpilirse daha hoş pür taam olur.

Taze veya Kuru Fasulye

1. Taze fasulyeyi tatlı suda yumuşayınca kadar kaynatmalı yeneceğine yakın tuz ve bir yumurta biraz un ve sirke ve arzu olursa bir diş dövülmüş sarımsak suyuyla terbiye yapıp üstüne döküp kırmızıbiber ekerek tenavül olunur.
2. Gerek yeşil ve gerek kuru olup fakat tatlı suda iyice haşlanmış fasulyeyi tabağa çekmeli diğer cihetten sekiz on kadar ceviz kırıp içini havanda kabaca dövüp ve kırmızıbiber ilavesiyle bir sahana alarak yarım fincan sıcak su akıtarak yarım dakika kadar ateşe gösterip çek. Ve iyice sıkılıp cevizin yağı çıkarılır. Bir kâseye alınır. Kalan ceviz posasını bir küçük baş soğan ile tekrar havanda dövüp bir iki

dilim suda ıslanmış ekmek içi dahi ilave ile tarator gibi güzelce dövölüp havandan bir kap içine alınır. Miktar-ı kâfi tuz ve fasulyenin ılık suyundan mezkur dövölmüş cevizin üstüne döküp ne pek sulu ne de pek koyu halde sulandırıp layıkıyla ezerek karıştırılır. Bâde tabaktaki fasulyenin üstüne geçirip hazırlanan ceviz yağını da gezdirip eğer varsa (s.9) üç dört kişmiş yaprağıyla tezyin (süslemek) ederek afiyetle tenavül buyrulur.

Taze kişniş bulunmazsa kuru tohumunu dövüp serpmek de mümkündür. Bu da olmazsa beis yoktur Çerkeslerce maruf hoş bir taamdır. Envâ-i kesiresi (çok çeşidi) vardır.

3. Usul-i marufe üzere (bilinen usule göre) haşlanmış fasulyenin içine bir baş soğan ve kekik ve maydanoz doğrayıp tatlı suyla ateşe bindirmeli. Yarım saat kadar kaynadıkta üstüne yarım kupa sirke ile içine evvelce doğranmış ve bir çeyrek kadar kaynar suda bırakılıp yumuşatılmış Kayseri pastırması konularak bir saat daha hafif ateşte ve mülayim ateş üzerinde pişirilir. Ve sıcak iken tanavül buyrulur. Pastırma bulunmazsa sucuk da olur. O da bulunmazsa biraz pastırma çemeni ve kırmızı veya karabiber serpilir.
4. Kuru veya kartlaşmış taze fasulye içini bir baş soğanla haşlayıp pişdikte soğanı alınarak fasulye bütünce süzülerek bir tabağa alınır veyahut tuz ilavesiyle güzelce ezilir. İki numaralı fasulye tertibinden kalan ceviz yağı varsa ezilirken mezkûr yağdan gezdirilir. Ve biraz da koruk veya ekşi nar veyahut sirke konularak kırmızıbiber serpilir. Doğranmış soğan ve maydanozla üstü tezyin edilerek yenilir ki cümlelerin mâarufu olan fasulye piyazı demektir.
5. Haşlanmış fasulyelere diğer bir kapta haşlanmış birkaç kereviz kökü ve havuç ve bir kamış ince doğranmış pırasanın beyazı (s.10) ve bir baş soğan ve tuz ve su ile helme dönünceye kadar kaynatmalı suluca olarak ocaktan alınıp karabiber serpererek çorba halinde yenilir.

EK J. 1919 yılında S. Tevfik tarafından İstanbul'da yayımlanan *Ev Hanımlarının Kolay Yemekleri* kitabının çeviri yazısından örnek tarifler.

Ev Hanımlarının Kolay Yemekleri

Çorba, et, sebze, yumurta gibi mütenevvi alatutka ve alafranga yemeklerin suret-i tabh ve ihzarından bahisdir.

Muhariri: S. Tevfik

Sahip ve neşri: Kütüphane-i Sudi

İstanbul- Bab-ı Ali caddesi numara 40

Kader Matbaası- 1335 (1919)

Şaraplı torik yahnisi

Bir tencereye yuvarlak kesilmiş torik balığı ile bir kepçe zeytinyağı, yuvarlak doğranmış bir havuç ve halka halka kıyılmış bir soğan koyarak hafif ateş üzerinde on dakika bırak iki tane kıvırcık salata alıp temizleyerek göbeklerini ve bir miktar doğranmış dereotunu ihzar ettikten sonra tenceredeki balığı alt üst et ve üzerine salata ile dereotunu ilave ile tencereyi kapatarak ateşte bırak. Biraz sonra yani salata pişmeye başlayıp solduğu zaman üzerine yarım kadeh beyaz şarap ilave edip yavaşça karıştırarak yirmi beş dakika kadar ateşte bırak. Pek leziz bir yemek olur.

Salçalı balık ızgarası

Üç tane iri patates suda veyahut fırında pişir. Patatesler iyice piştiği zaman kabuklarını soyarak ve yavaş yavaş sıcak süt koyarak güzelce ez ve miktar-ı kafi tuz ve biber de ilave et. Sonra bu ezmeyi ateş üzerine koyarak bir kaşık ile çalkalayıp boza gibi kıvama gelinceye kadar ısıt.

Evvelce ihzar edip temizlenmiş olan balıkları eğer büyük balık nevinden ise baştan kuyruğuna doğru ikiye bölerek ızgaraya koy ve üzerlerine birer parça zeytinyağı dökerek pişir. Ba'de patates ezmesini tabağa koy bir fındık kadar tereyağını eritip üzerine döktükten sonra balıkları üzerine vaz' ile sofraya götür.

Balık yumurtası tavası

Kefal, kalkan ve emsali balıkların yumurtalı zamanında balığın karnını yarıp yumurtayı ince zarıyla beraber çıkar. Sonra bunu ince ince keserek üzerine bir limon sıkıp iki saat o halde bırak. Bir tavaya zeytinyağı koyarak iyice kızdır. Yağ ısınırken balık yumurtalarını süte batırarak una bulaştır. Kızgın yağın içine koyarak az bir zaman, yani kızarınca kadar bırak sonra kevgir ile yağı süzerek tabağa koyup üzerine ince tuz serp. Etrafına maydanoz koyarak tenavül buyur.

Domatesli balık kızartması

Miktar-ı kâfi balık alarak kılçıklarını çıkarmak için baştan kuyruğuna kadar ikiye böl. Ba'de domatesleri ortalarından keserek iki parça ettikten sonra çekirdeklerini çıkar bunları, bir kaşık zeytinyağı, tuz ve biber, dövülmüş bir diş sarımsak, bir miktar dereotu ve maydanoz ve iki defne yaprağı ile beraber bir tencereye koyarak hafif ateşte pişir. Balıkları una bulayarak kızgın zeytinyağında beş dakika kızart. Sonra bir tabağa koyarak evvelce ihzar eylediğin salçayı üzerine dök ve domatesleri etrafına dizerek sofraya götür.

Terbiyeli balık köftesi

Bir büyükçe balık alıp derisini yüz kılçıklarını çıkar. Bade bir yumruk kadar ekmek içini sütte ıslatarak balık ile beraber ince kıyma haline getir ve buna bir yumurta kırarak, tuz ve biberini koyarak güzelce yoğur. Birtakım kısımlara ayırarak yuvarlak yuvarlak yap. Bir tavaya iri ceviz kadar tereyağı koyarak kızdır ve yağın içine bir kaşık un koyarak bir tahta kaşık ile karıştır. Biraz kavrulduktan sonra üzerine bir kâse su, bir soğan, bir iki tane defne yaprağı ilave ederek tuz, ve biberini koyarak ateşte bırak. Kaynamaya başlayınca balık köftelerini içine atarak yirmi dakika kadar pişir. Ve sık sık da karıştır ki un tencerenin dibini tutmasın. Biraz domates suyu ilave edilir ise pek latif bir taam olur.

Ev Hanımının Kolay Yemekleri Kitabı'nın Yemek Çeşitlerine Göre Düzenlenmiş Fihristi

Çorbalar

- Pirinç çorbası
- Bezelyeli çorba
- Domates çorbası
- Piliç çorbası
- Sebze çorbası
- Karnabahar çorbası
- Taze fasulye çorbası
- Yeni bezelye çorbası
- Ucuz çorba
- Isırgan çorbası
- Balık başı çorbası
- Midye çorbası

Salçalar(soslar)

- Beyaz salça
- Domates salçası
- Et suyu salçası
- Hardal salçası
- Limon salçası

Yumurtalar

Enginarlı yumurta
Omlet
Pastırmalı yumurta
Peynirli yumurtalı sebze böreği
Sütlü yumurta
Unlu omlet
Yumurta dolması
Yumurta kızartması
Yumurtalı ıspanak
Balıklı yumurta

Kebaplar

Arap kebabı
Dolma kebabı
Enginarlı sığır kebabı
Kaşık kebabı (gerdan),
Lahana turşusu kebabı
Portekiz kebabı
Sığır yüreği kebabı
Soğan kebabı
Tas kebabı

Sakatat

Sığır yüreği
Sığır yüreği fırını
Sığır yüreği tavası
Beyin ızgarası
Koyun dili fırını
Ciğer köftesi
Paça fırını
Yürek ızgarası
Dana dalağı
Dil yahnisi
Yürek köftesi
Yürek sotesi
Kuzu başı kızartması
Kuzu beyin kızartması,
Sebzeli dana yüreği
Kremalı kızartma (dana yüreği)
Salçalı koyun başı

Et yemekleri

Yağsız koyun kızartması
 Koyun haşlaması
 Dana yahnisi
 Bezelyeli dana yahnisi
 Terbiyeli dana haşlaması
 Salçalı koyun eti
 Balık Yemekleri
 Balık böreği
 Balık fırını
 Balık yahnisi
 Domatesli balık kızartması
 Safranlı morina balığı
 Terbiyeli balık köftesi
 Şaraplı torik yahnisi
 Midye fırını
 Salçalı balık ızgarası
 Salçalı yılan balığı
 Balık yumurtası tavası
 Yumurtalı balık tavası

Av Etleri

Tavşan fırını
 Ördek yahnisi
 Lahanalı av kuşu
 Yaban keçisi yahnisi
 Salçalı güvercin ızgarası
 Salçalı tavşan yavrusu
 Sebze yemekleri
 Barbunya fasulyesi
 Fasulye türlü
 Havuç tavası
 Karalahana bastısı
 Kereviz kızartması
 Patlıcan kızartması
 Sebze köftesi
 Soğan kızartması
 Şalgam silkmesi
 Tereyağlı lahana
 Tereyağlı pırasa
 Şekerli lahana turşusu bastısı

Domates dolması
Marul bastısı
Kebablı taze fasulye

Salatalar

Çoban salatası
Hıyar salatası

Pilavlar

Kuzu pilavı
Midye pilavı

Makarnalar

Nohutlu makarna
Ormancı makarnası
Balıklı makarna

Tatlılar

Ananas tatlısı
Elma ekmeği
İrmik pastası
Pandispanya
Sütsüz krema
Helvacı kabağı
Kavun kompostosu

EK K. Ahmet Şevket tarafından İstanbul'da 1920 yılında 1. cildi yayımlanan *Aşçı Mehtabi* isimli yemek kitabının kapağı ve bölümleri.



Kismievvel

Etler, sebzeler, sair tuzlu yemekler

Birinci fasıl

Bulyonlar, et suları, konsomeler, çorbalar, tirildler, dövmeler

İkinci fasıl

Yumurtalar, mücverler, omletler

Üçüncü fasıl

Salçalar

Dördüncü fasıl

Müstahzar et

Beşinci fasıl

Ragular, garnitürler, püreler

Altıncı fasıl

Sığır, dana, koyun, kuzu, keçi etleri

Yedinci fasıl

Derisi kılı av etleri, kanatlı av etleri

Sekizinci fasıl

Hindi, ımlık (iğdiş edilmiş horoz), tavuk, piliç, güvercin, kaz, ördek

Dokuzuncu fasıl

Kebaplar, kızartmalar

Onuncu fasıl

Deniz balıkları, tatlı su balıkları

On birinci fasıl

Kabuklu deniz böcekleri

Onikinci Fasıl

Sebze ve et

On üçüncü fasıl

Pilavlar

On dördüncü fasıl

Makarnalar

On beşinci fasıl

Yufkalar

2 1922 yılında yayımlanan *Milli Nevsal*'de yer alan *Sıhhi Aile Matbahı* isimli işletmenin reklamı.

ملی نوسال

صحی عائله مطبخی

موجود ترتیبلره علاوه عائله لره قولایلق

علاوه اولنان صنفلر : ۱ — یومیه ۲ قاب : ات و یا طاووق و یا باق ، ایکی سبزه ، پیلاو و یا مقارنه (بر کتبلک)

اون کونده ۵ بچق لیرا

۲ — یومیه ۳ قاب : ات و یا طاووق و یا باق ، ترفنده و یا موسم سبزه سی ، پیلاو و یا مقارنه (بر کتبلک) اون کونده ۴ بچق لیرا

۳ — یومیه اوچ قاب : ایکی سبزه ، بر پیلاو و یا مقارنه ، (اون کونده سبزه لردن بری برینه اوچ دمه ات) و بریلور (بر کتبلک) اون کونده ۳ بچق لیرا

مین کونلرده نفیس طائی و بورک الخ شیئلرده و برمکده در . آرزویه کوره قابلر تزیید و یا نفیس و نوعلر تعدیل ایدیلیر . بر کتبلکدن فضله نفوسلرده عدد تزییده کوره . مطبوع و مفصل لیسته مزده محرو واسع تزیلات پایلمشدرکه شو سورته بورسیونلر (۹) غروشه قدر دوشمکده در .

بورسیونلرمن بک مبدولدر . بملکرمندن فضله نفاست امکانشدر

مطبخ ، دائمًا نظارت طویه آلتنده در

مطبخ ، هر عائله یه اوله ییله جک شکلرده دخی بک و برلمکده در . آدرس : بک اوغلی — تقسیم ، فیروز آغا جاده سی اوزرند

آلمان خسته خانه سی صره سند ایلکجه سوفاقد

صوغانچی اوغلی زقاغی نومرو (۲۸)

Çevriri Yazı:

Sıhhi Aile Matbahı

Mevcut tertiplere ilaveten ailelere kolaylık

İlave olunan sınıflar:

1. Yevmiye 4 kap: Et veya tavuk veya balık, iki sebze, pilav veya makarna (bir kişilik) On günde 5,5 lira
2. Yevmiye (günlük) 3 kap: Et veya tavuk, veya balık turfanda veya mevsim sebzesi, pilav veya makarna (bir kişilik) On günde 4,5 lira
3. Yevmiye 3 kap: İki sebze, bir pilav veya makarna (on günde sebzelerden biri yerine üç defa et) verilir. (bir kişilik) On günde 3,5 lira

Muayyen günlerde nefis tatlı ve börek ilh (ve benzerleri) şeyler de vermektedir. Arzuya göre kaplar tezyit (artırılabilir) veya tenkis (eksiltilebilir) veya nevler (çeşitler) tadil edilir. Bir kişilikten fazla nüfuslarda adet tezayüde göre matbu ve mufassal listemizde muharrer vasi (geniş) tenzilat yapılmıştır ki şu suretle porsiyonlar 9 kuruşa kadar düşmektedir. Porsiyonlarımız pek mebzuldür (çok fazladır). Yemeklerimizden fazla nefaset imkansızdır.

Matbah, daima nezaret-i tibbiye altındadır.

Matbah, her aileye elverişli olabilecek şekiller de dahi yemek verilmektedir.

Adres: Beyoğlu- Taksim, Fırzuğa caddesi üzerinde Alman Hastanesi sırasında ikinci sokakta 5 Soğancıoğlu sokağı numara: 28

3 1921 yılında İstanbul'da yayımlanan *Annuaire Oriental*'de yer alan Mıgırdıç Tokatlıyan Lokantası'nın ilanı.

Otel- Restoran

Mıgırdıç- Tokatlıyan

Büyük restoran: Fransız ve Doğu mutfacı, meşhur kav

Pastane: Kendi üretimi kaliteli bonbonlar ve çikolata,

Çay salonu

HOTEL-RESTAURANT
MEGUERDITCH - TOKATLIAN
Grand'Rue de Péra 174/184
Etablissement situé en plein centre de Péra, dirigé par le propriétaire
L'installation est faite à l'instar des premiers hôtels d'Europe.
HOTEL
140 chambres. Appartements privés avec bains et toilettes. Lumière
électrique. Chauffage central. Ascenseur. Téléphone dans toutes les
chambres. Vastes salons pour fêtes, mariages et banquets.
GRAND RESTAURANT
Cuisine française et orientale. Cave renommée.
PÂTISSERIE - CONFISERIE
Spécialité de bonbons fins et chocolats.
Annexe. TEA-ROOM.
SERVICE DE BANQUETS, DE FÊTES, DE BAPTÊMES ET DE MARIAGES EN VILLE.
SAISON D'ÉTÉ, à Therapia - Baie du Bosphore
HOTEL MEGUERDITCH TOKATLIAN ET SUMMER PALACE HOTEL

4 1922 tarihli *Annuaire Oriental*'de yer alan *Pera Palas Oteli* ilanı.

P. Montagnon yönetiminde bir alakart restoranı olduğu belirtiliyor.

HOTELS — 675 — HOTELS

Pera Palace Hotel

CONSTANTINOPLE

Constructed in the Pera quarter, near the Embassies, the Port
and the great Petits Champs Gardens

— o — o — o —

The **Pera Palace Hotel**, thanks to its marvellous situation, its unique view over the Golden Horn and Stamboul, the elegance of its furniture and its up-to-date installation, has become without contradiction the obligatory rendez-vous of all that which the Orient considers elegant and distinguished in the Aristocratic, Financial and Business World.

— c — r — o — w — n —

AMERICAN BAR - AFTERNOON TEA CONCERT
LIFT - ELECTRIC LIGHTING - PRIVATE
BATH-ROOMS - SALON DE COIFFURE
LOUNGE - SMOKING-ROOM
READING-ROOM - LADIES' SALOON
DRAWING-ROOM AND TURKISH SALOON

— a — g — e —

The International Sleeping Cars Agency is in the Hotel Building

Telegraphic Address: PALACE - CONSTANTINOPLE

— 3345 —

RESTAURANT A LA CARTE

Manager:
P. MONTAGNON

- 5 **Hilal-i Ahmer** gazetesinin 7 Ağustos 1922 tarihli sayısında yer alan **Ekrem Hasan** makarna fabrikası ilanı.



İstanbul'da yegâne Türk ve İslam müessesesi

Ekrem Hasan

Makarna fabrikaları

İstanbul Balık Pazarı'nda havyarcılarda numaro [Numara] 55

Telefon İstanbul: 3323

Fabrikalarımız bilcümle makarnalar, şehriyeler emsali imal ile ırmik pirinç unu nişasta ararot ve bilcümle unlar üzerine toptan ve perakende mahalline teslim edilmek üzere muamele yapar her nev' siparişat süratle muntazaman icra

- 6 *Diken* dergisinin 1918 yılında yayımlamış olduğu *Harp Fakirleri* isimli özel albümden bir karikatür.



Evladım bu kalabalık ne? Sinema kapısı mı orası?
Orası mı? Tatlıcı dükkânı efendim!

- 7 *Diken* dergisinin 1918 yılında yayımlamış olduğu *Harp Fakirleri* isimli özel albümden bir karikatür.



Altı aydır sıcak yemek yememiştim de palamutun kokusu canıma can kattı!

10 İstanbul'da bir bakkal dükkânı- Mart 1917

İmparatorluk Savaş Müzesi (Imperial War Museum Archive) Arşivi

Alman I. Dünya Savaşı Resmi Koleksiyonu

Katalog numarası: Q 86530



- 11 *Constantinople to-day or the Pathfinder Survey of Constantinople* kitabında yer alan Mütareke Dönemi'ne ait fotoğraflar (Johnson, 1922, ss. 199, 211, 213)



İstanbul'a sığınan mülteciler



Şarap fıçısı taşıyan hamallar



Çilek satıcıları

12 Mütareke Dönemi Haliç, İstanbul 1920

Amerika Birleşik Devletleri Kongre Kütüphanesi Arşivi,
Amerikan Kızılhaçı Fotoğraf Koleksiyonu
Dijital kimlik numarası: LC-USZ62-139315



- 13 Kınalıada'da Rus mülteciler için Kızıl Haç tarafından dağıtılan çorbanın hazırlandığı seyyar mutfak.

Amerika Birleşik Devletleri Kongre Kütüphanesi Arşivi,
Amerikan Kızılhaçı Fotoğraf Koleksiyonu
Kızılhaç Bülteni
Dijital kimlik numarası: anrc 11766



14 Büyükada'ya yerleştirilen Rus mülteciler

Amerika Birleşik Devletleri Kongre Kütüphanesi Arşivi,
Amerikan Kızılhaçı Fotoğraf Koleksiyonu
Dijital kimlik numarası: cph 3c39320



- 15 Ermenice, Ladino, İngilizce, Osmanlıca, Yunanca ve Rusça levhaları gösteren Amerikan fırınının önünde duran fırıncı ve vitrine asılı ekmek numuneleri Ortaköy, İstanbul 1922

Amerika Birleşik Devletleri Kongre Kütüphanesi Arşivi,
Frank & Frances Carpenter Koleksiyonu
Dijital kimlik numarası: cph 3c28511



16 Seyyar muhallebici, İstanbul 1920

Amerika Birleşik Devletleri Kongre Kütüphanesi Arşivi,
Amerikan Kızılhaçı Fotoğraf Koleksiyonu
Dijital kimlik numarası: cph 3c39303



17 Simitçiler, İstanbul 1920

Amerika Birleşik Devletleri Kongre Kütüphanesi Arşivi,

Amerikan Kızılhaçı Fotoğraf Koleksiyonu

Dijital kimlik numarası: cph 3c39307



18 Limonata ve su satıcısı, İstanbul 1920

Amerika Birleşik Devletleri Kongre Kütüphanesi Arşivi,
Amerikan Kızılhaçı Fotoğraf Koleksiyonu
Dijital kimlik numarası: cph 3c39299



19 Su satıcısı, İstanbul 1920

Amerika Birleşik Devletleri Kongre Kütüphanesi Arşivi,
Amerikan Kızılhaçı Fotoğraf Koleksiyonu
Dijital kimlik numarası: cph 3c39319



20 Elmaşekeri satıcısı

Amerika Birleşik Devletleri Kongre Kütüphanesi Arşivi,
Amerikan Kızılhaçı Fotoğraf Koleksiyonu
Dijital kimlik numarası: anrc 11764



21 Tavukçu, İstanbul 1920

Amerika Birleşik Devletleri Kongre Kütüphanesi Arşivi,

Amerikan Kızılhaçı Fotoğraf Koleksiyonu

Dijital kimlik numarası: cph 3c39337



- 22 I. Dünya Savaşı yıllarında ekmek tasarrufunu teşvik etmek üzere hazırlanmış bir propaganda afişi

İmparatorluk Savaş Müzesi (Imperial War Museum) Arşivi

Katalog numarası: Art.IWM PST 13354



- 23 Lidya E. Pinkham tarafından yazılan, Amerika'da yayımlanan *War- Time Cook And Health Book* (Savaş Zamanı Yemek ve Sağlık Kitabı) isimli kitabın kapağı.

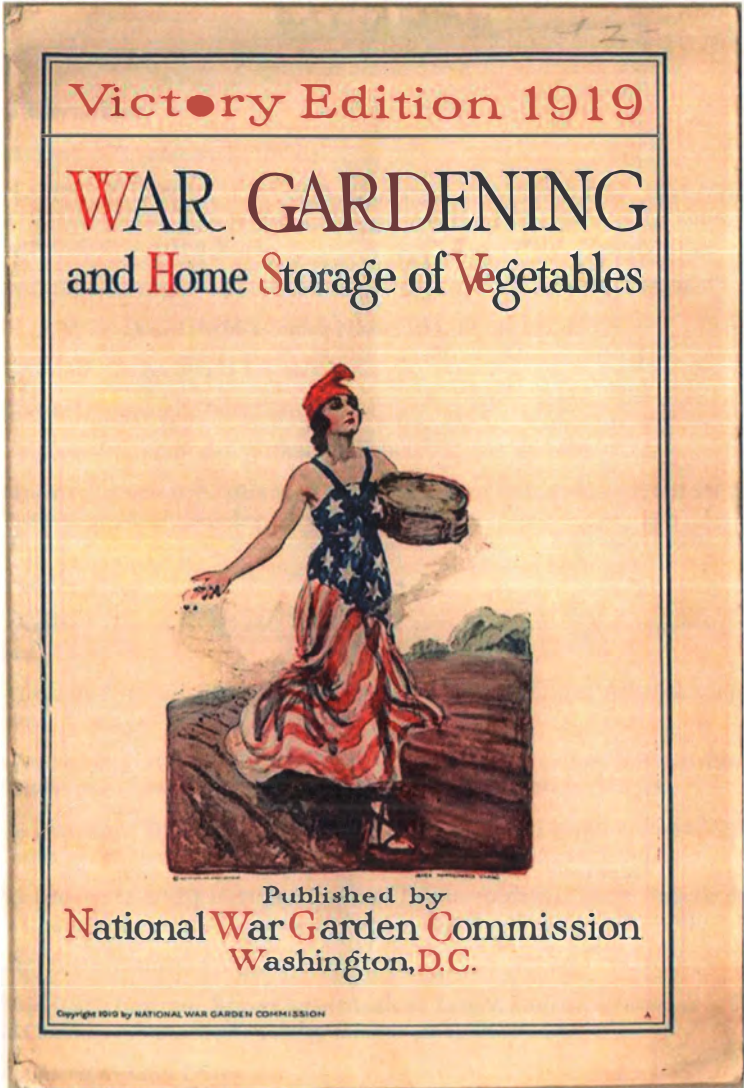
Duke Üniversitesi Kütüphanesi, Dijital koleksiyonu,

Kimlik numarası: CK0075



- 24 I. Dünya Savaşı yıllarında *War Department* (Savaş Departmanı) ve *United States Food Administration* (Birleşik Devletler Gıda İdaresi) tarafından yayımlanan *War Gardening and Home Storage Vegetable* (Savaş Bahçeciliği ve Evde Gıdaları Saklama) isimli kitabın kapağı.

Duke Üniversitesi Kütüphanesi, Dijital koleksiyonu,
Kimlik Numarası: CK0036



KAYNAKÇA

Birincil Kaynaklar

T.C. Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA)

BOA.HH.d1172, BOA.HH.d.1173, BOA.HH.d.1843, BOA.HH.d.2757 BOA.HH.d.9737,
BOA HH.d. 12899, BOA.HH.d. 13013, BOA.HH.d.27754 BOA.HH.d.30068, BOA.
HH.d.30073, BOA.HH.d.30105

BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No.57.Gömlek No.41, 47, 59, 67, 72, 80, 83, 85, 88, 91.

BOA. DH.İ.UM.EK.Dosya No.58.Gömlek No.6, 11,14, 18, 20, 22, 26.

BOA.DH.UM.EK. Dosya No121 Gömlek No.33,51.

İstanbul Şehir Üniversitesi, Taha Toros Arşivi

Pierre Loti Cemiyeti tarafından verilen ziyafetin imzalanan menüsü

<http://earsiv.sehir.edu.tr:8080/xmlui/bitstream/handle/11498/7651/001550136007.pdf?sequence=3&isAllowed=y>, adresinden alınmıştır

Gazete ve Dergiler

(1921). *Annuaire Oriental. Oriental Directory, Commerce, Industrie Administration Magisture.*

(1922). *Annuaire Oriental. Oriental Directory. Commerce, Industrie, Administration, Magisture.*

Coût de l'existence. (1919, Haziran 15). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (329), ss. 135-139.

Cherté de l'existence. (1920, Mart 15). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (335), ss. 570-572

Cherté de l'existence. (1920, Haziran 15). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (337), ss. 707-708.

Dersaadet.(3), (10 Temmuz 1920). s. 1.

Fruits Frais. (1922, Haziran). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (354), ss. 681-687.

Hanımlar Alemi, (5 Eylül 1918).

Harp Fakirleri, (1918) *Diken Mecmuası Külliyyatından*.

Hilal-i Ahmer. (49), (7 Ağustos 1922). s. 4.

La Vie Chère. (1921, Ağustos 15). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (345), ss. 591-594

Le marché de Constantinople. (1921, Şubat 14). *Revue Commerciale d'Orient* (53), ss. 485-488.

Le marché de Constantinople. (1921, Mart 1). *Revue Commerciale d'Orient* (54), ss. 501-504.

Le marché de Constantinople. (1921, Nisan 12). *Revue Commerciale d'Orient* (57), ss. 545-549.

Le marché de Constantinople. (1921, Mayıs 15). *Revue Commerciale d'Orient* (59), ss. 672-677.

Le marché de Constantinople. (1921, Haziran 15). *Revue Commerciale d'Orient* (61), ss. 601-605.

La Vie Chère. (1920, Temmuz 31). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (338), ss. 60-62.

La Vie Chère. (1921, Şubat 28). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (342), ss. 335-336.

Milli Nevsal, (1922). İstanbul: Kanaat Matbaa ve Kütüphanesi.

Nouvelle de Turquie. (1920, Nisan 30). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (336), s.655

Revue de marché. (1919, Eylül 15). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (331), ss. 308, 309.

Revue du marché. (1922, Haziran). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (354), ss. 727-731.

Revue du marché. (1920, Aralık 15). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (341), ss. 299-302.

Revue du marché. (1919, Nisan 30). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (328), ss. 80-83.

Revue du marché. (1919, Haziran 15). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (329), ss. 157, 158.

Revue du marché. (1919, Temmuz 31). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (330), ss. 241, 242.

Revue du marché. (1919, Ekim 31). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (332), ss. 379-382.

Revue du marché. (1919, Aralık 15). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (333), ss. 447-449.

Revue du marché. (1920, Ocak 31). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (334), ss. 522, 523.

Revue du marché. (1920, Mart 15). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (335), ss. 606,607.

-
- Revue du marché. (1920, Nisan 30). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (336), ss. 684-686.
- Revue du marché. (1920, Haziran 15). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (337), ss. 760-762.
- Revue du marché. (1920, Temmuz 31). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (338), ss. 89-91.
- Revue du marché. (1920, Eylül 15). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (339), ss. 153-155.
- Revue du marché. (1920, Ekim 31). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (340), ss. 217-219.
- Revue du marché. (1921, Nisan 30). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (343), ss. 467-469.
- Revue du marché. (1921, Şubat 28). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (342), ss. 389-391.
- Revue du marché. (1921, Haziran 30). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (344), ss. 549-552.
- Revue du marché. (1921, Ağustos 15). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (345), ss. 643-646.
- Revue du marché. (1921, Eylül 30). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* R (346), ss. 745-748.
- Revue du marché. (1921, Kasım 15). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (347), ss. 834-837.
- Revue du marché. (1921, Aralık 31). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (348), ss. 113-116.
- Revue du marché. (1922, Şubat). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (350), ss. 325-329.
- Revue du marché. (1922, Mart). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (351), ss. 424-429.
- Revue du marché. (1922, Nisan). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (352), ss. 519-524.
- Revue du marché. (1922, Mayıs). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (353), ss. 626-630.
- Revue du marché. (1922, Ağustos). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (356), ss. 956-960.
- Revue du marché. (1922, Eylül). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (357), ss. 1057-1060.
- Revue du marché. (1922, Ekim). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (358), ss. 226-231.
- Revue du marché. (1922, Kasım). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (359), ss. 140-146.
-

Revue du marché. (1922, Aralık). *Revue Commerciale du Levant: Bulletin Mensuel de la Chambre de Commerce Française de Constantinople* (360), ss. 226-231.

Yeni Zenginler, (1918). Kütüphane-i Sudi

Osmanlı Türkçesi Ev İdaresi ve Yemek Kitapları

Ahmet Şevket. (1920). *Aşçı Mektebi*. İstanbul: Hilal Matbaası.

Hasan Bahri. (1919). *Kadınlara Mahsus Pembe Kitap*. Dersaadet: Kitabhane-i Sudi.

Hüseyin Hüsnü. (1919). *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler*. Dersaadet: Kader Matbaası.

Hüseyin Hüsnü. (1915). *Konserve ve Konservecilik*. İstanbul: Asır Matbaası.

Mehmet Reşat. (1921-22). *Fenn-i Tabahat* (Cilt 1). İstanbul: Şirket-i Mürettibiye Matbaası.

S. Tevfik. (1918). *Ev Hanımının Kolay Yemekleri*. İstanbul: Kader Matbaası.

Süleyman Tevfik. (1918). *Kendi Kendine Konservecilik*. İstanbul: Kader Matbaası.

Tosun. (1921). *Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı*. İstanbul: Necm-i İstikbal Matbaası.

Ulviye Mevlan. (1918). *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*. İstanbul: Kadınlar Dünyası Matbaası.

[y.y.]. (1882). *Yeni Yemek Kitabı*. Dersaadet: Cemal Efendi Matbaası.

Çeviriyazı Yemek Kitapları

Avanzade Mehmed Süleyman. (2015). *Aile Aşçısı*. İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.

Hacıbeyzade Ahmed Muhtar. (2014). *Aşevi*. İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.

Mahmut Nedim Bin Tosun. (2016). *Aşçıbaşı*. (P. M. Işın, Dü.) İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayınları.

Mehmet Kamil. (2016). *Melce'üt Tabbahin*. (G. Taşkın, Çev.) İstanbul: Çiya Yayınları.

İngilizce Yemek Kitapları

Pinkhams, Lydia E. (1917). *War- Time Cook and Health Book*. Washington.

y.y. (1919). *War Gardening and Home Storage of Vegetables*. Washington DC: National War Gardening Commission.

Anı Kitapları

Açba, Leyla. (2004). *Bir Çerkes Prensesinin Harem Hatıraları*. İstanbul: L&M Yayınları.

Adil, Fikret. (1993). *Gardenbar Geceleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Ağaoğlu, Ahmet. (2013). *Mütareke ve Sürgün Hatıraları*. İstanbul: Doğu Kitabevi.

Aksel, Malik. (1977). *İstanbul'un Ortası*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.

Balıkthane Nazırı Ali Rıza Bey. (ty.) *Bir Zamanlar İstanbul*. İstanbul: Tercüman 1001 Temel Eser.

- Dumesnil, Vera. (1993). *İşgal İstanbul'u*. (E. Öktem Çev.) İstanbul: İstanbul Kitaplığı Yayınları.
- Şadiye Sultan bint Abdülhamid Han. (2013). *Hayatımın Acı ve Tatlı Günleri*. İstanbul: Be-dir Yayınevi.
- Hemingway, Ernest. (1970). *İşgal İstanbul'u ve İki Dünya Savaşından Mektuplar*. (M. A. Kayabal Çev.) Milliyet Yayınları.
- Maliye Nazırı Cavid Bey. (2000). *Felaket Günleri- Mütareke Devrinin Feci Tarihi* (Cilt 1.). İstanbul: Temel Yayınları.
- Rezzemaza, Afife. (2015). *Saraydan Sürgüne Vahdettin'in Saraylısı Anlatıyor*. (E. Açıba, Dü.) İstanbul: Timaş Yayınları.
- Rüştü, Cevat. (2009). *İstanbul'un İşgalinde İngiliz Hapishanesi Hatıraları*. İstanbul: Sebil Yayınevi.
- Spataris, Haris. (2011). *Biz İstanbullular Böyleyiz 1906-1922*. (I. Kaplangı Çev.) İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Sperco, Willy. (1989). *Yüzyılın Başında İstanbul*. (R. Köyemen Çev.) İstanbul: İstanbul Kütüphanesi.
- Sunata, İ.Hakkı. (2012). *İstanbul'da İşgal Yılları*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Türkgeldi, Ali Fuat. (2010). *Gördüklerim İştiklerim*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.
- Von Sanders, Liman. (2016). *Türkiye'de Beş Yıl*. (E.B.Özbilen Çev.) İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.

İkincil Kaynaklar

Kitaplar

- Akın, Nur. (2002). *19. Yüzyılın İkinci Yarısında Galata Ve Pera*. İstanbul: Litateratür Yayıncılık.
- Aynural, Salih. (2002). *İstanbul'un Değirmenleri ve Fırınları*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Bakar, Bülent. (2012). *Esir Şehrin Misafirleri Beyaz Ruslar*. İstanbul: Tarihçi Kitabevi.
- Bilgin, Arif. (2004). *Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Kitabevi.
- Byron, May. (2014). *The Great War Cook Book*. UK: Amberley.
- Criss, Bilge. (2014). *İşgal Altında İstanbul 1918-1923*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Çakır, Serpil. (2013). *Osmanlı Kadın Hareketi*. İstanbul: Metis Yayınları.
- Çavdar, Tevfik. (1971). *Milli Mücadele Başlarken Sayılarla Vaziyet ve Manzara-i Umumiye*. İstanbul: Milliyet Yayınları.
- Deleon, Jak. (1990). *Beyoğlu'nda Beyaz Ruslar 1920-1990*. İstanbul: Çelik Gülersoy Vakfı İstanbul Kütüphanesi Yayınları.

- Demir, Meral Nayman. (Dü.). (2014). *Osmanlı Hanımları Mutfakta*. İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.
- Duben, Alan., Behar, Cem. (2014). *İstanbul Haneleri*. İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınevi.
- Duru, Orhan. (2011). *Amerikan Gizli Belgeleriyle Türkiye'nin Kurtuluş Yılları*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Eldem, Edhem., Goffmann, Daniel., & Masters, Bruce. (2012). *Doğu İle Batı Arasında Osmanlı Kenti*. (S. Yalçın Çev.) İstanbul: İş Bankası Kültür Yayınları.
- Eldem, Vedat. (1994). *Harp ve Mütareke Yıllarında Osmanlı İmparatorluğu'nun Ekonomisi*. Ankara: Türk Tarih Kurumu Yayınları.
- Farooqi, Suraiya. (2003). *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*. (E. Kılıç Çev.) İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- (2014). *Osmanlı'da Kentler ve Kentliler*. (N. Kalaycıoğlu Çev.) İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Hill, Nicola., Maxfield, Elanor. (Dü.). (2009). *Larousse Gastronomique*. China: Hamlyn.
- Hobsbawn, Eric. (2014). *Kısa 20. Yüzyıl*. (Y. Aloğan Çev.) İstanbul: Everest Yayınları.
- Işın, Priscilla Mary. (2010). *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Karakaya, Ali. (2016). *İşgal Altında İstanbul*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Karakışla, Yavuz Selim. (2015). *Osmanlı Ordusunda Kadın Askerler Birinci Kadın İşçi Taburu 1917-1919*. İstanbul: Akıl Fikir Yayınları.
- Karay, Refik Halid (2009). *Üç Nesil Üç Hayat*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- King, Charles. (2016). *Pera Pala'sta Gece Yarısı*. (A. Anadol Çev.) İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Koloğlu, Orhan. (2000). *Aydınların Bunalım Yılı 1918*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu.
- Köse, Yavuz. (2016). *Dersaadet'te Tüketim (1855-1923)*. (T. Turan Çev.) İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Kut, Turgut. (1985). *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası*. Ankara: Feryal Basımevi.
- Kütükoğlu, Mübahat. S. (1983). *Osmanlı Narh Müessesesi ve 1640 Tarihli Narh Defteri*. İstanbul: Enderun Kitabevi.
- Mansel, Philip. (2011). *Konstantiniyye: Dünyanın Arzuladığı Şehir 1453-1924*. (Ş. Erol Çev.) İstanbul: Everest Yayınları.
- Mantran, Robert. (1986). *17. Yüzyılın İkinci Yarısında İstanbul-1*. (M.A. Kılıçbay & E. Özcan Çev.), Ankara: V Yayınları.
- Meriç, Nevin. (2000). *Osmanlı'da Gündelik Hayatın Değişimi Adab-ı Muaşeret*. İstanbul: Kaktüs Yayınları.
- Metinsoy, Murat. (2007). *İkinci Dünya Savaşı'nda Türkiye*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Onaran, Burak. (2015). *Mutfak Tarih Yemeğin Politik Serüvenleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.

- Özen, Saadet. (2014). *Çikolatanın Yerli Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Özer, İlbeyi. (2014). *Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yaşam ve Moda*. İstanbul: Truva Yayınları.
- Özilgen, Mustafa. (2009). *Endüstrileşme Sürecinde Bilgi Birikimi*. Ankara: Arkadaş Yayınevi.
- Talay Keşoğlu, Birsen., Keşoğlu, Mustafa. (2010). *Türk Kadını (1918- 1919)*. İstanbul: Kadın Eserleri Kütüphanesi ve Bilgi Merkezi Vakfı.
- Temel, Mehmet. (1998). *İşgal Yıllarında İstanbul'un Sosyal Durumu*. Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Toprak, Zafer. (2003). *İttihat- Terakki ve Cihan Harbi*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- (2015). *Türkiye'de Kadın Özgürlüğü ve Feminizm (1908-1935)*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Toydemir, Sumru. (2015). *Osmanlı ve Avrupa Sofralarından Menüler*. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- Tunaya, Tarık Zafer. (2015). *Türkiye'de Siyasal Partiler: Mütareke Dönemi (Cilt 2)*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Vardar, Devrim. (2011). *İstanbul'un İşgali 1918-1923*. İstanbul: Doğu Kitabevi.
- Yeğen, Ekrem Muhittin. (1989a). *Alaturka- Alafranga Yemek Öğretimi ve Sofra Düzeni-Sofra Görgüsü (Cilt 1)*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Yeğen, Ekrem Muhittin. (1989b). *Alaturka- Alafranga Tatlı Ve Pasta Öğretimi Ve Soğuk Yemekler- Mezeler- Salatalar (Cilt 2)*. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Yıldıztaş, Mümin. (2010). *Yaralı Payitaht İstanbul'un İşgali*. İstanbul: Yeditepe Yayınları.
- Yurtsever Ateş, Nevin. (2009). *Kadın Yolu/Türk Kadını Yolu*. İstanbul: Kadın Eserleri Kütüphanesi ve Bilgi Merkezi Vakfı.
- Zürcher, Erik Jan. (2012). *Modernleşen Türkiye'nin Tarihi*. (Y. Saner Gönen Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları.

Yayımlanmamış ve Yayımlanmış Tezler

- Arslan, Mesude Y. (2010). *İşgal Yıllarında Bir İstanbul Gazetesi: Dersaadet*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul Araştırmaları Anabilim Dalı.
- Bozkurt, Abdurrahman. (2009). *İtilaf Devletlerinin İstanbul'da İşgal Yönetimi*. (Yayımlanmış Doktora Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Tarih Anabilim Dalı. Daha sonra yayımlanmış (2014) *İtilaf Devletlerinin İstanbul'da İşgal Yönetimi*, Ankara: Atatürk Araştırma Merkezi.
- Kıranlar, Safiye. (2005). *Savaş Yıllarında Türkiye'de Sosyal Yardım Faaliyetleri (1914-1923)*. (Yayımlanmış Doktora Tezi). İstanbul Üniversitesi, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Anabilim Dalı. Daha sonra yayımlanmış (2013), *Savaş Yıllarında Türkiye'de Sosyal Yardım Faaliyetleri (1914-1923)*, Ankara: Türk Tarih Kurumu.

- Mahir, İkbâl Elif. (2005). *Fashion and Women in the Istanbul of the Armistice Period, 1918 – 1923*. (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi) Boğaziçi Üniversitesi, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü. Türkçesi yayımlanmıştır (2014), *Mütareke Dönemi İstanbul'unda Moda ve Kadın*, 1918-1923, İstanbul: Libra Yayınevi
- Lüleci, Abdullah. (2009). *İşgal İstanbul'unda Salgın Hastalıklar (1918- 1922)*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Sakarya Üniversitesi, Tarih Anabilim Dalı, Türkiye Cumhuriyeti Tarihi.
- Samancı, Özge. (1998). *Continuity and Change in The Culinary Culture of The Ottoman Palace in The 19th Century*. (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Boğaziçi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Şahin, Şeyma. (2009). *Osmanlı Arşiv Belgelerine Göre İşgal Döneminde İstanbul* (13 Kasım 1918- 15 Mart 1920). (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) İstanbul: Marmara Üniversitesi, Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Anabilim Dalı.
- Tunç, Salih. (1999). *İşgal Dönemi İstanbul Basını (1918-1922)*. (Yayımlanmamış Doktora Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi Enstitüsü.

Makaleler

- Acaralp, Yasemin. (2011). "Beylerbeyi Sarayı'nın Tarihi Bahçesi". *Milli Saraylar Kültür, Sanat, Tarih, Dergisi* (7), 41-51.
- Atalay Seçen, Emine., & Yıldırım, Neşe. (2012). "Sultan II. Abdülhamid Döneminde Saray Bahçeleri ve Seralarındaki Bitki Çeşitliliği İle Yurt Dışından Getirilen Bitki Türleri" *Milli Saraylar Sanat, Tarih, Mimarlık Dergisi* (9), 63-95.
- Baran, Tülay. Alim. (2006). "Mütareke Döneminde İstanbul'daki Rus Mültecilerin Yaşamı". *Atatürk Araştırmaları Merkezi Dergisi*, 22, 64-65-66.
- Beyoğlu, Süleyman. (2004). "Osmanlı Deniz Hamamları" *Yakın Dönem Türkiye Araştırmaları* (5), 53-73.
- Bilgin, Arif. (2010). "Osmanlı Dönemi İstanbul Bostanları". *Yemek ve Kültür* (20), 86-97.
- (2012). "Osmanlı'da Şerbet Kültürü ve Tatlıhane-İ Amire'de Üretilen Şerbetler". *Yemek ve Kültür*, 49-57.
- Çavdar, Necati. (2014a). "Birinci Dünya Harbi Sonunda İstanbul'da Kömür Kıtlığı ve Buna Bağlı Sıkıntılara Çözüm Arayışları". *Atatürk Araştırma Merkezi*, 30 (89), 95-130.
- (2014b). "Mütareke Dönemi'nin İlk Aylarında İstanbul'da Ekmek Meselesi". *Belleten*, 78 (281), 273-186.
- Çınar, Sanem., Kırcı, Simay. (2010). "Türk Kültüründe Bahçeyi Algılamak". *Journal of the Faculty of Forestry* (60/2), 59-68.
- Davis, Claflin (1995). "İstanbul'da Mültecilerin Durumu". C. R. Johnson (Dü.) içinde, *İstanbul 1920* (S. Taner Çev.) (s. 175-195). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Damlıbağ, Fatih. (2016). "İkame Bir Ürün Olarak Osmanlı Devleti'nde Sakarın". *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 31/2, 383-404.
- Deaver, Gilbert. (1995). "Eğlence". C. R. Johnson (Dü.) içinde, *İstanbul 1920* (S. Taner Çev.) (ss. 223-247). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

- Deleon, Jak. (1994). "Beyaz Ruslar". *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, 2 , 177-179. İstanbul: Türkiye Ekonomik ve Toplumsal Tarih Vakfı.
- Dumont, Poul. (1996). "Beyaz Yıllar». S. Yerasimos (Dü.) içinde, *İstanbul 1914-1923* (ss. 176-195). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Eldem, Vedat. (1975). "Cihan Harbinin ve İstiklal Savaşının Ekonomik Sorunları". O. Okyar (Dü.) içinde, *Türkiye İktisat Tarihi Seminerleri* (ss. 373-406). Hacettepe Üniversitesi Yayınları.
- Erdoğan, Muzaffer. (1958). "Osmanlı Devrinde İstanbul Bahçeler". *Vakıflar Dergisi* (4), (ss. 149-182).
- Ertan, Temuçin Faik. (2014). "Birinci Dünya Savaşı'nı Sona Erdiren Mütarekelerin Karşılaştırmalı Analizi". *Dokuz Eylül Üniversitesi ve Buca Belediyesi 2. Uluslararası Tarih Sempozyumu* (ss. 493- 507). İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Yayınları.
- Georgeon, François. (1996). "Gülüşün ve Gözyaşlarının Kıyısında». S. Yerasimos (Dü.) içinde, *İstanbul 1914-1923*. (C. Akalın Çev.) (ss. 78-99). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Güran, Tevfik. (1986). "İstanbul'un İaşesinde Devletin Rolü (1793-1839)". *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 44 (1-4), (ss. 245-275).
- İnalcık, Halil. (1994). "İaşe, Osmanlı Dönemi". *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, 4, (ss. 116-119). İstanbul: Tarih Vakfı.
- Kacıroğlu, Murat. (2009). "Milli Mücadele ve Erken Dönem Cumhuriyet Romanında Harp Zenginleri". *Karadeniz Araştırmaları* (20), (ss. 117-136).
- Kallek, Cengiz. (2001). "Kantar". *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi*, 24 , (ss. 317-320). Türk Diyanet Vakfı.
- Karadoğan, Umut. C. (2011). "İşgal Döneminde İstanbul ve Gelibolu'da Bolşevik Aleyhtarı Wrangel Ordusu". *Bilgi Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi* (57), (ss. 135-157).
- Karataşer, Büşra. (2013). "I. Dünya Savaşı ve Mütareke Döneminde İstanbul'un İaşesi". *Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi*, 3 (2), (ss. 97-114).
- Karayaman, Mehmet. (2010). "Osmanlı Devlet'inde Şeker Fabrikası Kurma Teşebbüsleri". *Tarih İncelemeleri Dergisi*, 25 (1), (ss. 297-318).
- Kaynar, Hakan. (2010). "Cumhuriyet Ankara'sına Gastronomik Bir Bakış" *Yemek ve Kültür* (21), (ss. 56-65).
- Kıranlar, Safiye. (2015). "Mütareke İstanbul'unda Konut Sorunu (1918-1922)" *Orta Doğu Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Dergisi*, 32 (2), (ss. 99-116).
- Koçu, Reşat Ekrem. (Dü.). (1959). "Aşçı, Aşçılar". *İstanbul Ansiklopedisi*, 2, (ss. 1334-1336). İstanbul: Nurgök Matbaası.
- (1960). "Ayak Esnafı". *İstanbul Ansiklopedisi*, 3, (ss. 1387- 1421). İstanbul.
- (1961). "Beyaz Ruslar". *İstanbul Ansiklopedisi*, 5, (ss. 2624-2626). İstanbul.
- Kut, Günay. (2008). "Şenliklerde Ziyafet Sofraları". G. Kut, A. Bilgin, & Ö. Samancı (Dü) içinde, *Türk Mutfağı* (ss. 93,115). Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı.
- Kut, Turgut. (1999). "Indicateur Ottoman: Şark Ticaret Yıllıkları". *Simurg "Kitap Kokusu"* (1), (ss. 186-199).

- Kuzucu, Kemalettin. (2008). "Osmanlı İçecek Kültüründe Çay". A. Bilgin, & Ö. Samancı (Dü) içinde, *Türk Mutfağı* (ss. 243-259). İstanbul.
- Kütükoğlu, Mübahat. S. (2006). "Narh". *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* (Cilt 32, ss. 390-391). içinde
- Moore, Laurence S. (1995). "Sanayi Yaşamının Bazı Yönleri". C. R. Johnson (Dü.) içinde, *İstanbul 1920* (S. Taner Çev.) (ss. 147-174). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Necipoğlu, Nevra. (1994). "İşe Maddesi, Bizans Dönemi". *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, 4, (s.116). İstanbul: Tarih Vakfı.
- Ocak, Ahmey Yaşar. "Hidrellez" *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* Cilt 17, (ss. 314-316). içinde
- Orgun, Zarf. (1983). "Osmanlı Sarayı'nda Kilercibaşılık ve Kilercibaşı Defterlerinden Saray Tatlıları". *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyumu Bildirileri* (ss. 57-70). içinde Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları.
- Özdemir, Fatih. (2011). "İstanbul'dan İnsan Manzaraları: Türk Romanında Beyaz Ruslar" *Çankaya University Journal of Humanities and Social Sciences*, 8 (2), (ss. 215-262).
- Özer, İlbeyi. (2003). "Mütareke Ve İşgal Yıllarında Osmanlı Devleti'nde Görülen Sosyal Çöküntü ve Toplumsal Yaşam". *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi Dergisi* (14), (ss. 247-27).
- Peet, William Wheelock. (1995). "Kent Yönetimi". C. R. Johnson (Dü.) içinde, *İstanbul 1920* (S. Taner Çev.) (ss. 83-108). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Samancı, Özge. (2006a). "19. Yüzyıl İstanbul Mutfağında Yeni Lezzetler". *Yemek ve Kültür* (6), (ss. 86-97).
- (2006b). "19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı". *Yemek ve Kültür* (4), (ss. 36-59).
- (2006c). "19. Yüzyılın İkinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme- İçme Alışkanlıkları". S. Faroqi, & C. K. Neumann (Dü) içinde, *Soframız Nur Hanemiz Mamur* (Z. Yelçe, Çev.) (ss. 185-208). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- (2013, Eylül). "Alafranga Tatlıcılık ve Pastane Kültürü". *National Geographic*, (ss. 41-45).
- (2007). "Fransız Üslubunda Osmanlı Ziyafetleri". *Yemek ve Kültür* (8), (ss. 48-62).
- (2014 b). "Geç Dönem Osmanlı Mutfak Kültürü ve 'Aşevi' ". H. A. Muhtar, *Aşevi* (s. 27-32). içinde İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.
- (2008a). "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü". A. Bilgin, & Ö. Samancı (Dü) içinde, *Türk Mutfağı* (ss. 199-217). Ankara.
- (2016). "İmparatorluğun Son Döneminde Osmanlı Saray Menüleri". *Yemek ve Kültür* (45), (ss. 60-69).
- (2009). "Osmanlı Sofra Adabında Değişen Temizlik Anlayışı". E. Gürsoy Naskali, & S. M. Arçın (Dü) içinde, *Temizlik Kitabı* (ss. 61-72). İstanbul: Kitabevi.
- (2014a). "Osmanlı- Türk Mutfağı Üzerine Bir Değerlendirme: Yemek Kitaplarında Alaturka- Alafranga İkilemi". *Yemek ve Kültür* (35), (ss.22-27).
- (2008b). "Sultan II. Abdülhamit'in Sofrasındaki Balıklar". *Yemek ve Kültür* (11) ,(ss. 150-153).

- (2010a). “Yeni Yemek Kitabı”. *Yemek ve Kültür* (19), (ss.102-107).
- Samancı, Özge., Bilgin, Arif. (2010b). “II. Mahmud Dönemi İstanbul ve Saray Mutfağı” C. Yılmaz (Dü.) içinde, *II. Mahmud- Yeniden Yapılanma Sürecinde İstanbul* (ss. 325-351). İstanbul: İstanbul 2010 Avrupa Kültür Başkenti.
- Samancı, Özge., Doğan, Aylin. (2016). “Savaş ve Mütareke Dönemi İstanbul Mutfağında Etsiz, Yağsız Yemekler”. *Yemek ve Kültür* (43), (ss. 16-25).
- Sarı, Nil. (2008). “Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam”. A. Bilgin, & Ö. Samancı (Dü) içinde, *Türk Mutfağı* (ss. 137-151). TC. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Şeker, Mehmet. “Osmanlı’da Mevlid Törenleri”. *Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi* Cilt 28 içinde, (ss. 479-480).
- Şeni, Nora. (1996). “Çayınıza Kaç Tane Kuru Üzüm İstersiniz?”. S. Yerasimos (Dü.) içinde, *İstanbul 1914-1923* (C. Akalın Çev.) (ss. 162-175). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Tabakoğlu, Ahmet. (2014). “Osmanlı Dönemi İstanbul’un İfaresi”. *Uluslararası Osmanlı İstanbul Sempozyumu - 2*, (ss. 99-168). İstanbul. 29 Mayıs Üniversitesi
- Terzi, Arzu. (2005). “İstanbul Piyasasında Pahalılığa Karşı Alınan Önlemlerden Biri: Numune Bakkalar Modeli”. *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Dergisi* (42), (ss. 195-204).
- (2004). “Mütareke Dönemi İstanbul’unda Rekabet Rıyasası (Amerikan- Fransız Satış Barakalarının Açılması)” *Yakın Dönem Türkiye Araştırmaları*, 3 (6), (ss. 87-108).
- Toprak, Zafer. (1994a). “Mütareke Dönemi’nde İstanbul”. *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi* Cilt 6 içinde, (ss. 19-23). İstanbul.
- (1994b). “Nüfusu 1478-1950” *Dünden Bugüne İstanbul Ansiklopedisi*, Cilt 6 içinde, (ss.108-111). İstanbul
- (1990, Şubat). “Osmanlı’da ‘Ecnebi’ Ticaret Odaları”. *Finans Dünyası*, (ss.78-81).
- Tunç, Tanfer Emin. (2012). “Less Sugar, More Warships: Food as American Propaganda in the First World War”. *War in History* 19 (2), (ss. 193-217).
- Uca, Alaattin. (2007). “Türk Toplumunda Hıdrellez- II” *Atatürk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi* (35).
- Uyanık, Ercan., Akkaya, Mehmet. (2015). “I. Dünya Savaşı’nda Sürdürülebilir Tarımsal Üretimde Ziraat Taburlarının Rolü”. 2. *Uluslararası Tarih Sempozyumu- 100 Yılında I. Dünya Savaşı Bildiri Kitabı* içinde (ss. 849-864). İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Yayınları.
- Uzun, Ahmet. (2005). “Osmanlı Devleti’nde Şehir Ekonomisi ve İfae”. *Türkiye Araştırmaları Literatür Dergisi*, 3 (6), (ss. 211-235).
- Ünsal, Artun. (2009). “Seyyar aşevlerinden lokanta, restoran ve “food court”lara İstanbul”. F. Özdem (Dü.) içinde, *Karaların ve Denizlerin Sultanı İstanbul* Cilt II, (ss. 103-122). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Yerasimos, Helene., Yerasimos, Stefanos. (1996). “Yitik Bir Kentin Düşleri ve Kabusları”. S. Yerasimos (Dü.) içinde, *İstanbul 1914-1923* (C. Akalın Çev.) (ss. 126-145) İstanbul: İletişim Yayınları.

Yıldırım, Hatice. (2014). "Mütareke Yıllarında Osmanlı Topraklarında Göçleri Önlemeye Yönelik Çabalar". *Gazi - Akademik Bakış*, 7 (14), (ss. 71, 96).

Dijital Kaynaklar

Aydın, Mehmet. (2010). "Mütareke Döneminde İstanbul'da hayat pahalılığı sorunu (1918-1922)". *History Studies*, 2 (2), (ss. 437- 477).

Çelebi Yakartepe, Elif., Binan, Can. (2011). «İstanbul'un modernleşme dönemi otelleri (1840-1914)». *Megaron Yıldız Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi E- Dergisi*, 6 (2), (ss. 79-94).

Demir, Mine. (2014). "Mütareke yılları İstanbulu'nda toplumsal yapıyı etkileyen olaylardan yansımalar". *Bartın Üniversitesi Çeşm-i Cihan: Tarih Kültür ve Sanat Araştırmaları E- Dergisi*, 1 (2), (ss. 22-32).

Özgel, Muharrem. (2013). «Tanzimat Devri ve sonrasında Osmanlı Piyasalarında ihtikâr sorunu». *History Studies*, 5 (2), (ss. 303-325).

TDK. (tarihyok). Mayıs 3, 2017 tarihinde http://www.tdk.gov.tr: http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_bts&arama=kelime&guid=TDK.GTS.59098e2e773051.99043729 adresinden alındı

GENEL DİZİN

93 Harbi 71

A

Abdülmecid Efendi 42

Afife Rezzemaza 123

Ahmet Ağaoğlu 30

Ahmet Şevket 11, 90, 92, 94, 95, 104, 141, 251, 282

Aile Aşçısı (Avanzade Mehmet Süleyman) 91

Akşam gazetesi 68

Akşam Kız Sanat Okulu 157

alafranga 20, 21, 24, 25, 80, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 104, 105, 106, 107, 109, 110,
111, 112, 113, 115, 117, 118, 124, 132, 134, 137, 140, 141, 143, 144, 147, 149, 150, 154,
158, 159, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 218, 221, 229, 231, 246

alaturka 21, 80, 89, 90, 91, 92, 93, 95, 97, 104, 105, 106, 107, 108, 110, 111, 112, 132, 134,
138, 143, 144, 149, 150, 152, 158, 159, 165, 166, 167, 168, 219, 220, 232

Alemdar gazetesi 56

A Manual of Turkish Cookery 110

Amele Taburları 85

Amerika Yardım Heyeti 61

Amiral Calthorpe 27, 28

Ankara 38, 71, 156, 157, 158, 210, 212

Annuaire Oriental (AO) 15, 20, 25, 49, 67, 80, 86, 150, 211, 216, 257

aşçı dükkânları 145, 146

Aşçı Mektebi (Ahmet Şevket) 89, 90, 92, 94, 95, 104, 109, 141, 251

Aşevi (Hacıbeyzade Ahmet Muhtar) 113

A u Luxe Şekerleme ve Pasta Salonu 153

Avanzade Mehmet Süleyman 91

Ayşe Fahriye 85, 91, 92, 106, 110, 158

B

- Bahriye Nazırı Rauf Bey 27, 28
Balıkxane Nazırı Ali Rıza (Ali Rıza Bey) 74, 75, 127, 132, 158
Balkanlar 31, 32, 45
Balkan Savaşları 23, 28, 31, 32, 41, 42, 46, 71, 86, 161
Balta Limanı Ticaret Antlaşması 44, 124
Balzer 153
barınma 35
Başbakanlık Osmanlı Arşivi (BOA) 25, 63, 100
Benclian ve Vallaury 153
beslenme 24, 90, 91, 98, 112, 113, 164, 217
Beyaz Gönüllüler Ordusu (Beyaz Ordu) 33, 34
Beyazıt 32
Beyler Lokantası
Beylerbeyi Kasr-ı Hümayunu
Beyaz Rus 23, 25, 33, 37, 38, 39, 40, 42, 159, 168
Beylerbeyi Kasr-ı Hümayunu 126, 127
Beyler Lokantası 116
Beyoğlu 28, 29, 30, 37, 38, 40, 61, 146, 147, 153, 154, 155
Boğaz 27, 29, 32, 37, 75, 147, 149
Boğaziçi 74, 146, 153
Bolşevik Devrimi 23, 33, 34, 37, 161
brasserie 150, 216
bulaşıcı hastalık 31, 32
Büyük Lokanta 116

C

- Café - restaurant 146
Cevat Rüştü 71
Charles King 42
Claude Bernard 85
Claude Farrère 109, 261
Cumhuriyet 23, 49, 80, 88, 156, 157
Cumhuriyet Dönemi 20, 80, 88, 156, 157
Cumhuriyet Türkiyesi 27
Çarlık Rusyası 40

D

Dahiliye Nezareti 25, 32, 59, 60

Dersaadet gazetesi 55, 253

Diken dergisi 40, 259, 260

Divan-ı Harb-i Örfi 60

Dünya Savaşı 23, 24, 25, 26, 27, 28, 32, 33, 41, 42, 45, 46, 58, 65, 72, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 88, 97, 100, 161, 164, 262, 275, 277

Düyun-i Umumiye 50

E

eğlence 30, 37, 38, 39, 42, 104, 154, 157, 161, 168

Ekrem Hasan 68, 258

Ekrem Muhittin Yeğen 157

Eminönü 30, 153

enflasyon 35, 40, 52, 53, 58, 59

Enver Paşa 41

Ermeni Patrikhanesi 32

Ermys- Con Osmanlı Anonim Şirketi 86

Ernest Hemingway 152

Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler (Hüseyin Hüsnü) 68, 77, 79, 88, 89, 90, 93, 94, 99, 100, 101, 103, 104, 141, 164, 243

Ev Hanımının Kolay Yemekleri (S. Tevfik) 85, 89, 90, 93, 104, 109, 111, 246, 247

Ev Kadını (Ayşe Fahriye) 85, 91, 92, 97, 106, 110, 111, 112, 128, 158

Evde Aşçı Kadın Yahut Mükemmel Yemek Kitabı (Tosun) 89, 90, 92, 95, 109

F

feminist 41

Fener 32

Fenn-i Tabahat (Mehmet Reşat) 90, 91, 112, 113, 159

Fikret Adil 40, 155

fiyat hareketliliği 78

Fransız 28, 29, 30, 31, 35, 37, 38, 40, 61, 69, 73, 105, 106, 109, 131, 144, 146, 147, 151, 153, 166, 256

Fransız Ticaret Nezareti 61

Fransız Ticaret Odası 20, 25, 50, 61, 65, 73

fuhuş 31, 38

Fülürye-Florya 37

G

Galen 112

gece hayatı 38, 39

General Vrangel 34

Georgi Karpiç 155, 156, 157, 158

gıda 9, 11, 19, 20, 23, 24, 25, 35, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 68, 70, 71, 73, 74, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 88, 90, 91, 92, 97, 98, 99, 100, 103, 112, 113, 114, 115, 117, 124, 129, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 209

Gıda Komisyonu 30

göçmen 32, 33, 37

Grand Cercle Moscovite 155

Grand Champs 39

H

Hacı Beyzade Ahmet Muhtar 113

Hacıbeyzade Ahmet Muhtar

Hanımlar Alemi 88

Harbiye Nezareti 28, 29

Harem 100, 120, 123, 138, 171, 177

Harem Ocağı 138

Harp Fakirleri 40, 259

hassa bahçeleri 75

hassa bostanları 75

Havaic-i Zaruriye Komisyonu 46

hayat pahalılığı 35, 50, 53, 60, 72, 77, 290

Hazineyi Hassa 25

Herbert Hoover 83

Heyet-i Mahsusa-i Ticariye 46

Hıdrellez 127, 135

Hıltlar teorisi 112

Hırka-i Saadet Dairesi 108

hırsızlık 31, 32, 36

Hikmet Feridun Es 157

Hilmi Efendi 123

Hôtel d'Angleterre 153

Hürriyet ve İtilaf Fırkası 30

Hüseyin Hüsnü 11, 68, 73, 77, 79, 85, 86, 88, 90, 94, 99, 100, 101, 102, 103, 141, 243

I

Istabl-ı Amire Matbahı 172

iaşe 19, 20, 24, 31, 35, 36, 43, 44, 45, 46, 47, 49, 50, 57, 58, 59, 62, 63, 64, 69, 70, 72, 73, 74, 78, 85, 129, 141, 161, 162, 210

İaşe Encümeni 9, 11, 48, 59, 60, 63, 64, 67, 72, 209, 210

İaşe Kararnamesi 64, 210

İaşe Meclisi 46, 70

İaşe Müdiriyet-i Umumiyesi 59

İaşe Teşkilatı 47

İaşe Umum Müdürlüğü 46

İç cephe – home front 81, 82, 83, 84, 164

İdare-i Umumiye Evrakı 13, 25

ihracat 45, 47, 53, 57, 147, 162

ihlikâr 44, 50, 58, 59, 62

ikame 70, 73, 78, 79, 80, 83, 86, 87, 88, 89, 93, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 111, 141, 144, 163, 164, 165, 168

İkdam gazetesi 59, 98

İleri gazetesi 32

İnci dergisi 99

İngiltere 25, 26, 29, 71, 82, 83, 84, 86, 87, 88, 124, 164

İngiltere Gıda Bakanlığı 82

İsmail Hakkı Sunata 31, 40

İstanbul 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 86, 88, 89, 90, 91, 92, 94, 95, 97, 98, 99, 100, 101, 103, 104, 105, 106, 115, 117, 123, 124, 125, 127, 129, 132, 135, 145, 146, 147, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 159, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 168, 211, 212, 214, 216, 217, 243, 246, 251, 253, 256, 258, 261, 262, 263, 265, 268, 269, 270, 271, 272, 274

İstanbul Boğazı 32

İstanbul mutfağı 20, 23, 25, 26, 78, 88, 89, 90, 100, 101, 104, 105, 113, 115, 129, 154, 159, 163, 164, 165

İstanbul mutfak kültürü 24, 25, 88, 90, 164, 168

istifçilik 49, 50, 62, 162

İşgal 20, 23, 24, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 36, 37, 39, 41, 47, 97, 150, 161

İşgal Kuvvetleri 23, 24, 29, 30, 31, 36, 40, 47, 49, 161, 162

İtalya 48, 70, 71, 78

İthalat 45, 46, 47, 49, 53, 57, 58, 63, 72, 147

İtilaf Devletleri 20, 27, 28, 29, 47, 50, 67, 161

İtilaf Kuvvetleri 23, 27, 28, 29, 47

İttihat ve Terakki Partisi 30, 41

J

Jak Deleon 34, 155

K

kaçakçılık 50, 56, 62, 162

Kadın İşçi Taburu 86, 87, 284

Kadınlara Mahsus Pembe Kitap 113

Kadınlar Dünyası 91

Kadınları Çalıştırma Cemiyet-i İslamiyesi 41, 86

Kafe konser 37

karaborsacılık 40, 49, 50, 57, 58, 60, 62, 64, 97, 161, 162

Kızıl Haç 266

Konaklar Müfettiş-i Umumiliği 29

konut 23, 31, 32, 35, 36, 150, 161

kumar 31, 37, 38

Kurtuluş Savaşı 20, 28, 31, 32

L

Lebon 153

Leonis Georges Theotokas 34

Levanten 42, 146

Lewis Heck 53, 103, 147

Lidiya Seyfulina 156

Lidya E. Pinkham 84, 276

Liman von Sanders (Liman Paşa) 123

Louis Pasteur 85

lüks 19, 20, 25, 63, 79, 80, 81, 89, 93, 104, 122, 151, 153, 154, 156, 163, 164, 165

M

Mabeyn Erkan Lokantası 138

Mabeyn-i Hümayun 116, 171

Mahmut Nedim Bin Tosun 90, 92, 95, 102, 104, 109, 111, 137, 138, 140, 141, 142

Malik Aksel 37, 39, 97, 98

May Byron 82, 83

Mazhar Osman 38

Mebusan Meclisi 29, 30

- Mediha Sultan 124
- Mehmet Reşat 90, 114, 159
- Melba 80
- Melceü't Tabbahin* (Mehmet Kamil) 106, 110, 137
- Meşrutiyet 41
- Mıgırdıç Efendi 147
- Milli Mücadele 57, 67, 162
- Milli Nevsal 152, 254
- Mondros Mütarekesi 20, 23, 24, 27, 46, 161
- Moskova Kulübü Lokantası 154, 155
- muhacir 22, 23, 29, 33, 34, 40, 161
- mutfak kültürü 20, 21, 23, 24, 25, 26, 83, 88, 90, 94, 97, 103, 105, 106, 109, 125, 130, 158, 164, 168
- Mücadele-i İktisadiye Heyeti 60, 210
- Mücadele-i İktisadiye Müdürlüğü 59, 64, 210
- Müdafaa-i Hukuk-i Nisvan Cemiyeti 91
- Mükemmel ve Mufasssal Aş Ustası* (Ulviye Mevlan) 89, 90, 91, 92, 109, 134, 217
- mülteci 21, 23, 31, 33, 34, 35, 37, 38, 40, 157, 263, 266, 267
- mütareke 20, 23, 24, 27, 28, 30, 38, 47, 50, 53, 57, 59, 63, 67, 72, 85, 97, 157, 161
- Mütarekename 27
- müttefik 28, 29, 30, 53, 84, 105, 155, 164
- N**
- Naciye Sultan 41
- Nafia Nazırı Ziya Paşa 57
- Napolyon 35, 85
- Nathasha Deleon 155, 156
- Nestlé 73, 80
- Nestlé & Anglo - Swiss Condensed Milk Co. 80
- New York Times 97
- Nicolas François Appert 85
- Nisuz 157
- Numune Bakkalları 60, 62, 162
- Numune Manavları 60
- nüfus 23, 24, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 40, 43, 45, 46, 49, 57, 77, 80, 82, 104, 152, 161, 162, 163, 255
- Nüfus Müdüriyeti 32

O

Orient Express 153

Osmanlı 16, 19, 20, 21, 23, 25, 26, 27, 28, 30, 31, 32, 33, 36, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 57, 58, 59, 61, 63, 65, 71, 73, 75, 81, 82, 85, 86, 87, 88, 89, 100, 105, 106, 112, 113, 114, 122, 123, 124, 125, 127, 128, 129, 130, 132, 145, 158, 161, 165

Osmanlı - Rus Savaşı 31, 44

Osmanlı İmparatorluğu 19, 23, 24, 25, 27, 31, 42, 43, 44, 45, 64, 85, 86, 115, 123, 124, 135, 150, 161, 164

Osmanlı mutfağı 19, 20, 21, 25, 26, 68, 91, 106, 109, 113, 115, 118, 120, 121, 122, 124, 125, 128, 129, 132, 141, 142, 143, 144, 165, 166, 167, 168

Ömer Faruk Efendi 9, 108

P

pahalılık 23, 24, 35, 50, 53, 54, 55, 57, 58, 59, 60, 62, 72, 77, 80, 89, 97, 103, 161, 162

Pastane 37, 38, 80, 81, 84, 104, 105, 146, 150, 151, 152, 153, 154, 156, 157, 158, 163, 168, 256, 288

Patisserie Française 153

Pera 32, 37, 61, 69, 81, 105, 146, 153, 154, 155, 156, 163, 168, 257

Petit Champs 39

Petrograd 39, 155, 156, 157

Petrograd Pastanesi 157

Pierre Loti Cemiyeti 9, 106, 108

plaj 37

R

refah 161

Refik Halit Karay 157

Rejans 155

Revue Commerciale d'Orient - RCO 25, 48, 65, 66, 67, 69, 73, 77, 78, 79, 211, 212

Revue Commerciale du Levant-RCL 15, 20, 25, 48, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 57, 58, 61, 62, 65, 66, 67, 69, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 104, 123, 124, 211, 214

Roiski Agalop 154

Rum Patrikhanesi 32

Rus 31, 34, 35, 37, 38, 39, 40, 44, 58, 104, 151, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 161, 168, 266, 267

Rusbaşı 37

Rus İhtilali 40

S

Sabiha Sultan 9, 108

Sabiha Zekeriya 41

salgın hastalık 36, 161
 Saray-ı Hümayun 107, 122
 saray mutfağı 25, 68, 101, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 126, 128, 129, 138, 143, 144, 165, 166, 167, 168
 saray tatlıhanesi 86, 123, 124, 167
 sefahat 20, 23, 37, 38, 40, 89, 90, 103, 104, 154, 157, 161, 164
 sefalet 20, 24, 33, 37, 40, 89, 90, 97, 103, 104, 161, 164, 165
 Sevim Türkan 87, 97, 114
 Sıhhi Aile Matbahı 151, 254, 255
 sofrada 25, 89, 90, 105, 154, 158, 159, 168
 Splendide 147
 S. Tevfik 11, 90, 111, 246, 282
 Sultan Reşad 100
 Süleyman Tevfik 85, 93, 141
 Şehremaneti İaşe Şubesi 55, 64

T

Talat Paşa 30
 Talmone 80
 Tanzimat Dönemi 35, 36, 45
 tasarruf 83, 84, 86, 87, 88, 111, 164, 275
Tasvir-i Efkar gazetesi 27
The Great War Cook Book (Büyük Savaş Yemek Kitabı) (Byron, M.) 83
 Ticaret Nezaret ve Hazinesi 44
 Ticaret ve Ziraat Nezareti 59
 Topkapı Sarayı 107, 108
 Trabzon
 Türk Kadını 87, 97, 98, 114
 Türk mutfağı 19, 73, 89, 94, 101, 109, 136, 150, 157, 158, 168

U

Ulviye Mevlan 11, 90, 91, 92, 104, 106, 107, 110, 111, 112, 113, 128, 134, 137, 139, 140, 141, 142, 159, 217
 Union Française 39
 United States Food Administration (Birleşik Devletler Gıda İdaresi) 83, 84, 277

V

Vahdettin 9, 10, 11, 20, 25, 30, 106, 107, 108, 109, 112, 123, 130, 131, 133, 134, 135, 137, 138, 140, 142, 144, 168, 179, 180, 190

Vakit gazetesi 27, 28

Vera Dumesnil 33

vurguncu 41, 56, 59

W

War Gardening and Home Storage Vegetable (Savaş Bahçeciliği ve Evde Gıdaları Saklama) 83, 277

War- Time Cook And Health Book (Pinkhams, L. E) 84, 276

Willy Sperco 146, 154

Women's Land Army (Kadın Toprak (kara) Ordusu) WLA 82

Y

yardım 33, 40, 62, 86, 87, 91, 94, 112, 156, 159, 162

Yavedut 127

yeme içme 21, 24, 25, 37, 81, 145, 150, 151, 152, 153, 154, 157, 158, 159, 168

yemek kültürü 4, 16, 19, 24, 25, 82, 89, 90, 105, 106, 115, 134, 155, 157, 168

yemek tarihi 16, 19, 20, 23, 83

Yeni Yemek Kitabı (Anonim) 106, 110, 141

Yenigün gazetesi 28

yokluk 20, 24, 45, 59, 70, 80, 81, 83, 85, 87, 89, 97, 98, 100, 102, 103, 104, 161, 164, 165

Z

Zachariadis 80

Zafer Çikolataları 80

zahire 44, 53, 57, 58, 60, 65

zenginlik 23, 40, 89, 103, 104, 115, 161

Ziraat Taburları 85, 86

Ziyaeddin Efendi 123

Ziya Gökalp 30

YEMEK KONULU DİZİN

A

- acur 228
- ağaç çileği 124, 125, 126, 235, 236, 238
- alıç 74, 76
- alkol 38, 49, 54, 80, 94
- alkollü içecek /ıçki 97
- altıparmak (balık) 119
- amber 237
- amberparis 124, 236
- ananas/ananaslı 92, 93, 124, 125, 126, 142, 143, 180, 184, 203, 204, 206, 231, 235, 250
- ararot 68, 220, 258
- armut 74, 75, 76, 125, 126, 141, 143, 168, 173, 180, 182, 185, 186, 188, 200, 206, 218, 231, 234, 236, 241
- Arnavut peyniri 121
- arpa 47, 48, 49, 52, 53, 65, 66, 82, 84, 116, 123, 212, 215, 233
- arpa şehriye 116
- aside/asideli 139, 199
- asma kabağı 128, 228
- aspik 219
- aşçı 38, 145, 146, 155
- aşçı dükkânı 145
- aşure 143, 144, 207, 233
- aşureci 152
- av etleri 91, 92, 93, 95, 96, 110, 111, 120, 130, 132, 137, 196, 225, 226, 249, 252
- ayak esnafı 152
- ayçiçeğı yağı 56, 69, 79, 118, 163, 213
- ayran 101, 102, 165
- ayva 75, 123, 124, 125, 126, 142, 143, 173, 204, 207, 224, 233, 234, 236
-

B

- badem 107, 126, 127, 140, 142, 152, 181, 182, 185, 188, 189, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 231, 232, 234, 237, 238, 239
- baharat 45, 78, 99, 100, 113, 217
- bakla 45, 47, 52, 54, 71, 101, 108, 114, 117, 123, 128, 138, 139, 198, 199, 212, 227, 230, 239
- baklava 96, 97, 108, 142, 144, 146, 207, 232
- bakliyat 20, 48, 50, 53, 64, 65, 71, 78, 83, 100, 101, 102, 117, 163, 165, 166
- bal 45, 53, 65, 78, 122, 212, 213
- balık 20, 51, 53, 58, 61, 71, 72, 73, 79, 84, 91, 92, 93, 95, 96, 110, 111, 112, 118, 119, 120, 130, 132, 136, 137, 146, 147, 148, 151, 163, 167, 177, 196, 222, 223, 227, 246, 247, 248, 249, 250, 252, 255
- balkabağı 129
- Balkan kaşarı 65, 73, 210
- balo 153
- bamya 86, 100, 106, 107, 108, 114, 126, 128, 129, 139, 172, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 199, 229, 241
- bar 37, 38, 68, 161
- barbunya (balık) / barbun (balık) 72, 119, 120, 222
- barbunya fasulyesi 56, 61, 93, 129, 139, 140, 199, 210, 212, 249
- bastı 93, 107, 111, 166, 229, 249, 250
- bergamot 125
- beyaz peynir 54, 64, 65, 73, 122, 149, 210
- beyin 93, 148, 150, 222, 248
- bezelye 93, 108, 128, 133, 136, 142, 148, 191, 193, 202, 221, 226, 229, 239, 247, 249
- bıldırcın 121, 132, 136, 137, 142, 167, 196, 202, 225, 226
- biber 77, 94, 100, 101, 128, 129, 138, 139, 140, 148, 156, 165, 173, 197, 215, 217, 219, 228, 240, 243, 244, 245, 246, 247
- biber yaprağı 73, 128, 129, 139, 167
- bifteke 136, 147, 148, 184, 194, 223, 224
- bira 49, 66, 115, 143, 149, 151, 158, 207, 215
- birahane 104, 151, 153, 154
- bisküvi 61, 110, 141, 143, 168, 180, 186, 188, 204, 206, 232
- bitkisel yağlar 48, 49
- borani 239
- Borsch çorbası / Bortsch- Rus çorbası 155, 156, 157
- böbrek 221, 223
- böğürtlen 74, 125, 127, 234, 237

börek/böreği 92, 93, 94, 96, 102, 106, 107, 108, 109, 110, 118, 129, 131, 132, 137, 140, 141, 143, 146, 152, 155, 157, 166, 168, 171, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 200, 201, 202, 205, 221, 225, 227, 228, 248, 249, 255, 261

börekçi 152

börülce 101, 102

brasserie 150, 216

buğday 43, 44, 45, 46, 48, 52, 53, 54, 57, 65, 67, 82, 84, 97, 100, 102, 115, 116, 166, 174, 212, 215

buğday unu 48

buğulama 148

bulgur 45, 53, 54, 56, 64, 67, 68, 78, 80, 87, 99, 100, 101, 116, 121, 134, 141, 142, 162, 165, 174, 210, 220, 230, 231, 242

bulyon 94, 132, 133, 134, 167, 180, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 251

buz/buzlu 92, 110, 132, 156, 157, 226, 234, 235

C

cafe- concerts 150

cerrah fasulyesi 71, 210

ceviz 69, 74, 76, 77, 101, 102, 127, 142, 143, 152, 184, 203, 204, 206, 207, 234, 236, 241, 244, 245, 247, 289

ceviz yağı 48, 69, 245

çiğer 93, 118, 119, 132, 133, 134, 137, 140, 142, 145, 152, 167, 183, 187, 188, 190, 191, 192, 193, 200, 202, 220, 221, 224, 227, 248

çiğer kebabçı 152

consommé/konsome 94, 134, 148, 219, 220, 251

çalı fasulye 56, 71, 128, 140, 199, 210, 212

çam fıstığı 77, 101, 213

çavdar 48, 49, 65, 66, 82, 84, 157

çavuş üzümü 75

çay 48, 49, 53, 54, 65, 70, 73, 96, 97, 98, 103, 123, 124, 157, 159, 167, 213, 219, 256

çemen 103, 142, 245

çerez 75, 76, 99, 159

çevirme 92, 110, 235, 236, 237

çılıbır 134, 192, 221

çiçek suyu 102, 152

çiğ köfte 94, 103

çikolata 80, 81, 93, 96, 97, 142, 143, 153, 157, 163, 165, 181, 183, 204, 205, 206, 231, 232, 238, 256

çilek 74, 75, 76, 108, 123, 124, 125, 126, 127, 234, 236, 238, 264

çiroz 140, 141

çorba 84, 92, 93, 94, 95, 98, 101, 108, 109, 110, 113, 116, 117, 129, 121, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 137, 142, 145, 147, 148, 149, 156, 157, 159, 167, 171, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 190, 191, 192, 219, 220, 243, 244, 245, 246, 247, 251, 261, 267

çulluk 121, 136, 167, 196, 220, 226

D

darı 65

demirhindi 237

dereotu 100, 101, 128, 129, 173, 243, 244, 246, 247

dil 105, 248

dolma 79, 89, 92, 93, 96, 100, 101, 107, 108, 118, 127, 128, 129, 131, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 143, 145, 146, 148, 150, 152, 165, 167, 179, 180, 181, 184, 185, 186, 187, 188, 192, 195, 196, 197, 198, 205, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 244, 248, 250

dolmalık biber 128

domates 77, 86, 93, 94, 100, 101, 102, 106, 114, 128, 129, 142, 165, 167, 173, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 202, 219, 220, 221, 224, 227, 229, 230, 239, 241, 244, 247, 249, 250

domuz 72, 84, 146

dondurma 92, 107, 110, 136, 143, 149, 152, 205, 218, 238

dondurmacı 152

Dondurmahane 127

dövme/döğme 94, 137, 220, 251

dut 75, 76, 127, 237, 241

E

ekmek 38, 40, 46, 47, 50, 51, 52, 53, 58, 61, 65, 67, 71, 76, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 93, 97, 99, 100, 101, 102, 103, 115, 116, 142, 144, 152, 157, 164, 165, 166, 187, 203, 232, 234, 245, 247, 250, 268, 275

ekmek kadayıfı 142, 144, 152, 184, 187, 203

ekşi nar 101, 125, 127, 237, 238, 245

elma 74, 75, 76, 93, 125, 126, 131, 143, 144, 149, 152, 173, 204, 206, 207, 218, 233, 234, 236, 237, 250, 273

elma şekerci 152

elmasiye 92, 110, 143, 183, 204, 205, 207, 218, 231, 235

enginar 77, 92, 93, 108, 128, 131, 138, 139, 140, 197, 198, 199, 200, 221, 225, 227, 228, 229, 230, 231, 239, 241

erik 74, 75, 76, 98, 123, 125, 126, 127, 224, 232, 234, 235, 237, 241

erişte 102, 116, 142, 158, 181, 185, 188, 202

erzak 44, 47, 55, 57, 115, 116, 117, 123, 253

esmer makarna 56, 68, 210

et 20, 44, 45, 46, 47, 50, 52, 53, 61, 62, 68, 71, 72, 77, 79, 80, 82, 83, 84, 88, 89, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 99, 100, 101, 103, 104, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 116, 118, 119, 120, 121, 123, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 142, 144, 146, 148, 149, 150, 151, 152, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 171, 177, 178, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 199, 202, 219, 218, 220, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 242, 243, 246, 247, 249, 251, 252, 255

et suyu 93, 106, 113, 114, 116, 132, 133, 167, 180, 181, 184, 187, 188, 190, 191, 220

F

fasulye 45, 48, 49, 52, 53, 54, 56, 61, 64, 71, 78, 86, 93, 94, 100, 101, 102, 103, 114, 117, 126, 128, 129, 138, 139, 140, 144, 146, 148, 149, 163, 165, 166, 167, 168, 173, 174, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 198, 199, 210, 212, 225, 227, 229, 230, 239, 241, 243, 244, 245, 247, 249, 250

fenn-i tabahat 90

fındık 74, 76, 77, 101, 102, 126, 127, 143, 205, 208, 213, 229, 234, 239

fındık yaprağı 229

fıstık 76, 77, 126, 127, 135, 136, 140, 142, 143, 180, 182, 184, 186, 188, 192, 194, 202, 203, 204, 206, 208, 231, 232, 239

fileto 72, 136, 137, 147, 148, 196, 222, 223, 226

Forşmak / Rus yöntemi tavuk 157

frambuaz 74, 75

francala 79, 102, 115, 116, 143, 166, 184, 206, 207, 208, 242

Frenk üzümü 123, 125, 126, 143, 204, 226, 234, 235, 236, 237, 238

fulya 125, 237

G

garnitür 92, 96, 101, 106, 107, 109, 110, 112, 133, 136, 137, 140, 149, 150, 166, 167, 187, 190, 191, 194, 226, 252

gato 149, 150, 158

gelincik 125

gerdan 93, 133, 180, 187, 191, 248

gevrek 110, 112, 136, 137, 197

gözleme 140, 152, 168, 187, 201, 202, 232

gözlemeci 152

gül 125, 126, 127, 143, 152, 208

gül suyu 152

güllaç 116, 143, 186, 205, 232, 234

güveç 132, 139, 183, 187, 188, 197, 199, 221

güvercin 93, 95, 97, 118, 121, 249, 252

H

- hamsi (balık) 223, 241
hardal 93, 219, 241, 247
hardaliye 158, 241
Harem-i Hümayun matbah-ı 123, 171
haşhaş tohumu 53
haşhaş yağı 53
haşlama 93, 95, 98, 100, 101, 152, 165, 222, 223, 224, 249
havuç 98, 100, 128, 133, 142, 173, 180, 182, 184, 187, 190, 202, 229, 240, 245, 246, 249
havyar 80, 81, 147, 149, 163, 239
helva 80, 100, 102, 142, 143, 144, 165, 180, 181, 185, 203, 232, 233
helvacı kabağı 93, 126, 143, 208, 250
Helvahane 122, 124
herise 145
Hidrellez 127, 135
hıyar 93, 126, 127, 227, 228, 230, 239, 240, 250
hindi 95, 109, 120, 130, 132, 135, 136, 137, 167, 196, 225, 227, 252, 261
hindiba 128, 221, 226, 239
hindistan cevizi yağı 48, 69
horoz 95, 252
horoz fasulyesi 56, 71, 95, 210, 212
hoşaf 75, 92, 110, 122, 129, 144, 167, 237
hububat 44, 47, 49, 53, 63, 114, 212
hurma 45, 76, 77, 126, 140, 143, 189, 201, 208, 232

I

- ısırgan 93, 247
ıspanak 77, 93, 99, 100, 102, 128, 131, 139, 146, 148, 173, 199, 221, 227, 229, 230, 239, 248
ıstakoz 109, 120, 146, 148, 149, 223, 239, 261
ızgara 93, 101, 131, 136, 137, 146, 148, 180, 182, 193, 194, 195, 196, 197, 218, 222, 223, 225, 244, 246, 248, 249
iç bakla 71, 138, 139, 198, 199, 227
içecek 25, 51, 40, 80, 84, 97, 113, 122, 123, 124, 125, 152, 158, 167
içli köfte 94, 103
içyağı 68, 118
iftar 130, 132
incik 131, 135, 136, 137, 180, 183, 186, 192, 195, 224
incir 45, 74, 75, 76, 87, 88, 101, 123, 125, 126, 173, 213

irmik 53, 64, 67, 68, 93, 116, 134, 140, 141, 142, 166, 180, 181, 184, 200, 203, 210, 220, 230, 231, 232, 233, 250, 258

irmik makarnası 56, 68

istiridye 120, 222, 223

işkembe 118, 119, 132, 137, 167, 191, 220, 224

izmarit (balık) 223

J

jambon 149

K

kabak 86, 94, 100, 121, 126, 128, 129, 138, 139, 140, 143, 165, 167, 173, 180, 181, 182, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 197, 198, 208, 228, 233, 240, 336

kabuklu deniz ürünleri 84, 95, 96, 120, 146, 167, 252

kadayıf 102, 116, 142, 144, 146, 152, 184, 187, 203, 232, 233

kadayıfçı 152

kafe glase 157

kafe/cafe 20, 37, 105, 146, 151, 153, 154, 155, 157, 158, 168

kağıt helvacı 152

kahvaltı 157, 159

kahve 40, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 61, 64, 65, 73, 79, 80, 81, 96, 97, 98, 109, 123, 124, 149, 155, 157, 159, 163, 164, 174, 210, 213, 215, 218, 238, 261

kak 142, 203

kalkan (balık) 72, 92, 119, 120, 136, 167, 196, 222, 246

kalori 90, 98, 113, 114

kalye 138, 139, 167, 180, 181, 183, 185, 187, 198, 189

karnıyarık 139, 180, 181, 182, 186, 188, 198, 199

kapama 96, 224

karabiber 54, 78, 100, 101, 215, 243, 245

karaca 226

karadut 75, 234, 238

karalahana 93, 249

karatavuk 121, 136, 167, 196, 225, 226

kare şeker/kesme şeker 48, 55, 70, 122, 123, 167

karides 220, 221

karnabahar 77, 93, 129, 139, 200, 220, 229, 230, 239, 247

karpuz 48, 74, 75, 76, 125, 126, 173, 187, 188

kaşar (peynir) 50, 54, 64, 73, 101, 121, 122, 149, 210, 213, 227

- kaşkaval 121, 227
- kavata 128, 129, 139, 228
- kavata yaprağı 128, 129, 138, 139, 173, 197
- kavun 74, 75, 93, 125, 126, 173, 187, 188, 189, 236, 238, 250
- kavurma 92, 119, 135, 136, 143, 180, 186, 192, 205, 223, 230, 242
- kaya kuruğu 236
- kayabalığı 119, 223
- kaygana 139, 143, 199, 208, 222, 233
- kayısı 74, 75, 76, 77, 125, 126, 143, 206, 207, 213, 224, 231, 232, 233, 234, 235, 237, 238, 240, 241
- kaymak 121, 242
- kaz 95, 118, 121, 132, 225, 227, 252
- kaz ciğeri 132
- kazandibi 143, 185, 205
- kebab 92, 93, 95, 101, 110, 127, 135, 136, 137, 145, 165, 166, 180, 181, 184, 186, 193, 218, 222, 224, 226, 244, 248, 250, 252
- keçi 93, 95, 111, 226, 249, 252
- kefal (balık) 119, 223, 246
- kek 84, 141, 152
- kekik 100, 135, 136, 137, 180, 181, 182, 184, 185, 186, 187, 188, 192, 193, 194, 195, 196, 243, 244, 245
- keklik 121, 136, 137, 167, 196, 225, 226
- kelle 56, 78, 118
- kelle şekeri 122
- kereviz 93, 100, 128, 139, 148, 150, 173, 200, 223, 229, 230, 240, 245, 249
- kestane 74, 76, 139, 140, 141, 155, 186, 201, 220, 224, 225, 226, 228, 231, 234, 241
- kestane yaprağı 108, 129, 138, 139, 167, 197
- keşkül 106, 107, 143, 152, 181, 205
- keten helvacı 152
- keten yağı 69, 215
- kılıç (balık) 147, 149
- kırık buğday 54
- kırlangıç (balık) 120, 136, 167, 196
- kırmızıbiber 100, 128, 173, 243, 244, 245
- kırmızıturp 128, 129, 131, 173
- kıyma 84, 92, 95, 107, 109, 134, 135, 139, 140, 141, 146, 148, 180, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 192, 194, 196, 199, 200, 201, 218, 221, 222, 223, 225, 227, 229, 230, 231, 242, 247, 249

- kızartma 84, 92, 93, 95, 109, 135, 136, 137, 139, 146, 148, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 192, 194, 195, 196, 198, 221, 222, 223, 225, 227, 229, 231, 247, 248, 249
- kızılıcık 74, 76, 123, 125, 126, 234, 235, 237, 238
- Kievsky / Tavuk kotlet- Kiyevski usulü 155
- Kilar-ı Hümayun 122, 123, 124
- kiler 115, 116, 172
- kiraz 74, 76, 125, 126, 234, 241
- kişniş 100, 102, 245
- kocayemiş 74, 76
- kolyoz (balık) 223, 241
- komposto 93, 131, 143, 144, 149, 150, 181, 182, 184, 185, 186, 187, 188, 207
- konserve 83, 85, 86, 96, 97, 106, 111, 129, 164, 167
- konservecilik 85, 86, 164
- konyak 49, 81, 157, 163
- koruk 101, 125, 127, 128, 129, 139, 229, 234, 236, 245
- kotlet 106, 109, 112, 135, 136, 137, 149, 157, 166, 167, 192, 195, 196, 222, 223, 225, 226
- koyun 50, 52, 69, 71, 72, 84, 93, 95, 96, 109, 118, 119, 120, 134, 135, 145, 148, 149, 166, 177, 178, 213, 223, 224, 227, 248, 249, 252
- koyun eti 50, 52, 72, 93, 96, 109, 118, 119, 120, 135, 145, 166, 178, 224, 249
- koz helvacı 152
- köfte 93, 94, 99, 100, 103, 133, 136, 137, 145, 146, 147, 152, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 190, 191, 193, 194, 195, 196, 198, 223, 224, 225, 231, 247, 248, 249
- köfteci 152
- krema 93, 111, 132, 133, 135, 136, 140, 141, 142, 143, 144, 155, 167, 168, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 187, 188, 190, 195, 201, 203, 204, 205, 206, 207, 219, 221, 231, 232, 234, 248, 250
- kroket 148
- kulüp 150
- kurabiye 143, 152, 168, 206, 218, 232, 233
- kurban 103, 119, 135, 136, 178, 193
- kuru balık 53
- kuru fasulye 52, 54, 100, 101, 103, 114, 117, 138, 139, 140, 146, 165, 166, 198, 199, 243, 244
- kuru meyve 70, 74, 76, 77, 78, 80, 102, 127, 144, 149, 163, 213
- kuru üzüm 70, 77, 101, 102, 165, 244
- kuruyemiş 65, 76, 127
- kuskus 242
- kuskusçu 132
- kuşkonmaz 93, 109, 129, 133, 134, 139, 140, 147, 149, 159, 165, 180, 184, 191, 200, 229, 239, 261

kuzu 72, 73, 95, 107, 108, 118, 119, 127, 135, 136, 137, 146, 148, 149, 150, 177, 179, 192, 193, 194, 195, 222, 224, 227, 248, 250, 252

kuzu eti 95, 107, 118, 119, 135, 149, 166, 177, 252

kuzukulağı 220, 226

külbastı 92, 95, 110, 135, 136, 137, 138, 148, 166, 181, 183, 192, 195, 196, 218, 223, 224, 225

L

lahana 93, 99, 100, 101, 111, 128, 138, 139, 140, 173, 197, 198, 200, 220, 225, 227, 229, 230, 240, 248, 249

lakerda 239, 241

lalanga 143, 205, 208, 232

levrek (balık) 119, 120, 136, 137, 148, 149, 167, 196, 222

likör 96, 97, 163

limon 93, 101, 125, 126, 145, 148, 155, 156, 173, 219, 236, 238, 240, 246, 247

limonata 152, 156, 238, 271

lokanta 30, 37, 38, 87, 103, 116, 133, 138, 145, 146, 147, 151, 152, 153, 154, 156, 157, 158, 177, 180, 186, 191, 256

lokma 102, 106, 107, 131, 140, 142, 180, 182, 184, 188, 189, 201, 203, 232, 233

lokum 77, 80, 213, 228, 233

lüfer (balık) 119, 120, 136, 137, 148, 149, 167, 197, 222

lüle kaymağı 92, 242

M

macuncu 152

makarna/makaronya 50, 56, 61, 64, 67, 68, 78, 92, 93, 94, 95, 96, 101, 102, 106, 111, 112, 116, 121, 140, 141, 146, 147, 148, 151, 158, 163, 166, 180, 181, 182, 183, 184, 186, 187, 189, 200, 210, 212, 215, 220, 225, 226, 230, 250, 252, 255, 258

mandalina 123, 125, 127, 234, 235

mantar 143, 208, 220, 221, 222, 225, 226, 227

mantı 158, 228

margarin 48, 49, 69, 79, 163, 210

marul 93, 128, 129, 131, 239, 250

matbah 97, 98, 100, 115, 116, 117, 118, 119, 123, 125, 126, 127, 128, 134, 135, 138, 141, 151, 167, 172, 217, 254, 255

Matbah-ı Has-ı Hümayun 129

Matbah-ı Hassa 126

maya 242

maydanoz 77, 100, 101, 102, 128, 129, 133, 135, 136, 137, 173, 185, 188, 191, 192, 194, 197, 221, 224, 243, 244, 245, 246, 247

- mayıs sütü 121, 143, 206
- mayonez 108, 109, 148, 149, 219, 222, 225, 261
- menekşe 125, 237
- menü 104, 106, 107, 108, 109, 129, 131, 132, 134, 141, 146, 147, 149, 150, 151, 152, 163, 166, 167, 261
- mercan (balık) 119, 120
- mercimek 44, 45, 54, 64, 71, 78, 101, 117, 131, 142, 142, 148, 150, 163, 180, 181, 182, 183, 184, 187, 202, 210, 212, 220
- Mersin balığı 119
- Mevlid/Mevlit 122, 124, 167, 179
- meyane 133, 183, 190, 191
- meyhane 37, 151
- meyve 47, 48, 51, 63, 70, 74, 75, 76, 77, 78, 80, 83, 84, 86, 92, 96, 97, 98, 102, 106, 107, 109, 123, 125, 126, 127, 130, 131, 132, 143, 144, 149, 150, 163, 164, 167, 172, 173, 206, 213, 234, 240, 261
- mezgit (balık) 120
- mısır 38, 45, 48, 49, 53, 61, 65, 66, 67, 83, 84, 97, 100, 101, 102, 215
- midye 93, 120, 146, 147, 149, 152, 222, 247, 249, 250
- midye dolmacı 152
- midye tavacı 152
- misk şekeri 122, 124, 167
- morina balığı 93, 249
- muhallesi 107, 108, 121, 142, 143, 144, 152, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 205, 206, 233
- muhallesi 37, 80, 146, 151, 152, 269
- mumbar 118, 119, 136, 137, 145, 167, 197, 218
- murabba 96, 142, 144, 204, 235, 236
- musakka 96, 139, 140, 166, 198, 229
- mutfak 19, 20, 21, 23, 24, 25, 26, 50, 68, 73, 77, 78, 80, 81, 83, 84, 86, 87, 88, 89, 90, 92, 94, 97, 98, 100, 102, 103, 104, 105, 106, 108, 109, 110, 112, 115, 125, 128, 129, 130, 134, 158, 159, 164, 168, 266
- muz 48, 49, 74, 76, 108, 126
- mücver 94, 222, 251
- mülûhiye 96, 128, 139, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 199, 229

N

- nane 100, 128, 129, 219, 241, 243
- nar 101, 102, 125, 126, 127, 173, 234, 237, 238, 245
- nardeng 241

narh 64, 72, 145, 162

Nemçe 140, 141, 200, 201, 228, 231

nişasta 53, 54, 68, 92, 101, 114, 116, 142, 166, 203, 232, 242, 258

nohut 45, 52, 53, 54, 64, 71, 78, 93, 101, 108, 114, 117, 123, 131, 136, 137, 142, 145, 146, 163, 174, 180, 182, 183, 184, 186, 195, 197, 202, 220, 222, 223, 224, 239, 250

O

Olivier / Rus salatası 155

omlet 92, 93, 94, 111, 134, 221, 248, 251

oturtma 139, 167, 184, 186, 187, 189, 198

ördek 93, 95, 118, 121, 136, 167, 196, 225, 249, 252

P

paça 92, 101, 108, 110, 112, 118, 119, 129, 135, 136, 137, 140, 141, 146, 167, 192, 194, 195, 197, 201, 220, 221, 223, 227, 248

palamut 72, 120, 167, 178, 223, 259

paluze 234

pamuk yağı 48, 56, 69

pancar 98, 128, 147, 240

pandispanya 93, 142, 143, 144, 185, 204, 205, 231, 232, 250

pane 112, 136, 137, 167, 195

pasta 37, 92, 93, 104, 110, 111, 140, 141, 142, 143, 152, 153, 157, 163, 165, 168, 180, 183, 187, 189, 201, 204, 207, 218, 231, 232, 250

pastane 37, 38, 80, 81, 84, 104, 105, 146, 150, 151, 152, 153, 154, 156, 157, 158, 163, 168, 256

pastırma 92, 103, 118, 221, 242, 245, 248

patates 45, 47, 48, 49, 50, 52, 53, 54, 56, 65, 74, 77, 78, 79, 83, 84, 87, 94, 98, 99, 100, 101, 102, 107, 129, 133, 135, 136, 137, 140, 142, 144, 148, 149, 152, 163, 165, 166, 167, 168, 180, 181, 186, 188, 190, 191, 193, 194, 195, 196, 197, 202, 210, 212, 215, 221, 223, 225, 226, 229, 230, 239, 240, 243, 244, 246

pate 106, 110, 137, 140, 143, 200, 205, 219, 227

patlıcan 86, 94, 100, 101, 128, 129, 135, 136, 138, 139, 140, 142, 173, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 193, 194, 197, 198, 199, 202, 226, 227, 228, 229, 231, 233, 239, 240, 241, 249

pekmez 45, 53, 78, 80, 92, 99, 101, 102, 165, 224, 233, 241, 244

peksimet 92, 222, 224

pelte 95, 96, 106, 111, 112, 166, 219, 234, 241

pestil 77, 236, 241

peynir 52, 53, 54, 61, 64, 65, 73, 79, 83, 92, 93, 99, 101, 102, 107, 109, 121, 122, 134, 140, 142, 149, 157, 159, 165, 171, 185, 192, 200, 201, 202, 205, 210, 213, 221, 222, 227, 229, 230, 233, 242, 243, 244, 248, 261

- pirasa 77, 93, 100, 128, 138, 139, 140, 173, 198, 199, 227, 228, 229, 245, 249
- pide 116, 140, 143, 180, 181, 182, 184, 200, 206, 224
- pideci 152
- pilaki 92, 117, 138, 140, 147, 149, 198, 222, 223, 227
- pilav 89, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 100, 101, 102, 106, 107, 108, 110, 111, 116, 117, 127, 129, 130, 131, 132, 138, 141, 142, 145, 146, 148, 149, 150, 151, 152, 158, 165, 166, 168, 171, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 202, 203, 223, 224, 230, 231, 250, 252, 255
- pilavcı
- pilıç 93, 95, 106, 107, 108, 118, 120, 121, 130, 131, 135, 136, 137, 167, 194, 196, 224, 225, 247, 252
- pirinç 20, 44, 45, 49, 50, 52, 54, 55, 61, 64, 65, 68, 71, 78, 83, 93, 100, 101, 116, 132, 133, 135, 141, 143, 145, 152, 162, 165, 174, 176, 180, 182, 183, 186, 188, 190, 191, 206, 208, 212, 220, 223, 225, 229, 231, 232, 247, 258
- pirinç unu 68, 143, 152, 183, 208, 232, 258
- Pirochki 155
- piruhi 228
- pirzola 72, 118, 119, 135, 136, 137, 138, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 193, 195, 196, 224
- pisi (balık) 119, 222
- piyaz 92, 96, 102, 136, 196, 239, 245
- poğaç 108, 140, 141, 146, 181, 182, 185, 201, 202, 228
- poğaçacı 150, 151
- portakal 48, 49, 74, 123, 125, 126, 131, 140, 141, 143, 149, 152, 156, 168, 173, 181, 201, 205, 206, 207, 234, 236, 237, 238
- portakal suyu 152
- punç 96, 97
- püre 94, 96, 101, 107, 135, 136, 137, 143, 166, 167, 181, 186, 193, 194, 195, 196, 206, 252
- R**
- ragu 94, 166, 252
- rakı 97, 156
- Ramazan 119, 122, 124, 125, 130, 132, 134, 136, 137, 158, 167, 190
- reçete 82, 83
- restoran 20, 104, 105, 146, 147, 151, 153, 154, 155, 156, 157, 161, 163, 168
- revani 143, 208, 232
- revgan-ı sade 117
- revgan-ı tere 117
- revgan-ı zeyt 117
- rezene 240

rosto 112, 135, 137, 167, 192

Rum stek (rumsteak) 148

ruz-i hızır 119, 127, 135, 136

S

sade yağı 114, 118

sahan 96, 135, 140, 192, 201, 218, 221, 223, 224, 229

sahur 136

sakarın 70, 80, 163

sakız kabağı 108, 128, 140, 228

salamura 92, 139, 149, 227, 241

salata 92, 93, 102, 109, 117, 128, 129, 131, 132, 135, 139, 147, 149, 155, 157, 159, 173, 197, 239, 240, 246, 250, 261

salatalık 76, 100, 126

salça 93, 94, 95, 96, 106, 109, 110, 111, 135, 139, 140, 148, 193, 198, 201, 219, 221, 222, 223, 225, 226, 229, 230, 246, 247, 248, 249, 251, 261

samsa 143, 208, 332

sardalye 119, 149, 241

sarımsak 102, 128, 129, 224, 243, 244, 247

sebze 20, 47, 51, 53, 60, 61, 63, 72, 74, 75, 77, 79, 83, 84, 86, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 98, 99, 100, 101, 102, 110, 111, 112, 118, 125, 126, 127, 128, 129, 131, 132, 133, 138, 139, 140, 147, 148, 149, 150, 151, 163, 164, 165, 166, 167, 171, 172, 173, 182, 183, 185, 187, 188, 189, 190, 191, 197, 198, 199, 219, 220, 226, 228, 230, 243, 246, 247, 248, 251, 252, 255

semizotu 94, 100, 102, 128, 139, 199, 200, 229, 239

seyyar tatlıcı 152

seyyar yemek satıcısı 152

sığır 72, 84, 93, 95, 96, 109, 111, 118, 119, 120, 134, 145, 148, 149, 157, 166, 167, 177, 178, 223, 224, 248, 252

sığır eti 72, 95, 96, 109, 118, 119, 120, 134, 148, 149, 157, 166, 167, 177, 178, 223, 224, 252

silkmeye 93, 139, 198, 249

simit 143, 205, 208

Siniçel (şinitzel) 148

sirke 101, 102, 117, 131, 240, 244, 245

sivri biber 128

siyah zeytin 147

soda 54

sofracı 150

soğan 45, 50, 52, 54, 56, 64, 74, 78, 93, 100, 101, 102, 114, 128, 129, 165, 220, 222, 223, 228, 240, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249

- soğuk çorba 134
- soğukluk 130, 131, 143, 144, 183, 207
- somun 103, 116
- söğüş 95, 136, 194, 223, 225
- Strogonoff / Straganof 155
- Strudel 152
- subye 238
- sucuk 92, 103, 118, 218, 222, 241, 242, 245
- sultani üzüm 75
- susam yağı 48, 69
- süngeriyе 143, 205, 208, 232
- süt 20, 50, 52, 61, 64, 65, 73, 82, 83, 93, 99, 101, 112, 121, 122, 124, 135, 139, 140, 141, 143, 146, 159, 166, 168, 180, 181, 182, 183, 184, 186, 187, 192, 198, 200, 205, 206, 207, 208, 218, 219, 221, 231, 233, 235, 243, 246, 247, 248, 250
- süt hûlasası 61
- sütlaç 131, 143, 144, 152, 182, 186, 189, 206
- şalgam 93, 128, 139, 200, 220, 225, 228, 229, 249
- Şam fıstığı 77, 126, 127, 142, 173, 187, 203, 213
- Şam kayısı 74, 77
- şampanya 109, 261
- şarap 75, 93, 109, 111, 156, 163, 246, 249, 261, 264
- şaşlık 155
- şeftali 74, 75, 125, 126, 143, 181, 184, 185, 186, 187, 188, 206, 207, 234, 235, 238, 241
- şehriye 64, 67, 68, 116, 132, 133, 142, 145, 166, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 203, 210, 220, 258
- şeker 20, 38, 45, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 61, 64, 65, 70, 76, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 88, 89, 93, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 111, 114, 122, 123, 135, 144, 149, 152, 162, 163, 164, 165, 167, 168, 179, 210, 212, 215, 231, 237, 243, 244, 249
- şekerleme 49, 53, 80, 81, 104, 107, 153, 163
- şıralı sucuk 92, 241
- şirden 118
- şurup 9, 75, 88, 92, 96, 104, 110, 122, 124, 125, 127, 152, 235, 237

T

- tabldot 147, 151, 154
- tagaddi/ beslenme 24, 90, 91, 92, 98, 112, 113, 114, 164, 165, 217
- tahıl 20, 44, 45, 46, 48, 49, 64, 65, 66, 67, 78, 82, 83, 115, 116, 162, 163, 212
- tahin helvacı 152

tandır 135, 136, 187, 192

tapyoka 107, 109, 116, 133, 134, 143, 166, 181, 182, 184, 185, 186, 187, 188, 190, 191, 206, 219, 220

tarator 92, 102, 219, 239, 245

tarçın 100, 102, 243

tarhana 134, 158, 220, 242, 243

tatlı 21, 71, 75, 76, 79, 80, 81, 85, 87, 88, 89, 92, 93, 94, 95, 96, 100, 101, 102, 104, 106, 108, 109, 110, 111, 113, 116, 118, 121, 122, 123, 124, 126, 127, 129, 130, 131, 132, 134, 142, 143, 144, 146, 149, 150, 152, 155, 157, 165, 166, 167, 168, 171, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 218, 231, 232, 233, 234, 242, 244, 245, 250, 252, 255, 259

Tatlıhane 86, 118, 123, 124, 127, 129, 167, 172, 286

tava 93, 95, 134, 136, 137, 148, 150, 152, 194, 196, 217, 218, 222, 223, 224, 227, 246, 247, 248, 249

tavşan 93, 96, 121, 136, 148, 150, 167, 196, 225, 226, 249

tavuk 95, 96, 99, 106, 107, 112, 118, 120, 121, 129, 130, 131, 132, 133, 135, 136, 137, 139, 140, 141, 142, 146, 147, 148, 149, 151, 152, 157, 158, 167, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 193, 194, 195, 196, 198, 201, 203, 219, 220, 221, 225, 226, 227, 228, 242, 252, 255, 274

tavuk eti 136

tavukgöğsü 96, 97, 108, 136, 143, 206, 233

tayın 82, 83

tearoom 152

tekir (balık) 223

tencere 101, 135, 136, 171, 182, 184, 185, 187, 192, 193, 195, 217, 218, 224, 244, 246, 247

tepsi 108, 135, 140, 156, 171, 181, 192, 193, 200, 202, 224, 229

terbiye 98, 93, 133, 135, 136, 137, 139, 181, 185, 187, 191, 192, 194, 197, 200, 220, 221, 224, 229, 244, 247, 249

tereyağı 48, 49, 50, 52, 54, 56, 64, 68, 69, 73, 79, 83, 84, 92, 93, 117, 121, 134, 138, 139, 140, 148, 149, 157, 163, 166, 184, 192, 197, 198, 200, 202, 210, 213, 215, 221, 229, 230, 240, 242, 246, 247, 249

tezpişti 143, 183, 186, 187, 205, 206, 207

tirit 134, 135, 136, 137, 181, 185, 187, 192, 193, 194, 196, 197

ton (balık) 147, 149

torik (balık) 93, 111, 119, 246, 249

toz şeker 48, 55, 56, 57, 70, 122, 210, 243

Trabzon 44, 56, 68, 69, 71, 210, 213

trüf mantarı 132, 221

tufanda 126

tulum peyniri 101, 121, 227, 242

turp 128, 129, 173, 224, 239

turşu 92, 93, 114, 147, 149, 240, 248, 249

turta 142, 143, 168, 182, 204

tuyur-i ehliye 92, 110

tuz 45, 50, 52, 53, 54, 56, 64, 66, 68, 69, 71, 78, 94, 95, 101, 114, 115, 126, 127, 147, 210, 217, 243, 244, 245, 246, 247, 251

tuzlu balık 53

türlü 93, 107, 139, 140, 180, 181, 182, 183, 184, 186, 187, 188, 199, 200, 222, 249

U

un 45, 46, 47, 48, 49, 53, 54, 55, 56, 58, 61, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 76, 78, 79, 80, 82, 83, 93, 99, 101, 115, 116, 162, 163, 164, 165, 166, 174, 203, 208, 210, 212, 215, 232, 244, 246, 247, 248, 258

uskumru (balık) 120, 136, 140, 167, 178, 185, 197, 202, 218, 222, 223, 241

ünnap (hünnap) 236

üvez meyvesi 74

üzüm 45, 70, 74, 75, 76, 77, 87, 88, 99, 101, 102, 123, 125, 126, 127, 135, 140, 142, 143, 165, 173, 188, 202, 204, 206, 213, 226, 234, 235, 236, 237, 238, 240, 244

V

vanilya 93, 143, 165, 206, 233, 238

viski 38, 156

vişne 75, 107, 123, 125, 126, 143, 205, 232, 234, 235, 237, 238, 240

votka 155, 156, 158

Y

yağ 20, 44, 45, 47, 48, 49, 53, 56, 61, 63, 64, 65, 68, 69, 73, 77, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 88, 89, 92, 93, 94, 96, 99, 100, 101, 102, 110, 112, 113, 114, 117, 118, 138, 144, 145, 147, 152, 163, 164, 165, 168, 210, 213, 215, 232, 243, 244, 245, 246, 247, 249

yahni 92, 93, 95, 110, 111, 131, 135, 136, 137, 138, 145, 166, 180, 183, 184, 186, 187, 192, 195, 223, 224, 246, 248, 249

yapıncak üzüm 74, 76

yaprak 53, 77, 98, 102, 107, 108, 128, 129, 138, 143, 197, 198, 202, 204, 207, 241

yarma şeftali 74

yasemin 137

yassı kadayıf 102, 232

yemek listesi 116, 120, 121, 122, 126, 130, 131, 159, 180, 190

yengeç 146

yenibahar 100, 243

yenidünya (Malta eriği) 74, 75

yerelması 229

yeşilbiber 101, 148, 228

yılan (balık) 93, 249

yeşil salata 128, 129, 131, 173, 239

yoğurt 64, 65, 73, 92, 98, 101, 102, 121, 133, 149, 152, 165, 181, 184, 186, 191, 224, 229, 240, 242

yufka 95, 101, 102, 116, 141, 202, 224, 230, 242, 252

yufka ekmeği 101, 116

yulaf 47, 65, 84, 212, 215

yumurta 45, 50, 52, 53, 78, 83, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 99, 102, 110, 112, 114, 133, 134, 135, 139, 141, 142, 146, 147, 148, 150, 157, 159, 166, 181, 190, 191, 192, 199, 203, 213, 218, 219, 220, 221, 222, 229, 231, 239, 240, 244, 246, 247, 248, 249, 251

yürek 93, 111, 248

Z

zahire 44, 53, 57, 58, 60, 65

zambak 237

Zat-ı Şahane Matbahı 115, 118, 127, 134, 135, 172

zencefil 235

zerdali 74, 75, 127

zerde 108, 142, 143, 144, 145, 208, 234

zeytin 45, 53, 54, 56, 64, 78, 102, 147, 171, 210, 213, 226, 240, 244

zeytinyağı 19, 50, 52, 53, 54, 56, 61, 69, 79, 92, 107, 108, 110, 114, 117, 118, 131, 132, 138, 139, 140, 148, 149, 163, 165, 166, 180, 181, 183, 184, 185, 187, 189, 197, 198, 210, 213, 215, 219, 226, 227, 246, 247

ziyafet 9, 42, 52, 101, 105, 106, 108, 109, 120, 129, 132, 134, 159, 218, 261

I. Dünya Savaşı sonunda esir düşmüş bir şehrin mutfagını ve yeme içme kültürünü ortaya koyan bu çalışma, İstanbul'un İtilaf Kuvvetleri'nce işgal edilmesinin 100. yılına aylar kala okurlarıyla buluşuyor. Mütareke Dönemi'nde İstanbul'un iâşesinden işgal zamanında İstanbul halkının yokluklarla mutfakta nasıl mücadele edip çözümler ürettiğine, dönemin yemek kitaplarında İstanbulluların yeme içme kültürünün incelenmesinden Beyaz Ruslar'ın İstanbul mutfagına ve sosyal yaşamına bıraktığı izlere, saray mutfagından Sultan Vahdettin'in sofrasına kadar birçok başlığı bir araya getirerek zengin ve derin bir yemek tarihi çalışması ortaya koymaya çalışan yazar, dönemle ilgili önemli birincil kaynakların bilgisini de okurlara sunuyor. Bu birincil kaynakların arasında en çarpıcı olanı, yemek tarihi çalışanların özellikle ilgisini çekecek olan, Sultan Vahdettin'e sunulan yemeklerin gün gün kayıtlarının tutuldukları defterdir. Bu defter Osmanlı arşivlerinde bir benzerine daha önce ulaşılammış olması açısından oldukça dikkat çekicidir. Ayrıca bir Osmanlı feministi olan Ulviye Mevlan'ın *Mükemmel ve Mufasssal Aş Ustası* isimli yemek kitabı ve Hüseyin Hüsnü'nün *Etsiz Yağsız Tecrübeli Yemekler* kitabı gibi dönem mutfagını yansıtan yemek kitapları incelenerek Mütareke Dönemi İstanbul mutfagının çerçevesi oluşturulmuştur. İmparatorluğun yemek kültüründen Cumhuriyet'e nelerin miras kaldığının izlerinin takip edilebileceği bu kitap yemek tarihi çalışmalarına bir katkı niteliğindedir.



LIB
RA

