

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>



deniz gürsoy

2.
BASKI

Deniz Gürsoy

1949 yılında İstanbul'da doğdu. 1968'de Robert Academy'yi, 1972'de Boğaziçi Üniversitesi İşletme Bölümü'nü bitirdi. Çeşitli şirketlerde üst düzey yöneticilik ve Genel Müdürlük görevlerinde bulundu.

1987'de STFA grubunda, Hizmet ve İşletmecilik AŞ'de Genel Müdürlük görevine getirildi. 1992'den, emekliye ayrıldığı 2007 yılına kadar Sofra Yemek ve Üretim ve Hizmet AŞ'de Genel Müdür olarak çalıştı.

Deniz Gürsoy, Oğlak/Yemek dizisindeki yeme içme kültürüyle ilgili *"Tiridine, Tiridine, Suyuna da Bandım..."*, *Baharat ve Güç*, *Çilingir Sofrasında Rakı*, *Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri*, *Demlikten Süzülen Kültür Çay*, *Aşkın İlacı Çikolata*, *Midenin Cilasası Çorba*, *Yöresel Mutfağımız*, *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi* gibi çoksatan kitapları ile *Tespah*, *Parmak Uçlarındaki Huzur*; *Bir Nefes Keyif*, *Nargile ve Puro*, *Mavi Dumandaki Lezzet* adlı kitaplarının yanı sıra, Maceraperest Kitaplar'dan çıkan *Komiser Nazlı Polisîyeleri / İlk İntikam* ile *İkinci İntikam* ve Cepte Kitaplar'dan çıkan *Hayat... Yeniden* romanıyla da tanınıyor.

Deniz Gürsoy'un OĞLAK'taki kitapları

Evlerimizin Bülbülleri Seyyar Satıcılar
Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi
Şerefe! Cheers! Salute! Nazdrovya! Noşı Can Be! Lehayim!
"Tiridine, Tiridine, Suyuna da Bandım..."
Baharat ve Güç
Acı Şeker
Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim
Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz
Turkish Cuisine in Historical Perspective
Çilingir Sofrasında Rakı
Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri
İnceliklerin Kadehindeki Şarap
Harcıâlem İçki Bira
Demlikten Süzülen Kültür: Çay
Sohbetin Bahanesi Kahve
Aşkın İlacı Çikolata
Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları
Denizin Çıtırı Hamsi
Midenin Cilasası Çorba
Tok Karnına Dokuz Topak Köfte
Yöresel Mutfağımız
Zengin Sofraların Lüks Tatları
Zevk Veren Yemekler
Ramazan Geldi, Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di
Tespîh, Parmak Uçlarındaki Huzur
Nargile, Bir Nefes Keyif
Puro, Mavi Dumandaki Lezzet

*

İlk İntikam / Komiser Nazlı Polisîyeleri (Maceraperest Kitaplar)
İkinci İntikam / Komiser Nazlı Polisîyeleri (Maceraperest Kitaplar)

*

Hayat... Yeniden (Cepte Kitaplar/Roman)

yyielim içelim,
tarihini bilelim
düinden bugüne
gastronomi
deniz gürsoy

OĞLAK / YEMEK / TARİH

yiyelem içelim, tarihini bilelim
düünden bugüne gastronomi / Deniz Gürsoy

© Deniz Gürsoy, 2013

© Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti., 2019

Sertifika No: 12149

Bu yapıtın bütün hakları saklıdır. Tanıtım için yapılacak kısa alıntılarının dışında yayımcının yazılı izni olmaksızın hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Kurumsal kimlik danışmanı: Serdar Benli

Kitap tasarımı: M. Deniz Çorbacıoğlu

Kapak fotoğrafı: "Dionysos in a ship, Sailing Among Dolphins" 530 İÖ, Staatliche Antikensammlungen, Münih.

Sayfa tasarımı: Çiğdem Bakırcıoğlu Arslan

Dizgi düzeni: Goudy, 11 / 15 pt.

Ofset hazırlık: Oğlak Yayınları

Baskı: Oğlak Baskı Hizmetleri

Tel: (0-212) 612 73 05

Sertifika No: 12148

Oğlak Yayıncılık ve Reklamcılık Ltd. Şti.

Genel yayın yönetmeni: Senay Haznedaroğlu

Zambak Sokak 21, Oğlak Binası, 34435 Beyoğlu-İstanbul

Tel: (0-212) 251 71 08-09, Faks: (0-212) 293 65 50

www.oglak.com

e-posta: info@oglak.com

www.twitter.com/oglakkitap

www.facebook.com/oglakyayinlari

www.instagram.com/oglakkitap

İkinci baskı: 2019

ISBN 978 - 975 - 329 - 814 - 8

İÇİNDEKİLER

önsöz / 9

başlarken / 13

antik çağ / 13

avrupa / 21

romalılar dönemi / 21

ortaçağ / 25

rönesans ve rafine mutfak / 29

yeni gıda maddeleri / 33

çatal devrimi / 41

diğer avrupa ülkelerinin mutfakları / 43

restoranların kurulması / 47

carême ve klasik mutfak / 53

escoffier ve yüksek mutfak / 59

sanayi devrimi / 65

lokomotif ve otomobil / 67

birinci dünya savaşı ve sonrası / 69

ikinci dünya savaşı ve sonrası / 73

modern mutfak / 75

anadolu / 79

aşevleri (ilk lokantalar) / 85

kahvehaneler / 91

saray mutfakları / 95

ziyafetler / 101

on dokuzuncu yüzyıl sonunda muhallebiciler / 109

meyhaneler / 111

bozacılar / 117

ilk dengeli beslenme uygulaması / 121

fransa'dan etkilenme (batılılaşma) / 123

çarşı (esnaf) lokantaları / 131

rusya'dan etkilenme / 135

ankara / 139

gelenekten kopuş / 141

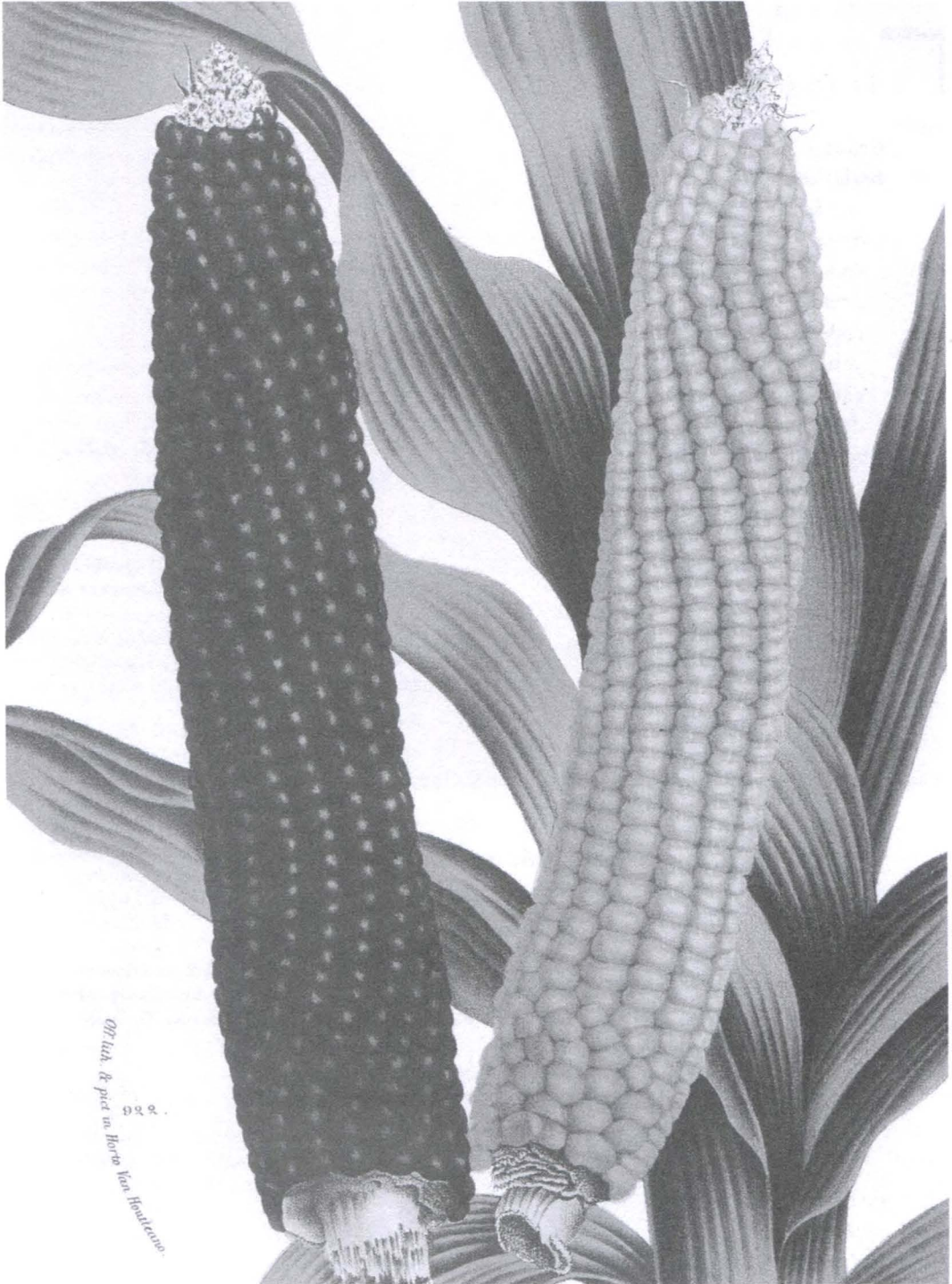
istanbul'a göç ve etkileri / 143

1980 sonrası / 147

tarifler / 151

ölçüler / 153

kaynakça / 155



Kızım Dilek Gürsoy'a...

Battista Platina'ya ait *De honesta voluptate*.

önsöz

*İnsanın kalbine giden
yol midesinden geçer.*
Sarah P. Parton

İnsanoğlunun yeryüzü serüveninde en çok gereksindiği ve bu nedenle üstünde en çok kafa yorduğu şeylerin başında yemek geliyor kuşkusuz. Hatta yemekle olan ilişkimiz, bizi hayvanlar âleminde özel bir kategoriye oturtacak farklılığı sağlıyor. Zamanının biyografi ustası olan edebiyatçı James Boswell, 1773 yılında insanı şöyle tarif etmiş: “Yemeğini pişirebilen hayvan.”

Yemek, bireyin en temel gereksinimi olduğu kadar toplumsal, hatta ulusal kimliğin oluşturucu öğelerinden biri olarak da nitelendirilebilir. Bu nedenledir ki, yemeğin toplumsal süreçlerle değişim ve gelişimi gelenek oluştururken, onu aynı zamanda sanat katına da yükseltti.

Yemek sanatı, binlerce yıldır değişik amaçlarla, farklı açılardan değerlendirildi. Bu çabalar bugün de sürüyor tabii. Yemeğin yeryüzü kültürünün vazgeçilmez bir halkası olduğunun kavranmasında bu çabaların payının çok büyük olduğuna inanıyorum. Konuyla ilgili akademik çalışmalar, bilimsel incelemeler bir yana, bugün yalnızca yemek tariflerini içeren kitapların sayısı bile on binlerle ifade edilebilecek rakamlara ulaşmıştır. Ancak, insanların ev dışında, gerek tek başına, gerek aile olarak, gerekse daha kalabalık gruplar hâlinde yeme ve içme gereksinimlerini karşılayan yiyecek içecek hizmetleri sektörünün tarihsel evrimine ışık tutacak yeterli inceleme olmadığı gibi, günümüzde üstlendiği misyonu yansıtacak çalışmalardan da yoksunuz.

Tam yirmi yıl boyunca toplu yemek hizmetleri sektöründe görev yapan biri olarak, bu tür çalışmaların eksikliğini hep duydum. Böyle bir kitabı hazırlama düşüncesi de özellikle, duyduğum bu eksiklikten kaynaklandı. Örneğin, Fransızlar mayonezi kimin icat ettiğini

kaydetmişler; onu kitabın “Avrupa” bölümünde okuyacaksınız. Onuncu yüzyıl tarihli, Tunislu Ab Bakr Al-Maliki’nin *Riyd al-nufs* adlı eserinde de ilk defa knefe tarifine rastlarız ve knefe böylece Arap kültürünün tartışmasıız bir parçası olarak tescillenir.

Gönlüm size hnkr beğendiği (ya da beğendili kebabı) ilk kim ortaya çıkarmış, onu aktarmak isterdi. Ancak, ne yazık ki, bunu bilemiyoruz.

Bu kitap, 1995 yılında yayımlanmış olan *Yemek ve Yemekiliğın Evrimi* adlı kitabımın, kapsamı genişletilmiş yeni baskısı olarak düşünülebilir. İlk baskıda, önce Antik ağ’ı, sonra “Avrupa” bölümünde de, kıtada gelişen ve bütün dünyayı etkileyen yeme-içme evrimini anlatmıştım. nc olarak “Anadolu” bölümünde ise yine aynı yöntemle bu kez Anadolu’yu ele almıştım.

Oysa Batı’da yazılmış olan kitaplar genellikle Mezopotamya, Mısır, Yunan ve Roma mutfaklarından sonra Fransız mutfağında mola verip kendi mutfaklarına doğru yönelirler. Yazar İngiliz ise İngiltere’ye; Rus ise Rusya’ya; Amerikalı ise Amerika’ya çevirirler rotayı. Bu kitapta da aynı rotayı takip edeceksiniz. Ancak, iki farkla: Antik Yunan medeniyeti de “Başlarken” bölümüne dahil edilerek, “Avrupa” bölümü Roma ile başlatıldı ve bir yerden sonra rota saparak Anadolu’ya döndü.

Batılıların kendi medeniyetlerinin kökenini Antik Yunan’a bağladıkları gibi, o medeniyetin uzun zaman bu topraklarda yaşadığını düşünerek, ben de köklerimizden Anadolu, Mezopotamya ve Antik Yunan olduğuna inanıyorum.

Son on yıla kadar İşlam imparatorluklarının Avrupa yemek kültürüne (zellikle İtalya ve İşpanya’nın güneyinde) Haçlı Seferleri’nden de kaynaklanan etkisi görmezden gelinmiştir. Onun da ötesinde Felipe Fernandez Armestro’nun *Near A Thousand Tables - A History of Food* adlı kitabı dışında, herhangi bir Batılının yazdığı yemek kültürü kitabında, Osmanlı İmparatorluğ’nın Avrupa yemek kültürüne etkilerinden bahsedildiğine rastlamadım. Bu beni zd.

Bizim elçi dolma yedi diye Paris’te dolma yemeğı poplerleşir ve o kahve içince kahve birdenbire moda oluverir. Demirbaş Karl (şarl) beş yıl zorunlu ikmet ettiğı Osmanlı topraklarından lahana sarma ve köfteyi İşve’e götürür ama tarih bunları kaydetmez. Çünkü, Batı’nın tarih konusunda belleğı zayıftır; usulüne geleni kaydeder, gelmeyenı gündeme almaz bile.

Yakın bir tarihe kadar Batı kaynakları, Romanya’dan Çin’e büyük bir medeniyet kurmuş İskitleri (Sakalar) bile Homeros’un kayıtlarına dayanarak barbar ilan eder. Oysa İskitlerin tek suç göçebe olmalarıdır. Batı görüşüne göre göçebelerin kültürü olamaz; onlar barbardır.

Son on yıldır, Batı’da yayımlanmış kitaplara bakılırsa Batı’nın kemikleştirmiş olduğ, göçebeler hakkındaki n yargılar, eski Sovyet topraklarındaki arkeolojik kazılar arttıkça

birer birer kaybolmaktadır. Üstüne üstlük bu yeni bulgular Batılı bilim adamları tarafından yapılmaktadır.

2005 yılında New York'taki Metropolitan Müzesi, "İskit Medeniyeti" sergisi açtı. Orada sergilenen altın takıların ince işçiliğini şu andaki teknolojiyle bile yapmanın mümkün olmadığını müze yetkilileri broşüre yazmışlar.

Benzer bir ilgi de, Londra'daki "Türkler" sergisi ile Amerika ve Avrupa'nın çeşitli şehirlerinde yapılan "Cengiz Han" sergilerine oldu. Hani göçebelerin kültürü yoktu?

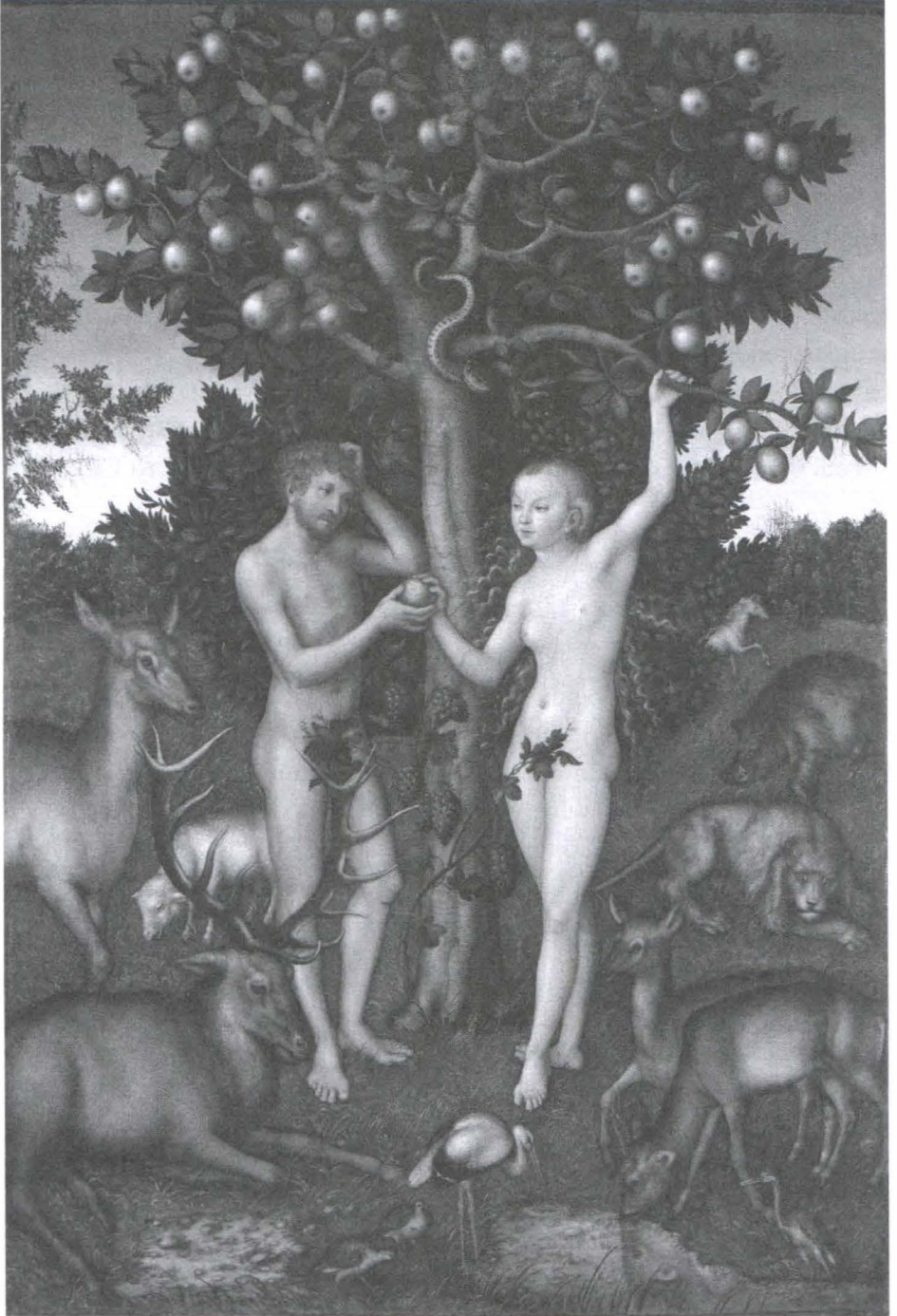
Ancak bu durumdan bizim de hatalı, eksik olduğumuzu düşünüyorum. Yazma özürlü bir toplum olduğumuzdan kaynaklansa gerek, kendi tarihimizi kaydetmemiş, Batılı gezginlerin yazdıklarından kendi kültürümüzü tanımaya çalışmışız.

Onların, yemeğin sonunda kendilerine ikram edilen sulu kıvamlı sütlacı pirinç çorbası sanmaları ve çorba olarak kaydetmiş olmaları suç mu? Kendi kültüründen bize doğru bakınca, yabancı böyle kayıt düşüyor. Bence kabahat o metni çorba olarak Türkçe'ye çevirenlerde.

Böylesine zengin bir konuyu irdelemenin, yansıtmanın güçlüğü bilsem de, kitabım bir ilk adım, türünde ilk çalışma olduğu gözönünde tutularak değerlendirilirse memnun olurum.

Kitapta incelenmekte olan zamana ve sözü edilen kişiye ait yemek tarifleri bulacaksınız. Bu kitap değil de, tarifler "ot yoldurdu". Hepsi tek tek denendi. Anlatımları günümüze uygun hâle getirildi ve sizlerin beğenisine sunuldu. Başta, Avrupa menülerinin, derin deneyimiyle Türk mutfağına uyarlanmasına yardımcı olan Jean François Delettre olmak üzere, bıkıp usanmadan defalarca tarifleri deneyen, "Olmadı baştan, olmadı baştan" yapan aşçıbaşı Neziha Kurar'a (Bursa), aşçıbaşı Kemal Çetin'e (İstanbul) ve aşçıbaşı Kadir Alparslan'a (İstanbul) teşekkürlerimi sunarım. Zaten bu kitap "ne taraftan okunursa okunsun" bir aşçıbaşı kitabıdır. Sahnede görünmeseler de asıl alkışlanması gerekenler onlardır. Bu tür çalışmaların katkısıyla, ileride onların izinden gidecek olanlara ışık tutmaları dileğimle...

Abdullah Deniz Gürsoy
Ocak, 2019



Adem ile Hava, Lucas Cranach, 1526.

başlarken

antik çağ

Yaşamak için yemelisin,
yemek için yaşamalısın.
Cicero

İnsanın yiyecek ve içeceklerle tanışması yaratılışının altıncı gününde olur. Musa'nın birinci kitabında, yani Eski Ahit'te bu öykü şöyle aktarılır: “Ve Allah dedi: İşte yeryüzü üzerinde olup tohum veren her sebzeyi ve kendisinde ağaç meyvesi olup tohum veren her ağacı size verdim, size yiyecek olacaktır...”

Buradan iki şey anlayabiliriz. Birincisi insanoğlu yaratılıştan sonra beş gün aç aç dolamış. İkincisi ise ben de Âdem'in yerinde olsam o açlıkla hiç düşünmeksizin Havva'nın ikram ettiği elmayı yukarıdaki sureyi okuduktan sonra dişler ve sonrasında da cennetten pasaportu alırdım.

Tarihçi Felipe Fernandez-Armesto “Yemeğin Tarihi” adlı kitabına şu sözlerle başlar:

“Büyük basın baronu Lord Northcliffe gazetesindeki çalışanlara okuyucuları ilgilendiren dört çeşit haber olduğunu söylemiş: Suç, aşk, para ve yemek. Bunlardan yalnızca sonuncusunun, yani yemeğin, temel ihtiyaç ve evrensel olduğunun altını çizermiş.”

Aynı yazar, insanın yemekle ilişkisinin tarihsel evriminin, sekiz önemli devrimle oluştuğunu öne sürer.

Birinci devrim, pişirmenin icadıdır. İnsan, bu icadıyla diğer bütün canlılardan farklı bir konuma gelir. Sonraki devrim, yemeğin yalnızca hayatı idame etmek için zorunlu bir yakıt olarak algılanmayıp yemek yeme eyleminin sosyal bir olgu hâline getirilerek ritüelleştirilmesidir. Üçüncü devrim, hayvanların evcilleştirilmesidir. Dördüncü devrim, tarımın başlamasıdır. Beşinci devrim yemeğin sosyal farklılaşmanın bir aracı olma sürecine girmesidir.

Adana Karatepe'de bulunan bir kabartma. Kral Asativata'ya yiyecek ve içecek sunuluyor. İÖ 700.

Altıncısı, gıda maddelerinin uzun mesafeler katederek başka yerlere götürülmesiyle birlikte oluşan kültürel alışveriştten doğan etkileşim ve değişim sürecidir. Yedinci devrim, ekolojiktir; bu devrim süreci Amerika'nın keşfiyle başlar. Sonuncusu da 19. yüzyılda başlayan ve hâlâ sürmekte olan, gıdanın endüstriyel ürün hâline geldiği süreçtir.

Beslenmenin, insanoğlunun binlerce yıllık serüveninde en temel gereksinimi olduğunu biliyoruz. İlk insanların mağara duvarlarına çizdiği hayvan resimleri, aynı zamanda korkunun içgüdüsel bir dışavurumuydu belki, ama aynı insanlar, o hayvanları avlamak için canlarını tehlikeye atmaktan çekinmediler. Çünkü acıkıyorlardı ve açlık duygusu ölüm korkusunu bastırıyordu. Bugün artık karnımızı doyurmak için dinozorlarla, mamutlarla kıyasıya mücadele etmek zorunda değiliz. Çarşıdan aldığımız çeşitli malzemelerle evimizde

birbirinden nefis yemekler hazırlayarak, soframızı bir şölene dönüştürebiliyoruz. Ya da bir restoranda, daha önce adını bile işitmediğimiz yemekleri yeme şansına sahip olabiliyoruz.

Yiyecek-içecek hizmetlerinin bir endüstri hâline geliyise hem çok eski hem de çok yenidir. Eskidir, çünkü insanoğlu eski çağlardan beri yemek üretmiş ve tüketmiştir. Yenidir, çünkü özellikle son 150 yıl içinde oldukça büyük bir değişim yaşanmıştır. Tarihin labirentinde kısa bir gezinti bile bunu doğrular.

Sözgelimi, MÖ on binli yıllarda Danimarka'da ve Orkney Adaları'nda kabilelerin büyük mutfaklarda yemek hazırlayarak, topluca yemek yediklerine ilişkin bulgular var. Yine, MÖ beş binli yıllarda İsviçre gölleri etrafında topluca yemek yendiği konusunda kayıtlar bulunduğunu biliyoruz.

Eski Mısır tapınak ve mezarlarında yer alan figürler de, bu dönemde insanların toplu yemek hazırlamayı ve sunmayı bildiklerini kanıtlıyor. Bu resimlerde, hazırlanan yemeklerin pazarlarda satıldığını bile görebiliyoruz.

O dönemlerde de yaptığı yemeklerin lezzetiyle diğerlerinden ayrılan ve parmakla gösterilen aşçılar mutlaka vardı.

Yine MÖ'ye dayanan Çin kayıtlarında, gezginlerin yollardaki hanlarda konaklayıp yemek yedikleri belirtiliyor. Büyük Çin şehirlerindeyse çeşitli yemek, özellikle pilav ve içki gibi ürünlerin satıldığı, bugünkü restoranların ataları sayılabilecek dükkânların varlığı yine aynı kayıtlardan günümüze ulaşıyor. Çin en eski, aynı zamanda en az kopukluk yaşamış yeme-içme kültürlerinden birine sahiptir. Chou Hanedanı zamanından kalma (MÖ 1100) Shih Ching adlı bir aşçının yazdığı *Book of Odes* adlı kitaptaki tarifler, bugün Çin'de hâlâ yazıldığı biçimde uygulanmaktadır.

Hindistan'daysa yemek hizmeti vermek o kadar yaygınmış ki, bu hizmetlerin belirli bir çerçevede verilebilmesi ve kontrol edilebilmesi için özel kanun düzenlemelerine bile gidilmiş!

Hindistan'ın hemen yanıbaşındaki Pakistan'da, bir kazıda bulunan eski yerleşim birimi Mohenjo Daro kazılarında çıkan bulgularsa insanların taş fırın ve toplu yemek üretim tezgâhları bulunduran restoran benzeri birimlerden yararlandıklarını kanıtlıyor.

İncil'de bile yeme-içme konusuna ilişkin birçok satır yer alıyor. Sözgelimi Pers Kralı Xerxes'in 180 gün süren bir şölen verdiğini, Kral Süleyman'ın (Solomon) bayram nedeniyle tapınağında 22 bin büyükbaş hayvan ve 120 bin koyun kestirdiğini *İncil*'den öğreniyoruz.

MÖ 961-922 arasında yaşamış olan Kral Süleyman'ın 700 karısı, 300 cariyesi ve sayısız hizmetkârı için günlük yiyecek ayrımıyla ilgili satırlar oldukça ilginç: "Otuz cor un (1 cor = 229,7 litre), on besili öküz, yirmi normal öküz, yüz koyun ve diğer gıda maddeleri."

Görüldüğü gibi, yemek konusuna din kitapları bile kayıtsız kalamamış. Tabii krallar da...

Asur Kralı Asurbanipal kazandığı zaferlerden sonra verdiği görkemli ziyafetleriyle de bilinirdi. Yine Asur krallarından olan Baltazar ise onu da geçmiş olmalı ki, Batı toplumlarında ziyafetin güzelliğini ve bolluğunu ifade etmek için, “Baltazar ziyafeti” deyimi hâlâ kullanılmaktadır.

Yine Asur Kralı Sardanapalus’un iyi ve güzel yemek sanatının destekleyicisi olarak, muhteşem şölenlerden haz duyduğunu, tarihçi Strabon’un bize bırakmış olduğu belgelerden biliyoruz.

Ayrıca bu konuda yarışmalar da düzenlemiş Sardanapalus. Günümüzde dört yılda bir Frankfurt’ta düzenlenen Mutfak Olimpiyatı’nda olduğu gibi, o dönemde de ustalar derece almak için birbirleriyle kıyasıya çekişip hünelerini sergiliyorlarmış. Sardanapalus lahдинin üzerine yazdırdıklarıyla hayat görüşünü binlerce yıl öncesinden gelen bir fısıltı gibi şöyle telkin ediyor: “*Anchiale ve Tarsus kentlerini bir günde kurdum. Ey yolcu, ye iç keyfine bak, çünkü başka hiçbir şey bu kadar önemli değildir.*”

Asur ticaret kolonisi yerleşim merkezi olan Kaniş’ta (MÖ 2000-1800) (Kultepe / Kayseri) elde edilen arkeolojik bulgular, bu şehirde lokanta benzeri mahaller bulunduğunu gösteriyor.

Yale Üniversitesi’nde, Mezopotamya’da bulunmuş, MÖ 1700 yıllarına tarihlenen Sümer ve Akad tabletlerindeki yazılar çözüldüğündeyse dokuz tablet dolusu yemek tarifi çıkıyor karşımıza. Tariflerin biri et suyu; aynen bugün bizim yaptığımız gibi eti tuzlu suda haşlarken içine pırasa, soğan ve kereviz konuyor. Bu tabletler, dünyadaki en eski yemek tarifleri ünvanını taşıyorlar. Ama bu kültür sürekliliğini sağlayamamış ve günümüze gelirken pek çok kopmalar olmuş.

Antik Yunan’daysa yemek olgusu, uygarlığın göstergelerinden biri olarak çıkıyor karşımıza. Ne de olsa Antik Yunan iyi yemek ve iyi yaşam felsefesine inanan ve ömrünü bu felsefeyi yaygınlaştırmaya adanmış Epicurus’un vatani!

Antik Yunan, tanrıların bile yemek yediği bir dönemdir. Bu yemeğin nelerden oluştuğu bilinmese de adı bilinir: *Ambrosia*. Bu yemek mutlaka yanında nektarla sunulur. Ne tam olarak katıdır ne de sıvı. Herhalde menemen ya da omlet gibi bir şeydir.

Bazı tarihçiler dünyada yazılmış ilk yemek kitabının MÖ 4. yüzyılda yaşamış olan Yunan

Antik Çağ'da bir şölen sahnesi.

şair Archestratus'a ait olduğunu belirtirler. Ancak, şiir olarak yazıldığından dolayı bunu kabul etmeyenler de vardır. Archestratus'un "Gastronomi" adlı şiirindeki "pancar yaprağında yılan balığı" tarifi günümüzün asma yaprağında sardalya balığı tarifini hatırlatır. Aynı şiirde muhabbet sofralarının nasıl olması gerektiğine de değinir.

*"Bir sofrada otursun üç
Bilemedin dört kişi
Haydi olsun beş en fazlası
İşte o zaman yer yok sohbeta
Karn doyurulur sadece
Hücuma kalkarlar tabağa
Düşmana saldırır gibi."*

Archestratus'dan yaklaşık yüzyıl sonra yazar Athenaeus, *Banquet of the Learned* adlı eserinde, Yunanların günlük yaşamını anlatırken kaydetmiş olduğu yeme-içme âdetleri, ünlü aşçıbaşları ve pişirme kapları konuları, günümüzün araştırmacıları için kaynak olmuştur. Athenaeus eserinde, bugün kullandığımız, "gastronomi" sözcüğünün nereden türetilmiş olduğunu açıklar. Yunanca *gaster* mide demek, *nomos* da kanun demek. İkisi birleşince "mide kanunu" olmuş.

Gastronomi insanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için gerekli olan beslenme konusunu araştıran bir bilim dalı. Bu işle ilgili araştırmalar yapan kişiye de gastronom deniyor. Gastronomlar aslında gurme ama onlarda bir fazlası var. Gurme, yalnız kendisi lezzet almak için yiyor içiyor, yani bencil davranıyor. Oysa gastronom, başkalarına yol göstermek için araştırma yapıyor, yani bulgularından topluma yarar üretiyor.

Bu tarife göre örneklersek rahmetli Ali Koçman gurme idi; rahmetli Tuğrul şavkay’sa gastronomdu. Başka rnekler gerekirse, Bülent Eczacıbaşı, George Rountree ve Ergun Başkan gurme, Ahmet rs, Ali Esad Göksel, Ali Sirmen, Vedat Başaran, Engin Akın ve Ar-tun nsal gastronom olurlar. Gastronom merak eder, araştırır ve öğretir.

Örneğın, Robert Fulton 19. yüzyılda kuş sütünü kafasına takmış ve araştırmış. Acaba bu, “bir tek kuş sütü eksikti” sözü nereye varır diye. İşte gastronom, bu araştırmacıya denir. Sonunda, ana ve baba güvercinlerin kuluçka dönemi sonrası, yumurtaları çatlatan yavruların ilk birkaç günlük beslenmesi için tükürük bezlerinden kesmiğ (yeni kesilmiş sütün koyu bölümü) benzeyen bir madde salgıladıklarını bulmuş. İşte size gerçek bir gastronom rneğı.

KARACİĞER OXYRHYNCHUS

225 g kuzu içer

2 kaşık zeytinyağı

2 kaşık üzüm sirkesi

1 avuç dolusu taze kişniş, kıyılmış

2 tatlı kaşığı kuru kekik

Yeterince karabiber, tuz

Ciğerin zarını dikkatlice soyun, sinirlerini ve kan damarlarını çıkarın. İnce ince, külbastı biçiminde dilimleyin ve diğr malzemelerin içinde iki üç saat ya da bir gece bırakarak marine edin. Ciğrleri marinadın içinden çıkarın. Marinadı bir tavada, bir taşım kaynattıktan sonra ateşi kısın, 10 dakika daha kaynatın. Ciğr dilimlerinin her iki tarafını, iki ya da üç dakika yüksek ateşte ızgara yapın. Ciğrleri tabaklara taksim edin ve tavada biraz yoğunlaşmış sosu üzerine dökün. (2 kişilik)

Antik Yunan’da şölenler yaşamın vazgeçilmez bir parçası olmuş. Bunların içinde belki de en renklisi, şarap Tanrısı Dionysos (Bacchus) için düzenlenen, yemek ve eğlencenin sınırsız olduğu Bacchanalia Festivali’ydi.

Tabii aşçılar da saygın kişilermiş Antik Yunan’da. Daha da ilgini, o dönemde yemek tariflerinin patentinin bile alınabildiğini öğreniyoruz belgelerden.

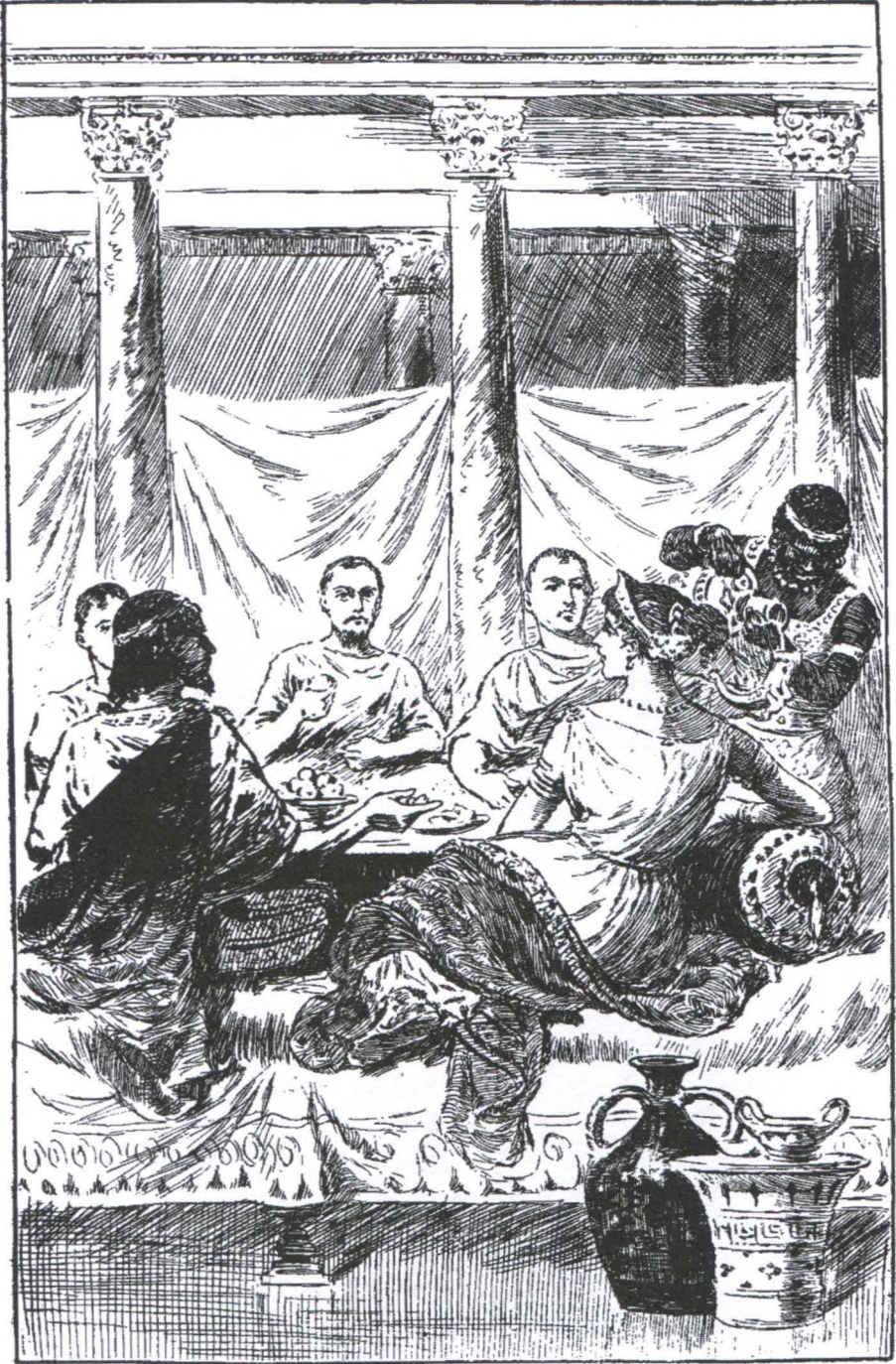
İşte size bir Antik Yunan tatlı tarifi:

GASTRIS (Bal-badem tatlısı)

(Athenaeus, *Deipnosophistae*)

Tatlı ve acı bademleri, haşhaş tohumunu ve fındıkları hep birlikte dikkatlice kavurduktan sonra havanda dövün. Bunları kaynamış balla karıştırın, bol karabiber ekleyin. Karışım haşhaş tohumları nedeniyle siyahlaşır. Kare biçiminde açın. Başka bir yerde susamla kaynamış balı karıştırın. Bu karışımı da iki ayrı tabaka hâlinde açın. İki tabakanın arasına ilk karışımdan elde ettiğiniz siyah renkli olanı yerleştirin, küçük küçük kesin.

Baküs.

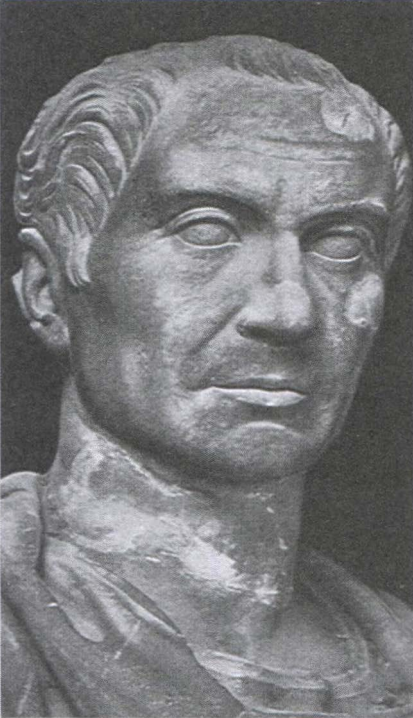


Antik Roma.

avrupa

romalılar dönemi

*Her acının bir tatlı,
her tatlının bir acı
tarafı vardır.*
Emerson



Julius Caesar.

Romalılar imparatorluklarını kurduklarında fethettikleri toprakların yemek kültürünü de Roma'ya taşıyıp zengin bir mutfak kültürü yarattılar. Bunda en büyük pay sahibi tabii ki, yine fethedilen topraklardan getirilen aşçılardı.

İmparatorluktaki şöenlerde, zafer kutlamalarında, törenlerde öyle kalabalık topluluklara yemek ve içki hizmeti veriliyormuş ki, İmparator Julius Caesar'ın askerî bir zaferin ardından düzenlediği kutlamanın birkaç gün sürdüğü ve bu kutlamada tam 260 bin kişinin yemek yediği bilgisi Romalılardaki toplu yemek geleneği hakkında bir fikir verebilir.

Şöenlere de çok düşküncü Romalılar. Öyle ki, ziyafet vermeyi bir tutku hâline getiren kimi imparatorlar yüzünden, devlet iflasın eşiğine bile gelebiliyordu. Bunlardan biri General Lucullus'tu. Biz onu Anadolu'da Pontus-Galat savaşlarına son veren Roma kumandanı olarak biliriz. Giresun'dan Roma'ya dönerken birkaç kiraz dalını da heybesine



Lucullus.

koyduğu rivayet edilir. General Lucullus'un hazırlattığı sofralar öyle görkemliymiş ki, İngilizce'de yer alan *Lucullan* (yani "lüks") ve İtalyanca'da *Luculliana* sözcüğü işte böyle sofraları tanımlamak için kullanılıyor bugün. Ayrıca eti yumuşatma özelliği olan bir sos, bugün yine bu generalin adıyla anılıyor.

Her Allah'ın günü davetlerde akşam yemeği yiyen Lucullus, anlaşılan o ki, bir gün de "başımı dinleyeyim" demiş. Eve gelmiş ve aşçısına bu akşam yalnız yiyeceğini söylemiş. Aşçı da tek kişilik servis açıp başlamış yemekleri sunmaya. Ancak, Lucullus bakmış ki, servise özen gösterilmiyor. Şarabın sıcaklığı mükemmel değil, balığın sosu iyi çektilirmemiş; tepesi atıyor.

"Yahu niye özen göstermiyorsunuz?" diyor.

Aşçının cevabı kısa oluyor: "Efendim yalnız yediğiniz için pek gösteriş gerek-meyeceğini düşündük.

Cevabı duyan Lucullus hemen atılıyor: "Tam tersine, ben yalnız yerken daha yakın ilgi, dikkat ve gösteriş isterim, çünkü Lucullus, Lucullus'la yemek yemekte."

"Tarih ezeli tekerrürdür" derlerdi de inanmazdım. Yukarıdaki anekdotun bir benzerinin baş oyuncusu da meşhur besteci Handel. Bir akşam tavernaya girer ve iki kişilik servis ister. Garson ikinci kişinin gelmesinin bekleneceğini varsayarak servise başlamaz. Ancak, Handel garsonu çağırır, "Beklenen konuk benim" der ve servis başlar. Handel iki kişilik yemeği afiyetle yer.

LUCULLUS USULÜ UYKULUK

750 g uykuluk	4 dilim ekmek
Yarım bardak kırmızı şarap	1 kaşık çiçek yağı+2 kaşık tereyağ
Yarım çay kaşığı kimyon	4 enginar göbeği, haşlanmış
1 kaşık kapari çiçeği	1,5 kaşık tereyağ
Yarım çay kaşığı kekik, elenmiş	Çeyrek çay bardağı et suyu
Lucullus sosu için:	1 1/4 bardak domates suyu
250 g mantar, ince doğranmış	Yarım bardak kırmızı şarap
1 kaşık tereyağ	Yeterince karabiber, tuz
(Tarifin orijinalinde domates suyu yoktur, biz ekledik.)	

Uykulukları iki-üç saat soğuk suda dinlendirdikten sonra suyunu süzün. Bir tencereyi 3/4 suyla doldurup kaynama noktasına getirin. Uykulukları içine atıp ateşi kısık konumuna alın ve iki dakika kaynatın. Sudan çıkarıp süzün ve soğuk musluk suyu altında, varsa zar ya da derilerinden arındırın. Bir sos tavasına yarım bardak şarabı boşaltın, uykulukları, kimyon, kapari çiçeği ve kekik ilave ederek kapağını kapayın. 25-30 dakika kaynattıktan sonra çıkarıp süzün. Uykuluklar soğuyunca kalın dilimler hâlinde doğrayın. Ekmek dilimlerini çiçek yağı ve tereyağ karışımında her iki tarafları da kahverengileşinceye kadar kızartın. Dilimleri kâğıt havlu üzerinde bekletin.

Sosunu hazırlamak için mantarları tereyağda, kısık ateşte soteleyin. Domates suyu ve yarım bardak kırmızı şarabı katın, tuz ve karabiber de ekledikten sonra kaynama noktasına getirin.

Enginar göbeklerini bir kaşık tereyağda kahverengileştirmeden kızartın. Başka bir tavada 1,5 kaşık tereyağ eritin. İçine et suyunu, dilimlenmiş uykulukları katın ve orta ısıdaki ateşte sık sık döndürerek, altın sarısı oluncaya kadar sote edin.

Her tabağa bir kızarmış ekmek dilimi koyup üzerine bir enginar göbeği yerleştirin. En üstüne dilimlenmiş uykulukları dizin, sosunu üzerine ve tabağın kenarlarına kaşıkla dökün ve servise sunun.

Aşçıbaşının notu: Uykulukları şarapta kaynatmayıp tereyağda sotelerken şarabı çekirtmeyi de deneyebilirsiniz. (4 kişilik)

Madem konu sözcüklerden açıldı, biraz daha sürdürelim isterseniz: Taverna sözcüğü de Romalılar döneminden kalma. O dönemdeki yemek ve şarap sunulan küçük lokantalara



Marcus Gavius Apicius.

taberna denildiğini biliyoruz. O kadar yüzyıl içinde yalnızca bir harfi değişmiş! Bu *taberna*'lar, günümüz İtalya'sındaki *trattoria* denilen minik lokantaların ataları aynı zamanda.

Roma'da aşçılar, genellikle Yunanistan'dan getirilen, bu konuda yetenekli erkek köleler arasından seçiliyordu. Roma'da da aşçılık bir sanat olarak değerlendirildiğinden, iyi bir aşçı, yanında çalıştığı efendisinin toplumdaki saygınlığını artırıyordu. Bu durumdan aşçı da kazançlı çıkıyordu tabii. Efendisinin verdiği para ve hediyelerle iyi bir birikim sağlayan bir aşçı özgürlüğünü rahatlıkla satın alabilecek düzeye bile gelebiliyordu.

Yine de bu konuda en şanslısı Kleopatra'nın aşçısı olsa gerek. Marcus Antonious, Tarsus'ta buluştuklarında, bu aşçının hazırladığı yemeklerden o kadar memnun kalmış ki, önce bir ev, sonra da koca bir şehir armağan etmiş kendisine!

MS 60 yılında Petronius tarafından yazılmış olan *Satyrice* adlı eserdeki "Trimalchio'nun Ziyafeti" bölümü, gastronomi tarihinin bilinen en eski ve en önemli kayıdır.

İlk yemek kitabının da bir Romalı tarafından yazıldığını belirtmekte yarar var. Apicius'un 4. yüzyılda basılmış olan *De re conquinara libri decem*" (10 Kitapta Mutfak Kültürü) adlı kitabında yer alan yemek tariflerinin bazıları hâlen New York'un ünlü Forum ve Four Ceasars restoranlarında kullanılıyor.

Aslında Apicius adında üç yemek kitabı yazarı var Roma'da. Birincisi MÖ 2. ve 1. yüzyıl arasında yaşamış. Üçüncüsü MS 2. yüzyılda yaşamış ve istirdiyelerin taze tutulma tekniğiyle ünlenmiş. Burada sözünü ettiğimiz Apicius ise MÖ 25 yılında doğmuş olan Marcus Gavius Apicius. Yani ikinci Apicius. Evet, yanlış okumadınız üç yüz yıl sonra basılmış olan kitap, bu yazara atfediliyor. İnanıp inanmamak size kalmış.

Apicius'un adı bugün yemek sayesinde anılıyor olmasına rağmen, trajik sonunu hazırlayan da yine yemek olmuş. Verdiği görkemli bir ziyafetten sonra iflasa sürüklendiğini fark edince intihar etmekten başka bir çare bulamamış Apicius.

İşte Apicius'un kitabından kolay bir yemek tarifi:

MANTAR SOTE

(Apicius, *De re caquinaria*)

Mantarları zeytinyağı, şarap ve az suyla pişirin. Kıyılmış taze kişnişle süsleyin.

ortaçağ

Tatlı etin suyu ekşi olur.
Ben Johnson

Roma İmparatorluğu'nun çöküşünden sonra ziyafet ve ev dışında yemek yeme geleneği bir ara görkemini yitirir gibi olmuş. Yalnızca çok işlek ve güvenli yolların üzerinde yer alan belirli hanlar faaliyetlerini sürdürebilmişler. Bu hanlarla ilgili bilgilere, daha çok Haçlı Seferleri'ni konu alan kitaplarda rastlanıyor bugün. Ancak, topluca yemek geleneği yaygın olarak dönemin manastırlarında rahipler ve keşişler arasında devam etmiş.

Bir yandan ardı ardına yaşanan kıtlıklar, diğer yandan artan salgın hastalıklar sonucunda din adamları oburluğun, yedi günahın en kötüsü olduğunu vaazlarında nakarat gibi tekrarlayarak, insanları az yemeye, kanaatkâr olmaya davet etmişler. Aralarında, yalnızca Aquino'lu Tommaso oburluğun yeme-içmeyle ilgili bir konu olmadığını, erdemlerin yeşerdiği yer olan mantığın aşımı olduğunu iddia etmiştir.

Manastırlarda hamur işleri, şarap, bira yapımı ve yemek pişirme teknikleri oldukça gelişmiş olduğundan, sonraları yemek servisi birimlerini kuran ustaların çoğu bilgilerini bu çevreden edinmişler.

Dönemin din adamlarınca bulunan yemek tarifleri bugün bile kullanılıyor. Benedictine, Cointreau, Grand Marnier, Chartreuse gibi tanınmış birçok likör çeşidinin de bu dönemde geliştirildiğini hatırlatmakta yarar var. Bildiğiniz gibi, bu içkiler yapımcıları tarafından gizli tutulan formüllerle üretilmeye devam ediyor. Dönemin başyapıtlarından biri sayılan ve ülkemizde de yayımlanmış olan Chaucer imzalı *Canterbury Hikâyeleri*'nde hanlarda servise sunulan yemek ve içkilerin betimlemelerini ayrıntılarıyla bulabiliriz.

Ortaçağ'da yemek üretim hizmetlerinin belirli esnaf loncalarınca yürütüldüğünü biliyoruz. On ikinci yüzyılda Paris'te Chaine des Rotisseurs (Izgaracılar Loncası) kuruluyor. Bu

lonca, bugün de aynı adı taşıyan bir gurme kulübü olarak yaşamını sürdürmektedir. Adını anmadan geçemeyeceğim Jerome Marrel'in, Beyti Güler ve rahmetli Tuğrul Şavkay'la birlikte, 1992 yılındaki üstün çabaları sonucunda bu kulübün bir uzantısı artık ülkemizde de var.

Bu loncaların çalışma prensipleri de kurallarla belirlenmiş. Sözgelimi, her lonca kendi spesiyalitelerini üretme konusunda tekel olduğundan, başka loncaları bu çeşitleri üretmekten men etme hakkına sahipmiş.

Zamanla bu loncalar, profesyonel mutfak ekipleri yetiştirir oldular. Bu ekipler bugünkü aşçıbaşı ve yardımcıları grubunun çekirdeğini de oluşturdu. Günümüzde uygulanan profesyonel mutfak standartlarının ve geleneklerinin bir bölümü o dönemden günümüze kadar süregelmiştir. Örneğin, uzun şapkanın aşçıbaşı, kısa yuvarlak şapkanın çıraklar tarafından kullanılması geleneği de o dönemden kalmadır. Daha sonra siyah başlık kullanıma giriyor ama bu şapkayı yalnızca meslektaşları tarafından usta aşçıbaşı unvanı verilen aşçılar takabiliyorlar.

Siyah, Ortaçağ'da asaleti simgeleyen renkti. Günümüzde ise *Golden Toque* (Altın Aşçı Şapkası) adıyla ABD'de faaliyet gösteren bir dernek tıpkı Ortaçağ Fransa'sında olduğu gibi meslektaşlarınca usta seçilen aşçıbaşılara bu şapkaları birer şeref unvanı olarak veriyor.

Ortaçağ'da yemekler binaların dışında ya da büyük evlerin holünden çatısına açılan bir deliğin altında yakılan ateş üzerinde pişiriliyordu. İbadethanelerdeyse yemek, oturma ve yatak odalarının işlevini sahanlık görüyordu. Yemekler büyük kazanlarda kaynatılıyor ya da elle çevrilen şişlerde pişiriliyor, tabak yerine geçen bayat ekmek dilimi üzerinde parmakla yeniyordu.

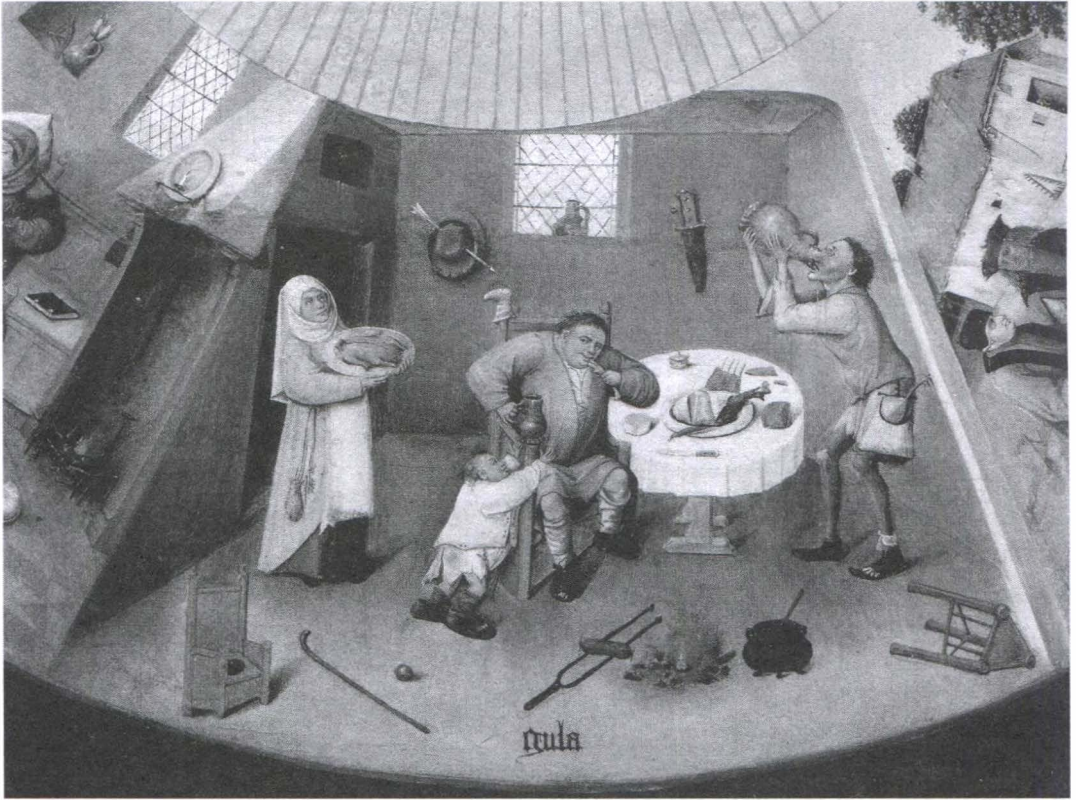
O dönemde mutfak çalışanları bir tür Ortaçağ kölesi olan serflerden oluştuğu için, kolayca eleman bulunabiliyordu tabii.

Gıda maddelerinin kalitesi, yalnızca yörede yapılan tarımla kısıtlı olduğundan genelde düşüktü. Bunda, tohum kalitesizliğinin ve araç gereçlerin ilkelliğinin de büyük payı vardı kuşkusuz.

İnsanlar ekonomik güçlerine göre sofralarını kurup karınlarını doyurabiliyorlardı rahatlıkla ama koşullar böyle olunca Ortaçağ aşçıları, ünlü olmak ve servet edinmek açısından şansızdılar doğrusu.



Bu arada Haçlı Seferleri'nin Ortaçağ Avrupa'sı mutfağına büyük katkısı olduğunu eklemekte yarar var. Bu seferlere katılan aşçıların Ortadoğu ve Asya yemeklerini kendi yörelerine taşıdıkları biliniyor. Ancak bu yenilikleri pek yaygınlaştıramadıkları da bir gerçek.



Yedi Ölümcül Günah, Hieronymus Bosch.



Bir devlet ziyafetinde tavuskuşu servisi.

rönesans ve rafine mutfak

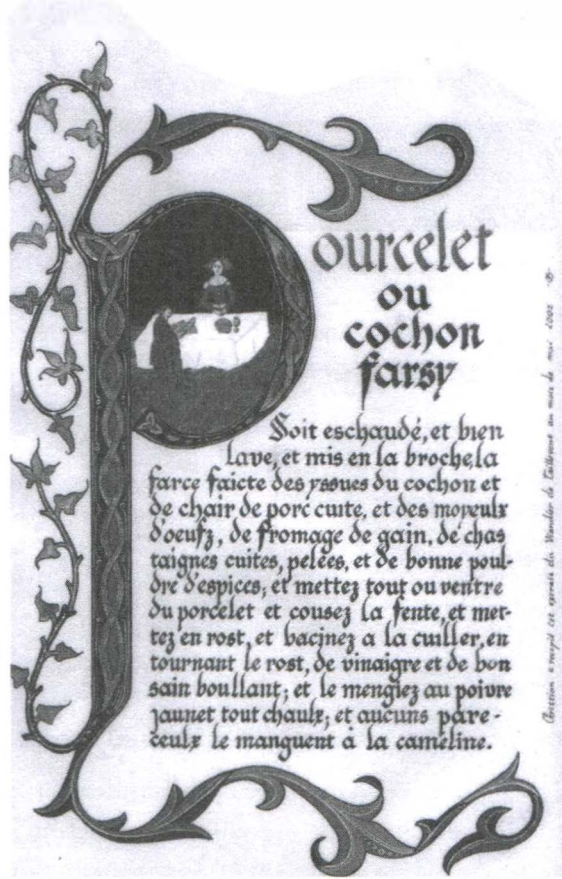
*Sakin sofrada tartışmaya kalkmayın;
nasıl olsa aç olmayan kazanacaktır.
Whately*

Avrupa'da Ortaçağ'ı izleyen birkaç yüzyıllık süreçte, mutfak kültürü önemli bir gelişim gösterdi. Bu gelişimde ticaretin yaygınlaşmasının, yeni teknikler geliştirilmesinin büyük payı oldu elbette.

Aynı süreçte kralların, asillerin ve ruhban sınıfın zenginleştiğini görüyoruz. Bunun en önemli göstergelerinden biri de şato ve manastırların duvarlarını süsleyen büyük ziyafet resimleri tabii. Bu dönemde iyi yemek-iyi içki, özellikle zenginler arasında refah göstergesiydi. Bu ziyafetler müzik ve dansla da süsleniyordu. Genel olarak bu dönemin mutfak birimi, bina içinde özel bir oda ya da özel bir bina olarak yer alıyordu. Büyük bir bacanın altında bulunan ocak ve fırın, -dumanın çalışanları etkilememesi için düzenlenmiş- yüksek tavan, bu dönemin mutfağını simgeleyen özelliklerden birkaçıydı. Kazan ve şişlerin yanı sıra bıçak, satır, havan ve tokmak mutfakın temel el aletleriydi.

Bu dönemde aşçıların kullandıkları malzemeler de zenginleşmişti. Özellikle Uzak Doğu'nun baharatı, kuru üzüm, badem, şeker ile yemeklere yeni tadlar, yeni lezzetler katılmıştı. Yine de aşçıların lezzet sorunlarını tam olarak çözümleyebildikleri söylenemez. Örneğin etin tuzlama yoluyla korunması, yemeğin fazla tuzlu olmasına neden oluyordu. Bu nedenle zorunlu olarak eti, tuzunu giderici işlemlerden geçirmek gerekiyordu. Sözelimi, etler şarap ve bal gibi tatlı maddelerle terbiye ediliyor, yine lezzeti artırıcı baharatla sunuluyordu sofralara. Etlerin sertliğiye ya kıyma yapılarak ya da ezilerek gideriliyordu.

O dönemde av hayvanları daha çok kızartılmış olarak süslüyordu sofraları. Tavuk, kaz, ördek ve diğer av etleri ateşte döndürülerek kızartılıyor ve masaya bütün olarak getiriliyordu.



Le Viandier, Taillevent.

Henüz çatal kullanılmadığı için et, hançerle oyularak ufak parçalar hâlinde yeniliyordu. Tabii ki, asiller yemeğe başlamadan önce zehir testi yaptırmayı unutmuyorlardı!

Rönesans döneminde asillerin malikânelerindeki aşçılar saygınlık kazanmışlardı. Buna bağlı olarak da oldukça yüksek ücret alıyorlardı. Hatta şövalye olanlar bile vardı içlerinde. Mezar taşının üzerinde üç tencere ve altı gülden oluşan rütbesi (arması) bulunan Guillaume Tirel Taillevent (1310-1395) adlı bir aşçıbaşını, Fransa Kralı VI. Charles şövalye yapmıştı. Taillevent *Le Viandier* (1375) (Et Yemekleri Aşçısı) adlı, türünün en eskilerinden sayılan kitabın yazarıydı aynı zamanda. Kitapta o zamana özgü yeni pişirme teknikleri ve yemek tarifleri yer alıyordu. On yedi çeşit sos tarifi içeren kitapta, sosların ekmek kabuğuyla koyulaştırılması ve yahni çeşitlerinin yapımı gibi özgün bilgiler de veriliyordu.

Rönesans döneminde sanat dallarında yaşanan gelişmelere paralel olarak “iyi yemek” kavramı da nitelik kazandı. Yemek konusunda da “Yeniden Doğuş” İtalya’da başladı ve Fransa’ya yayılarak yükselme dönemine girdi. Ve her zamanki gibi dönemin asilleri bu konuda da başı çektiler.

SOĞUK TERE ÇORBASI (Guillaume Taillavent)

2-3 kaşık zeytinyağı
200 g ince doğranmış pırasa (yalnız beyaz kısmı)
200 g ince doğranmış patates
2 demet tere
1 diş (parçalanmış) sarmısak
1 lt tavuk suyu
Yarım limon kabuğu şeridi (düz)
Karabiber, tuz
150 ml krem şanti ya da krema
1 limon

Bir sos tavaasında yağı ısıtın. Pırasa ve patatesleri ilave edin, ara sıra karıştırarak, yumuşayana kadar, 10 dakika kızartın. Tereyi ince doğradıktan sonra sarmısakla birlikte tavaya atın. İki-üç dakika kaynatın, üzerine tavuk suyunu boşaltın. Limon kabuklarını, karabiber ve tuzunu ekleyin. Orta hararetili ateşte 10-15 dakika kaynatın.

Tavadakilerin hepsini blenderde karıştırın. Oluşan püreyi bir çorba kâsesine alın. İçine krem şanti ve limon suyunu ekleyip yedirerek karıştırın. Önce oda ısısına gelmesi için mutfakta bekletin, daha sonra soğuması için buzdolabına koyun. Soğutulmuş çorba kâselerinde servis yapın. (6-8 kişilik)



Oburluk, Boilly, 1824.

yeni gıda maddeleri

Acının yapamadığını açlık başardı sonunda.

Dante

On altıncı yüzyıl, Avrupa'nın, Colomb'un denizasıırı keşfedilen yerlerden ve diğer kâşiflerinse Ortadoğu ve Asya seferlerinden getirdikleri hindi, patates, mısır, yeşil biber, kırmızı sivri biber, domates, kahve ve çikolata (kakao) ile tanıştığı dönemdir. Fransa o yıllarda henüz kaliteli yemekleriyle ünlenmemişti; yemekler pek özenle hazırlanmıyordu. İtalya'da Roma İmparatorluğu döneminden kalma mutfak kültürü, bazı zengin ailelerin mutfaklarında yaşatılıyordu yalnızca. Bu mutfak da bütün görkemini, Akdeniz ülkelerinin zengin gıda maddelerine ve pişirme tekniklerine borçluydu.

Ortaçağ Fransa'sında Fransız tahtının varisi II. Henri'nin Medici ailesinden Catherine'le (her ikisi de on dört yaşındaydı) 1533 yılında evlenmesi ve yeni gelinin Paris'e gelirken yanında İtalyan aşçı ekibini de getirmesiyle İtalyan mutfak kültürü Fransa'ya geçmiş oldu. Catherine, Papa VII. Clement'in de kuzeniydi.

Catherine'in sayesinde Fransız saray mutfacı da bu ihtişamı tanıma olanağı buldu. Fransız sarayı birbirinden nefis yemeklerin yanı sıra dondurmayla da bu dönemde tanıştı. Oysa dondurmanın çok eski bir geçmişi vardı. Bugün elimizdeki belgelere göre, en eski kayıt Perslere kadar uzanıyor. Yüksek dağların tepesinde kazılan çukurlarda biriktirilen karlar, kaymak, bal ve diğer tatlandırıcılarla karıştırılır, sonra bu karışım yine karlarla örtülür, özel olarak bu iş için seçilmiş koşucu tarafından krala sunulmak üzere yemek sonuna yetiştirilirdi. Güney illerimizdeki "bici bici" ve "karsambaç"ın atasıdır bu tarifler. Kartacılılar dondurma yapımını Perslerden öğrendiler. Kartacılılar tarafından Sicilya'ya getirilen dondurma, oradan da Floransa'ya geçti.



Catherine de' Medici.

Fransız asilleri dana eti, enginar, mantar, karpuz, kavun, makarna, dondurma ve turtaları artık keşfetmişlerdi. Mutfaklarındaki bu çeşitliliğin yanı sıra Fransız masa başı örf ve âdetleri de İtalyan tarzına dönüşüyordu. Catherine, kendisi elle yemeye devam etmesine rağmen çatal, bıçak ve kaşığı Fransa'ya tanıttı. Elleri ve hançerleriyle yemek yiyen Fransız soyluları yemeğe giderken çatal ve bıçaklarını yanlarında götürmeye başladılar.

Ancak, Fransa ve İngiltere'de çatal, kaşık ve bıçağın gündelik hayata girmesi için bir yüzyıl daha gerekecekti.

II. Henry'nin ölümünden sonra IV. Henry olarak tahta geçen yeğeni Navarrelî Henry (1589-1610) saraya sıkça yaptığı ziyaretler sonucu iyi sofra anlayışına alışmış ve bundan büyük zevk duymaya başlamıştı. Daha sonra, tahta geçince de sarayda, ücretlerini asil ailelerin ödediği 500 uzmanın çalıştığı bir mutfak kurdurarak, iyi yemek kavramının gelişip yerleşmesine büyük destek verdi. Böylelikle Fransa'nın önde gelen aileleri de kaliteli sofralar kurmaya özen gösterdiler. Navarrelî Henry'nin bir gurme olarak tarihe geçtiğini belirtmekte yarar var. Ayrıca içinde büyük tavuk ve biftek parçaları bulunan bir çorba da IV. Henry'nin (*Poule au Pot - Potage Henry IV*) adıyla anılıyor bugün.

Pişirme ve süsleme tekniği açısından yemek sanatı, zaman içinde Çin'den Batı'ya doğru, yani güneşin doğduğu yerden battığı yöne doğru yol almıştır.

Fransız aşçılar yeni mutfak kültürünü çabuk öğrenip benimsediler ve birkaç kuşak sonra şimdilerde çok beğeni toplayan Fransız mutfağını yaratacak gelişmelerin temellerini attılar.

Ağır, çok baharatlı Ortaçağ yemeklerinin yerini giderek daha lezzetli ve hafif yemekler aldı. Sebze ve meyvenin yanı sıra çiçekler bile mutfak sanatının öğeleri hâline geldiler.

Bu arada İtalya'da ünlü aşçıbaşı Bartolomeo Scappi, "Çalışma" adlı eserini 1610 yılında yayımladı. Altı bölümden oluşan bu eser, bugünkü İtalyan mutfağının temel taşı olmuştur.

IV. Henry'den sonra Fransa kralları ve saray sosyetesinin "iyi yemek hizmeti"ne ilgileri artarak devam etti. Nitelikli sofralar kurmak, usta şeflerin, mutfak personelinin gelişmesini ve rafine yemek tariflerinin yaratılmasını desteklemek, incelik göstergesi olarak değerlendirilmeye başladı.

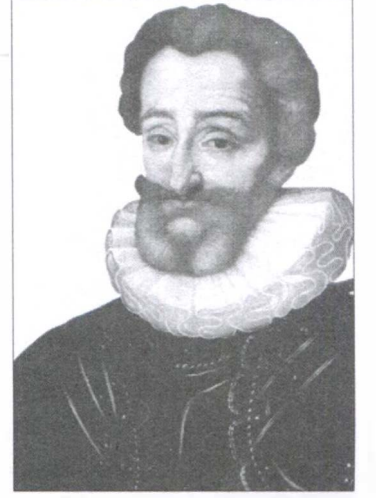
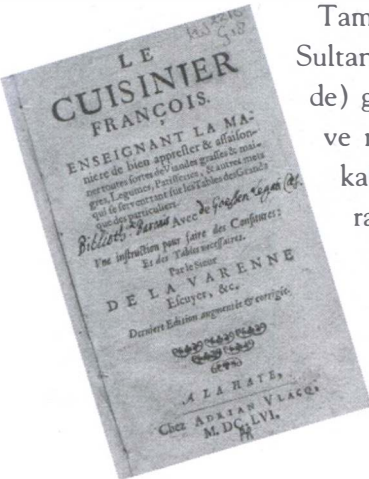
1600'lü yıllarda Bourbon hanedanından XII. Louis ve XV. Louis'nin sofralarında da mutfak sanatının gelişimi ve ustaların eğitime büyük önem verildi. Hatta zehirlenerek ölmekten çok korkan XIII. Louis mutfığa girer, kendi yemeğini kendisi yapardı. Kral mutfığa

girer de Kardinal durur mu? Kardinal Richelieu'nun yumurtaya zeytinyağını azar azar ekleyip karıştırarak, "mayonez"i keşfetmesi bu dönemde olmuştur.

İhtişam ve lükse düşkünlüğünden dolayı "yüce" lakabı ile anılan XIV. Louis (1643-1715), usta ve aşçıların yetiştirileceği okulların kurulmasına öncülük etti. Dönemin bazı asilleri de davet sofralarıyla ün kazandılar. Örneğin, Kont Beşamel ve Kont Mornay, adlarını taşıyan soslarla bugün bile anılıyor... Yine bol soğanlı rafine bir başka sos, Kont Soubisse'in adıyla geliyor sofralara.

Hatta, Sarah Peterson günümüzdeki Batı yemek kültürüne yönelik ilk reformları François Pierre de La Varenne adlı aşçıbaşının 1651'de basılmış olan *Le Cuisinier François* kitabında bulur. Bu kitabın bir ilginç yanı, şeker, safran ve baharatın tariflerde hiç yer almamasıdır.

İşte bu dönemde mutfak tarihinin en trajik olayı yaşanır. Yıl 1671'dir. Paris'in 60 km kuzeyindeki Chantilly kasabasındaki şatosunda Condé Prensi, Fransa kralı XIV. Louis'e üç gün sürecek bir av partisi düzenler. Son akşam yemeği menüsünü, ünlü *maître d'hôtel* Vatel deniz mahsulleri ağırlıklı yapmıştır. O sabah saat dörtte sağa sola talimat yağdırırken siparişini vermiş olduğu deniz mahsullerinin getirilemeyeceği haberini alınca şok olur. Zaten kaç haftadır uykusuzdur. Mahvolmuştur. Bütün saygınlığı o akşam sona erecektir. Odasına gider, kılıcını kapıya dayar ve ucunu tam kalbinin hizasında tutarak üzerine abanıp intihar eder. Geçen yıllarda bir Michelin yıldızını kaybettiği için intihar eden Fransız şef Bernard Loiseau, acaba Vatel'in bu trajik sonundan mı etkilendi?



IV. Henry.

Tam bu dönemde Süleyman Ağa, Avcı lakabıyla anılan IV. Sultan Mehmet'in 1669'da (Fransız Kralı XIV. Louis döneminde) gönderdiği Türk elçisi olarak Paris'teydi. Çok hoşsohbetti ve nüktedanlığı ile tanınmıştı. Süleyman Ağa yalnızca Türk kahvesini değil, Türk sosyal hayatının sıcaklığını da ihraç etmiş olmalı ki, onun konağına davet edilmek özel bir anlam kazanmıştı. Türk kahvesinin lezzetinin yanı sıra kültürünü, sohbetini, hatırını da paylaşıyor olduğu için, Paris sosyetesini için Süleyman Ağa'ya kahve misafiri olmak bir ayrıcalık sayılıyordu.

Laf aramızda, o zamanki Paris sosyetesinin şuh hanımlarının oluşturduğu kuyruğa rağmen, Süleyman



"Vatel misafirlere istiridye servisi yapıyor", Jean François de Troy.

Ağa'nın devlet işlerinde başarılı olacak zamanı nasıl bulduğu hâlâ çözümlenebilmiş değildir. Süleyman Ağa'nın huzura kabul ettiği ana kız ikililerine kahve ikramı bittikten sonra şöyle cevap verdiği kayıtlardadır: “*Yarın muhterem validenizi bırakıp yalnız geliniz, soruna bir çareyi muhtemeldir ki birlikte biraz vakit koyarak bulabiliriz.*”

XV. Louis (1715-1744) döneminde de mutfak kültürü gelişimini sürdürdü. Kendisi de iyi bir aşçı ve gurme olan Polonya Kralı Stanislas'ın (1677-1766) kızı ve XV. Louis'nin eşi olan Maria Lescynaska, Catherine de' Medici gibi kendini mutfak ve sofrayı denetlemekle görevlendirdi, görkemli sofra ve rafine yemek standartlarını yükseltti. Condé Prensi'nin aşçıbaşı Vatel'in, sipariş ettiği balığın pişirilip zamanında sunulamayacak kadar geç gelmesi üzerine intihar etmesi, zamanın mutfak anlayışını ve disiplinini ortaya yeterince koyacaktır sanırım. XV. Louis'nin metresleri Mme Pompadour ve Mme Barry yalnızca iyi yemek düşkünleri olarak kalmayıp usta aşçıydılar da. Onların adıyla anılan birçok yemek, günümüzde de Avrupa sofralarını süslüyor. Özellikle Mme Barry o denli usta bir aşçıydı ki, kral yalnızca en büyük ustalara verilen Mavi Kurdele (*Cordon Bleu*) ile onurlandırmıştı kendisini.

İşte tam XV. Louis'nin iktidarı sırasında Osmanlı elçisi Said Mehmet Efendi, Paris'e gelir. Yıl 1741'dir. Paris'te kaldığı altı ay içerisinde kibarlığı, Fransızca'sının düzgünlüğü ve hazırcıvaplılığıyla Parislileri büyüler. Ziyaretine gelen Parislilere kahve ve şerbet ikram eder. Said Mehmet Efendi'nin giyimi, yiyip içtikleri, kısacası yaşam tarzı Paris'te moda olur.

Bu dönem Fransız aşçıların yıldızlarının parladığı dönem oldu. Ünlüleri Avrupa'ya yayıldı. Diğer ülkelerin asileri aşçıların ya ünlü Fransız aşçıların yanına eğitime gönderdiler ya da bu ünlü ustaları kendi mutfakları için büyük ücretlerle transfer ettiler.

Ne var ki, aşçıların işi hiç de kolay değildi. Yalnızca akşam yemeği için yüzden fazla yemek hazırlamak zorundaydılar. Bu durum mutfak araç ve gereçlerinin evrimini hızlandırdı. Sözelimi tencere ve tavalara kullanıma uygun tasarlanmaya, pişen yemekleri servise kadar sıcak tutmak amacıyla odun kömürü mangalları (*braisers*) kullanılmaya başlandı. On sekizinci yüzyıla doğru mutfaklara yaklaşık yirmi tencere alabilecek kuzineler girdi. Bu teknik donanım sayesinde, örneğin Ortaçağ açık ocaklarında yapılması imkânsız olan “tavada sote” kolaylıkla sofraya getirilebilir hâle geldi.



Brillat-Savarin.



Bütün bu gelişmelere rağmen aşçılar, bu dönemde sıcaklığı kontrol altında tutabilecekleri temiz enerji kaynağından ve büyük tencerelerin kaldırılmasını, hareket ettirilmesini sağlayan donanımlardan yoksundular.

1789 yılında gerçekleşen Fransız Devrimi, Bourbon Hanedanı'nın hükümdarlığına son verdi ama bu, Fransızların iyi yemek ve güzel sofa merakına gölge düşürmedi. Devrimden sonra asiller yerine halk sürdürdü bu geleneği ve aralarından birçok ünlü gurme yetişti.

“Bana ne yediğinizi söyleyin, size kim olduğunuzu söyleyeyim” sözünü içeren *Lezzetin Fizyolojisi** adlı kitabın yazarı Brillat-Savarin (1755-1826); dünyanın ilk gurme dergisinin editörü ve sağlığında kendi cenaze yemeğini düzenleyip dost-

larını davet etmesiyle akıllarda yer eden Grimod de La Reynière; “Mutfak Sözlüğüm”ü** hazırlayan Alexandre Dumas (1802-870) ve ünlü et yemeğine adını veren Chateaubriand Vikontu bu gurmelerin arasındadır.

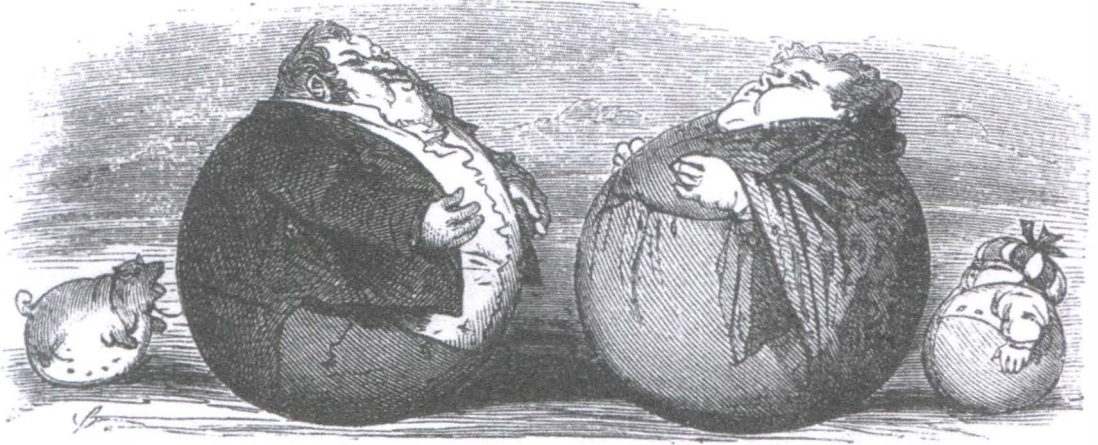
Brillat-Savarin, kitabının önsözünde iki amacı olduğunu yazar: Birincisi gastronominin temel teorilerini ortaya koyarak, onu bilimin dallarından biri hâline getirmek, ikincisi ise pis boğazlıkla oburluğu ayıran ince çizgiyi çizmek.

Alexandre Dumas ise insanın yemeğe olan ilgisini üçe ayırır. “Boğazına düşkünlük”le başlar saymaya. Bu kategoriye bizim kültürümüzde pis boğazlık da diyebiliriz. İşte *gourmand* buna denir. Hem tad peşindedir hem de çok yiyen anlamındadır. Bunun bir üst derecesi “oburluk”tur. Buna *glouton* denir, ne bulursa bitirinceye kadar tıklar, dahasını da ister. Oburluk mutlaka sağlam mide ister. Boğazına düşkünlüğün bir alt derecesiyse “ağzının tadını bilmek”tir. Hem tat peşindedir hem de az yiyen anlamındadır. Bu alt derece, zevkli seçici ve az bulunur şeyleri seven insanlara aittir. İşte *gourmet* (gurme) bu kişilere denir. Gurme az ama öz yer. Oburlar ve boğazına düşkünler nicelik peşinde koşarken, ağzının tadını bilen kişi, nitelik peşindedir.

Devrim sonrasında servetlerini yitiren birçok asil aile de evlerini restorana çevirerek, eski hizmetkâr ve aşçılarıyla birlikte yemek satmaya başladılar. Bunların bazıları hâlen Paris'te işletilen çok ünlü restoranların öncüleri oldu.

* Brillat-Savarin, *Lezzetin Fizyolojisi*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2016.

** Alexandre Dumas, *Mutfak Sözlüğüm*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2017.



TON BALIKLI OMLET (Brillat-Savarin)

- 2 sazan balığından çıkartılan yumurtalar
- 1 küçük kuru soğan
- 1 yumurta büyüklüğünde ton balığı
- 3 kaşık tereyağ
- 2 dal taze soğan
- 10 dal maydanoz
- 12 taze yumurta
- Yeterince karabiber, tuz

Sazan yumurtalarını kaynamakta olan az tuzlu suya süzgeç içinde batırıp beş dakika tutun. (Sazan yumurtaları şarküterilerde ve balıkçılarda kavanozda satılmaktadır; buna sazan havyarı da denir.) Yumurtaları çıkarıp ince ince doğrayın. Soğanı soyup yemeklik doğrayın. Ton balığı tazeyse bıçakla çok ufak küpler hâlinde doğrayın, eğer konserveyse didikleyin. Soğan, ton balığı ve sazan balığı yumurtalarını bir kaşıkla iyice karıştırın.

Bir kaşık tereyağı derin bir tavada eritin ve balık karışımının içine dökerek iyice karıştırın. Tereyağın tamamı eriyip cızırdadığı anda ocağı kapayın. İlimaya bırakın.

Taze soğan ve maydanozu bıçakla çok ince kıyın ve ikinci kaşık tereyağa karıştırın. Omleti hangi tabakta servis yapacaksınız o tabağın yüzeyine bu

karışımı bir kaşığın tersiyle sürün. Tabağı bir mum alevi üzerine koyup ılımaya bırakın.

On iki yumurtayı büyükçe bir tasın içine kırın, ılımaya bırakmış olduğunuz ton balığı karışımını içine atın ve hepsini birden iyice karıştırın.

Üçüncü kaşık tereyağı büyük bir tavaya koyun. Tereyağ eriyip kızdığında parmağınızı bir bardak suya batırıp çıkarın ve tavanın ortasına parmağınızda kalan bir damla suyu damlatın. Eğer tavadan yukarı sıçırıyorsa yağ tam kıvamında demektir. Yumurta karışımını boca edin. Ara sıra kenarların tavaya yapışmasını önlemek için tahta bir kaşıkla altını kaldırın. Tavayı arada bir ileri geri sallayarak omletin tavanın içinde serbest kayıyor olmasına dikkat edin. Omlet altın sarısı renk aldığında, sıcakta tutmakta olduğunuz, üzeri tereyağ kaplı servis tabağına kaydırarak aktarın. Üzerine tuz ve karabiber serpiştirerek hemen servise sunun. (6 kişilik)

Not: Yumurta karışımını altıya bölerek, daha ufak bir tavada, her kişiye ikişer yumurtalı omleti tek tek de yapabilirsiniz. Tereyağlı taze soğan ve maydanoz karışımını altı servis tabağına ayrı ayrı sürmelisiniz.

çatal devrimi

Yeni bir yemeğin bulunuşu insanı
yeni bir yıldızın keşfedilişinden
daha fazla sevindirir.
Brillat-Savarin

Sofra tarihinde önce bıçağın, sonra kaşığın ve en sonra da çatalın yer aldığını görüyoruz.

Romalılar kesici bıçağa *cultellus* diyorlardı. Büyükleri, mutfak için olan doğrayıcı bıçaklar *culter coquinaris* adıyla anılıyordu.

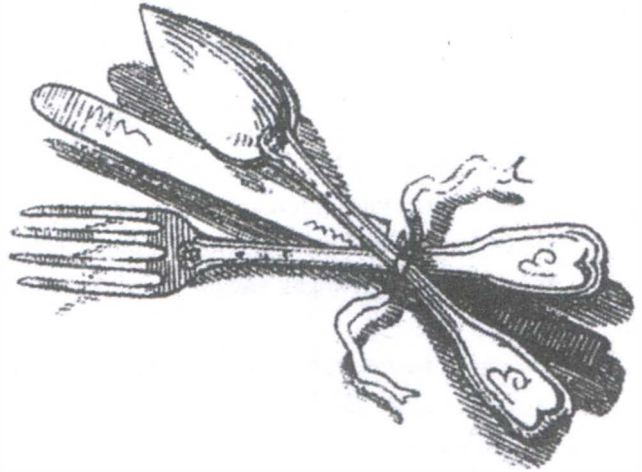
Kasapların kullandığı bıçaklarsa şimdiki tiplerine çok yakın biçimdeydi. Bir de *ligula* ya da *lingula* denilen ufak kaşık kullanılırdı ki, anlamı “küçük dil” demekti. Gerçekten de biçimi insan diline benziyordu. Aslında Antik Yunan’da geliştirilen ve etleri ateşte kızartmak için kullanılan iki uçlu çatalın Romalılar tarafından da kullanıldığını arkeolojik bulgulardan biliyoruz. Ancak bu alet bugünkü işlevi doğrultusunda kullanılmadığı için “çatal” sayılmıyor.

Avrupa’da ilk çatal 14. yüzyılda çıkıyor tarih sahnesine. 1328 yılında Macaristan Kraliçesi Klemans’ın eşyaları arasında yaklaşık 30 kaşığın yanı sıra bir de altın çatal var. Yine Kraliçe Jan Devreaux’nün ölümünden sonra da eşyaları arasında, kılıfına özenle yerleştirilmiş bir çatal ile 64 kaşık bulunuyor. Bu iki bilgiden 13. yüzyılın ikinci yarısında çok özel ziyafetlerde çatalın kullanıldığı, ancak yaygın olarak kullanılmadığı sonucunu çıkarabiliriz rahatlıkla.

Venedik ve Floransa, ticaret yoluyla Bizans’ta görmüş olduğu çatalı 11. yüzyıldan itibaren tanıyordu ama Venedik’te çatal, toplumsal bir sorun hâline dönüşmüştü. Dinî tepkilerle çatal uğursuz kabul edilmişti sonunda!

1582 yılında kurulan ve hâlen Paris’te faaliyette olan *La Tour d’Argent* restoranı çatalı ilk olarak kullanıma sunan restoran özelliğini kazanmıştır.

Çatalın icadı ve yaygın kullanımı, sofr kurallarının gelişmesi konusunda dönüm noktası olmuş, yeme içmeyi uygarlaştırmıştır. Bu nedenle çatalı bir reform simgesi sayabiliriz.



diğer avrupa ülkelerinin mutfakları

*Neşeli bir bakış, yoksul sofraları
bile şölen masalarına çevirir.*
Herbert

rusya

On altıncı yüzyıla kadar Rusya'da köylüler, din adamları ve aristokratların yeme içme âdetleri çok farklıydı. Bu farklılık Ortodoks dininin perhiz günlerinde ortadan kalkardı.

Zengin evlerinde ana öğün saat 13:00 civarında verilen öğle yemeğiydi. Soğuk iştah açıcılarla başlanan yemeğe çorbayla devam edilirdi. Sonra et yemeği servis edilir ve yemek tatlıyla sonlanırdı.

On yedinci yüzyıla damgasını soğuk et çeşitleri vurdu. Et haşlama, suyu iyice çektilerle- rek et suyuyla birlikte soğutulduğunda etrafına jöle kaplanmış olurdu. Tabii tuzlanmış et ve balık da yemeğin girişinde şölen olurdu. Lahana çorbası ve pancar çorbaları ayrı ayrı çorbalar. Şimdi borç çorbasında hem lahana hem de pancar birlikte yer alabiliyor. Balık çorbası da o zamanın favorilerindendi. İçecek olaraksa *cranberry* (yaban mersini) ve elma suyu tercih edilirdi.

Avrupa'da "iyi yemek"e gösterilen ilginin bir akıma, hatta bir tutkuya dönüşmesi Rusya'yı da etkiledi. Çar Peter (1682-1725) gençliğini Paris'te, güzel sofralara aşına olarak geçirdikten sonra ülkesine dönerken usta Fransız aşçılarından bir kaçını yanına aldı ve Rusya'da Fransız mutfağından oldukça farklı bir mutfağın gelişmesini sağladı. Bu fark, Rusya'nın av hayvanları, balık ve sebze çeşitliliğinden kaynaklanıyordu. Ruslar Fransızlara göre daha iştahlı, daha içkiciydiler. Yemek stillerinde bu fark kolaylıkla gözlemlenebiliyordu. Çar Peter'in Rus mutfağına getirdiği yeniliklerin ilki, geleneksel tuğla ocakların yeri- ni Avrupai kuzinelerin almasıydı. Bunu jambon, sosis, füme et, biber, sarmısak ve soğan

kullanılması izledi. Ruslar bu yiyeceklerle ilk defa tanışıyorlardı. Sonra Fransız yemekleri modası Rusya'da dalga dalga yayıldı.

Büyük Katerina zamanında Rus aristokratlarının evlerinde Fransız aşçılar çalışmaya başladı.

Potemkin, Osterman, Razumovsky, Stroganov ve Orlov kardeşler 200 kişilik, göz kaşıtııcı davetler verdiler ve bu davetlerde soğuk et ilk kez bütün olarak değil de, dilimlenmiş olarak sunuldu. Salata ve garnitürler de Rus mutfağına yenilik olarak bu dönemde girdi.

On sekizinci yüzyıla geldiğimizde artık yemeklere soğuk iştah açıcılarla başlanıyor, ardından sıcak yemekler, daha sonra çorba geliyor ve çorbayı kızartılmış (*roasted*) et izliyordu. Tatlı olaraksa pasta servis ediliyordu. On sekizinci yüzyılın sonuna gelindiğinde öğle yemeği saati 14:00'e alındı. On dokuzuncu yüzyılın başındaysa öğle yemeği (ara öğün) saat 15:00'e kaydı. On dokuzuncu yüzyılın ortalarında artık günün ara öğünü 18:00'de sunulmaya başlandı ve akşam yemeği adını aldı. Yirminci yüzyıldaysa akşam yemeği 19:00 sularında yeniyor. Bugün Moskova'ya yolunuz düşerse yemekte beş hâkim kültür etkisiyle karşılaşacaksınız: İskandinav mutfağı, Fransız mutfağı, Gürcü mutfağı, Azerbeycan mutfağı ve Ermeni mutfağı. Tabii birahanelerde bira yanına yakışan bol tuzlu kızartmaları ve sosisleri saymazsak.

BOEUF STROGONOF (Böf Strogonof)

800 g bonfile	200 g mantar
4 baş kuru soğan	100 g tereyağ
3 baş arpacık soğanı	1/3 bardak konyak
1 havuç	10 cl krem şanti
1 defne yaprağı	2 kaşık maydanoz, ince doğranmış
1 çay kaşığı kekik	Yeterince karabiber, tuz
1 şişe beyaz şarap	

Etləri iki buçuk santim uzunluğunda ince şeritler hâlinde kesin. Karabiber ve tuz ekin. Kuru soğanı ve arpacık soğanını doğrayın, havucu da temizleyerek doğrayın ve hepsini bir tencereye koyun. Etlere, defne yaprağı ve kekik ilave ederek beyaz şarap dökün ve arada sırada eti karıştırarak on iki saat soğukta marine edin. Etləri tencereden çıkarınca kalan marinad sosunu yarıya inene kadar pişirip süzgeçten geçirin.

Mantarları ince dilimler hâlinde doğrayarak, 50 gram tereyağda pembeleşinceye kadar kavurun. Karıştırarak sote edin ve bir kenarda sıcak tutun.

Bir tencerede, kalan 50 gram tereyağı eritin. Etleri ilave edin, beş dakika yüksek ateşte devamlı çevirerek kavurun ve üzerine boca ederek konyayı alevlendirin. Alev sönünce etleri karıştırın ve tencereden çıkarın, bir servis tabağına yerleştirin.

Sıcak tuttuğunuz mantarları, krem şanti ve marinad sosuyla kuvvetli ateşte, koyulaşınca kadar karıştırarak pişirin, karabiber, tuz ekin. Bu sosu etlerin üzerine dökün. Kiyılmış maydanozla süsleyerek sıcak servis yapın. (6 kişilik)

italya

Aynı süreçte İtalyanlar da kendilerine özgü yemek sanatı geliştirdiler. Marco Polo'nun (1254-1324) Uzakdoğu gezisinden İtalya'ya beraberinde getirdiği Çinlilerin arasında aşçıların da bulunması, Venedik ve Floransa mutfaklarına Çin yemek kültürünün girmesini sağlamıştı. Bu etki özellikle Kuzey İtalya mutfağını bir hayli zenginleştirdi. Böylece Medicilerin rafine yemek anlayışı bu etkilerle daha da gelişti. Ama İtalya o dönemde birçok bağımsız dükalık ve politik birimlerden oluştuğu için ulusal bir mutfağın gelişmesi epey zaman aldı. Daha sonra gelişen ve ana unsuru makarnadan oluşan İtalyan mutfak, bugün dünyanın en iyi mutfakları arasında kabul ediliyor.



Marco Polo.

Her mutfak kendi topraklarının ürünlerini temel aldığı gibi, İtalyan mutfak da bu açıdan farklı değildi; yöresel yemekler bu mutfak oldukça etkiledi. İtalya, ince uzun bir yarımada olduğu için deniz ürünleri bakımından çok zengindi. Bu nedenle etten daha çok, deniz ürünleri öne çıktı bu mutfakta. Zeytin ağaçları ve üzüm bağlarının bolluğu zeytinyağı ve şarap tüketimini yaygınlaştırdı.

Güney İtalya'daysa domates sosları ve domatesli yemekler (özellikle makarna) gözdeydi ve hâlen de böyledir. Bu mutfakta daha fazla meyve ve özellikle de turuncgiller kullanılır. Her iki yöre yemeklerinde sarmısak kullanılıyorsa da Kuzey İtalya'da tüketimi daha kısıtlıdır.

Bir başka farklılıkta ette görülür. Kuzey İtalya mutfaklarında dana eti, Güney İtalya'daysa keçi eti daha yaygındır.

Tiramisu tatlısı, İtalyanların bütün dünyada bilinen en meşhur tatlısıdır. Genel kanı bu tatlının yüzlerce yıldır İtalyan mutfaklarında yer aldığıdır. Oysa bu tatlı ilk kez

1970-1972 yılları arasında İtalya'nın Treviso şehrinde ortaya çıkmıştır. Oradaki Le Beccherie ile El Toul restaurantları hâlâ ilk tarifi hangisinin keşfettiğini tartışadursun, ben size Le Beccherie'nin üst katının o yıllarda randevuevi olduğunu ve erkeklerin Tiramisu, yani "beni yukarı kaldır" tatlısını atıştırdıktan sonra yukarı çıktıkları dedikodusunu aktarayım.

polonya



Kral Stanislas Leszczyński.

Rönesans Avrupası'nda Polonya gibi küçük ölkeler de özgü rafine tarifler ürettiler. Özellikle Fransızlardan etkilenen Polonya mutfağı, Kral Stanislas Leszczyński'nin (1677-1766) ve saray ileri gelenlerinin iyi yemeğe olan düşkünlükleri nedeniyle büyük bir gelişim gösterdi. Bugün yediğimiz "Şam Baba" tatlısının mucidi Kral Stanislas'tır.

Bütün bu ölkelerde rafine yemek anlayışı, sofr sanatı ve gastronomi, doğal olarak saraydan başlayarak yaygınlaştı. Bu önemli gelişme, günümüz modern yemek hizmeti endüstrisinin temel taşlarını oluşturdu.

restoranların kurulması

Tanrı eti verir, şeytan da aşçıları gönderir.
Thomas Deloney

Avrupa'da rafine mutfak kavramının geliştiği dönemde bile halktan kişiler, eğer evlerinde değillerse yemeklerini gelişigüzel bir biçimde yerlerdi. Arabalarla yolculuk edilen yolların kenarında hanlar ve lokantalar kurulmuştu. Varlıklı insanlar, yolculukları sırasında bu hanlarda konakladıkları zaman yemeklerini kendi hizmetkârlarına hazırlatırlardı. Ayrıca kilise ve manastırlarda da yolcular için yemek servisi vardı. Ancak halkın gidip karnını doyuracağı birimler henüz yoktu. İnsanlar çoğunlukla evlerinde yiyordu yemeklerini. Tabii, sofraları da pek öyle zengin bir görünüme sahip değildi. Ne maddi güçleri vardı ne de bu konuda bilgi birikimleri.

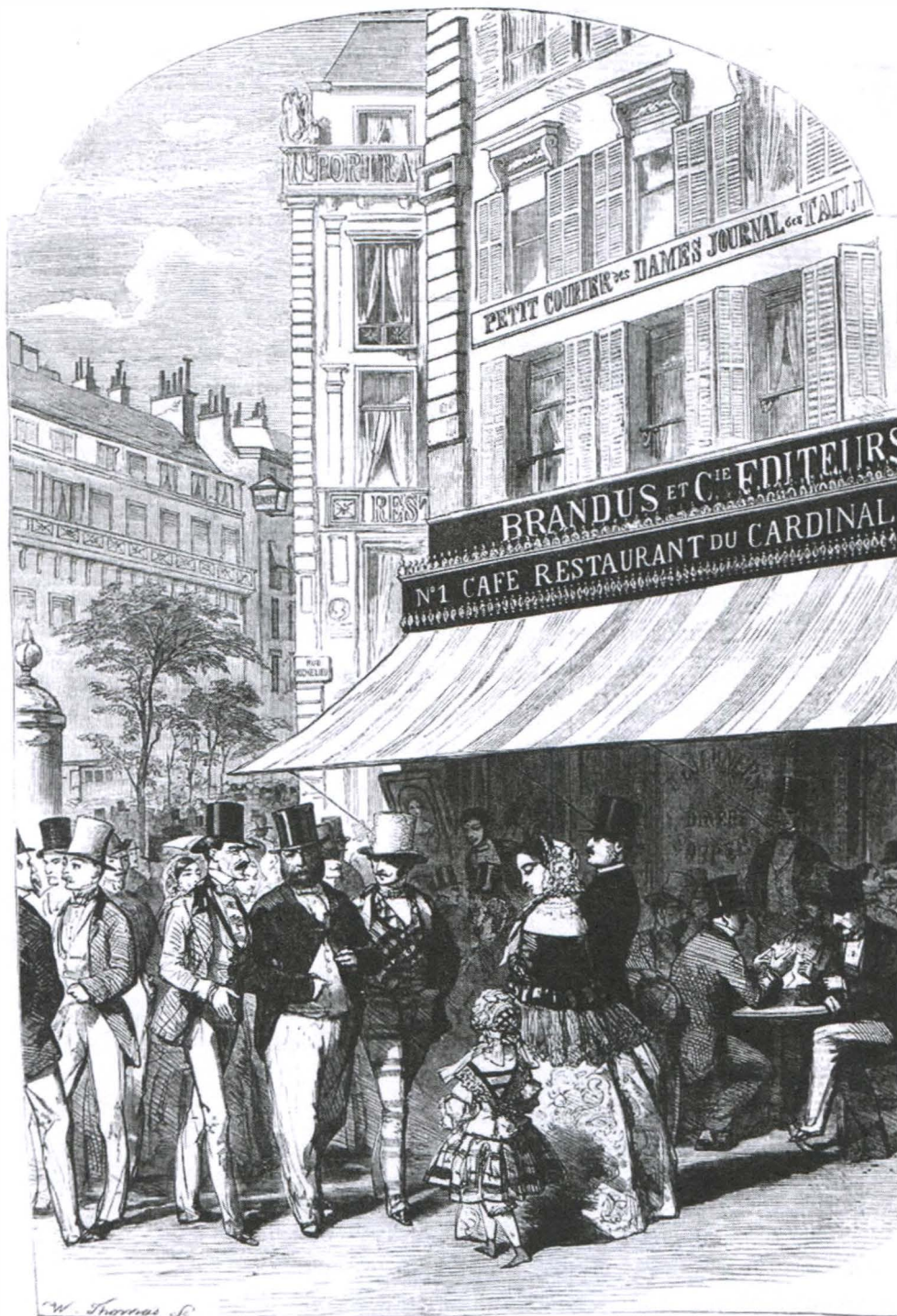
Bu dönemde hastane ve hapishanelerde sunulan yemekler de aynı yavanlıktaydı.

Fransa'da kafeler ancak 1600'lü yıllarda kurulmaya başladı ve büyük bir hızla bütün Avrupa'ya yayıldı. İlk başlarda bu kafelerde kahve, kakao ve şarap gibi hafif alkollü içkiler sunuluyordu. Ama kısa sürede, asillerin hafif içkilerini yudumlarken son haberleri, dedikoduları ve yorumları paylaştıkları yerler özelliğini kazandı bu kafeler. Zamanla da bugünün restoranlarının temelini oluşturdu.

Peki, *restoran* adı nereden kaynaklandı?

Bazı kaynaklara göre 1765, bazılarına göre ise 1766 yılında XV. Louis dönemi Fransa'sında Boulanger adlı kişi, sağlığa iyi geldiği ve süper besleyici olduğunu iddia ettiği çorbalarını sunduğu dükkânlar açtı ve bunlara *restore eden* (tazelik, dinçlik veren) anlamına gelen *restaurers* adını verdi. Kendi





dükkânını da *restorante* olarak adlandırdı. (Türkçe’de kullanılan *lokanta* sözcüğü ise *lokal* ile aynı kökten türeyen İtalyan’ca *locanda*’dan geliyor.) Ancak Boulanger bir gün menüye koyun paçası çorbasını “yahni” olarak ekleyince işler değişir.

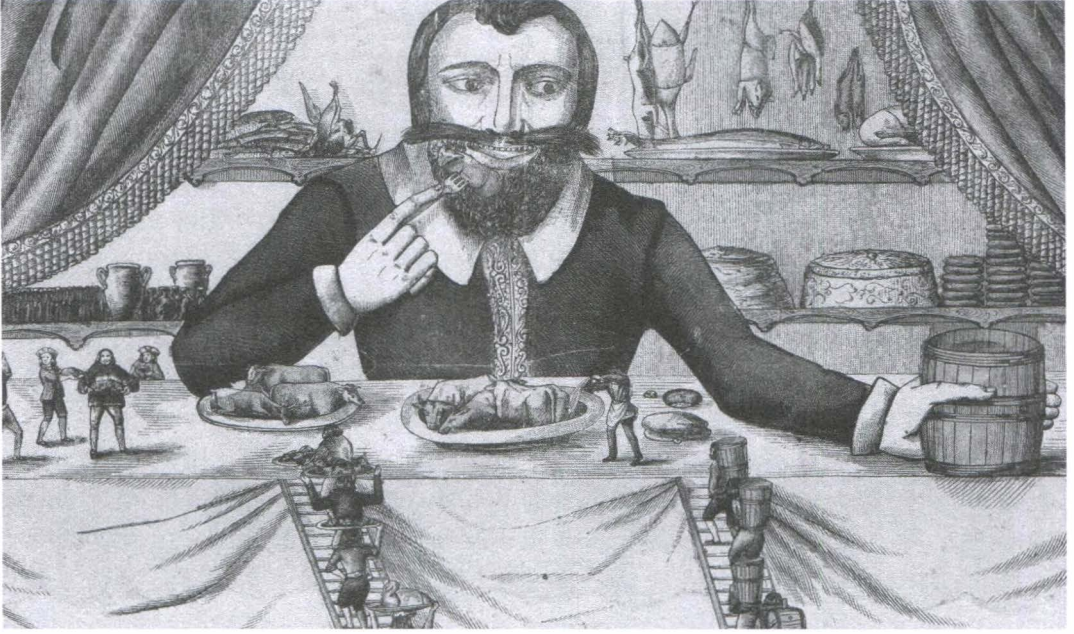
Mehmet Ali Kılıçbay, Paris’te 16. yüzyılın büyük yazarı Rabelais’in *Gargantua ve Pantagruel* romanlarını kaynak vererek, Paris’te lokantanın o tarihlerde bulunduğunu belirtir. On altıncı yüzyılda açılmış olan Le Veau qui Tette (Süt Danası) lokantasını örnek gösterecek, Boulanger’ninkinin ilk lokanta olmadığını iddia eder. Ben de, 1582 yılında kurulmuş olup Paris’te hâlâ faaliyette olan La Tour d’Argent’i örnek verebilirim. Kılıçbay haklıdır, çünkü Boulanger çıkıncaya kadar Paris’te *Rôtisseurs* (ızgaracılar) ve *Traiteurs* (aşçılar) vardır. Ancak, Boulanger’in getirdiği yenilik onu diğerlerinden farklı kılmaktaydı.

Boulanger’in sunduğu bu yenilik, *Chaine des Rôtisseurs* (Izgaracılar Loncası) ve *Chaine de Traiteurs* (Aşçılar Loncası) gibi güçlü loncaların tepkisiyle karşılaştı hemen. Bu loncalar, çıkarlarına zarar verebileceği düşüncesiyle Boulanger’e şiddetle karşı çıktılar. Fırıncılar Loncası bile aynı korkuya kapıldı ve gelişmeleri dikkatle izlemeye başladı. Aşçılar Loncası ise bu tür yemek servisini yapmaya yalnızca kendilerinin hakkı olduğunu, Boulanger’in loncalarının üyesi olmadığını ve bu nedenle bu işi yapmaktan men edilmesi gerektiğini savunuyordu. Bu tartışmalar kamuoyunda da ilgi gördü.

Boulanger’in başarısı o sırada almanak hazırlamakta olan müteşebbis Mathurin Roze de Chantoiseau’nun dikkatini çekti. O da 1768’de bir restoran açmakla kalmadı, bu mesleğin yayılması ve ayrı bir locası olması yönünde çok çaba sarfetti. Onu, Jean François Vacossin izledi. Vacossin’in restoranı, dekorasyonunda bolca ayna kullanılmasıyla da ünlenmişti. Jean Jacques Rousseau buranın müdavimi olmuştu. Bu başarılar, hızla yeni yerlerin açılmasına neden oldu. Öyle ki, 1804 yılında Paris’te restoran sayısı 500’ü aşmıştı.

Restoranların Paris’in günlük yaşamına getirdiği iki yenilikten dolayı tutunduğu söylenir. Birincisi, önceden yalnızca belirli servis saatlerinde yemek sunulan yerler vardı. Oysa artık günün ve gecenin her saati, karnı acıkan, restoranda yemek yiyebiliyordu. İkincisi, önceden hesap, ancak yemek yenip bittiğinde ortaya çıkıyor ve bazen umulmayacak ölçüde yüksek hesap sürprizleri yaşanabiliyordu. Restoranlarda ise artık üzerinde porsiyon fiyatları yazılı yemek listesinden sipariş verildiği için hesap baştan biliniyordu.

İşte bu farklılıkları beraberinde getiren restoranlara Paris halkı büyük ilgi göstermişti. Böylece gastronomi yalnızca soyluların tekelinde olmaktan çıkıyor, cebinde hesabı ödeyebilecek parası olan herkes değişik damak tatlarına doğru yola çıkıyordu.



Gargantua, Rabelais.

BOEUF BOULANGER

400 g bonfile	1 kuru soğan, doğranmış
1 kaşık tereyağ	175 g et suyu
2 patates, az haşlanmış	1 tutam beyaz biber
100 g mantar, doğranmış	Yeterince tuz
2 dolmalık biber, doğranmış	
Krep için:	1 yumurta
1 çay kaşığı tereyağ, eritilmiş	200 g süt
4 kaşık un	Yeterince tuz

Bonfileleri ince uzun jülyen doğrayın. Tereyağda pişirin. Pişirirken küp doğranmış patates, dolmalık biber, soğan, et suyu, beyaz biber ve tuz ilave edin. Malzemeyi 20 dakika hafif ateşte pişirdikten sonra kâseye alın. Diğer taraftan krep'i hazırlamak için tereyağ, un, yumurta, süt ve yeterince tuzu mikserde karıştırın ve yarım saat bekletin. Tavada az yağı kızdırın, birer kepçe krep malzemesi dökün ve iki tarafını da kızartın. Bu işleme devam ederken

malzemeyi karıştırmayı ihmal etmeyin, çünkü un devamlı dibe çöker. Hazırlanan bu krep'i bonfileli karışımın üzerine koyarak, orta hararetli fırında 15 dakika daha pişirin. (4 kişilik)

İlk lüks lokanta 1782'de Paris'te açıldı: La Grande Taverne de Londres. Lokantanın sahibi Antoine Beauvilliers (1754-1817), *L'Art du Cuisinier* (Mutfak Sanatı -1814) adlı kitabıyla Fransız mutfağının yeni standartlarını belirledi.

1872 yılında yine Paris'te açılan ve 25 bin m² alanda kurulan Bon Marché ise bugünkü "Department Store"ların atası sayılır. Mağazada 3500 görevli çalışıyordu ve çalışanların bedava yedikleri öğle yemeklerini 100 aşçı ve garson hazırlayıp sunuyordu. Bon Marché hâlâ Paris'te faaliyetine devam etmekte. Şu anda Paris'in en eski restoranının, Tourenne rıhtımındaki *La Tour d'Argent* (Gümüş Kule) olduğunu belirtelim. Bu restoranda, 1913 yılında kapanan, 19. yüzyılın en ünlü restoranı Café Anglais'in menüleri hâlâ sunuluyor.

Dünyanın şu an faal olan en eski restoranı ise Çin'de, Kaifeng şehrindeki Bucket Chicken House'dur (Kova Tavuk Evi). 1153 yılında açılmış olan bu restoranı şu an Ma Yu Ching işletiyor. Onlarca yönetici hanedan, iki de devrim geçirmesine rağmen dimdik ayakta.



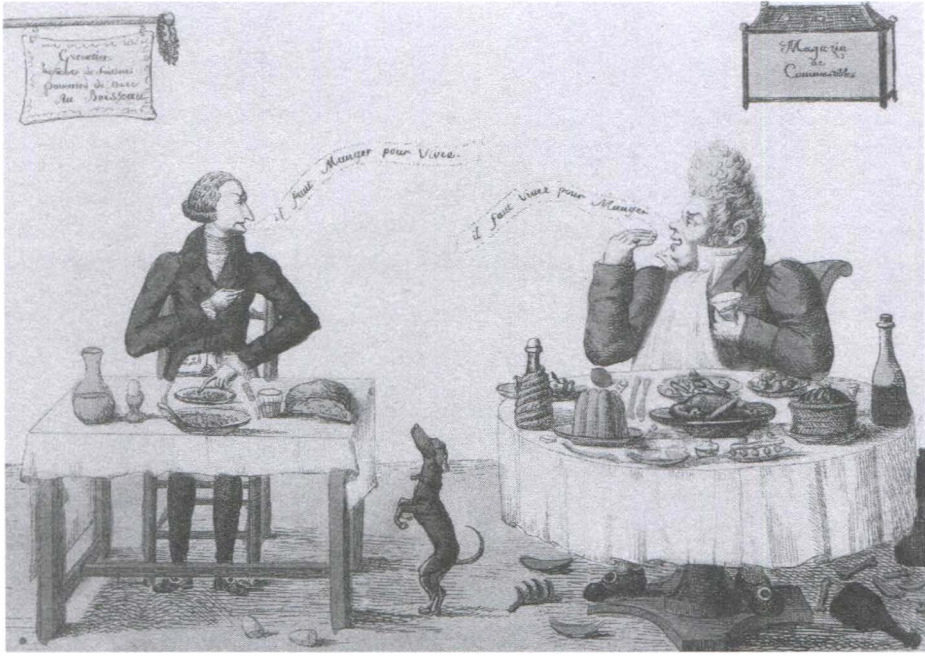


Antonin Carême.

carême ve klasik mutfak

*İşin içine çok aşçı girdi mi
çorbanın tadı tuzu kalmaz.
İngiliz atasözü*

Mutfağın altın çağı, 1800’lü yıllarda dünyanın en usta aşçılarından biri ve “klasik mutfak” döneminin kurucusu olarak kabul edilen Marie Antoine (Antonin) Carême (1738-1833) ile başladı. Carême, Fransa Dışişleri Bakanı Talleyrand, büyük bir gurme olan dönemin Rus çarı, Polonya Kralı I. Alexander ve Baron Rotschild gibi önemli kişilerin aşçıbaşısı olarak çalışır. Aslında mimar olmak ister ama babası onu küçük bir restoran işleten amcasının yanına çırak olarak verir. Bu restoranda Carême yemek sanatının temelini öğrenme şansını bulur. Delikanlılık yıllarında Paris’e gider, yemek üretimi konusunda kendini kanıtlayarak, aşçıbaşı unvanını kazanır. Kısa bir sürede üne kavuşan Carême, ünlü gurmeler tarafından aranan biri olur. Bu süreçte yemek menüsü ve uygun şaraplar konusunda belli başlı temel kavramları geliştirme imkânı da bulur. Sözelimi, çok özel bir çorba türü olan “konsome”yi mükemmele ulaştırır ve bir yemekte konsomeyi giriş olarak sunar. Bu sunumu çok takdir eden gastronom Grimod de la Reynière, “Yemeği başlatan çorba, bir operanın açılışı veya bir evin girişi gibidir, daha sonra hangi yemeklerin geleceği konusunda bize fikir verir” demiştir.



“Bir oburun portresi.”

GRIMOD DE LA REYNIÈRE USULÜ DOMATES DOLMASI

Yarım kilo kıyma	1 tatlı kaşığı tarhun otu
1 diş sarmısak, ezilmiş	6 domates
10 sap maydanoz, kıyılmış	1 limonun suyu
1 soğan, rendelenmiş	

Kıymanın içine sarmısak, maydanoz, soğan ve tarhun otunu koyup yoğurun. Domateslerin çekirdeklerini çıkararak oyun, içine hazırlanmış kıyma karışımını doldurun. (Arzu edilirse domatesin içi kızarmış sosisle de doldurulabilir.) Sonra doldurulmuş domatesleri orta ısıda fırına sürün. Üstüne limon suyu dökerek daha da lezzetli yapabilirsiniz. (3 kişilik)

Birçok sosu ve rafine yemeği de geliştirdi Carême. Örneğin 1703'te (yani Carême doğmadan önce) ölmüş olan Marquis de Bechamel'in anısına, kendi buluşu olan bir sosa onun adını verdi. Mimariye olan ilgisi nedeniyle sofralarda buz heykellerin ve kalıp süslerin dekoratif unsur

amacıyla kullanımı ilk kez onunla başladı. Carême'i üne ulaştıran bir başka özelliği de birçok etkin kuruluş, kulüp, otel ve restoranların aşçıbaşılarını onun yetiştirmiş olmasıdır. Bu ustalardan Soyer ve Fracetelli, Londra'nın ünlü Reform Kulübü'nde çalıştılar. Ayrıca Carême, Brillat-Savarin gibi dönemin önemli gurmelerini de etkiledi.

Carême'in bugünkü mutfağımıza bir başka görsel katkısı da aşçıbaşı üniforması oldu. Bugün kullanılan aşçıbaşı şapkasının tasarımını o yaptı. Beyaz olarak tasarladığı aşçıbaşı şapkasındaki 100 tane pileyi, bir yumurtanın yüz çeşit pişirme tarzı olduğunun simgesi olarak yerleştirdi.



Aşçıbaşı ceketi, zaten kralların savaş alanında görev yapan aşçıların askerî elbiselelerinden kalma alışkanlıkla iki sıra düğmeli idi. Carême bu geleneksel cekete estetik olarak daha hoş duran iki değişiklik getirdi: Rengini beyaz, kollarındaki manşetleri de arkadan yırtmaçlı yaptı. Böylelikle aşçıbaşı çalışırken kollarını sıvamak yerine manşeti düzgün bir görünüm verecek şekilde yukarı kıvrılabiliyordu.

Pantolonda ise üç değişiklik yaptı. Çalışırken sıçrayan yağın bırakabileceği lekeleri örtmek için siyah beyaz pötikareli ya da çizgili bir desen seçti. Sık sık olabilecek, kızgın yağ dökülmesi durumunda ayak bileklerinin yanmasını önlemek için paça dublelerini kaldırdı. Üçüncü olarak da kızgın yağ yanıklarında pantolonun derhal deriyle teması kesecek biçimde çekilerek atılabilmesi için fermuar yerine çıtçıt kullandı.

Son olarak da boyuna sarmak için fular yerleştirdi. O da zaman zaman teri silmek ve devamlı sıcaktan soğuğa koşuşturup duran aşçının ses tellerini koruyabilmek içindi.

Carême zamanının önemli bir bölümünü yaptıklarını yazıya dökmeye ayırdığı için bugün elimizde onun yemek anlayışını anlatan zengin bir kitaplık var. Hayatını, aşçılık sanatı ve klasik mutfak hakkındaki ince detayları ve birikimlerini gelecek kuşaklara aktarmayı bir görev sayan Carême'in kitaplarından birinde ustanın konusuna nasıl hâkim olduğunu ve Talleyrand'ın mutfağının canlı bir betimlemesini görüyoruz.

"Kendinizi büyük bir şölen sırasında, Dışişleri Bakanı'ninki gibi devasa bir mutfakta hayal ediniz. Yirmi tane aşçının bu sıcak mutfakta telaşla sağa sola koşuşturmalarına tanık olursunuz. Kömür ateşinin yanbaşında antre pişiren gruba, fırınların yanbaşında ise çorbaların, sosların, yahnilerin, kızartmaların ve bain-marie'lerin başındaki ustalara bakınız. Bütün bunlara ortada yanan bir odun ateşi üzerinde dönen dört askılı şişi ekleyiniz. Askılardan birinde 20-30 kiloluk bir kazan, diğerinde 15-20 kiloluk bir but, diğer ikisinde ise av ve kümes hayvanları asılıdır. Bu cehennem

sıcağında herkes çok hızlı ve sessiz hareket eder, sesini duyurma hakkına sahip olan tek kişi aşçıbaşısıdır, bu sese de kayıtsız şartsız itaat vardır. Üstüne üstlük hazırlanan yemeklerin tabaklara servis yapılırken soğumamaları için yarım saat süresince tüm kapı ve pencereler kapatılır. İşte bizler hayatımızın en güzel günlerini böyle geçiririz.

Emirlere uyarız ve gücümüz kalmasa bile itaat ederiz.”

İngiltere’deyken kendisine tanınmış olan büyük imkânlar sayesinde Carême’in mutfağı çok daha elverişli ve düzenliydi: Ateşin üzerindeki havanın yükselmesiyle kendiliğinden fan gibi dönen askılı şişler, bir duvar boyunca uzanan fırın ve ocaklar, yerden bir metre yükselen havan ve tokmak, pırıl pırıl bakır kapkacakların sıralandığı dizi dizi raflar.

SONBAHAR ÇORBASI

(Antonin Carême)

2 lt et suyu	Yarım demet marul, ince doğranmış
175 g et suyu	150 g taze bezelye
45 g un	1 tutam toz şeker
3 pırasa, beyaz kısmı jülyen doğranmış	1 tutam beyaz biber
2 kereviz, sapları jülyen doğranmış	Yeterince tuz
Krutonlar için:	3-4 kaşık çiçek yağı
60 g tereyağ	6 dilim ekmek, minik küp doğranmış

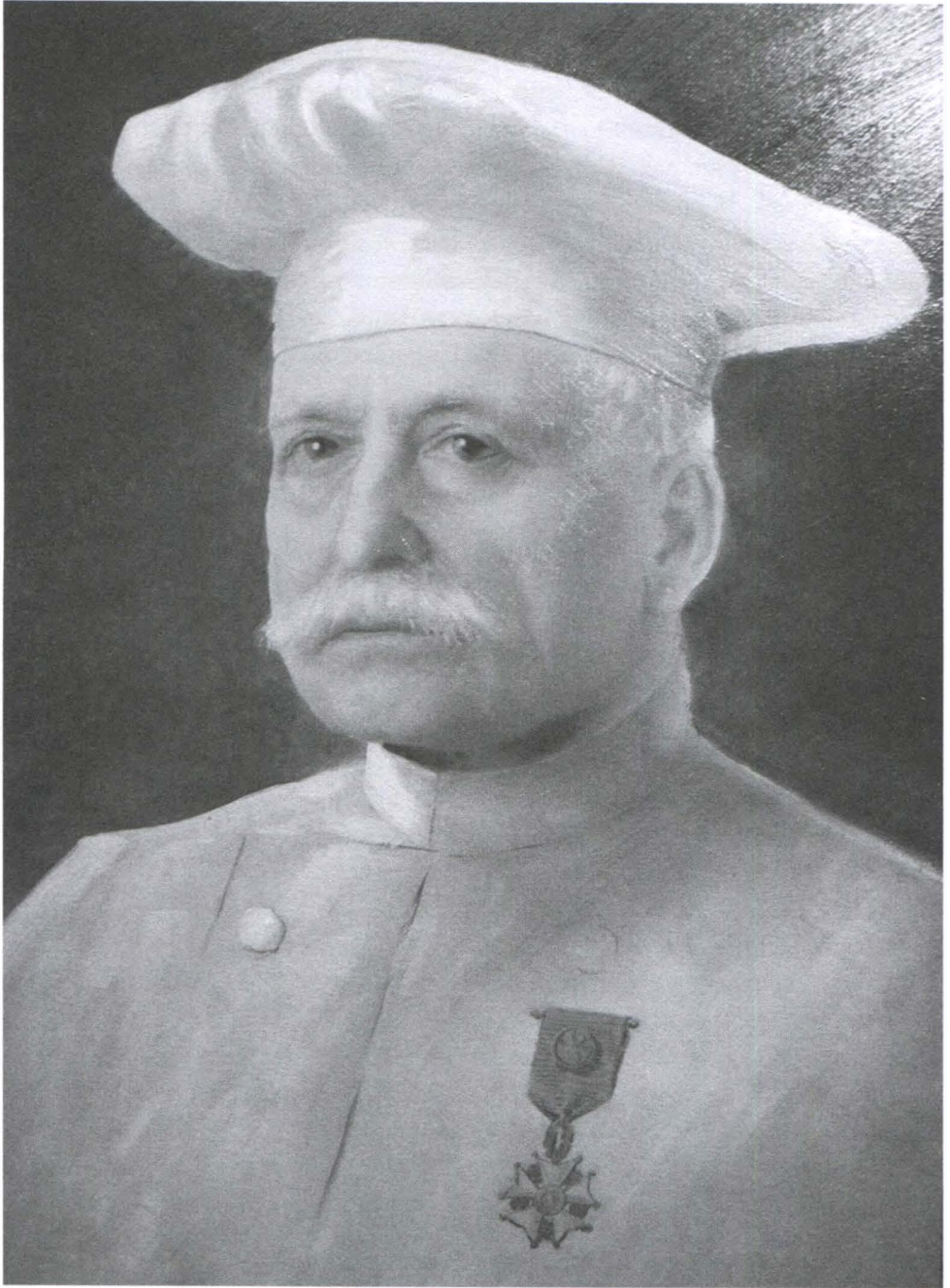
İki litre et suyunu bir tencerenin içine boşaltıp kaynatın. 175 ml et suyunu ayrı bir kaba koyun ve soğukken içine unu döküp iyice karıştırarak kaynatın. Kıvama geldiğinde, kaynamakta olan diğer et suyuna katarak, iki-üç dakika daha karıştırmaya devam edin. İçine pırasa, kereviz ve marul yapraklarını atın. Bezelye, toz şeker, biber ve tuzu da ekleyerek 15-20 dakika daha kaynatmaya devam edin. Ateşten indirin.

Tereyağ ve çiçek yağını karıştırıp kızdırdıktan sonra ekmek parçalarını içine atın, kahverengi oluncaya kadar kavurun. Bir kâğıt havlu üzerine alın. Çorbayı kâselere dağıttıktan sonra krutonları kâselerin üzerine pay edin. (8 kişilik)

Carême'in kitaplarında tanımlanan klasik mutfak yüzlerce değişik yemekten oluşuyor, tabii hiçbir ayrıntı gözardı edilmeden. Öyle ki, herhangi bir yemeğin tarifinde, sözgelimi patatesin biçimi ve tabakta duruşu bile belirtiliyor. Yemekler genelde Ortaçağ'ın yemeklerine göre daha hafif ve rafine. Klasik mutfak aşçısının amacı ise hafif ve lezzetli yemeklerden oluşan zengin bir sofraya sunmak; bunu şık bir biçimde gerçekleştirerek damağa olduğu kadar göze de hitap etmek. Bunu başarmak ise pek kolay değil kuşkusuz. Sözgelimi, bazı etlerin lezzetinin özüne varılması için günlerce pişirilmeleri ya da bir sosun inceltilmesi için birkaç aşçının ezme ve karıştırma işlemini saatlerce sürdürmesi gerekebiliyor. Bunun yanında bir ziyafette sunulacak çeşitlerin hazırlanması için zengin bir kadro da gerekiyor. Çeşit konusunda örnek vermek gerekirse, yine Carême'e başvurmak en doğrusu: Kırk kişilik bir sofraya için 144 çeşit yemek.

Klasik mutfak, gerektirdiği personel ve kullanılan malzemenin az bulunur ve çok pahalı olması nedeniyle kelimenin tam anlamıyla zor bir mutfaktı. Devrim sonrası Paris'te restoran işletmeye başlayan aşçıbaşılar bu nedenlerden dolayı çok zorlanınca ya menülerini değiştirdiler ya da işlerini tasfiye etmek zorunda kaldılar. Ancak yükselmekte olan orta sınıftan birçok yeni zengin vardı ve iyi yemek hâlâ zenginlerin eğlencesi olmayı sürdürdüğü için Fransız mutfağı gelişmeye ve ilerlemeye devam etti. Bugün klasik olarak adlandırdığımız mutfak, klasik 18. yüzyıl mutfağının daha gelişmiş olan 19. yüzyıl Fransız mutfağıdır.

Yeni dönem, yeni yemeklerin doğuşuna da neden oldu. Bu yeni yemeklerin adları bile dönemin ruhunu yansıtıyordu: "Burjuva usulü", "bankacı usulü"... Bu arada halk da "değirmenci usulü", "ev kadını usulü" gibi yeni yemeklerle katıldı bu modaya.



Auguste Escoffier.

escoffier ve yüksek mutfak

İyi mutfak gerçek mutluluğun temelidir.
A. Escoffier

Dönemin en ünlü ustalarından biri de Georges Auguste Escoffier'di (1846-1935). On dokuzuncu yüzyılın sonlarında Londra'da Savoy otellerini yönetirken servis ve mutfak organizasyonuna getirdiği kökten değişiklikler, mesleki açıdan en büyük başarısıydı. Kesin biçimde belirlenmiş görevler üstlenen uzmanlardan oluşmuş mutfak ekibinin yaratıcısı ve yemeklerin planlı bir düzenle sunulduğu modern menü anlayışının babasıdır Escoffier. Menülerini kontrastlardan oluşan bir senfoni gibi kurgulayan Escoffier'in yemek ve servis anlayışının en iyi özeti, çorba için söylediği şu sözlerdir: *Çorba, temayı belirleyen uvertürdür.*

Bu yeni servis sistemi, 20 ile 40 arasında değişen yemek çeşidinin yiyenlere daha zevkli görünmesi için masaya aynı anda dizilerek sunulduğu, yemeklerin yenmeden soğuduğu, konukların yalnızca erişebildiklerini yiyebildikleri eski sistemin yerini aldı. Yeni servis sistemi artık her kişiye bir ya da iki çeşit yemek sunarak, günümüzde de en iyi servis olarak kabul gören, herkesin yemeğini ideal bir sırayla, tadında ve uygun sıcaklıkta yemesi anlayışını getirmişti.

Yukarıdaki karmaşıklıkta sizi şöyle kurtarmalıyım: Çorba ya da soğuk tabak olarak bir giriş, salata, ana yemek, tatlı ya da meyve, son olarak da kahve ve dijestif bir içki sıralamasını Escoffier yapmıştır.

İşte, onun için Escoffier'nin tasarladığı bu yeni mutfak akımı, mutfakta *haute cuisine* yani "yüksek mutfak" dönemini başlattı. Klasik mutfak gitmiş, yerine "yüksek mutfak" gelmişti. Bir başka temel değişiklik de klasik mutfakta un ya da nişasta katılarak yoğunlaştırılan sos (meyane) yerine "yüksek mutfak"ta sosun uzun süre kendi hâlinde kısık ateşte kaynatılarak buharlaştırılması (çektirilmesi) ve içine herhangi bir şey katmadan kıvama gelmesinin sağlanmasıdır.

Escoffier, Carême gibi sofralara yeni yemekler kazandırmak açısından da büyük bir ustaydı. Dönemin ünlü Avusturyalı sopranosu Nellie Melba (bu sahne adıdır; asıl adı Helen Mitchell) için yaptığı “peşmelba tatlısı” ve yemekler, günümüzde de birçok ünlü şefin menüsünde yer alıyor.

PEŞMELBA

(Escoffier)

6 yarma şeftali
1/2 limonun suyu

1 tutam toz şeker
750 ml vanilyalı dondurma

Püresi için:

500 g frambuaz

2 kaşık pudra şekeri

6 kup ya da sorbe bardağı veya ayaklı dondurma bardağı

Şeftalileri kaynamakta olan suya atın ve 15 dakika bekletin. Kaynar sudan çıkardıktan sonra, içinde bol buz olan su dolu bir kaba atın. Böylece kabukları kolaylıkla soyulacaktır. Soyduğunuz her şeftaliyi bir tatlı kaşığıyla oyarak çekirdeğini çıkardıktan sonra dış yüzeyine yarım limon suyunu sürün ve hemen toz şeker serpin ki, rengi kararmasın. Hepsini bir kayık tabağa koyun, üzerini şeffaf plastikle hava almayacak biçimde kapayarak buzdolabında üç-dört saat bekletin.

Frambuazları ve pudra şekerini blenderde karıştırın. Karışımı süzerek çekirdeklerinden ayırın. Bir kabin içinde buzdolabına koyup soğutun. Dondurma bardaklarını da buzdolabında soğutun.

Servise başlamadan önce dondurma bardaklarının havuzlarını vanilyalı dondurmayla sıvayın; ortasını bombeli bırakın. Ortaya şeftaliyi bütün olarak yerleştirin. Frambuaz püresini şeftalinin üzerine döküp bekletmeksizin servise sunun. (6 kişilik)

Not: Şeftali mevsimi değilse konserve şeftali kompostosundan çıkarılan yarım şeftaliler de kullanılabilir.

Londra’da Reform Kulübü’nün de aşçıbaşılığını yapan Escoffier, yeteneklerini daha da değerlendirmek amacıyla Londra ve Avrupa’nın birçok kulüp ve otelinde danışman aşçıbaşı olarak da görev aldı.

REFORM USULÜ KUZU PİRZOLASI

(Escoffier)

Sosu için:

25 g tereyağ	100 ml sıcak et suyu
30 g havuç, küp doğranmış	25 g frenk üzümü reçeli
30 g soğan, ufak küp doğranmış	5 g trüf mantarı
1 demet kereviz, küp doğranmış	10 g dana jambon, jülyen doğranmış
1-2 defne yaprağı	10 g dil, jülyen doğranmış
1 dal taze kekik	10 g şalgam, haşlanıp jülyen doğranmış
50 ml sirke	10 g yumurta akı, haşlanıp jülyen doğranmış
5 tane karabiber, ezilmiş	10 g kornişon, jülyen doğranmış
400 ml demi-glace sos	10 g mantar, haşlanıp jülyen doğranmış

Pirzolalar için:

20 kuzu pirzolası	Un
400 g galeta unu	1 yumurta sarısı, çırpılmış
80 g dana jambon, ince kıyılmış	300 ml ayçiçek yağı
2 kaşık maydanoz, ince kıyılmış	150 g tereyağ
	Taze çekilmiş karabiber, tuz

Sosunu hazırlamak için tereyağı bir tavada eritin. Havuç, soğan, kereviz, defne yaprağı ve kekiği ekleyerek birlikte kahverengileşinceye kadar kızartın. Sirke ve karabiberi ekleyin, kaynatarak, üçte ikisini çektin. *Demi-glace* sos ve et suyunu ilave edin ve 20-25 dakika kısık ateşte çektmeyi sürdürün. Ke-fini alın. Frenk üzümü reçelini ekleyip tekrar kaynatın ve süzgeçten geçirin. Sosun kalan malzemelerini az tereyağda sote ederek sosa katın.

Pirzoların fazla yağlarını alın ve inceltin. Tuzlayıp biberleyin. Galeta ununu dana jambon ve maydanozla harmanlayın. Pirzoları önce sade una, sonra yumurta sarısına, en son olarak da galeta unlu karışıma bulayın. Düzeltip bıçağın sırtıyla kafes biçiminde süsleyin.

Ayçiçek yağını bir tavada kızdırın. Pirzoların her iki tarafını altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın.

Pirzoları servis tabağına alın. Tereyağı bir tavada sallayarak fındık rengini alıncaya kadar kızdırıp üzerlerine gezdirin. Açıkta kalan kemikleri fır-fırta süsleyin. Başta yapmış olduğunuz *demi-glace* sos eşliğinde servis yapın. (10 kişilik)

Aşçıbaşının notu: Trüf mantarı bulunamadığı durumlarda morel mantarı kullanılabilir.

Şimdi siz bu tarif bitti sanıp “kolaymış” diyebilirsiniz ancak asıl cefa şimdi başlıyor: *Demi-glance* sos yapmak için önce *fond brun* sos yapmanız gerekiyor:

Fond Brun Sos

500 g dana kürek kemiği eti	1 soğan, doğranmış
500 g dana incik	1 bouquet garni
1 dana kaval kemiği	Bir litre su
1 havuç, doğranmış	Karabiber, tuz

Fırını 250° C ısıtın. Kürek kemiği ve inciği bir ipile bağlayın. Kaval kemiğini ince ince parçalayın. Kemiği ve etleri fırında kızarana kadar pişirin.

Havuç ve soğanı doğrayın ve *bouquet garni*'yle birlikte tencereye koyup 15 dakika hafif ateşte pişirin. Yarım litre su ilave ederek işleme başlayın. Suyunu çekene kadar devam edin, yarım litre su daha ilave ederek tekrar suyunu çekene kadar kaynamaya bırakın.

Üzerinde biriken köpükleri alıp tuz ve karabiber ilave edin. Hafif ateşte altı saat daha kaynatın. Daha sonra süzgeçten geçirerek üstündeki fazla köpükleri ve yağı alın. Yapılan bu sosu derin dondurucuda muhafaza edebilirsiniz. (1 litre)

Şimdi bu yaptığımız sosu *demi-glance* sos hazırlamak için kullanacağız:

Demi-Glace Sos

1 lt fond brun sos	1/3 bardak konyak
50 g mantar sapı	

Fond brun sosa temizlenerek ince kesilmiş mantarları ilave ederek çok kısık ateşte üçte ikiye inene kadar kaynatın. Üzerinde biriken köpükleri devamlı alın. Piştikten sonra ateşten indirin ve konyağı ilave edin. Süzgeçten geçirin. *Demi-glance* sos buzdolabında kapağı kapalı bir kapta muhafaza edilebilir. (0.3 litre)

Escoffier klasik mutfaktaki iş bölümünü değiştirip her personelin görevini tam olarak tanımlamasının yanı sıra, yemek kontrolörünü ilk kullanan ve aşçıbaşı ile şef garson arasında olması gereken mükemmel uyumu sağlayan bir usta olarak da anılıyor bugün.

Escoffier konusuyla ilgili makale ve kitaplar da yazdı. Onun imzasını taşıyan yemek kitapları bugün de evlerde ve yemek hizmeti veren kuruluşlarda kullanılıyor.

Gıda maddelerinin yemek hâline getirilme aşamasındaki reaksiyonlarını çok iyi gözlemleyen Escoffier, bir bilimadamı yaklaşımı sergileyerek bu gözlemlerinden kurallar çıkardı.

Sonraları ünlü otelci Cesar Ritz ile birlikte bir ekip oluşturarak, Avrupa'nın en önemli otellerini işletmeye başladı. Escoffier sahne arkasını yönetirken Ritz sahnede görev aldı. Bu ikiliyle birlikte konaklama ve yemek standardı doruğa ulaştı. Öyle ki, bugün bile *ritz* sözcüğü İngilizce'de "elegant, görkemli, gösterişli ve modern" anlamlarında kullanılıyor. Victoria İngiltere'sinin playboylarından Galler Prensi XII. Edward'ın "*Mr. Ritz nerede, ben orada*" dediğini de eklersek, Cesar Ritz'in ne denli el üstünde tutulduğu hakkında bir fikir sahibi olunabilir. Galler Prensi gibi kültür, sanat, bilim, politika alanlarının önde gelen pek çok adı Escoffier ve Ritz ikilisinden desteklerini esirgemediler. Bu ikili âdeta bir dönemin simgesi oldu. Escoffier ve Ritz'in ölümlerinden sonra, bu ikilinin başarılarının üstüne kurulu yeni bir dönem başladı.

Yeni dönem, orta sınıfın da gelirlerine uygun yeme-içme yerleri talep etmesiyle yeşermekteydi. Bu talep bu defa sınırlı alım gücü olan sade vatandaşlardan gelmekteydi. Geniş tabanlı orta sınıfa hitap eden yemek endüstrisi geliyordu artık. Zaten üst sınıfın önemi giderek azalıyordu. İşte bu dönemde Fransa'da Tatin soyadlı iki kızkardeşin yapıp meşhur ettiği elmalı turtanın tarifi:

TARTE TATIN

(Tatin kardeşlerin elmalı turtası)

Hamuru (*pâte sucrée*) için:

210 g un	125 g soğuk tereyağ
85 g pudra şekeri	1 çay kaşığı tuz
1 yumurta	

Unu ve pudra şekerini ayrı ayrı elekten geçirin. Yumurtayı bir kaba kırın. Tereyağı küçük parçalara bölün ve tahta bir kaşıkla iyice ezin. Daha sonra pudra şekeri, tuz, yumurta ve unu ilave ederek, parmak uçlarınızla iyice karıştırın. Burada püf noktası hamurun yoğrulmamasıdır. Yoğrulan hamur ısınır

ve gluten oluşturur. Oluşan gluten de turta hamurunun ıtırılığını engeller. Hazırlanan hamuru şeffaf folyoya sararak iki saat buzdolabında dinlendirin.

Elmalar için:

120 g şeker

50 g tereyağ

1,5 kg ekşi sert elma

250 g pte sucre

zerine:

1 bardak krem şanti ya da 2 lle kaymak

100 gram şekeri  kaşık suyla bir tencerede kaynatarak, karameli hazırlayın. Daha sonra buna tereyağ ilave ederek karıştırın. Hazırlanan karameli 18x20 santimlik turta kalıbına dökün.

Fırını 200° C ısıtın. Elmaları soyarak ikiye bölün, ortalarını çıkarıp her yarım elmayı tekrar ikiye bölün. Daha sonra elmaları turta kalıbına dikey olarak, sıkıştırarak dizin ve yaklaşık 40-45 dakika fırında pişirin.

Hazırlamış olduğunuz hamuru (*pte sucre*) buzdolabından çıkarıp kenarları kalın bir tepsi ya da tavayı kaplayacak büyüklükte açıp büyük bir tabak üzerine koyun ve üzerini örterek buzdolabında bu defa da yarım saat bekletin. (Maksat yine oda sıcaklığında hızlanan gluten oluşumunu önlemektir.)

Turtayı fırından çıkarıp elmaların soğumasını bekleyin. Hamuru buzdolabından çıkarıp elmaların üzerine koyun. Kenarlarını iyice kapayarak 30-35 dakika fırında pişirin. Fırından çıkarıp ılıması için bekletin. İlıdıktan sonra ters çevirin.

Turta pişerken krem şantiyi olduğu gibi, eğer kaymak kullanıyorsanız biraz sütle iyice karıştırıp buzdolabında tutun. Hazırladığınız krem şantiyi ya da kaymağı turtanın üzerine dökerek ılıkken servis yapın. (6 kişilik)

sanayi devrimi

*Aç adam, öfkeli bir adamdır.
İngiliz atasözü*

Sanayi Devrimi, Fransa ve diğer Avrupa ülkelerinde mutfak anlayışının gelişiminin son yıllarına rastladı. On sekizinci yüzyılın sonunda başlayan bu dönem, toplumsal hayatın her alanında yeniden yapılanmasını da beraberinde getirdi. Bir yandan büyük sanayi tesisleri inşa edilirken, bir yandan da ticaret önem kazanmaya başlamıştı.

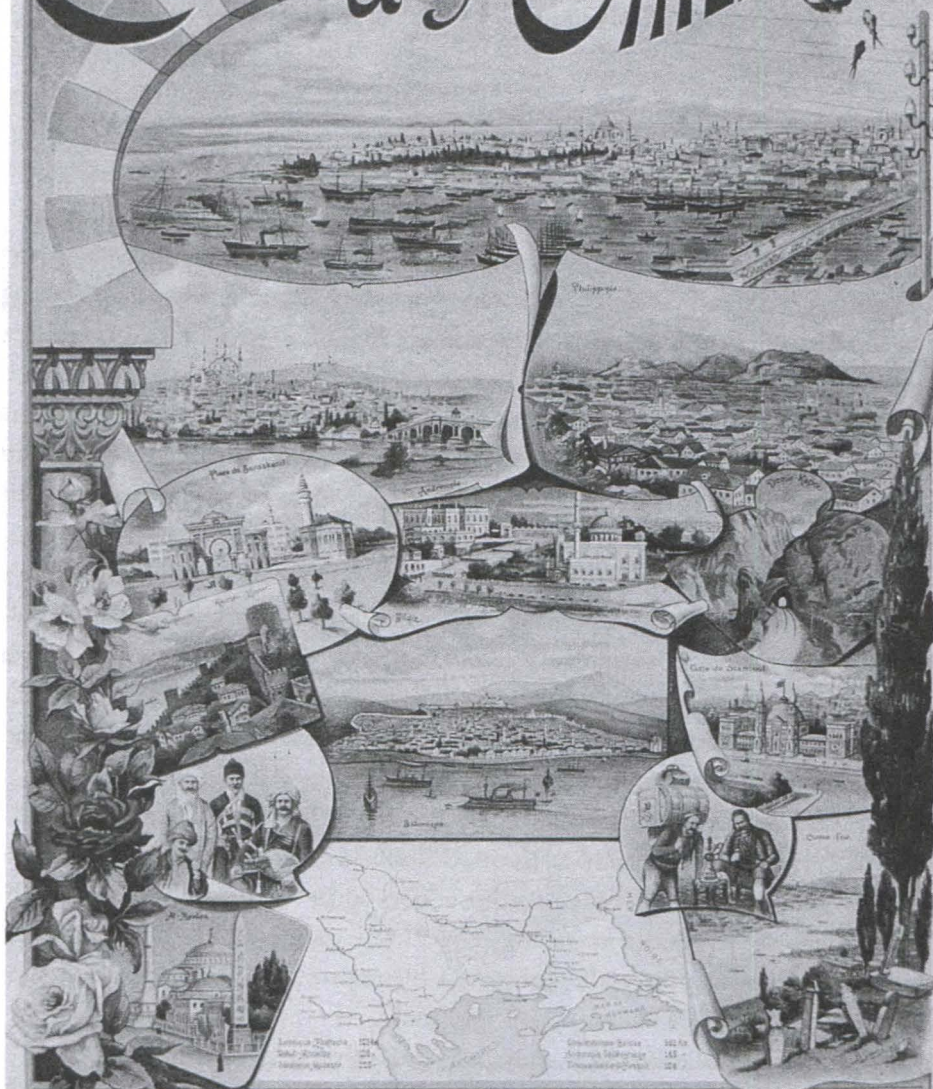
Bir önceki döneme ait meslek grupları sistemi de ortadan kayboluyordu. Sanayi Devrimi, yüzyıllar boyunca Avrupa'da toprak sahibi olmaları nedeniyle ekonomi ve politikayı yönlendiren asillerin hâkimiyetine son verdi. Fransa'da Bourbon Hanedanı'nın tahttan düşürülmesi ve Napolyon'un yönetimi alması diğer ülkelerde de değişimi hızlandırdı.

Serveti toprak zenginliğine dayanan aristokratların toplum katmanlarındaki yerini, serveti sanayi ve ticarete dayananlar alıyordu.

Artık tarih sahnesine özel girişimciler, sanayiciler ve bankerlerden oluşan yeni bir sınıf çıkıyordu. Örneğin Fransız Banker Kont Rothschild Avrupa'nın en etkin kişisi olarak bütün asilleri geride bıraktı. Bu yeni sınıfın etkisi, bütün Avrupa'da görülmeye başladı. Yükselen bu sınıf, yemeklerinin en az asillerinki kadar rafine olmasını istiyordu. Böylece önemli ustalar ve mutfak personeli yeni sınıfın hizmetine girdi. Bu dönemde zengin girişimciler için özel kulüplerde yemek servisi başlatıldı.

Yalnızca zengin girişimciler değil, daha az gelire sahip orta sınıf da "iyi yemek"le ilgilieniyordu artık. Ev dışında yemek yemek, orta gelir grubu tarafından da karşılanabilen bir harcama olduğu için epeyce popüler oldu. Gerçek bir yemek hizmet endüstrisi oluşmaya başladı.

CHEMINS de fer ORIENTAUX



Train de Luxe "ORIENT EXPRESS" bi-hebdomadaire entre CONSTANTINOPLE et PARIS... Durée du trajet 63 heures
Train journalier entre CONSTANTINOPLE et VIENNE avec voitures directes, wagons-Lits et wagon-Restaurant... Durée du trajet 45 heures
Train direct entre CONSTANTINOPLE et SALONIQUE via Dédeaghadja avec voitures directes et wagons-Lits... Durée du trajet 24 heures.
Nombreuses coïncidences à Constantinople et à Salonique avec les bateaux pour l'Egypte, la Syrie, la Grèce et les ports de la Mer Noire

lokomotif ve otomobil

*Mide şakadan anlamaz.
İngiliz atasözü*

Sanayi Devrimi'nin önce İngiltere'de başlaması ve İngiliz toplum yapısını etkilemesi, yemek hizmetlerindeki gelişmelerin de önce İngiltere'de ortaya çıkmasına neden oldu. Bu yüzden öncelikle İngiltere'deki gelişmelere değineceğiz.

Gastronomi (iyi, rafine yemek yapma sanatı), hükümdarların, onlara yakın çevrelerin, dinî liderlerin ve büyük tüccarların mutfaklarında gelişti. Bu zümrelerin ortak paydasıysa servet, kültür birikimi ve boş zamandı. Bunların bir araya geldiği yerlerde iyi yemeğe talep oluşmuş ve yaratıcı aşçılar finanse edilebilmiş, destek görmüştür. Çeşitli baskıların yaşandığı ve gelir dağılımının adaletsiz olduğu zamanlardaysa karın doyurmakla yetinilmiştir.

Avrupa'da 1900'lü yıllara kadar iyi aşçıları hükümdarlar, zenginler ve din liderleri finanse etti ama özellikle motorlu araçların insanlığın hizmetine girdiği yıllardan sonra bu desteği veren, otelcilik sektörü oldu. (Türkiye'de ise 10 Haziran 1955 yılında beş yıldızlı otel türünün ilk örneği olarak açılan İstanbul Hilton, "iyi aşçıların" okulu olmuştur. Ondan sonra açılmış olan Divan Otel'i ise daha yerel menülerle bunu izlemiştir.)

İngiltere'de yeme-içme hizmeti endüstrisinin, gelişmesini en başta demiryollarına borçlu olduğunu belirtmekte yarar var. Çünkü bu sayede oteller yaygınlaştı. Büyük kârlar elde eden demiryolları şirketleri, fonlarından pay ayırıp merkezî konumdaki istasyonlara yakın yerlerde büyük ve konforlu oteller inşa ettiler. 1902 yılına gelindiğinde demiryolu şirketlerinin mülkiyet ve kontrolünde 70 otel bulunuyordu.

Bu gelişme diğer şirketleri de otelcilik alanına yatırım yapmaya özendirdi ve şehir merkezlerinde, sahil şeritlerinde eski tesislerin yerini, mutfakları modern araç ve gereçlerle donatılmış otel ve restoranlar almaya başladı.

Yine o dönemde, birlikte yenilen yemeklerde koyu renk gece kıyafetleri giyilir, gayet ciddi konuşmalar yapılır ve otel restoranlarında kadınlara pek ender rastlanırdı.

1880 yılında The Aerated Bread Co. (ABC) ve J. Lyons adlı iki şirket farklı bir hizmet sunmak amacıyla pazara girdi. Hizmetlerindeki farklılık “bayanlar”la ilgiliydi. Bu iki şirket otellerin restoranlarına giremeyen kadınların dertlerine derman oldu. Önceleri çayevi (*tea shop*) olarak başlatılan bu yeni hizmet biçimi, diğer çeşitlerin ilavesiyle giderek ülke çapında bir restoran zinciri oluşmasını sağladı. Bu işletmelerin elde ettiği kârın, otellerden kazanılandan daha fazla olması, başka işletmelerin de bu zincire katılmaları sonucunu doğurdu.

Otomobillerin yaygınlaşmasıyla durgunluk yaşamaya başlayan “demiryolları çevresi otelciliği” yiyecek ve yatak hizmetlerini kaldırmış, yalnızca bar hizmeti verir duruma gelmişti. 1875’te yürürlüğe giren kanun, bu gibi yerlerin ruhsata tabi olmasını zorunlu hâle getirdi. 1900’e gelindiğinde ruhsat almak o kadar zorlaştı ki, barların sayısı giderek azalmaya başladı. Bu baskıya dayanamayan bira şirketleri, kendi biralarını satan işletmeler kurma yoluna gitti. “Bira şirketlerine bağlı birahaneler sistemi”, eski taverna düzenini daha keyifli hâle getirdi ve “Victorian” barların doğmasını sağladı. Ne var ki, bu işletmeler, bira şirketlerinin sıkı denetiminde olduğu için kâr edemez hâle gelmiş ve çareyi birayı sulandırmakta bulmuşlardı.

Bu duruma tepki olarak Earl Grey, 1903 yılında Public House Trust Company’yi kurdu. Bu şirket öncelikle bira fabrikalarına bağlı olmayan barları satın aldı. Yeniden yapılandırıldığı bu barlarda, yalnızca yemek-konaklama üzerinden prim verip içki satışlarını prim dışı tuttu. Böylelikle de, Trust Houses Forte (Güven Lokalleri) şirketinin temelleri, o günkü barlara yönelik “güven eksikliği”nden dolayı atılmış oldu.

Trust Houses Forte ve benzeri kuruluşlar o yıllardaki başarılarını, güvenli hizmet sunmalarının dışında, otomobillerin yaygınlaşmasıyla insanların değişik yerlere gitme ve “dışarıda yemek yeme” kültürünü benimsemelerine borçlu oldular.



Çay sohbeti.

birinci dünya savaşı ve sonrası

*O zaman İsa, İblis tarafından denenmek üzere,
Ruh tarafından çöle gönderildi. Ve kırk gün kırk
gece oruç tuttuktan sonra acıktı. Ve ayartıcı gelip
dedi: Eğer, sen Allah'ın oğlu isen söyle bu
taşlar ekmek olsun. İsa da cevap verdi:
İnsan yalnız ekmekle yaşamaz.
Matta İncil'i, 4. Bab'ından alıntı.*

Birinci Dünya Savaşı'nın en büyük etkilerinden biri, o ana kadar var olmayan toplu yemek hizmeti alanında görüldü. Savaşla birlikte milyonlarca hizmet personelinin ve ardından da halkı doyurma sorumluluğunu üstlenen hükümet, işverenlere işçilerini iyi beslemeleri konusunda baskı yaptı. Örneğin, savaştan önce İngiliz sanayi işçileri, evlerinden getirdikleri yemeği yiyorlardı. Savaşın sonunda İngiltere'deki fabrikalarda yemekhanelerin sayısı 1000'e ulaştı. Bu yemekhanelerde bir milyon işçi karnını doyuruyordu.

Savaşın bitiminde yemekhanelerin işverenlerce kapatılması toplu yemek sektörü açısından büyük bir talihsizlik oldu. Nitekim toplu yemek hizmetlerinin kalıcı hâle gelmesi ve gelişmesi için sosyal refah devleti anlayışının yerleşmesi ve II. Dünya Savaşı'nın yarattığı etkiler beklenecekti.

Birinci Dünya Savaşı'nın etkilerinden biri de insanların toplumsal yaşam düzeyi konusundaki beklentilerinin artmasıydı. Savaş öncesinde “evin dışında yemek” iki türlü gerçekleşiyordu genelde: Kışın “çayhaneler”, yazın tatile çıkanlar için “pansiyoncu bayanın tencere yemekleri”... Savaştan sonra piyasayı yeni bir *catering* modası sardı. 1935-1937 yılları arasında İngiltere'nin çeşitli bölgelerinde yaklaşık yüz tane *Milk Bar* (Süt Barı) açıldı.

Süt Barları işe sütü ürünler ve dondurma servisiyle başladılar; kısa bir süre sonra da her türlü yemeği satan yerler hâline geldiler.

1930'lardaki ekonomik durgunluğa rağmen, iki dünya savaşı arasındaki yıllarda İngiltere'de yeme-içme piyasasında oldukça olumlu gelişmeler yaşandı. Karneyle alışveriş sistemine son verilmesiyle birlikte toplumun en düşük gelir seviyesine sahip kesimin dışındakilerde, "dışarıda yemek yeme" isteği giderek arttı. 1921 yılında çıkarılan "Ruhsat Kanunu"nun (*Licensing Act*), saat 11'den sonra, yemek ile birlikte içildiğinde içki satışlarına izin verilmesiyle birlikte restoranlar doldu taşı. Tabii ki, içki satışlarında da tam bir patlama oldu.

Bu ortamda Çin ve Hint mutfakları gibi yabancı mutfaklar da kendilerine yer bulabildiler. Bu gibi mutfaklar, pahalı otellerin Fransız mutfağı menülerine karşı daha ekonomik birer alternatif oluşturunyorlardı.

Bu arada işçileri çoğunlukla kadın olan Lever, Cadbury's ve Terry's of York gibi şirketler savaş sırasındaki endüstriyel yemek hizmetinin, işçilerin verimini artırdığının farkına varmışlardı. Bu nedenle hiç düşünmeden fabrikalarında toplu yemek hizmeti vermeyi geliştirecek sürdürdüler.

Yine bu dönemde inşa edilen barlar, daha büyük ve rahat bir mekân düzeniyle tasarlandılar. Şehir dışındaki restoranlar ise bisiklet ve otomobille rahatlıkla ulaşılabilir yerlere kuruldu.

Tarih boyunca dışarıda yemek yiyenlerin özel talepleri doğrultusunda mekânların işlevlerinde zaman içinde değişimler olmuştur.

Örneğin İngiltere'de Süt Barları zaman içinde lokantaya, İtalya'daki kahvehaneler yine lokantaya, Osmanlılarda da kahvehane olarak başlayan müesseseler zaman içinde kiraat-



Paris'te bir kafede savaş üzerine tartışmalar.

haneye, sonra da gazinoya, bu arada aşevleri lokantaya, meyhaneler de günümüzün restoranlarına dönüşmüştür.

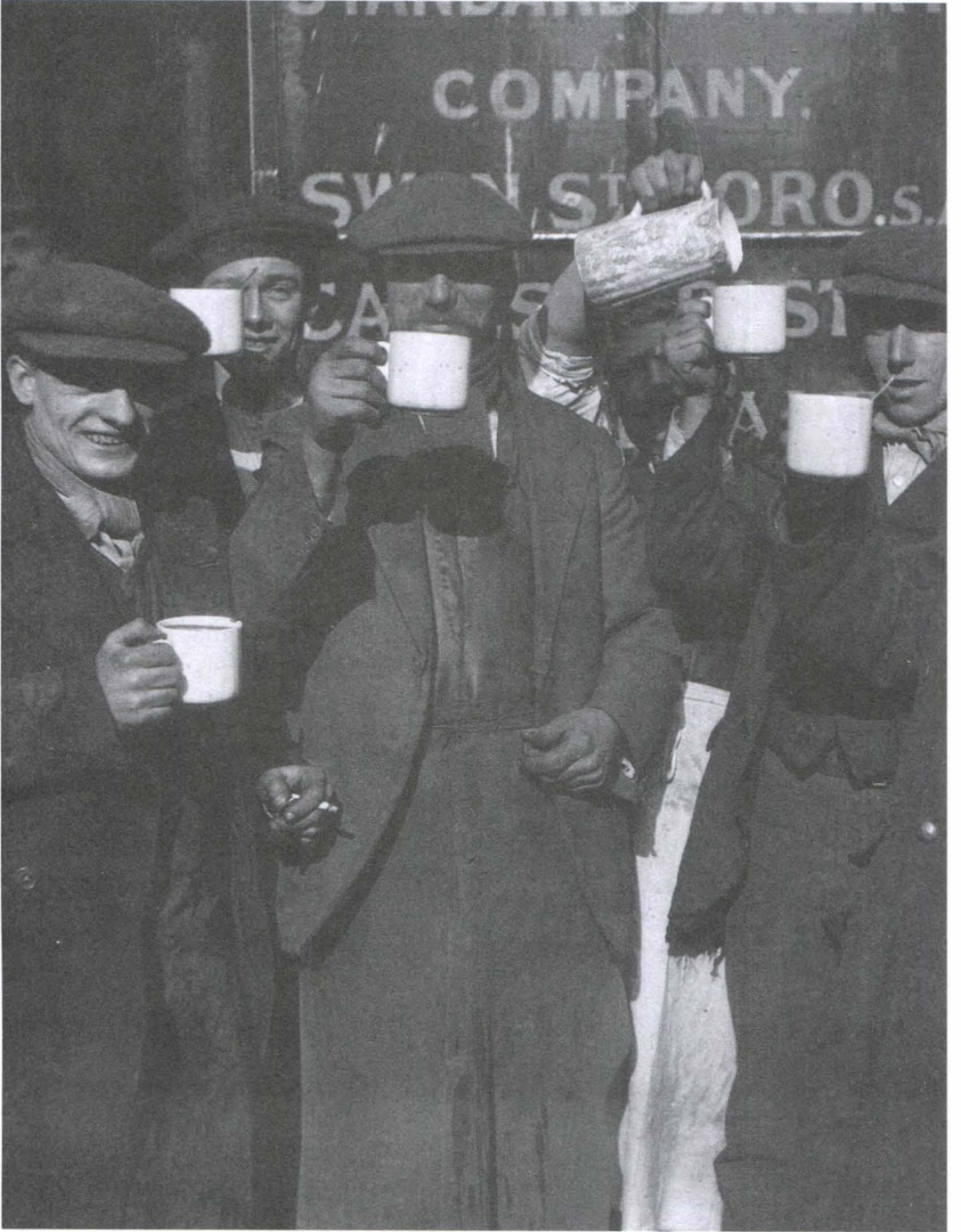
Toplu yemek hizmetindeyse, İngiltere’de savaş lojistiği gereği silah endüstrisinin imalatını kesintisiz sürdürebilmek amacıyla başlayan bu işkolu, sonradan giderek işçilerin karını doyurma biçimine dönüştü. Bu dönüşüm sürecinde kalori ve dengeli beslenme özellikleri dikkate alındı. Günümüzde bunlara ayrıca işçilerin verimini daha da artırmak için monotonluğu giderici eğlence ve göz doyumlarına yönelik “iyi sunum” öğeleri de eklendi.

SHEPHERD’S PIE

125 g tereyağ	2 bardak et suyu
250 g kuru soğan, ince kıyılmış	1,250 g patates
1250 g kuzu kıyması	Karabiber, tuz

Tereyağın 50 gramını eritip bir kenara koyun. Kalan 75 gramı bir tavada eritin, soğanı soteleyip pembeleşmeden kıymayı ilave edin. Kıyma suyunu bırakıp tekrar çekinceye kadar arada sırada karıştırarak kavurun. Et suyunu katın, karıştırarak bir taşım kaynatın. Tuzunu ve biberini ekleyin. Ağır ateşte yaklaşık 10 dakika pişirin. Diğer bir kapta patatesleri haşlayın ve kabuklarını soyduktan sonra blenderde püre hâline getirin. Kıyma karışımını ısıya dayanıklı bir kaba yayın. Blenderdeki patates hamurunu, kıymanın üzerini tamamen kapatacak biçimde döşeyin. Başta eritmiş olduğunuz tereyağı patatesin üzerine bir fırçayla sürün. Fırını üst tarafından ısı gelecek biçimde ayarlayın ve patatesin üstü altın sarısı renk alıncaya kadar, yaklaşık on dakika fırında tutun. Sıcak olarak servis yapın. (10 kişilik)

Not: Yukarıdaki tarifte kuzu kıyması yerine domuz kıyması kullanıldığı takdirde yemeğin adı değişir ve *Cottage Pie* olur.



Çay içen işçiler.

ikinci dünya savaşı ve sonrası

Aşk da, kin de beslenmeye muhtaçtır.
Sokrates

İkinci Dünya Savaşı'nın toplumsal etkileri, ilk savaşın etkisinden daha da ağır olmuştu. Silahların, bombaların tahrip gücü I. Dünya Savaşı'yla kıyaslanamayacak kadar artmıştı. Sanayi felce uğramıştı. Gıda maddeleriye karneyle bile bulunamıyordu.

Bu ortam lüks otel ve restoranları da olumsuz bir biçimde etkiledi. Bu otel ve restoranların hemen hepsi ya kapandı ya da kapanmanın eşiğine geldi. Öte yandan toplu yemek hizmetine ihtiyaç giderek arttı.

Toplu yemek hizmeti sektörünün II. Dünya Savaşı ve savaşı izleyen yıllardaki gelişimi çok farklı oldu. I. Dünya Savaşı'ndan sonra toplu yemek hizmetleri önemini kaybetti. Ama II. Dünya Savaşı'ndan sonra İngiltere'de seçimleri İşçi Partisi'nin kazanması ve bu partinin sosyal refah devleti anlayışını benimsemesi, toplu yemek hizmetleri sektörünün hızla gelişmesine neden oldu. Fabrikaların yanı sıra hastaneler ve okullarda da toplu yemek hizmetinin verilmesi şart koşuldu. 1945 yılında fabrikalarda toplu yemek hizmeti veren işletme sayısı 25 bine ulaşmıştı. Bateman's (şimdi Compass Group), Sutcliffe's ve Midland gibi büyük yemek şirketlerinin doğuşu da yine bu yıllara rastlıyor.

İşyerlerinde yemek hizmetlerine başlanması kitlelerin "evin dışında yemek yeme" deneyimi kazanmalarına yol açtı. Öte yandan toplumsal yaşamdaki değişiklikler sonucu 1950-1960 yılları arasında zenginlerle fakirler arasındaki uçurum azalmaya başladı. Ayrıca haftalık çalışma saatlerinin azaltılmasıyla birlikte insanlar dinlenmeye, eğlenmeye ve tatile daha fazla zaman ayırabildiler. Yine kitle turizmi yoluyla ucuzlayan yurtdışı turlarına, çalışan kesimin katılımının sağlanması, bu kitlelerin hayat görüşlerinin zenginleşmesini sağladı. (1900 yılında 44 olan ortalama yaşam süresi 2000 yılında 76'ya yükseldi).

Bu ve benzeri gelişmeler sonunda alım gücü artan insanlar, 1939 yılı öncesine göre daha fazla süt, kahve, yumurta, tavuk, sebze ve meyve tüketmeye başladılar. Hiç kuşkusuz bu gelişmeler İngiltere’de her ailenin lüks lokantalardan birine gidip alakart menü hesabını ödeyecek ekonomik güçte olduğu anlamına gelmiyordu.

İşte tam bu dönemde Frank Berni, daha basit menüler sunan Steak House’lar dönemini başlattı. Bu işletmeler, barlar ile popüler yemekler sunan restoranlar arasındaki boşluğu doldurdu.

Popüler restoranların tutunabilmelerinin tek yolu, kendilerini toplumun nabzına göre sürekli yenilemeleri idi. Bu değişim 1930’ların Süt Barlarından Kardomah Cafe’ye, Golden Whimpy ve Espresso Shop’a, oradan da bugünün *fast food*’larına kadar sürdü. Bu arada etnik restoranlar Avrupa Birliği idealinin kazandırdığı çok seslilik doğrultusunda gelişmeye devam ettiler.

Görüldüğü gibi, 1950-1990 yılları arasındaki 40 yıllık dönemde yemek hizmetleri endüstrisinin değişim ve gelişimi her anlamda çok hızlıydı.



Fransa’da bir çayevi.

modern mutfak

*Aşırı bolluğun gerçekleşmesi, zorunlu
gereksinimlerin gerçekleştirilmesinden
çok daha büyük bir ruhsal doygunluk verir.*
Gaston Bachelard

Escoffier'in ödün vermediği tek bir konu vardı: 1890'lı yıllarda kullanılmaya başlayan gazlı ve elektrikli araçlarla yemek pişirmemek. O her zaman ızgara ve çevirmelerde mükemmel lezzete ancak kömür ateşiyle ulaşılabileceğini savundu. Ancak 20. yüzyıla gelindiğinde fırın çevirme, ateşüstü çevirmenin yerini aldı.

Galileo, Bacon, Descartes ve Pasteur gibi adların bilim ve düşün alanında attıkları adımlar, toplumsal yaşam standartlarını değiştirecek güçte bir bilgi birikimi ve teknik ilerleme sağladı. Yeni teknoloji, gıda maddelerinin işleniş biçimlerini de etkiledi. Konserve tekniğini bulan Nicolas Appert (1749-1841), Avrupa'nın fethi için yola çıkan askerlerine beslenme imkânı yarattığı için Napolyon tarafından 2 bin Frank'la ödüllendirildi.

Dönemin bilimadamları, gıda maddelerinin üretimi ve korunması konusunda günümüze ışık tutan çalışmalarda bulundular. Bu çalışmalar meyvelerini kısa bir zamanda verdi ve birçok gıda kaynağı işlenerek kullanılmaya başlandı. İnsanoğlunun böylesine bir gıda stoğu hiçbir zaman olmamıştı. Ortaçağ'ın açlık dönemleri çok gerilerde kalmıştı artık. İnsanlara evlerinin dışında yemek sunulmasının, yani yemek hizmet endüstrisinin gelişiminin önündeki bütün engeller ortadan kalkmıştı.

Son yüzyıl içinde mutfaklar, günümüze gelinceye kadar geçen binlerce yıldan çok daha fazla değişime uğradı. En büyük değişiklikler arasında, pişirme aşamasında enerji olarak gaz ve elektrik kullanımı, soğutma ve dondurma teknikleri ve birimleri, pişirme ve soğutmada termostatik kontrol, önceleri elle yapılan işleri daha nitelikli ve çabuk yapabilen

makineler, tarımla birlikte gıda maddelerinin gelişmesi, bakterilerin keşfi ve bunlardan korunma yolları bulunması, hayvancılığın modernizasyonu, frigofrik nakliye olanağının doğuşu, ambalajlama tekniğinin yaygınlaşması sayılabilir.

Elbette motorlu araçların hayatımıza girişini de gözardı etmemek gerekir. Motorlu araçlarla birlikte yemek hizmetleri ağı kurulabildi. İnsanların yemek yemek için katettikleri uzun yollar kolay ve zevkle aşılar hâle geldi.

Mutfak kültürü değişim ve gelişimini bugün de sürdürüyor. Özellikle Yeni Mutfak (*No- uvelle cuisine*), klasik mutfak tekniklerini Japon yemeklerinin görselliğiyle bağdaştırarak, yepyeni yemeklerle geliştirerek uyguladı. Tabii Yeni Mutfak'ta da tazelik unsuru hep önde tutuldu.

Yeni Mutfak'ı herkes aşçıların keşfi sanıyor olsa da gerçek öyle değil.

1972 yılında Gault ve Millaut adlı iki yemek yazarının yemeklerin tabakta sunulmasını basitleştirmek ve doğallaştırmak için açtıkları yol, zamanla bir akım hâline dönüştü. Bu dönüşümü, zenginleşen Japonya'ya Fransa'dan yüksek ücretlerle giden Fransız aşçıların geri döndüklerinde getirdikleri pratik bilgiler de tetikledi.

Taze gıda maddelerinin lezzetini, ender bulunan yiyeceklerle, minyatür sebzelerle artıran ve artistik servis (tabak) düzeniyle sunan bu Yeni Mutfak, hiç kuşkusuz bizi her geçen gün yepyeni lezzetler, tadlar, yemeklerle tanıştırmakla yaşamımızı güzelleştirmeye devam edecek.

Bu mutfağa alternatif olan Diyet Mutfağı (*Cuisine minceur*) ise yağ, krema, un ve şeker gibi yüksek kalorili besinleri kullanmaktan sakınan bir yemek kültürüyle öne çıkıyor.

Yaşam biçimi değişimlerinin hiç kuşkusuz daha da hızlanacağı 21. yüzyılda, yiyecek içecek hizmeti endüstrisinin de buna paralel olarak gelişeceğini belirtmek, kehanet sayılmaz sanırım. Nitekim Fransızlar ortaya *cuisine vivante*, yani “yaşayan mutfak” kavramını ortaya attılar: Toplumdaki değişimi tabağa yansıtan bir mutfak anlayışı.

Çılgınca bir hızla dünyayı sarmakta olan *fast-food* (hızlı yemek) rüzgârına karşı bir akım olarak İtalyan Carlo Petrini'nin 1989'da başlatmış olduğu *slow-food* (yavaş yemek) akımı geleneksel ve yöresel lezzetleri öne çıkarmaktadır.

İlk çıktığında “şifa veren sıvı” anlamında, yani “çorbacı” olan restoran sözcüğü bugün giriş-ana yemek-tatlı, yani bir kaptan fazla yemek (tam öğün) siparişiyle çalışan yeme-içme hizmeti kuruluşu anlamında.

Eğer bir kap yiyip çıkacaksanız *brasserie*, *trattoria*, meyhane, *tapas bar* ya da *weinstube*'ye gitmelisiniz.

Şimdi iyi mutfağın, güzel sofraların en iyilerini, “Michelin Rehberi” tayin ediyor. Restoranları, en iyisi üç yıldız olmak üzere iki ve tek yıldızlı olarak derecelendiriyor.

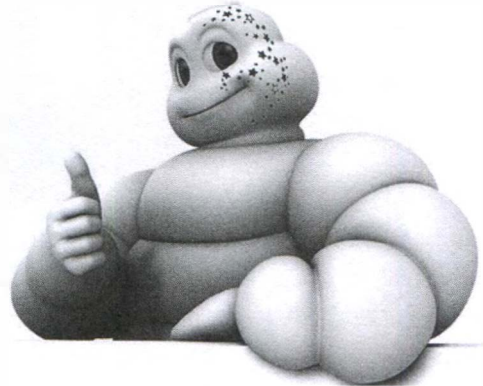
İyi restoranlara puan verme fikri, 1900 yılında Michelin oto lastiği firmasının sahibi olan iki kardeşten çıktı. André ve Edouard kardeşler, otomobillerin daha fazla kilometre

yaparak lastiklerinin daha sık değişmesini sağlamak amacıyla oluşturdular bu rehberi. İnsanların bir lokma farklı lezzet uğruna uzun mesafeleri göze alacaklarına emindiler. Lastiklerin üst üste dizilmesiyle yapılmış olan tombul Michelin adamının adı da Bibendum. Meşhur Romalı Marcus Antonious'a atfedilen *Nune est Bibendum*, yani "Şimdi içmek zamanıdır" sözünden geliyor.

Gelin bu bölümü zamanımızın ünlü aşçıbaşılarının bazılarının adlarını ve haklarını vererek kapayalım. Fransa'dan başlayalım ve önce bir Michelin yıldızını kaybettiği için üzüntüsünden intihar etmiş olan Bernard Loiseau'nun adını verelim. Sonra Paul Bocuse, Guy Savoy, Jean ve Pierre Troisgros kardeşler, Alain Ducasse, Pierre Gagnaire ve George Blanc ilk akla gelenler. İspanya'da Ferran Adria Acosta ve Juan Mari Arzak var.

İngiltere'nin en ünlüleri Gordon Ramsey, Jamie Oliver ve Heston Blumenthal.

ABD'de ise Gilbert Le Cose ve Wolfgang Puck başı çekmekte.



Bibendum



Saray helvacısı, 18. yy.

anadolu

*Bakan yemez, kapan yer.
Türk atasözü*

Ülkemizin Avrupa, Asya ve Afrika kıtalarının kavşak noktasında oluşu, yemek kültürümüze de yansımıştır. Orta Asya'nın et ve mayalanmış süt ürünleri, Mezopotamya'nın tahılları, Akdeniz çevresinin sebze ve meyveleri, Güney Asya'nın baharatı... Bütün bunlar birleşerek zengin bir yemek kültürünün doğmasını sağladı.

Türkler Anadolu'ya yerleştiklerinde, bu topraklarda binlerce yıldır yaşamakta olan kavimlerin yiyecek-içecek âdetleri yöresel karakter taşıyan bir yapıdaydı. Türklerin et ağırlıklı mutfağıyla yöresel Anadolu mutfakları süreç içinde birbiriyle kaynaştı. Ege Adaları ve Ege kıyılarından balık ile zeytinyağı, güneyden şerbetli tatlılar, Bizans'tan Roma mutfağı âdeta bir potada eridi. İmparatorluğun geniş topraklara yayılmasıyla birlikte Orta Doğu, Güney Akdeniz ve Avrupa yemekleri de bu potaya girerek Anadolu mutfağını daha da geliştirdi, zenginleştirdi.

Türk mutfağının zenginliğinden söz ederken *Türk* sözcüğünü etnik anlamda ele almak yanlış olur. *Türkiye'nin bugün bulunduğu coğrafyanın mutfağının zenginliği* tanımını öne çıkarmak daha doğrudur. Çünkü Anadolu mutfağı, Türkler Anadolu'ya gelmeden önce de vardı. Üstelik statik bir mutfak değildi. Romalıların, Perslerin, Yunanların, Arapların istilaları, son olarak da Haçlı Seferleri, Türkler bu topraklara gelmezden önce yemekleri zaten çeşitlendirmiş, zenginleştirmişti. Ancak bu etkilenmenin bölgesel olduğu ve süreklilik taşımadığı söylenebilir. Türkiye mutfağını, bölgesel özelliklerle birlikte bütün bu etkilerin bir bileşimi olarak değerlendirmek gerekir. Burada komşu ülkelerle olan karşılıklı etkileşimden de söz edilmelidir.

Türkiye mutfacı, Girit ve Ege adalarından aldığı balık yemekleri ve zeytinyağlı yemeklerde Yunanistan mutfağından etkilenmiştir. Ama diğer yemeklerde bu etki yoktur. Yine de Anadolu'daki Pontusların; Ankara ve civarında Galatların; Ege ve İstanbul'daki yerli Rumların mutfak kültürleri, bunlar yerleşik kavimler oldukları için Anadolu mutfağının içinde sayılmalıdır. Sözelimi "papaz yahnisi" Romalılarından ya da Yunanistan'dan alınmıştır ama "dolma" da İran Platosu'ndan Anadolu'ya, oradan da Yunanistan'a geçmiştir. Hâlâ Avrupa'da sarma ya da dolmaya İran usulü anlamına gelen *Farci* denmektedir. Şerbet ve şurup da Araplardan alınmıştır. Bu, yemek adlarının etimolojik kökenlerinden de anlaşılabilir.

Diğer yandan Doğu'da bazı yerlerde söğüş salataya hâlâ *manca* denir, *manca* sözcüğü "salata" gibi İtalyanca olup Haçlı Seferleri'nin ya da Romalıların, Anadolu yemek kültürüne olan katkısını gösterir.

Türklerin Orta Asya'daki yaşamlarında genellikle at, koyun, deve eti, kaymak, süt, peynir, yoğurt ve içine bakliyat ekledikleri ayrandan oluşan yöresel gıdalarla kısıtlı menüleri vardı. Bal dışında ağır tatlı yemezler, içki olarak da kısırak sütünün fermantasyonuyla elde edilen kımız, az da olsa şarap ve darıdan yapılan boza içerlerdi. Dana eti pek sevilmez, genellikle pastırma ve kavurma olarak tüketilirdi. Eti yahni ve çevirme olarak değerlendirirlerdi. Yörede çok kısıtlı olan sebzeyse yalnızca "kalye" olarak yenirdi.

AYRAN ÇORBASI

Yarım bardak nohut	50 g tereyağ
Yarım bardak aşurelik bulgur	1 demet taze soğanın yeşil kısmı
8,5 bardak su	1 demet dereotu
1,5 kaşık un	1-2 sap taze kişniş ya da aşotu
2 bardak yoğurt	Yeterince tuz

Akşamdan ıslattığınız nohutu haşlayın. Aşurelik buğdayı yıkayın, ayıklayın ve yedi bardak suda, orta hararettteki ateşte bir saat pişirin. Unu az suyla ezin, haşlanmış nohutla birlikte haşladığınız buğdaylı suya ekleyin. Yoğurdu, bir buçuk bardak suyla robotta karıştırın, tuz ekleyerek çorbaya ilave edin. Karıştırarak kaynama noktasına getirin ve ocaktan alın, çünkü çorba kaynarsa kesilebilir. İnce ince doğranmış soğanın yeşil kısımlarını ve dereotunu tereyağda hafifçe kavurup çorbanın üzerine dökün. Kişniş ya da aşotunu kullananlar için dereotu gerekmez. Kişniş ve aşotu çorbaya ayrı bir tat verir. (8 kişilik)

Not: Bu çorba soğuk içilir.

Erkeklerin itibarı, yiğitliği ve aldığı can sayısı ile olduğu kadar verdiği ziyafetlerle de ölçülürdü. Büyük ziyafetlerin verilme nedenleri ise zafer, doğum, düğün, yabancı elçilerin ziyaretleri ve ölüm törenleriydi.

Türkler Anadolu'ya yerleştikten sonra da et ağırlıklı yemek kültürünü sürdürdüler. On üçüncü yüzyıldan sonra Sufi yaşam tarzı Ahilik teşkilatının da etkisiyle yaygınlaştı. On dördüncü yüzyılda Anadolu'ya geçmiş olan İbni Batuta, Türklerin yemek kültürlerinde daha çok Sufi örf ve âdetlerinin hâkim olduğunu söylüyor. *Aşırıya kaçmama, tevazuyu elden bırakmama* anlayışını temel alan bu görüşe göre, insanlar *tencerede pişirip kapağında yemeli*'ydi. Hatta yemekle ilgili gelenekselleşmiş kurallar vardı: Yemeğe, tuzla başlayıp tuzla bitirmek, ayrı ayrı kaplarda yememek, hep bir yerde toplanıp aynı kaptan yemek, ekmeği ve eti bıçakla kesmemek, ancak çok acıkıldığı zaman yemek yemek ve sofradan iyice doymadan kalkmak.

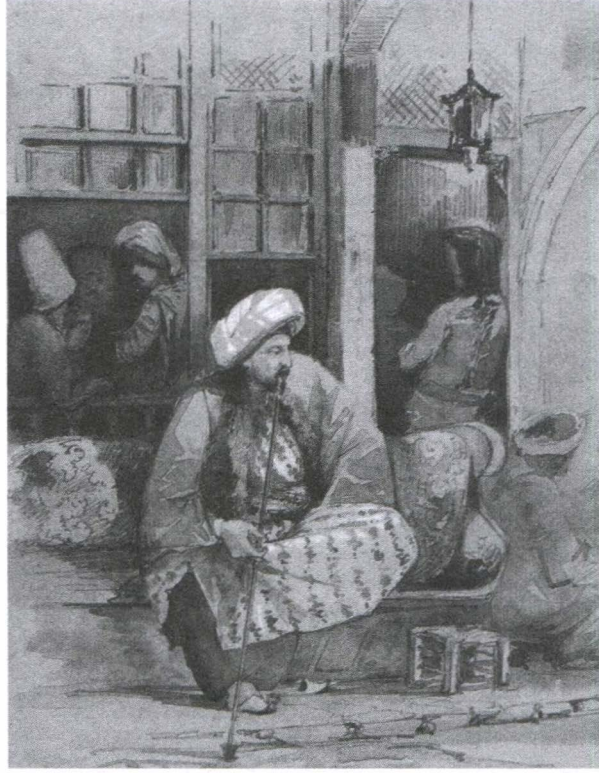
Mevlana'nın ünlü aşçısı Ateş Baz-ı Veli için 13. yüzyılda (yani Fransa'da Taillevent'ten bir yüzyıl önce) Konya'da anıt mezar yapılmış olması, her konuda olduğu gibi yemek konusunda da sadelikten yana olan Sufiliğin iyi yemek pişirene verdiği önemi gösterir.

Fransız Robert Mantran'a göre 17. yüzyılda Türkler genellikle, tıpkı sefere çıkmış yeniçeriler kadar kanaatkârdır. Az masraflı, çabuk hazırlanan basit yemeklerle yetinmektedirler. Fransız seyyah, bir Flaman'ın bir günlük yemek masrafının bir Türk'ü on iki gün doyurabileceğini de söylemektedir.

Gerçekten de halkın çoğunluğu günlük beslenmelerinde basit, az değişen yemeklerle yaşamlarını sürdürüyor, ancak özel günlerde konuklara çok çeşitli, özenle hazırlanmış yemekler sunuyorlardı. Bunun temelindeyse Türk misafirperverliğinin yanı sıra, "ele güne mahcup olmama" anlayışı yatıyordu. Zaten İslam dini bu dünyada kanaatkâr olana, yiyip içip keyif yapacakları cenneti vadeliyordu.

Batı toplumları da özellikle Ortaçağ'da yaşanmış olan kıtlıklar sonucunda zaman zaman az yemeyi erdem kabul etmişlerdi. Örneğin, 4 Mayıs 1894 tarihli Osmanlı gazetesi *Mutenevvia*'da çıkan bir habere göre III. Edward zamanında, parlamento kararıyla evlerde ve umuma açık otel, misafirhane, restoran gibi yerlerde, bir öğünde iki çeşit yemekten fazla servis yapılması yasaklanmıştı. Yalnızca büyük Paskalya'da üç çeşit yemek bir öğünde sunulabiliyordu. Haberi veren gazete, 4 Mayıs 1894 günü de bu kanunun hâlâ yürürlükte olduğunu bildiriyordu.

İsrafa yol açmamak, kültürümüzün vazgeçilmez bir ögesi olmasına rağmen aynı durum bizde de yaşanmıştır. II. Mahmut döneminde saraya yakın çevrelerin konaklarında o kadar masraflı davet sofraları kurulmuş ki, Padişah, "İsraf fermanı" yayınlamak zorunda kalmış. Ferman şöyle buyuruyor: "Bundan böyle evlerde nihayet beş türlerden yedi türlüye yemek pişirilebilir. Yedi türlerden fazla pişirilmemesi ferman buyurulmuştur."



İstanbul'da kahvehane, Amadeo Preziosi, 1843.

Yemek konusunda dinin ve geleneklerin etkisi, gerek kullanılan malzemelerin kısıtlanması gerek sofrada bakımdan çok büyük oldu. Domuz, tavşan eti, deniz kabukluları da dinin yasaklamalarının etkisiyle sofralarda yer bulamazdı. Bunun yanında yine din ve geleneklerin etkisiyle, Peygamber Sofrası ve aşure süreklilik kazanmıştı. Zekeriya Sofrası ise Cumhuriyet'in ilk yıllarından itibaren Ankara'da doğdu ve ülkeye oradan yayıldı. Anadolu'yu çeşitli tarihlerde gezen Avrupalı gezginler, az yemeyi ve elle yemeyi ilkel olarak değerlendirmişler ama dinî geleneklerin etkisini hesaba katmamışlardır.

Bu süreç içinde günde "kuşluk" (sabah) ve "ikinci namazından sonra" (akşam) olmak üzere iki kez yemek yeniliyordu. Aile bireyleri yemeklerini hep birlikte ve yer sofrasının ortasındaki tek kaptan yiyordu. Yemeğe, eller yıkandıktan sonra babanın besmelesiyle başlanır, sofradan Allah'a şükredilerek kalkılırdı.

Üç öğün yemek yeme alışkanlığı için 20. yüzyılın başları beklenecekti.

Ermeni asıllı bir İsveçli olan D'Ohsson'un anılarına göre, III. Selim döneminde (18. yüzyıl) Osmanlılar büyük evlerde sabah on ile on bir arasında kahvaltı yapıp güneşin

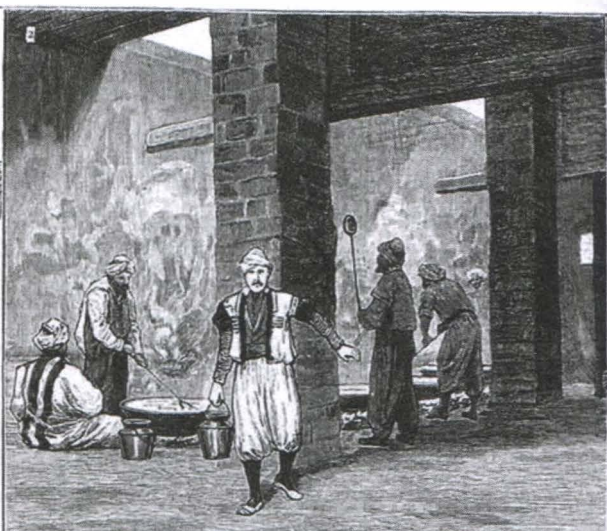
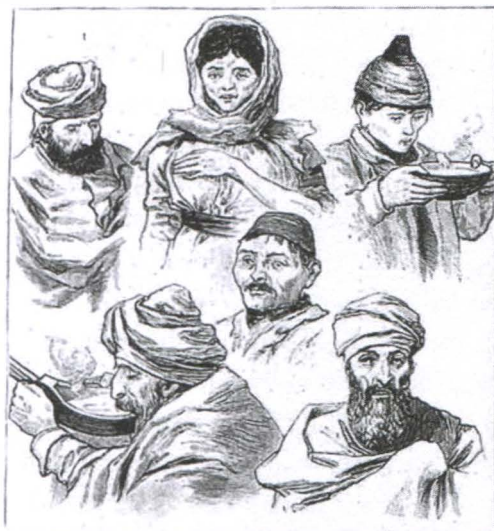
batımından yarım saat önce de akşam yemeği yiyorlardı. Yine D'Ohsson anılarında, halktan insanların güneşin doğacağı saatlerde çorba ve peynir ekmekten oluşan bir kahvaltı (kahve altı) yaptığını, kahvaltıdan sonra da kahve içip çubuk tüttürdüklerini söylüyor.

Uğrul Barlas, *Safranbolu'da Halk Bilgisi* adlı kitabında Safranbolu'da bugün bile günde iki öğün yemek yenildiğini, erkeklerin öğle saatlerinde yemek için işlerinden evlerine gelmelerinin ayıp sayıldığını yazıyor. Kitapta, sabah kalvatisının çorba, tarhana, pekmez, cevizli çörek, cevizli ekmek gibi gıdalardan oluştuğu, akşam yemeklerindeyse et ve sebze gibi hazırlanması emek isteyen yemeklerin tercih edildiği belirtiliyor.

Türkiye'de günde yalnızca iki öğün yemek yeme geleneği, akşamları karanlık basmadan (akşam namazından önce) eve dönmüş olma gereği ve akşam yemeklerinin mutlaka ailece yenmesi âdeti, "dışarıda yeme" alışkanlığının yeterince oluşmamasının gerekçeleri olarak sayılabilir. Öğle yemeklerinin geçiştirilmesinin, restoran ve toplu yemek hizmetine olan talebi olumsuz yönde etkilediğini biliyoruz. Sözelimi, Hollanda'da da eskiden öğle yemeği yeme alışkanlığı olmadığından restoranlar ve toplu yemek hizmeti sektörü benzer biçimde etkilenmişti.

Öğle yemekleri geçiştirildiği için, seyyar satıcılar ve lahana sarmacı, köfteci, kebabçı, ciğerci, başçı, paçacı, aşevi ve biraz daha kalburüstü esnafa hitabeden esnaf lokantaları dışında öğle yemeği yenebilecek yerlere Osmanlı'nın son zamanlarına kadar rastlanmaz.

Akşam yemeklerindeyse aileyle birlikte evde yemek yemek geleneğinden dolayı ev dışında yemek, daha çok meyhanelerle sınırlı kalmıştır. Tabii, Osmanlı'nın son zamanlarındaki Pera'yı saymazsak.



aşevleri (ilk lokantalar)

*Aş taşınca kepçeye paha olmaz.
Türk atasözü*

1553 yılında Osmanlıların yaşamlarını gözleyen Dernschwam, yemek alışkanlıkları konusunda şunları söylüyor: “Türklerin çoğu yemeklerini alelade aşevlerinde yerler. Başlıca yemekleri çorba, bulgur, bezelye, mercimek, taze ve kuru fasulye ile benzeri şeylerdir. Bu yemeklerde bir parça da koyun eti bulunur. Sığır etini sevmek ve yadırgarlar. Pirinç çorbaları (sütlaç) çok nefistir. Şerbet, suya şeker ya da bal katılarak yapılır. Bu arada aşçılar için özel vergi tarifeleri vardır. Kasaplar eti serbest satamazlar; eti aşçılara vermek zorundadırlar. Aynı şekilde sığır ve koyunların baş, ayak gibi sakatatlarını da aşçılara verirler. Pişmiş sığır dilini aşçılardan bir akçeye satın alabilirsiniz.”

1630’lu yıllarda uygulanan “Esnaf ve Sanatkârların İşleri Hakkında Tüzük”te belirtildiğine göre aşçıların (aşçı esnafı, lokantacı) sattıkları çeşitler şunlardı: Yahni, suda pişmiş köfte, şiş kebabı, tavuk büryanı, kuzu kızartması, tandır kebabı.

Bu yıllarda her çeşit işyeri gibi aşçı dükkânları da loncalara bağlı ve devletin genel denetimi altındaydı. Koyun yahnisi, lahana dolması, şehriye pilavı ve şiş kebabı gibi yemeklerin satılabileceğini loncaların belirlediğine dair 17. yüzyıla ait defterler bulunmuştur.

Yemekler bugünkü gibi porsiyon hesabıyla satılmıyordu o zamanlar. Bazen “arşın” gibi uzunluk ölçüsüyle, bazen okka ve dirhem gibi ağırlık ölçüleriyle, bazen sayı ile bazen de lokma hesabı yapılıyordu. Nasıl olduğunu merak mı ettiniz? 1640 yılında İstanbul İstihap Ağası’nın düzenlediği bir narh defterinden örnek verelim: Şiş kebabı yarım arşın (bir şiş boyu) 1 akçe; koyun yahnisinin okkası (1283 gr) 18 akçe; sığır yahnisi okkası 9 akçe; 100 dirhem pirinç pilavı 1 akçe; 40 lokma ciğer kebabı 1 akçe; 20 lahana sarması yine 1 akçe.

Listede lahana sarmasını görünce aklıma geldi.



Sokak satıcıları.

İsveç Kralı XII. Karl, Rus arı Deli Petro ile 1709'da yaptığı Poltova Meydan Savaşı'nı kaybedince, çareyi sağ kalan bin kadar askeriyle güneye doğru kaçarak Osmanlı'ya sığınmakta bulur. Bağlangıta beğ gün kalacağını beyan eden Karl, Osmanlı'nın konuğu olarak tam beğ yıl kalmığtır. Kral XII. Karl ülkesine dönerken, bu coğrafyadan kendisinin en çok sevdiği iki yemeğin tarifini de gtrmğtr. Bunlardan biri etli lahana dolması, diğeriye kftedir.

Kaderin ne garip cilvesidir ki, 300 yıl önce İstanbul'dan İsveç'e gtrlmğ olan köfte, ŗimdi İstanbul'daki Ikea mağazalarında Türklere İsveç köftesi olarak satılmaktadır.

ETLİ LAHANA SARMA

1-1,5 kg dolmalık beyaz lahana

3 büyük soğan, ince kıyılmış

2 kaşık margarin

4 bardak su

1 kahve fincanı pirinç

400 g kıyma

Çeyrek demet maydanoz, kıyılmış

2 kaşık kuru nane

4 diş sarmısak, ezilmiş

1 çay kaşığı kekik

2 domates, rendelenmiş

2 kaşık tereyağ

Karabiber, tuz

Lahanayı ortadan kesip göbeğini çıkarın. Bir taşım kaynatın, haşlanan lahananın sert kısımlarını atın. El büyüklüğünde parçalar hazırlayarak soğumaya bırakın.

Harcını hazırlamak için margarini eritin, soğanı öldürün. Bir bardak su ve pirinci ilave ederek, pirincin suyu çekmesini bekleyin. Sonra kıyma, maydanoz, tuz, karabiber, kuru nane, sarmısak, kekik ve domatesi ilave ederek harmanlayın ve beş dakika yoğurun. Bu harçtan küçük parçalar alarak lahanaları sarın. Sararken, kıymayı, lahana parçasının tepesinde ortalayın. Sağ ve sol kenarı içeri büküp aşağı doğru sarın. Sarmaları tencereye dizin. İki kaşık tereyağ ve üç bardak su ilavesiyle pişirin. (6 kişilik)



1582 şenliğinde şerbetçi dükkânı.



Osmanlı'da ciğerci.

1657 yılında çıkacağı sefer dolayısıyla IV. Mehmet'in resmigeçit yapan 53 esnaf loncası arasında aşçı esnafının on birinci sırada bulunması, bu mesleğın o zamanki önemini ve saygınlığını ortaya koymaktadır. Aşçı loncasından başka Başılar, İşkembeciler, Ciğerciler, Börekçiler, Yoğurtular, Kaymakılar, Peynirciler, Turşucular, Helvacılar, Şerbetçiler, Hoşafılar ayrı ayrı loncalara sahipti.

On yedinci yüzyılda aşçı dükkânlarında verilen yemeğın niteliğine ve temizliğine ilişkin düzenlemelerin artması, bu gibi yerlerin uzun yıllardır var olduklarını ve artık bir bozulma dönemine girdiğini gösteriyor... Ayrıca, o dönemde "dışarıda yemek" bugünkü anlamda bir keyif ve eğlence unsuru olmadığı için, aşevlerinin varlık nedeni daha dolaysız ve işlevseldi. Müşterileriye genellikle bekâr işçiler olurdu.

Aşevlerinin daha sonra ortaya çıkacak olan lokantalardan farkı, yemek çeşitlerinin sınırlı olmasıydı. ıkan çeşitler de çoğunlukla ev yemekleriydi. Ama yine aynı dönemlerde çeşitli nedenlerle evde pişirilmesi güç olan yemek türlerinde uzmanlaşmış -işkembeciler gibi- dükkânların da ortaya çıktığı biliniyor. Yemekle keyfin yan yana geldiği yerler o dönemde de, daha öncesinde de yalnızca meyhanelerdi. Aslında, bugünkü işlevleri göz önüne alındığında lokantaların o dönemin meyhaneleriyle karşılaştırılmaları daha uygun olur.

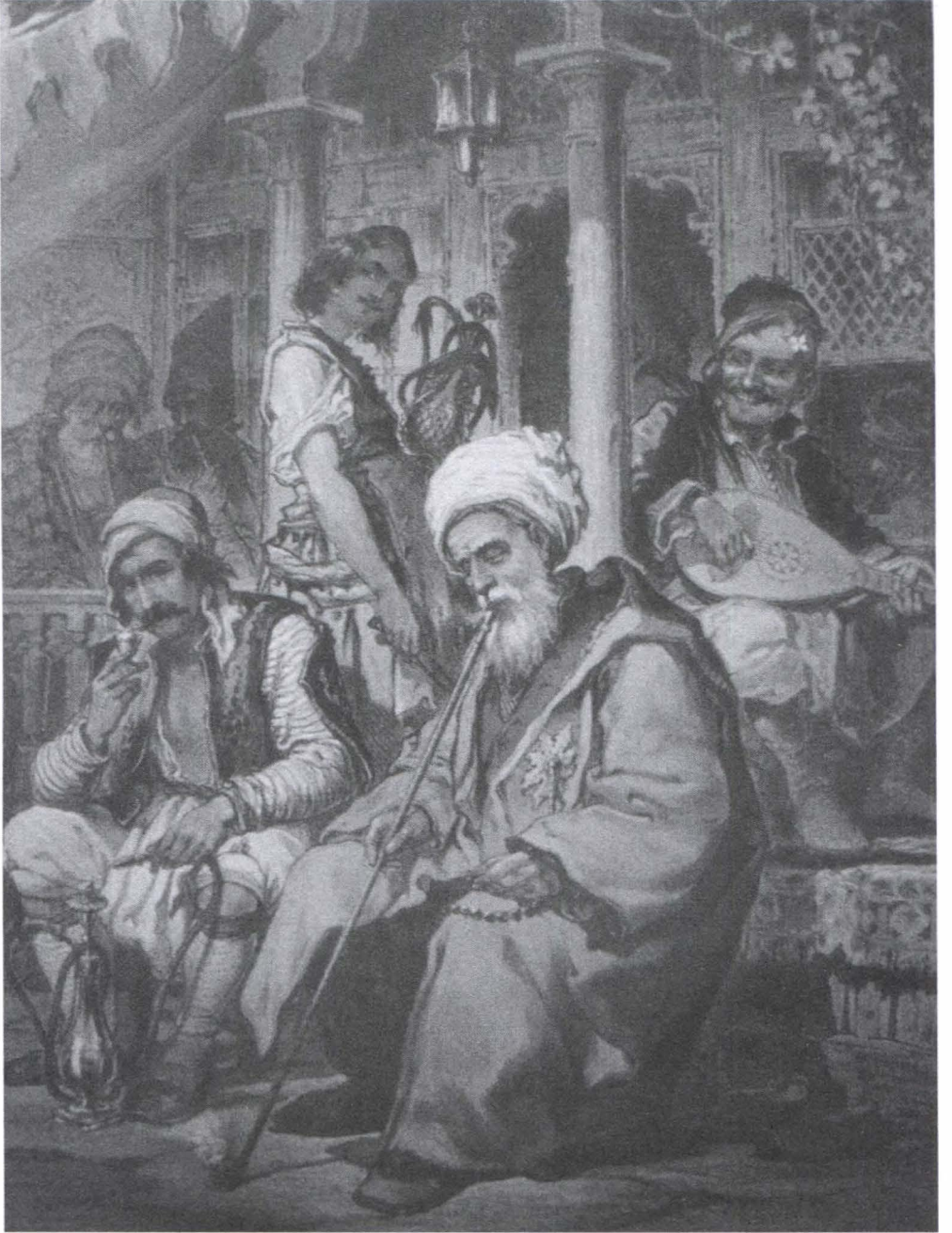
Anadolu'da pazı, ıspanak, pirinç ya da bulgurla pişirildikten sonra üzerine sarmısaklı yoğurt dökülerek yenen yemeklere "borani" denmektedir. Şemseddin Sami'nin yazdığı *Kamus-ı Türki*'de anlatıldığına göre Halife Me'mun'un eşi Boran'ın çeyizinin içinde bulunan meşhur "incili yeşil halı"ya benzediği için bu tür yemeklere "borani" denmiştir.

BORANI

1 baş kuru soğan	50 g pirinç
2 havuç	1,5 bardak yoğurt
1,5 kg pazı	2 diş sarmısak
100 g sıvı yağ	Tuz
1,5 bardak süt	

Soğan ve havuçları temizleyerek rendeleyin. Pazıları yıkayıp süzdükten sonra ince kıyın. Sıvı yağda hepsini soteleyerek pişirin. İçine sütü ve pirinci katın, suyunu salıp çekinceye kadar 20-25 dakika pişirin. İndirmeden tuzunu atın. Servis tabağına alın. Yoğurt ve sarmısağı karıştırarak üzerine dökün. Dileyen üzerine nane ve kırmızıbiber serpebilir. (8 kişilik)





Türk kahvehanesi, Amadeo Preziosi.

kahvehaneler

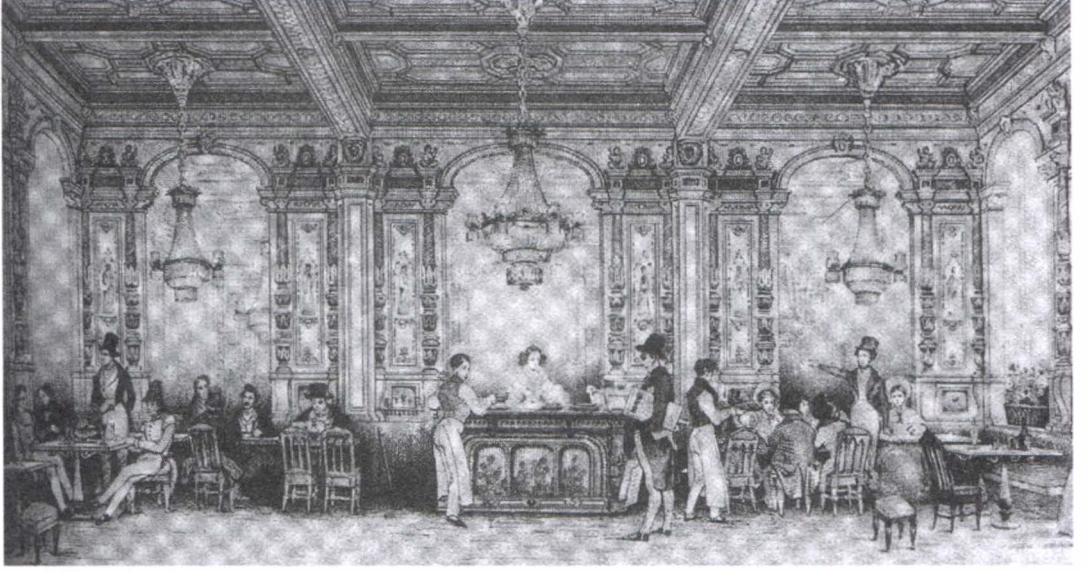
*Bir acı kahvenin
kırk yıl hatırı vardır.
Türk atasözü*

Kahve İstanbul'a ilk kez 1543 yılında geldi, ancak hocalar keyif verici madde içerdiği gerekçesiyle karşı çıktılar. Devrin Şeyhülislamı Ebusuud Efendi'nin, "kavrulmuş gıda madde-sinin besleyici özelliğinin kaybolması gerekçesiyle..." fetvası üzerine kahve yüklü iki gemi, daha boşaltılmadan yüküyle birlikte batırıldı.

1554'te (Kanuni Sultan Süleyman dönemi) Hekim adlı kişi Halep'ten, Şemsi adlı bir başka kişi de Şam'dan İstanbul'a kahve getirdiler ve Tahtakale'de açtıkları iki ayrı dükkânda kahve pişirip halka satmaya başladılar. İstanbul'un ilk kahvehaneleri bunlar oldu. Bütün yasaklamalara rağmen kahvehaneler yaygınlaştı. İlk dönem kahvehanelerin yüksek tavanları ve içerde ya da dışarıda (bahçede) tam ortada fiskiyeleri vardı. Bu arada İstanbul'da içilen kahvenin Yemen'den geldiğini hatırlatmakta yarar var!

Avrupa'nın kahveyle tanışmasıysa, İstanbul'a uğrayan gemiciler aracılığıyla oldu. Bu gemiciler sayesinde kahveyle tanışan Venedik, Papa'nın karşı çıkmasına rağmen, kahveden vazgeçmedi. Hatta kahve öyle yaygınlaştı ki, 16. yüzyılda yalnızca kahve satmak için *bottege*'ler (kahvehaneler) kuruldu. *Bottege*'lerde kahveyle birlikte sandviç ve soğuk yemeklerin satışına daha sonraları başlandı.

Fransızların kahveyle tanışmasıysa ilk Türk Elçisi Müteferrika Süleyman Ağa aracılığıyla 1669'da gerçekleşti. Paris'te ilk kahvehanenin açılması için 1670 yılındaki Saint Germain Fuarı beklenecekti. Parislilere ilk kahve orada dağıtıldı. Paris'in ilk kahvehanesi bazı kaynaklara göre 1672, bazılarına göreyse 1673 yılında, Osmanlı Ermenisi olan Pascal tarafından Saint-André-des-Arts sokağında açıldı. Masaların üstü mermer, duvarlarsa



1830'larda Fransa'daki Le Café de la Banque.

aynalarla kaplanmıştı. Bugün de hâlâ faaliyette olan Café Procope 1684 ya da 1686 yılında açılmıştır. Kahvenin Avrupa'da yaygınlaşması birkaç yıl sonra Mehmet Ağa'nın Viyana'da elçi olarak bulunmasıyla oldu. Polonyalı çevirmen Franz Georg Kolshitzky, Viyana kuşatması sırasında yapmış olduğu casusluk dolayısıyla Osmanlıların bıraktığı kahve dolu çuvalarla ödüllendirilir. O da 1683 yılında Viyana'da Saint Stephan Katedrali'ne çok yakın Dougasse caddesinde "Mavi Şişe Alametli Ev" adlı kahvehaneyi açar. Bu Viyana'nın ilk kahvehanesidir. İki yıl sonra rekabet başlar. Habsburg Hanedanı'ndan izin alarak Osmanlı uyruklu Ermeni asıllı Deodato (ya da Diodato) 1685 yılında ikinci kahvehaneyi açar.

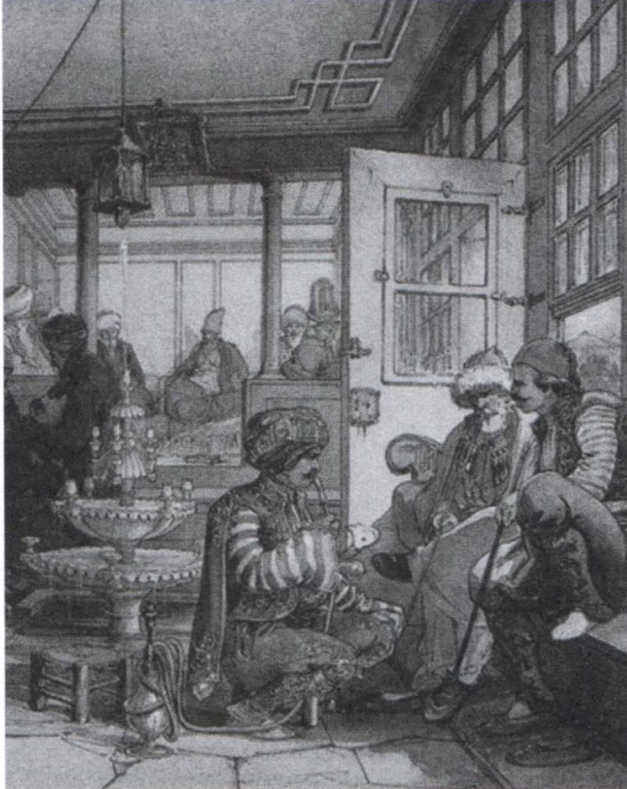
1580-1830 yılları arasında İstanbul'da kahvehaneler, kahvenin yanı sıra tütün ve afyon kullanılmasından dolayı ya da buralardaki sohbetlerde yönetimin eleştirildiği, en azından eleştirilebileceği kuşkusuyla çeşitli yasaklamalara uğradı. Bu kahvehaneler bazen kapabileceği gibi, IV. Murat zamanındaki gibi yıktırıldığı bile oldu. Kimi zaman da berber gibi değişik işlevlere dönüştürülerek çalışmalarına göz yumuldu. En son 1826'da Yeniçeri Ocağı'nın kaldırılması sırasında kahvehaneler bir kez daha kapandıysa da, kahve içmek serbest bırakıldı. 1830 yılındaysa kahvehane yaşağına tamamen son verildi.

On dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında gazete, dergi ve kitap okunan kahvehanelere kıraathane adı verildi. İlk kıraathane Beyazıt'ta Reşit Paşa Türbesi karşısında açılmıştı. Buraya Okçularbaşı Kıraathanesi deniliyordu. Sonraları Sarafim Kıraathanesi adıyla tanındı. Müşterileri için gazete ve dergi bulunduran, hatta bazı kitapları satan ilk kahvehaneydi burası. Yine ilk kez bu kıraathanede Ramazan geceleri dışında, cuma ve pazar geceleri de

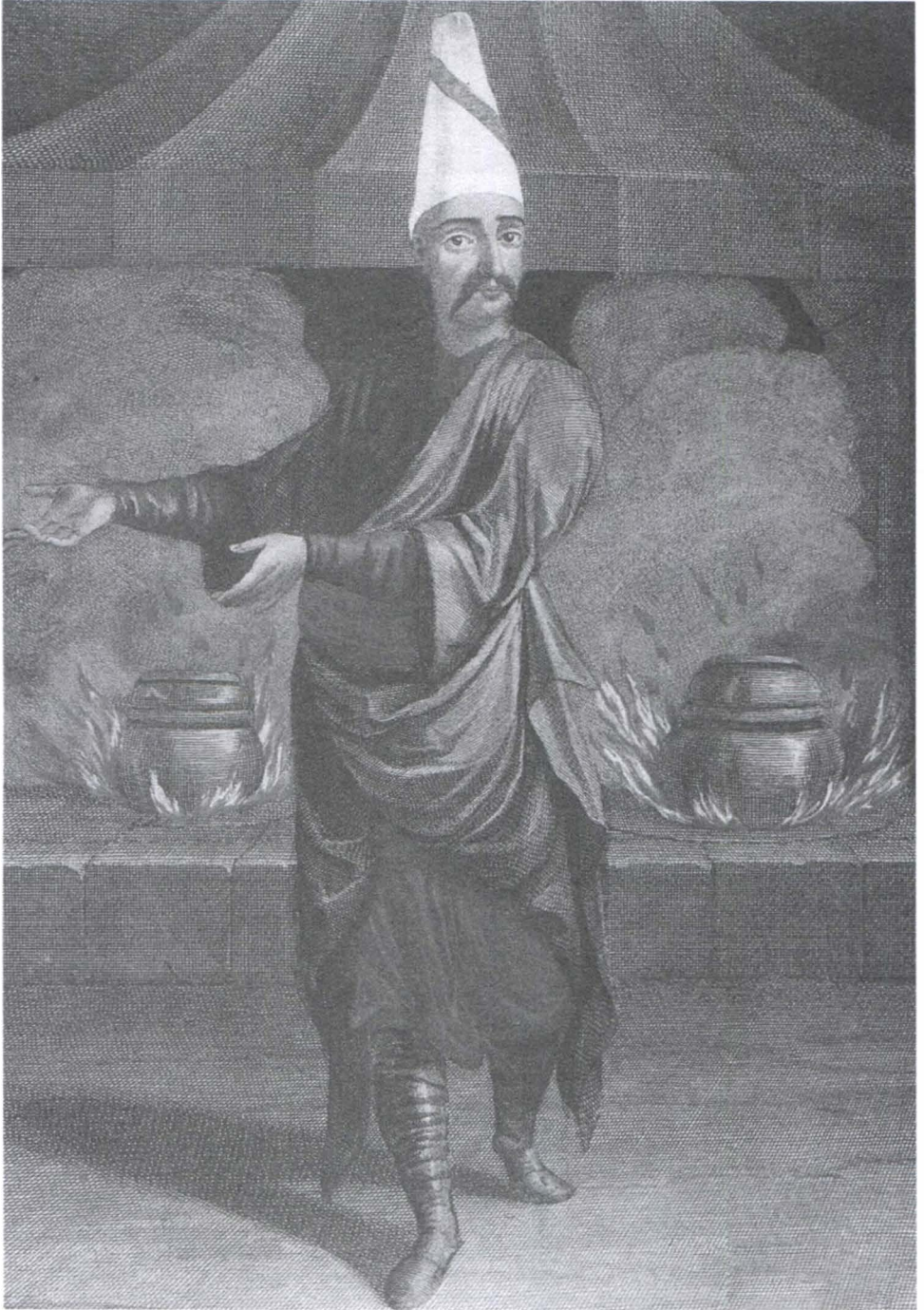
saz heyetleri bulunurdu. Bu nedenle de kiraathane yerine gazino adını kullanmaya başladı. Yine aynı dönemde Mahmut Paşa'daki kahvehanelere tanınmış devlet adamları da gelirdi. Abdülaziz dönemindeyse tanınmış kişilerin ve zenginlerin devam ettiği gazino, Karakulak Hanı'ndaydı.

II. Abdülhamit dönemine geldiğimizde mimari açıdan iç açıcı olan kahveler bozulmuş, biçimini değiştirmiş ve artık devletin ileri gelenlerinin, bilim ve edebiyat adamlarının uğrak yeri olmaktan çıkmıştı.

Şimdi siz sorabilirsiniz, "Restoranları anlatan bir kitapta kahvehanelerin tarihçesini okutarak niçin bizim zamanımızı harcadın?" diye. Onun için siz sormadan ben söyleyeyim: Bizde kahvehaneler, Batı'daki gibi "yemek de yenen yerler" biçimine dönüşemedi. Bazıları gazino kimliği kazandı. Kalanlarsa âşıklar, sabahçı, kuşçu, horozcu, semt, kır, köy, garipler, meslek, bulvar, mahalle, amele, pehlivan, hemşehri kahveleri olarak, yalnızca kahve ve çay içilerek kâğıt oyunları oynanan yerler olarak günümüze kadar geldiler.



Türk kahvehanesi, Amadeo Preziosi, 1852.



Saray aşçıbaşı, 18. yy.

saray mutfakları

*Yemek emeksiz olmaz.
Türk atasözü*

Kalabalık bir nüfusu olan Osmanlı saraylarında, mutfaklar geniş bir yer tutardı. Topkapı Sarayı'nın ikinci avlusuna girerken sağ tarafta tepeleri bacalı 20 kubbeli mutfaklar vardı. Saray mutfak dairesi 1574'te yandı ve bu yangında kiler dairesiyle, helvahanede korunan nadir eşyalar ve Çin yapımı fağfuri takımlar hasar gördü. Daha sonra III. Murat zamanında Mimar Sinan aynı alana bugünkü mutfakları inşa etti.

Mutfaklar yemek pişirilen yerler dışında helvahane, reçelhane, bakırhane, kalayhane gibi kısımlarla, iki mescit, bir hamam, ambarlar, aşçı oda ve koğuşlarını içeriyordu.

Fatih Sultan Mehmet zamanında sarayda 726 kişi bulunmaktaydı. Fatih'ten sonra bu mevcut sürekli artmış ve Topkapı Sarayı, özellikle Harem dairesi ek binalarla, asma katlarla genişletilmiştir.

Fatih Sultan Mehmet zamanında, sarayda ne tür yemekler yenildiği konusunda bir ayda tüketilen gıda maddeleri bize bir fikir verebilir sanıyorum: 63 kantar bal, 544 tavuk, 28 mut pirinç, 61 kaz, 19 kıyye safran, 116 istiridy, 87 karides, 400 balık, 12 miskal misk, 10 kıyye biber, 11 kıyye zeytinyağı, 3 kıyye şinik pekmez, 84 kıyye eflak tuzu, 13 kıyye nişasta, 51 şişe boza, 616 baş ve paça, 180 işkembe, 649 yumurta.

Fatih'in sadrazamı Mahmut Paşa da sarayında kendisine yakın din ve devlet adamlarına, ordu erkânı ve paşalardan bazılarına, tanıdık ve itibarlı misafirlere haftada bir yemek yedirir ve mutadı üzere pilavı nohutlu yaptırır ve aralarına nohut büyüklüğünde altın koydurur. Bu altın kimin kaşığına gelirse, onun olur. Mahmut Paşa, "Servete kavuşan herkesin ağzında daima ikbal için altın bulundurması gereklidir" dermiş. Kim bilir, belki de ziyafetlerde, "diş kirası" geleneğinin kökü bu olaya kadar uzanmaktadır.

III. Murat zamanında saray mutfaklarında toplam 1117 kişi çalışıyordu ve burada bir yılda 30 bin tavuk, 22.500 koyun, 400 kuzu pişiriliyordu. Topkapı Sarayı'nın mutfağında her gün 4-5 bin kişiyi doyuracak yemek; ulufe dağıtılacağı günlerdeyse yaklaşık 10-15 bin askere çorba, pilav, zerde çıkarılıyordu. Ramazan'ın on beşinci gecesi de yaklaşık 10 bin Yeniçeri'ye baklava yapılırdı.

Osmanlı sarayında mutfak oldukça geniş ve karmaşık bir kurumdur. Burada günlük yemekleri hazırlayanlar ayrı ayrıydı. İlk sırada padişah için pişen yemeklerle ilgilenen "kuşçubaşılar", sonra Valide Sultan, şehzadeler ve harem halkına yemek pişiren "has matbah" aşçıları gelirdi. Üçüncü kısma enderun ile birun halkının ve herhangi bir nedenden dolayı sarayda yemek yiyenlerin yemeklerini hazırlayan "matbah-ı amire" idi. Bunlardan başka sayıları 300'e varan ve adlarına "tabbah" denilen aşçılar vardı; bunlar sanatlarına göre tatlıcı, balıkçı, hamurcu... diye anılırlardı.

Osmanlı sarayında çorbalar arasında nohut çorbasının özel bir yeri vardı. Bu çorbanın bereket getireceğine inanıldığı için bolca tüketilirdi. Bu nedenle ilk basılmış yemek kitaplarında nohut çorbasına öncelik verilirdi.

NOHUT ÇORBASI

250 g kuru soğan	150 g kaymaklı yoğurt
2 diş sarmısak	1 kaşık un
1 dolmalık biber	40 g domates
480 g nohut, haşlanmış	350 g havuç
2 kaşık zeytinyağı	Yarım demet taze soğan
1,5 kaşık zerdeçal	1 demet taze kişniş
1 tatlı kaşığı toz şeker	Karabiber, tuz
1 lt sebze suyu	

Kuru soğanı soyup küp biçiminde doğrayın. Sarmısağı kıyın. Dolmalık biberi uzunlamasına yarıya bölün, çekirdeklerini çıkarın ve enine ince ince dilimleyin. Nohutları soğuk sudan geçirip süzün. Zeytinyağını tencerede ısıtın. Soğan, sarmısak ve dolmalık biberi yağda şeffaflaşınca kadar kavurun. Nohutları ekleyin, üstüne zerdaçal ve toz şeker serpin, hafif kavurun. Sebze suyuna yoğurt ve un katıp iyice karıştırın, tencereye boşaltın ve bir taşım kaynatın. Üstünü kapayıp orta ateşte 20 dakika pişirin.

Domatesleri kabaca doğrayın. Havuçları soyup verevine ince ince dilimleyin. Taze soğanları temizleyin, beyaz ve açık yeşil kısımlarını verevine dilimleyin. Domatesle havucu tencereye ekleyin ve üstü kapalı olarak 10-15 dakika daha pişirin. Çorbayı servise sunarken üzerine taze soğan ve kişniş serpin. Tuz ve karabiberi en son ekleyin. (4 kişilik)

Osmanlı sarayında, saray aşçıları içinde tatlıcılar ayrı bir sınıf oluşturmışlardı. Helva, macun, şurup gibi her türlü tatlıyı hazırlamakla görevli bu kesime “helvacıyan-ı hassa” adı verilirdi. “Mutfak Emini”ne bağlı olarak çalışırlardı; bulundukları daireye de “helva ocağı” denirdi. On sekizinci yüzyılın ortalarında altı usta ile 100’den fazla “şagirt”ten (yardımcı, çırak, yamak) oluşuyordu. Amirleri sırasıyla “helvacıbaşı”, “çeşnigirbaşı” ve “hoşafçıbaşı”ydı.

SÂBŪNÎ HELVA

50 g nişasta	Çeyrek bardak susam yağı
200 g bal	1 çay kaşığı tarçın
200 g badem	100 g kaymak

Nişastaya biraz su katarak hamur hâline getirin. Sonra balı karıştırarak nişastayı iyice eritin. Aynı zamanda bademleri haşlayın ve öğütün. Bal ve nişasta karışımını hafif ateşte sürekli karıştırın. Koyulaşmaya başlayınca bademleri ekleyerek, iyice koyulaşınca kadar karıştırın. Yavaş yavaş susam yağını ekleyin ve hamur eminceye kadar karıştırın. Macun hâline gelen hamuru ateşten indirin, bir tabağa yatırın ve soğumasını bekleyin. Soğuduktan sonra parçalara kesin, üzerine tarçın serptikten sonra, kaymak koyarak servise sunun. Uzun zaman saklanabilir. (6 kişilik)



Helva karan helvacılar.

Bu arada tatlının Türk Mutfağı içindeki özel yerini anlatmak için, Yunan kraliyet aşçısı Friedrich Unger’in Türk tatlıcılık sanatını incelemek

üzere 1835'te İzmir'e gelmesi ve daha sonra da 1838'de *Doğu'da Tatlıcılık* adlı yapıtını Almanca yayımlaması örnek olarak verilebilir.

"Helva ocağı"nda yılda bir kez yapılan, "ot gecesi" denilen gecede gülgül, havlican, gül ve gelincik macunları kaynatılır, bu macunlardan yeteri kadarı "Başlala" tarafından padişaha gönderilir, geri kalanı da saray içindeki ve dışındaki görevlilere dağıtılırdı. "Başlala" padişahın özel hizmetindeki kişilerden biri olup II. Mahmut dönemine kadar yemek sırasında padişah huzurunda bulunan kişiye denirdi.

Sarayda yemekleri sofralara, "aşçı nöbetçisi" denilen kızlar getirirdi. Yıldız Sarayı'nda aşçı nöbetçisi ve oda nöbetçisi diye iki hizmet grubu vardı. Bu gruplardaki, "nefer" diye de adlandırılan kızlar birer hafta nöbetle çalışırlardı.

Sultanlara, saraylılara, cariyelere, mabeyinci efendilere, ağalara mevsimine göre en nadide yiyecekler, kapaklı tepsiler içinde taşınırdı. Servise hazır saray sofrası olan ve hizmetkârların (ayvaz ya da tablakâr) başında bulunan "tabla"ların üstünde yer alan tepsi-lerde altı kişilik yemek bulunurdu.

Dağıtılan yemeklerin çeşidi mevsime bağlı olmakla birlikte, tepsiler içinde genellikle taskebabi, orman ve testi kebapları, külbastı, kadınbudu köfte, köfteli pilav, pilav-zerde, hünkârbeğendi, imambayıldı, karnıyarık, baklava, saray lokması, dilber dudağı, ekmek kayıfı, tavuk göğsü gibi yiyecekler olurdu.

KOYUN ETİ KÜLBASTISI

1 kg kemiksiz koyun eti, fileto biçiminde kesilmiş

60 g tereyağ

3-4 damla sakızı

8-10 diş sarmısak

3 kahve fincanı sirke

3 bardak et suyu

Yarım tatlı kaşığı kimyon

Yarım kaşık toz karanfil

Yarım tatlı kaşığı tarçım

1 tatlı kaşığı nişasta

1 tatlı kaşığı karabiber, tuz

Marinad malzemesi:

Yarım kahve fincanı soğan suyu

Yarım bardak sıvı yağ

Yarım bardak soğuk süt

1 tatlı kaşığı karabiber, tuz

Etleri bir gün önceden marine edip buzdolabına koyun, yumuşaması için bir gece bekletin. Ertesi gün kömürde ya da fırın ızgarasında pişirin. Pişirirken kurumaması için bir fırçayla her iki tarafına da erimiş tereyağ sürün. Sakızı

havanda dövün, sarmısakları ayıklayın. Etleri fazla derin olmayan bir tencereye ya da bir tepsiye dizin. Üzerine sarmısakları, sirkeyi ve et suyunu dökün. Dövmüş sakız, kimyon, karanfil, tarçın, tuz ve karabiber ekleyin ve yumuşacık oluncaya kadar, orta ısıda, yaklaşık 40 dakika pişirin.

Külbastınız hazır olduğunda tencerede az bir sos kalmış olmalı. Fazla suyu varsa yüksek ısıda çektinir ya da ateşten almadan önce, bir tatlı kaşığı nişastayı yemek suyunda ezip ekleyin. (8 kişilik)

Ramazan'da ise, yemek tablasında sırasıyla, dört çeşit çorba, pirzola, tavuk, bir et yemeği, birkaç çeşit sebze yemeği, hamur tatlısı, sütlaç, tavukgöğsü ya da muhallebi, nohutlu pilav ve mevsimine göre meyve bulunurdu.

Ekşi takımında meyve, tereyağ, her türden peynir ve kaymak da yer alırdı. Ramazan için hazırlanan tablalar dört-beş kişilikti. Herkesin kaşık, bardak ve tabağı ayrıydı. Yemekten sonra herkes kendi takımını yıkar, bir sonraki öğüne kadar dolabında saklardı.

Fatih zamanında, sarayda Mengenli aşçıları çalışırdı. Sonra, Yeniçeri Ocağı kaldırılana kadar saray aşçıbaşları genellikle Eğinlilerden seçildi. Eğinli aşçıbaşları Yeniçeri Ocağı kapanmadan önce politikaya bulaştıkları için padişahın güvenini kaybettiler ve yerlerine yeniden Mengenli aşçıbaşları geçirildi.

KABAK KALYE

<i>1 soğan</i>	<i>3 domates</i>
<i>1 kaşık tereyağ</i>	<i>2 bardak su</i>
<i>125 g kıyma</i>	<i>Dereotu ve maydanoz</i>
<i>3 kabak</i>	<i>Tuz</i>
<i>2 kaşık pirinç</i>	

Soğanı yemeklik doğrayıp tereyağda kavurun. Kıymayı ekleyin, kavurmaya devam edin. Kabakların kabuklarını soyarak yuvarlak dilimleyin, kıymalı karışıma ilave edin. Pirinç ve rendelenmiş domatesleri ekleyin. İki bardak su ve tuz ilave edin. Kaynadıktan sonra, ince kıyılmış dereotu ve maydanoz serpiştirerek yaklaşık 15 dakika pişirin. (4 kişilik)

Osmanlı saray mutfağında başarılı hizmetlerde bulunanların bazıları devlet yönetiminde çok yüksek mevkilere geldiler. Köprülü Mehmet Paşa ve Damat İbrahim Paşa sarayın bu ocağından yetişmiş kimselerdi. Osmanlı dönemi yemek âdetlerine ilişkin ciddi kaynaklar hazırlamış olan Dr. Süheyl Ünver, başarılı aşçıların devlet idaresinin yüksek mevkilerine getirilmeleri konusunda şu önemli bilgileri veriyor:

*“Fatih, Sadrazamı Mahmut Paşa ile Karaman civarında tebdil olarak dolaşıyordu. Çarşıda dünyaya küfreden bir Yeniçeri Ağası’na rastladılar. Fatih, Mahmut Paşa’dan aşçının niçin küfrettiğini öğrenmesini istedi. Paşa aşçının yanına varıp sorduğunda, O, ‘Behey adamlar, sabahtan bu ana dek gezerim. Bir okka et bula-
madım. Şimdi odaya gitmeye korkarım. Yemek pişiremedim. Padişahın memleketine bakan yok, yöneticiler kendi safasında, eğer bu vazifeyi bana verselerdi iyi idare ile dünyayı rızık ile doldururdum’ cevabını verdi.*

*Fatih bu aşçının adını, ortasını sordurdu, sarayına dönünce Yeniçeri Ağası’nı çağır-
tıp o aşçıyı getirtti. Ona ihtisabîşlerini verdi. Yeni istihab ağası kısa zamanda İstanbul’un
et ve erzak işlerini halletti. Büyük bir bolluk oldu. Gedik Ahmet ismindeki bu doğru,
namuslu ihtisab ağası, kısa zamanda ilerledi ve Sadrazamlığa kadar yükseldi.”*

İmparatorluk dönemleri her zaman kültürlerin kaynaşmasına ya da en azından bölgesel kültürel özelliklerin imparatorluk merkezinde toplanmasına neden olmuştur. Bu arada bölgesel yemek tarzları da imparatorluk merkezinde yemeklerin çeşitlenmesine yol açmış, imparatorluk mutfağını zenginleştirmiştir. Özellikle Çin, İtalya, Fransız ve Osmanlı mut-faklarının zenginliğini bu özelliğe bağlamak mümkündür.



1720 sünnet düğünü şenliklerinde
paşalar pılav yiyor, Levni, 18. yy.

ziyafetler

Yemek kültürü bir uygarlık ölçütüdür.

Refik Halit Karay

Evliya Çelebi, *Seyahatname*'sinde, Melek Ahmet Paşa'nın 1658'deki seferi zaferle sonuçlanınca üç gün boyunca her gün yetmiş yerde ikişer sofraya kurulduğunu anlatır. Her öğünde 50 bin ekmek, 500 koyun, 50 sığır, 10 at kolu, 20 at eti kebab yapılmış. Onar kazan yahni, onar kazan pilav, onar kazan karanfilli-ballı zerde, onar kazan pirinç çorbası dağıtılmış. Bundan başka bu savaşta kendisine yardımcı olan Tatar Hanı'na üç kere, otuz yerde sofraya kurulmuş. Her sofraya 300 sahanmış ve bu ziyafette üç bin koyun tüketilmiş.

PIRİNÇ ÇORBASI

1 tatlı kaşığı safran

1 kahve fincanı gülsuyu

4 kaşık pirinç

4 bardak et ya da tavuk suyu

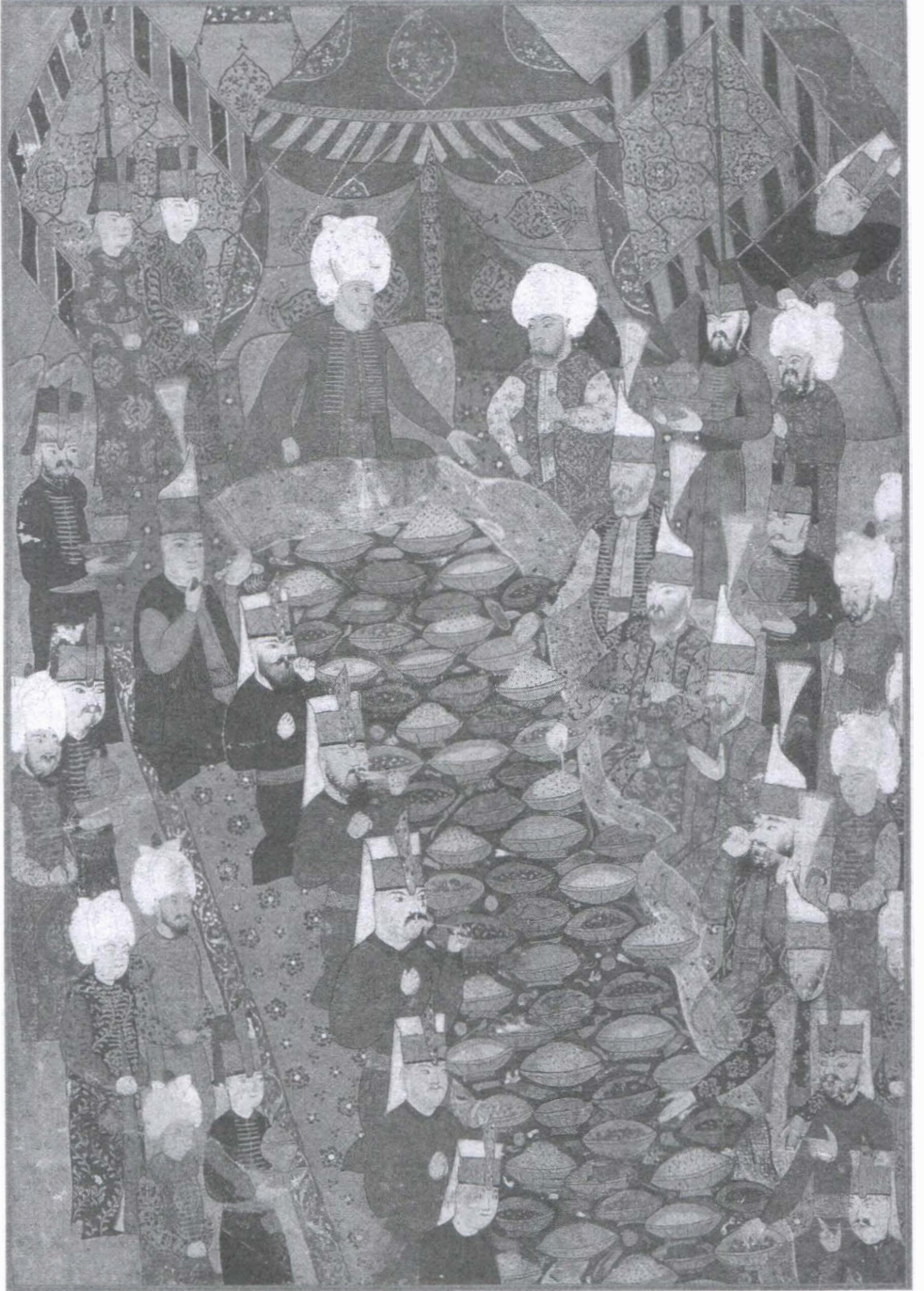
4 bardak süt

3 kaşık tereyağ

1 kaşık bal

Karabiber, tuz

Safranı gülsuyuna koyun, rengini ve kokusunu iyice salması için iki-üç saat demlendirin. Pirinci iyice yıkayın. Tencerede et suyunu, biraz tuz ekleyerek kaynatın. Sonra pirinci salın ve iyice yumuşayınca kadar yaklaşık yarım saat pişirin. Pirinçler hazır olunca tencereye azar azar süt ekleyin ve arada bir karıştırarak orta ısıda 15 dakika daha pişirin. Çorba yoğunlaşınca yağı, balı ve safranı ekleyin, bir iki fokurdutup ateşten alın. Taze çekilmiş karabiber serpererek servis yapın. (6 kişilik)



Lala Mustafa Paşa'nın İzmit'te devlet görevlilerine verdiği ziyafet, 16. yy.

Yine Evliya Çelebi'ye göre Kanuni Sultan Süleyman zamanında Ahi loncaları (özellikle kuyumcu loncası) Kâğıthane'de her yıl bir toplantı yaparmış. Esnaf ve sanatkârların katıldıkları bu toplantı sırasında Kâğıthane Vadisi'ne 5-6 bin çardak ve çadır kurulur, üç gün boyunca yaklaşık 10 bin kişiye ziyafet verilirmiş.

Atmeydanı (Sultanahmet Meydanı) tarih boyunca birçok saray düğünü ve kutlamalara sahne olur. Bunlardan biri III. Murat'ın oğlu Şehzade Mehmet'in sünnet düğünüdür. 1582 yılında yapılan bu düğünde gün boyunca her akşam 1000 tabak pilav, her tabak için bir ekmek, boynuzları ve ayaklarıyla beraber çevrilerek pişirilmiş yaklaşık 20 öküz ikram edilmiş. (Batı'da öküzü boynuz ve ayaklarıyla çevirme usulünün başlaması için yaklaşık iki yüz elli yıl daha geçmesi gerekecekti. İngiltere'de Devon'lu John Pole'un 1829'da yirmi birinci doğum günü kutlamalarında bunun ilk örneği davetlilere sunulacaktı.)

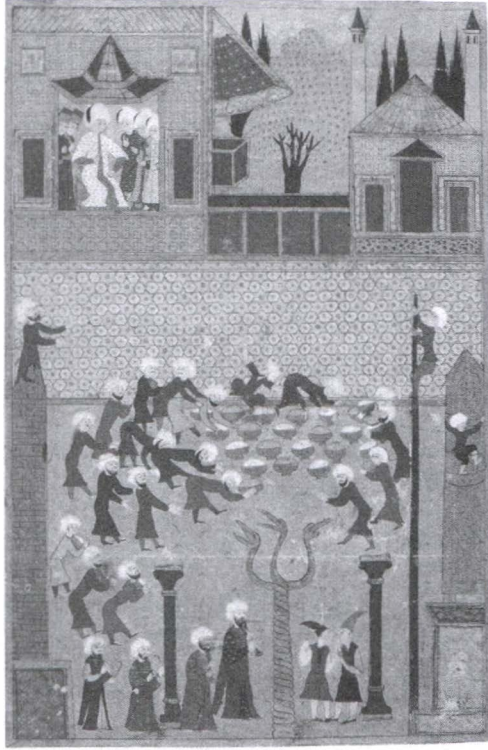
Kanuni Sultan Süleyman zamanında, yine Atmeydanı'nda yapılan Makbul İbrahim Paşa'nın düğününde muhteşem bir ziyafet verildiğine ilişkin kayıtlar günümüze kadar gelmiştir.

Son bilinen büyük ziyafetse 1857 yılında Sultan Mecit zamanında Nişantaşı-Topağacı arasındaki düzlükte Şehzade Mehmet Reşat ve Süleyman efendilerin sünnetidir. Bu ziyafet o kadar masraflı olmuş ki, harcamalar yüzünden devlet hazinesi zor duruma düşmüş. Ülkenin her tarafından getirilen 10 bin fakir çocuk da aynı düğünde sünnet edilmiş. Bu düğünde binlerce kişinin yemek yiyeceği sofralar hazırlanmış, on iki gün içinde 500 binin üstünde kişiye tatlısıyla böreğiyle çok çeşitli menüler sunulmuş. Bu iş için saraydaki Matbah-ı Amire tahsis edildiği gibi, İhlamur'da da Matbah (mutfak) çadırları kurulmuş ve bu çadırlarda yüzlerce yemek kazanı kaynatılmış. Bütün bu yemekleri hazırlamak için 1200 aşçı ve yamağı çalıştırılmış. İstanbul'daki aşçılar yetmediği için civar illerden yemek pişirmesini bilen kişiler getirilmiş.

Yukarıdakiler sarayın ziyafetleri. Sarayın yakın çevresindeki konak ve yalılarda yaşayanlar eksik kalır mı?

II. Mahmud, kendisini evinde ağırlayan Dürri-zade Esseyid Abdullah Efendi için, "Adam yaşamasını biliyor vesselam" demiş. Niye mi? Çünkü padişaha hoşaf kristal kâse içinde değil, kâse biçiminde yontularak oyulmuş buz içerisinde sunulmuş.

Özellikle 19. yüzyıl süresince devletin yüksek rütbeli memurları arasında mutfak masrafları açısından âdeta bir yarış vardır. Köşk, konak ve yalılarda büyük ve görkemli sofralar kuruluyordu. Bu sofralara ahibba, yaren, berdeğan toplantıları gibi adlar takılıyordu. Bu sazlı sözlü âlemlerde çorba, et, sebze, pilav, börek, zerde, tatlı, hoşaf, meyve, şekerleme, reçel, çerez, meze, elmasiye ve baklavalara yeniyor, ardından da çubuklar tüttürülüp kahveler yudumlanıyordu. Kimileri sandal sefalarını içkili birer şölene dönüştürüyordu. Bunların en ünlüsü Nişancı Halet Efendi'nin her akşam 200 misafiri ağırladığı sofralardı.



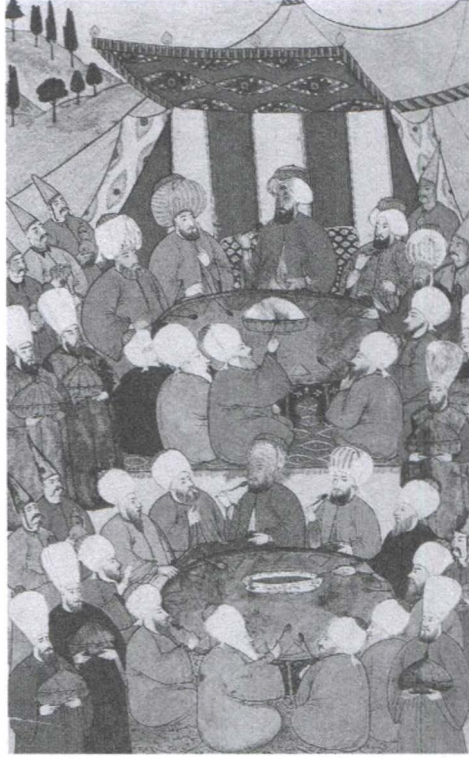
Kanunî Sultan Süleyman, 1530 yılında, dikilitaşa tırmanan cambazları ve halkın çanak yağmasını izliyor.

Bütün bunlar, Osmanlı'nın son dönemlerinde Osmanlı sarayının ve saray ileri gelenlerinin konuk ağırlama konusundaki yaklaşımları hakkında yeterli bilgi veriyor kuşkusuz.

Devletin erkânı böyle sofralar kurar da onlara mal satmak için avuç ovuşturup duran zamanın tüccar takımı ayak uyduramaz mı?

Amerikalı U. J. Liebling, şiirlerinin yanı sıra yiyecek içecek üzerine makaleleriyle de tanınmıştır. Liebling, "Yöresel Mutfak" adlı makalesinde Kirkor Susikiyan adlı aşçıyı Bosphorus adındaki restoranın şefliğini yaparken tanıdığını anlatır. Bu aşçıbaşının bir başka özelliği, daha önce İstanbul'da Derdat Babayan adlı, Sultan Abdülhamid'in mücevherciliğini yapan bir zatın aşçılığını yapmış olmasıdır. Onun anlattığına göre mücevherleri sarayın haremağası aldığı ve bu kişi de boğazına düşkünlüğüyle tanındığı için Aşçı Kirkor'a çok iş düşmektedir. Çünkü haremağasına ne kadar güzel ziyafetler çekilirse, Derdat Babayan da saraydaki evlilikler ve sultanın haremdeki gözdelelerini taltif etmek üzere alınan ziynet eşyaları için âdeta saray kuyumcusu gibi çalışmaktadır.

Kirkor, Sultan Abdülhamid'e hiç yemek pişirme fırsatını bulamadığını, çünkü padişahın



1720 şenliğinde üst düzey
bürokratlara verilen ziyafet.

zehirlenme korkusu yüzünden haşlanmış katı yumurta ve teneke konserve kutusundan önünde boşaltılan, kaynatılmış özel hazır çorbasından başka pek bir şey yemediğinin söylendiğini nakleder.

Kirkor yemek pişirmeyi, ustası Avedis Azdikyan'dan öğrendiğini gururla söyler. Ona göre Batı'da Escoffier ne ise Doğu'da da bu işin piri Azdikyan'dır. Liebling dayanamayıp bu üstat Azdikyan'ın repertuvarında tahminen kaç yemek tarifi bulunabileceğini sorar. Sorduğuna pişman olur, çünkü aldığı cevap "yalnızca patlıcandan üç milyon civarı tarifi vardı" biçimindedir. Yahu Kirkor, ufak at da civcivler yesin! Üç yüz de, üç bin de ama üç milyonu adam yer mi? İnandırmadığını anlayan Kirkor saymaya başlar:

"Karnıyarık, musakka, düzme, çöp, aziz usulü (Sultan Abdülaziz)" diye başlayınca Liebling inandığını söyleyerek sözü keser.

Kirkor devlet erkânının da katıldığı ilk akşam yemeği sorumluluğunu kuyumcunun ailesinden birinin doğum günü kutlaması için verilen davette alır. O sırada yirmi yaşındadır. Yemekte sunulanlar ise şöyledir: Karides kokteyl ile açılış yapılır, sonra patlıcan musakka,



1720 şenliğinde imamlara ve hatiplere verilen ziyafet.

sonra balık buğulama... Bitmedi, kuzu güveç. Dahası da var, mantarlı börek, Rus salatası, arkasından ballı İzmir lokması, gül yaprağı paluzesi ve kaymaklı dilber dudağı tatlısı.

“Peki, yemekte ne içildi?” sorusuna ise, “Şampanya” diye cevap veriyor Kirkor.

Yemekten sonra Derdat Babayan, Kirkor’u yukarı kata çağırarak, avcuna bir altın bahşış bırakır. Bu duyduğu üstün memnuniyetin ifadesidir. İyi ki Kirkor zamanımızda yaşamamış. Yukarı kata çıkma zahmetine katlanmasın diye, misafirlerin huzurunda beş para etmez bir plaket verirlerdi.

Liebling’in Kirkor’a son sorusu, Derdat Babayan’ın şimdi nerede olduğudur. Kirkor üzülerek yalnızca, “öldü” der. Ama sonraki açıklaması sırasında yüzündeki acı dolu bakış gözden kaçmaz; “çok yemekten öldü.”

Peki, Anadolu’da durum nasıldı?

Anadolu’da loncalar, üyelerine her yıl zamanımızın “genel kurul toplantısı”na benzer ve geleneksel olarak üç gün süren “Üç Günler” ziyafeti verirlerdi. 1872 yılında Saroz’da

“Üç Günler” şölenlerine ait belgeye göre, üç günde verilen altı öğün yemekte toplam olarak 5081 sofraya kurulmuş. Sabah sofralarında sekizer, akşam sofralarında onar kişi oturmak kural olduğuna göre, 24 esnaf loncası üyelerine üç günde 46.370 kişilik yemek çıkarılmış oluyor.

Ahilik teşkilatının bir özelliği de her yerleşim yerinde “Köy Odaları” kurmuş olmasıdır. Bu odalar köye gelen yabancıları yedirme, içirme, barındırma hizmetlerini yüzyıllarca sürdürdüler.

LOKMA PİLAVI

1,5 kg kuşbaşı et	2 soğan
300 g nohut	4 kaşık tereyağ
Yarım kg havuç	Yarım bardak çam fıstığı
Yarım kg kestaneyi	Yarım bardak kuşüzümü
1 kg pirinç	Yenibahar

Kuşbaşı eti yıkadıktan sonra, akşamdan ıslatılmış nohutla birlikte kaynatın. Etli nohut tam pişme kıvamındayken, ufak ufak doğranmış bol miktarda havuç ile iki ya da üçe doğranmış kestaneyi kaynamakta olan etli nohuta ilave edin. Havuçlar, çatal batacak kadar yumuşayınca et, nohut ve kestaneyi tencereden bir süzgeçle çıkarın, ayrı bir kap içine koyun. Kaynayan et suyuna iki bardak su, bir bardak yıkanmış pirinç olmak üzere ilave edin. Pirinçler tam pişmeden, suyunu çekince pilavı deme koyun. İnce doğranmış bol miktarda soğanı tereyağda biraz çevirin, çam fıstığı ve kuşüzümünü de katarak birlikte çevirin ve bunlara daha önceden hazırladığınız içi ve bir miktar bahar da katarak, biraz kavurun. Bu karışımı demdeki pirincin üstüne koyarak, bir süre demde bırakın. Arada bir kaşıkla pirinç ve üstündeki malzemeyi karıştırın. (8 kişilik)



Osmanlı'da seyyar muhallebici, 19. yy sonu.

on dokuzuncu yüzyıl sonunda muhallebiciler

Seyyar muhallebiciler, eski İstanbul'un en renkli esnaflarındandı. Omuzlarında peşkirleri, bellerinde dizlerinin altına kadar inen peştamalları ve başlarının üzerindeki tepsileriyle sokak sokak dolaşırlardı. Osmanlı döneminde gündüz muhallebi yeme alışkanlığı yaygındı. Genelde Arnavut olan bu muhallebiciler, Ramazan ayı boyunca aşure de satardı.

On dokuzuncu yüzyıl sonunda, sarayda pişen tatlılar, ayrıca Fındıklı ve Ortaköy'de açılmış olan iki dükkânda halka satılırdı. Ancak bu tatlıları dükkânlarda oturarak yemeye izin verilmezdi. Sonraları seyyar esnaf çoğaldı ve açtıkları dükkânlarda hizmet sunmaya başladılar. sattıkları gıda çeşitlerinin ötesinde hepsinin ortak özelliği, masalarının üstünün beyaz mermerle kaplı olmasıydı. Bu dükkânlar, bugünkü muhallebicilerin ilk örnekleri oldu.

SAKIZ MUHALLEBİSİ

<i>Yarım kg süt</i>	<i>1 yumurta</i>
<i>470 g toz şeker</i>	<i>Muz, şeftali ya da çilek</i>
<i>6 damla sakızı</i>	<i>Yarım kg vişne suyu</i>
<i>30 g pirinç unu</i>	<i>30 g nişasta</i>

Sütü tencerede kaynatın. İçine 120 gram toz şeker ve havanda dövülerek toz hâline getirilmiş üç damla sakızı atarak, tekrar ateşte kaynamasını bekleyin. Pirinç unu ve bir yumurta sarısını az sütle ezip kaynayan sütün içine telle çırpma çırpa yedirerek kaynatın.

Kaynayıp koyulaşan muhallebiyi kâselere yarımşar doldurun, soğumaya bırakın. Üstlerine muz dilimleri, varsa şeftali kompostosunun tanesi ya da çilek gibi meyvelerden koyun.

Ayrı bir kapta vişne suyunu 350 gram toz şeker ve havanda dövölmüş 3 damla sakızıyla kaynatın. Nişastayı az sütle karıştıırıp kaynamakta olan vişne suyunun içinde telle karıştıırarak pelte hâline getirin. Kâselere yarımşar koyduğunuz muhallebi ve meyvelerin üstüne dökün. Buzdolabında bir saat beklettikten sonra servis yapın. (6 kişilik)



Seyyar muhallebici, 18. yy.

meyhaneler

*Sana giren-çıkan nedir be düzü?
Be Allah'ın numunelik öküzü!..
Ben mi yuttum ondörtbin okka düzü?
Bekri Mustafa'dan fermanın mı var?
Neyzen Tevfik*

Yemekle keyfin yan yana geldiği bir mekân olan meyhaneler, İstanbul'da Roma İmparatorluğu döneminde de vardı. Türk-Müslüman halk içki konusundaki dinsel yasaklara bağlıydı ama gayrimüslimlerin âdetlerine karışılmazdı. Galata başta olmak üzere gayrimüslimlerin yoğun olduğu mahallelerde birçok meyhane vardı ve bunların müşterilerinin bir kısmını, kaçamak yaparak gelen Müslümanlar oluşturuyordu. Yalnızca karın doyumunun ötesinde, keyif için yenilip içilen yerler olan meyhaneler de bütün işyerleri gibi lonca düzenine bağlıydı.

Türkler İstanbul'u ve Galata'yı aldıkları zaman şehrin meyhaneleri dünya ölçülerindeydi. On altıncı yüzyıl yazarlarından Kastamonulu Latifi *Tarifname-i İstanbul* adlı eserinde İstanbul meyhanelerinin özellikle Tahtakale'de toplandığını, Galata'nınsa "serapa meyhane" olduğunu kaydeder.

Müverrih Peçevî İbrahim Efendi de meşhur tarihinde 16. yüzyılda büyük "gedikli" meyhanelerinden başka gizemli bir havası olan "koltuk" meyhanelerinin bulunduğunu belirtir.

İstanbul meyhaneleri bulundukları yerlere, sahiplerine, dükkânın üzerine unvan levhası yerine asılan tahta ya da madeni kayık, kule, hançer gibi alameti farikaları ya da içinde havuz, fıskiye bulundurma özelliklerine göre adlandırılırlardı. Sözelimi Hançerli, Kürkçü Hanı, Yahudi, Kandilli vb... Bu alametlerden bazıları Yeniçeri Ocağı'nınkilerdi. Bu meyhanelerin akşamcı müşterileri ve semtlerine göre Yeniçeri akşamcıları, "Dayı" unvanıyla herkesten daha fazla hürmet görürlerdi. Tersanecilerle topçular, Kasımpaşa'dan Fındıklı ve Salıpazarı'na kadar uzanan meyhanelerin müşterileriydi. Kayıkçı, hamal, tellak takımı



“Mirasyedi meyhane de ęleniyor”, *Hübbannâme*.

ve İstanbul’un baldırı çıplak külhanileri bu meyhanelere giremezdi, uğrasalar da meyhane akşamcılarının bulunmadığı zamanlarda, ayakta içip giderlerdi. Bu meyhanelere “gedikli meyhaneler” denirdi. Abdülaziz döneminin sonlarına doğru bunlara “selatin meyhaneler” denmeye başlandı. Gedikli meyhaneler kurulduktan sonra ayaktakımının gittiği yerler, “koltuk meyhane” denilen kaçak meyhaneler, gizlice içki satan ara sokak bakkalları, manavlarıydı. Koltuk meyhanelerinin bir kısmı da “kibar koltukları”ydı. Buralara evine içki sokmayan memur ve kâtip takımı gelirdi.

Ayaktakımı için küçük “koltuk”lardan başka bir de “ayaklı meyhaneler” vardı. Ayaklı meyhaneler seyyar içki satıcılarıydı ve çoğunluğu Ermeni’ydi. Bunların dükkânı, tezgâhı, fıçısı, ustası, sakisi kendileriydi. Bellerine ucu musluklu, rakı ya da şarapla doldurulmuş, gayet uzun bir koyun barsağı sararlar, sırtlarında bir cübbe, cübbenin iç cebinde de bir kadeh olurdu. Omuzlarına da alamet olarak birer peşkir atarlardı. Ayaklı meyhaneler en çok Bahçekapı, Yemiş İskelesi, Galata ve civarlarında dolaşırlardı. Müşterilerini gördüğü zaman etrafı kollayarak bir bakkal ya da manav dükkânına girer, kuşaklarının arasındaki

musluktan kadehi doldurarak, peşi sıra giren müşterilerine vücudunun sıcaklığıyla ısınmış içkiyi sunarlardı. Kadehi bir yudumda yuvarlayan baldırı çıplak ayyaş, bir üzüm tanesini ya da mevsimine göre bir meyveyi meze yapardı. Çoğu da ağzını elinin tersiyle silip gider, buna da “yumruk mezesi” denirdi.

“Meze”, tat, lezzet anlamına gelen Farsça bir sözcüktür. “Bimeze”nin anlamıysa “tatsız”dır. Osmanlı Sarayı’nda Çeşnicibaşı’nın görevi padişahın yemeklerini tadarak zehirli olup olmadıklarını kontrol etmektir. Osmanlı bu geleneği İran’dan almıştır. Çeşnicibaşı’nın tadım tabaklarının benzerleri konaklarda, küçük porsiyon yemekler için kullanılmaya başlandı. Daha sonralarıysa bu tabakların “gedikli meyhaneler”de meze tabağı olarak kullanıldığını görüyoruz. Meyhanelerdeki meze kültürünün kökeni sanıldığı gibi Yunanistan değil, İran’dır.

İstanbul’un gedikli meyhaneleri, mutfaklarının temizliği ve aşçıların, özellikle balık ve et yemeklerindeki hünerleriyle meşhurdur. Gediklilerin sunduğu külbastı ve etli yaz tür-lüsünü (güveç) konak aşçıları yapamaz, denilirdi. Gediklilerin geniş ve yüksek tavanları, genelde direklerle tutturulurdu. Orta direğin dibinde bulunan büyük bir tuzlu balık (sardalya) fıçısı da bu meyhanelerin özelliklerinden biriydi. Tuzlu balıklar Malta’dan ya da Yunan Adaları’ndan getirilirdi.

YAZ TÜRLÜSÜ (GÜVEÇ) (Yakup 2 lokantasının tarifi)

300 g kuşbaşı yağsız kuzu eti
2 kuru soğan
800 g yeşil fasulye, kabak, patlıcan, bamya, domates,
yeşil biber (karışımı)
Yarım kahve fincanı sirke
4 bardak et suyu ya da su
6 kaşık katı yağ
1 kaşık tuz

Orta büyüklükte bir tencereye kuşbaşı doğranmış kuzu eti, küçük doğranmış iki baş soğan ve biraz tuz koyun, etler suyunu salıp tekrar çekinceye kadar orta ısıda, 20-25 dakika karıştırarak pişirin ve ocaktan alarak dinlenmeye bırakın.

Yeşil fasulyelerin kılçıkları ayıklayın, ikiye keserek yarısına kadar suyla dolu bir tencereyle atın. Kabakların üzerini kazıdıktan sonra uzunlamasına

dört parçaya kesin ve çekirdek kısımlarını temizleyerek, ikişer parmak eninde parçalara doğrayıp fasulye tenceresine atın. Aynı biçimde, patlıcanların kabuklarını da keskin bir bıçakla soyup uzunlamasına ortadan kesin, doğrayın ve içinde bol tuzlu su olan başka bir tencereye koyun. Bamyaların tepelerini keskin bir bıçakla külah biçiminde temizleyin ve küçük bir kaba koyun. Üstlerine bir miktar tuz ve yarım kahve fincanı sirke dökerek, iyice karıştırın, bir tarafa bırakın.

Ayıklamalar bitince kabak ve fasulyenin suyunu dökün. Bir bardak su ya da et suyu, iki kaşık yağ ilave edin ve tencerenin kapağını kapayıp sebzeler sularını çekinceye kadar orta ısıda, 15-20 dakika pişirin, tencereyi bir kenara koyun. Geriye kalan yağı bir tavada ya da bir kapta kızdırıp içine suyu alınmış patlıcanları atın ve pembeleşinceye kadar kızartın.

Sebzelerin pişirilmeleri sona erince, fasulye ve kabakların bulunduğu tencereye bamyaları dökün ve dinlenmeye bırakmış olduğunuz etleri üzerine döşeyin. Üstünü de doğranmış domates ve sivri biberlerle süsleyin.

Sebzeleri bu biçimde tencereye yerleştirdikten sonra, biraz tuz ile su ya da et suyunu üzerlerine dökerek kapağını kapayın ve orta ısıda, 15-20 dakika pişirip servise sunun.

Meyhanelerin temizliğine çok dikkat edilirdi. Bardaklar ve kadehler temiz bezlerle kurulayıp parlatılırdı. Yerler dikkatle süpürülür, sofralar gıcır gıcır silinirdi. Sofralarda akşamcılara hizmet eden uşaklar ve çubuktar çocuklar tertemiz giyinirlerdi. Sofralara toprak şamdanlar konur, mumları dikilip hazırlanır, etrafına da meze tabakları dizilirdi. Bir de kütükten oyma tuzluk bulunurdu her sofrada. Sandalyelerse genellikle kısa ayaklı ve hasırdandı.

Gediklilerin tezgâh başı müşterileri, “dört kaşlı” denilen ve akşamcı olan ağaları, us-taları ile karşılaşp yüzgöz olmak istemeyen esnaf kalfaları ve çıraklarıydı. Fasulye piyazı, lahana turşusu ve kırık leblebi gibi mezeler tezgâh başında sürekli bulunurdu. Rakı ve şarap önceleri kabaktan, sonralarıysa metal ya da camdan yapılmış ibriklerle sunulurdu. Müşteri meyhaneye geldiğinde masa meze tabaklarıyla donatılmış, içki kadehleri yerleştirilmiş olurdu. Bu mezeler için müşteriden para istenmez, yalnızca içki ve isteyeceği diğer mezele- rin, yemeklerin parası alınırdı.

Fetihten Tanzimat Dönemi’ne kadar geçen dört yüzyıl boyunca kimi zaman çiğnenme- sine göz yumulan, kimi zaman da şiddetle uygulanan içki yasakları ilan edildi; meyhaneler kapatıldı, içki bağımlılığına karşı nefisini zaptedemeyen ayyaşların ele geçirildiklerinde idamla cezalandırıldıkları bile oldu.



Terlikçi Ahmet'in meyhanesi.

Ahmet Hazarfen'in, Başbakanlık Osmanlı Arşivi'nde bulduğu 16 Aralık 1829 tarihli belgede, İstanbul'daki meyhaneciler gediğine kayıtlı meyhane sayısı 554'tür. Söz konusu belgede meyhaneden "meygede" olarak söz edilmektedir.

Turgut Kut'un 30 Ocak 1921 tarihli *İkdam Gazetesi*'ni kaynak olarak verdiği bir araştırmadaysa 1921 yılında İstanbul'daki meyhanelerin sayısı 2023'e ulaşmıştır.

Tütün ve kahve yasağıyla birlikte içki yasağının da en şiddetli uygulandığı dönemin IV. Murat dönemi olduğunu biliyoruz. Gariptir ki, bu padişahın kendisi de tarihimizin namlı içkicilerinden biriydi. Ayyaşların piri sayılan Bekri Mustafa da aynı dönemde yaşadı. Bu dönemde anlatılan ve günümüze kadar gelen fıkraların çoğunda ikisinin adının geçmesi yalnızca rastlantı olmasa gerek!

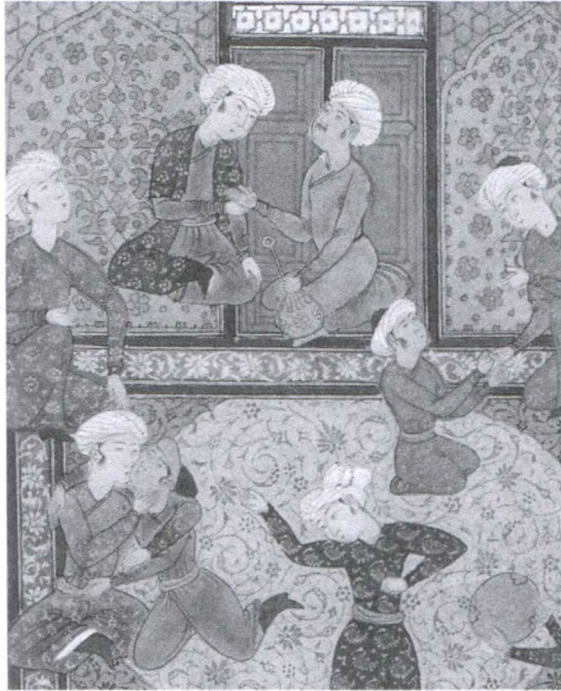
Sözgelimi, yine ikisinin arasında geçen sandallı fıkra, hem içkinin etkilerini hem de dönemin havasını yansıtmaya bakımından oldukça çarpıcıdır:

IV. Murat koyduğu yasaklara uyulup uyulmadığını bizzat kontrol etmeye meraklı bir padişah olduğu için yine bir gün tebdili kıyafetle bir sandala biner. Amacı sahil şeridinde içki içilip içilmediğini kontrol etmektir. IV. Murat'ı tanımayan sandalcı, arada bir cebinden bir şişe çıkarıp yudumlamaya başlayınca padişah sorar: "Nedir o içtiğin?" Sandalcı Bekri Mustafa'nın ta kendisidir, kendini kolay ele vermez. "Kuvvet şurubu" der. "Ben bundan iki yudum çekince kendimi aslan gibi hissediyorum. Kürek çekmek vız geliyor." Padişah tadına bakmak isteyince, Bekri Mustafa, nasılsa denizin ortasındayız, bizi kim yakalayacak, diye düşünüp şişeyi uzatır.

Padişah iki yudum alır almaz kükrer: "Bre zındık! Bu şarap. Şarap içmeyi yasakladığımı bilmiyor musun?" Bekri Mustafa şaşırır: "Sen kimsin ki, içkiyi yasaklıyorsun!" der. "Ben IV. Murat'ım!.." cevabını alınca, Bekri Mustafa küreği kaptığı gibi ayağa fırlar, "Şimdi atarım seni denize! Daha iki yudum aldın, kendini IV. Murat sanmaya başladın. İki yudum daha alsan, dünyayı ben yarattım diyeceksin."

Daha önce de belirttiğimiz gibi, Tanzimat'la birlikte Osmanlı'da içki yasaklarına rastlanmaz. Yeni bir dönem, yüzümüzü Batı'ya iyice çevirdiğimiz bir dönem başlamıştır artık. Hatta bu dönemde "Ab Âlemi" ya da "Âlem-i Ab" denilen, Boğaziçi ve Haliç'in manzaralı koy-ları, mesire yerleri ve tepelerinde, açık havada kurulan sofralarda demlenerek eğlenmek geleneği de Osmanlı'nın sonuna kadar sürdü.

On dokuzuncu yüzyılın son yıllarında meyhanelerin iyileri olarak Lambo, Hasır, Mas-kot, Masaryk ve Stüdyo'nun örnek verilebileceğini belirtelim bu arada.



"Gençler, müzik, şarap ve aşkla eğleniyor", *Kasım-ı Envâr*.

bozacılar

Özellikle meyhanelerin kapatıldığı dönemlerde en fazla rağbet gören yerler bozacılar olurdu. Gelibolulu Mustafa Ali, 16. yüzyılda bozacılara, çoğu Haliç ve Boğaz'da kayıkçılık yapan ve alt tabaka sayılan Tatarlar ve benzer tabakanın devam ettiğini, buralarda alkol miktarı yüksek (çok fermante olmuş) boza içildiğini yazmıştır. Bu ekşi bozaya, "Mırmırık Boza" denilirdi.

BOZA

2 kg pilavlık bulgur

150 g ekmek mayası

400-500 g toz şeker

2 çay kaşığı tarçın

200 g tuzsuz sarı leblebi

Boza aslında darıdan yapılır, ancak daha kolay bulunduğu için bulguru tarifimizde ana malzeme yaptık.

Bulguru ayıklayıp yıkayarak bol suda bulamaç gibi oluncaya kadar kaynatın. Yoğurt mayalar gibi tencerenin üstünü örterek, bir gece kendi sıcaklığında dinlendirin. Ertesi gün tahta kaşıkla sık bir elekten ezerek geçirin. Aynı kaba sulandırılmış ekmek mayasını katın. Arzuınıza göre toz şekerini de ilave edin ve iyice yedirerek karıştırın. Tekrar sık elekten geçirerek, cam sürahi ya da büyük kavanoza koyun. Dört-beş gün içinde ekşiyip boza hâlini alır. Bardaklara koyduktan sonra üzerlerine biraz tarçın, birkaç sıra leblebi ilave ederek servis yapın.



İstanbul'da bozacı, Amadeo Preziosi.

1885'ten itibaren bu tür yerlerde içki satışına başlandığı ve buralara “baloz” dendiğini biliyoruz bugün. Balozlar daha çok Galata ve Beyoğlu'ndaydı. Cumhuriyet'ten sonra yine alt tabaka ve özellikle alkoliklerin, yüksek bir masaya abanarak ayakta şarap ve votka içtikleri “tektek”çilere dönüştü balozlar. 1970'li yıllara kadar özellikle Çemberlitaş, Beyazıt, Laleli, Aksaray semtlerinde faaliyet gösteren “tektek”çilerin içkinin yanında meze olarak sundukları patates, beyin salatası, beyaz peynir ve kayısı kıvamında haşlanmış yumurtaları meşhurdu.

BEYİN SALATASI
(Refik lokantasının tarifi)

2 koyun beyni	Zeytin
2 kaşık sirke (sosu için)	2 kaşık zeytinyağı
2-3 marul ya da salata yaprağı	1 limon suyu
2 ufak patates, haşlanmış	Karabiber, tuz
5 dal maydanoz	

Beyinleri önce biraz suda bıraktıktan sonra musluk altında, akar suda zarlarını çıkarın. Orta ısıda, tuzlu, sirkeli suda haşlayın. Bir cam kayık tabağa marul ya da kıvırcık salata yapraklarını koyun. Haşlanmış beyni bozmadan damarlarını çıkararak ince ince dilimleyin, yaprakların üzerine dizin. Patatesleri de dilimleyerek aralarına dağıtın. Maydanozları yaprak olarak serpiştirin. Birkaç zeytinle süsleyin. Bir kabın içine zeytinyağı, sirke, limon suyu, karabiber ve tuz koyup iyice çalkaladıktan sonra salatanın üzerine gezdirerek servis yapın. (2 kişilik)

Günümüzde yine yüksek bir masaya abanarak içki içilen birahaneler ve barların atalarının, müdavimlerinin düzeyinde değişmeler olmasına rağmen, bozacılar olduğu garip ama gerçektir.

*Madem ki sevmiyorum artık,
O hâlde, her akşam
Onu düşünerek içtiğim
Meyhanenin önünden
Ne diye geçeyim?..
Orhan Veli*



Florence Nightingale.

ilk dengeli beslenme uygulaması

*Aldığım gıdalar vücuduma yarasın
Vücudum ruhumu sağlıklı tutsun
Ruhum yapıkları ve sözleriyle
Verdikleri için Allah'a şükretsin.
Isak Dinesen'in "Babette's
Feast" adlı kısa hikâyesinden.*

Dünyada dengeli beslenmeye yönelik hesaplamalar sonucu ortaya çıkarılan menü planına uygun toplu yemek servisinin ilk kez, Kırım Savaşı'nda yaralanan askerlerin bakım için getirildikleri Selimiye Kışlası'nda Florance Nightingale tarafından uygulandığı biliniyor. Florance Nightingale 1854 yılında ekibiyle birlikte geldiği İstanbul'dan İngiltere'ye 1856 yılında döndü. Ülkemizde kaldığı bu kısa süre içinde verdiği hizmetler nedeniyle Nightingale'in adı, Selimiye Kışlası'nda çalışırken oturduğu kulede açılan müzeye ve 1961'de öğretime başlayan ilk yüksek hemşire okuluna verildi.

İngilizler de meşit, pirinç ve yumurtayla yapılan bir yemeğe "Florance Nightingale Pedgerree" adını vererek ölümsüzleştirdiler.

Kırım Savaşı'nın diğer bir özelliği de, İngiliz-Fransız cephesinde birliklerin beslenmesi için ilk kez büyük ölçekte konserve kullanılmasıydı.

FLORANCE NIGHTINGALE PİLAVI

175 g yasemin pirinci	1 kaşık permasan, rendelenmiş
75 g tereyağ	4 dilim ekmek (kruton için)
1 tutam küçük Hindistan cevizi	1 kaşık maydanoz yaprağı
3 yumurta, haşlanmış	1 tutam karabiber, tuz
450 g mezgit balığı	

Pirinci haşlayın. Bir tavada tereyağı eritin, haşlanmış pirinci tereyağda küçük Hindistan cevizi (*nutmeg*), karabiber ve tuz ekleyerek kavurun. Sonuna doğru yumurtaların beyaz kısımlarını ve mezgit balığının beyaz fileto kısmını didikleyerek ilave edin. Yumurtaların sarılarını tel süzgeçte sürterek üzerine ufalayın. En üste de permasan peyniri serpiştirin. Tavanın etrafına kruton ekmekleri koyarak fırında orta ısıda beş dakika tutun. Üzeri altın sarısı renk alınca fırından çıkarın ve maydanoz yaprakları serpiştirerek, soğumadan servise sunun. (6 kişilik)

fransa'dan etkilenme (batılılaşma)

Yemeğine bak, adamını al.

Refik Halit Karay

II. Mahmut'un Yeniçeri Ocağı'nı kaldırmasından sonra gözler özellikle kıyafet ve ev hayatında Batı'ya dönmüştü. Avrupalılaşma hareketi Tanzimatçılar zamanında daha geniş alana yayıldı. Bu hareket, yaşam tarzımızı ve kimi âdetlerimizi etkiledi. Ancak alafranga sofrası usulünün yayılmasına rağmen, 1944 sonlarına kadar iftar sofraları, geleneğimize uygun olarak "yerde" kurulmaya devam etti.

Bizde ilk çatal-bıçak kullanan hükümdar II. Mahmut'tur. O zamana kadar çorba ve hoşaf kaşıkla, şerbet bardakla, diğer yemeklerse sağ elin iki parmağı kullanılarak yenilirdi. Padişaha altın ve murassa çatal takımını Anadolu kazaskeri Yahya Bey takdim etmiş ve o devrin yüksek bürokratları da çatal bıçak takımını ilk kez 1828-1829 Harbi'nin sonunda İstanbul'a gelip bir balo veren İngiliz *Blonde* gemisinde görerek, kullanmaya başlamışlardı.

II. Mahmut zamanında sultan düğünlerinde ve bazı yabancı prenslerin yaptığı ziyaretlerde alafranga büfeler düzenlenmeye başlandı ve bu diğer hanedan saraylarına, eşraf konaklarına da yayıldı.

Bir modaya dönüşen "Batılılaşma" kısa zamanda etkisini gösterdi. Lokanta ve kahvehane adları bile değişmeye başladı. Özdemir Kaptan, Beyoğlu'ndaki değişimi şöyle anlatıyor:

"1840-1864 yılları arasında Cadde-i Kebir (İstiklal Caddesi) üzerinde açılan lokanta, kahvehane ve gazino sayısında artış görülür. Galata ve Beyoğlu'nu ayıran surlar yeni kaldırılmıştır. Cafe Riche, Cafe Torton, Cafe Valaury, Beyoğlu müdavimlerinin devam ettiği yerlerdir. Cafe Flamm ise Şinasi ve Namık Kemal'in devam ettiği kahvedir."

II. Abdülhamid'in kızı Ayşe Osmanoglu babasına sarayda yapılan yemek servisini şöyle anlatıyor:

"Kilercibaşı Osman Bey önde, İkinci Kilerci Hüseyin Efendi ile üçüncü ve dördüncü kilerciler arkada olmak üzere, sepetli çantalar içine koydukları sofra takımlarını alırlar ve sırma cepkenli, büyük şalvarlı Tablakârbaşı da başına büyük bir tabla koymuş olduğu hâlde hep beraber Kiler-i Hümayun'dan çıkıp yemek odasının yanındaki taşlıa gelirlerdi. Burada tablayı açılır kapanır bir masanın üstüne koyup sofrayı hazır ederlerdi. İki musahip nöbetçi kapıda beklerdi. Piyatalar, yemek tabakları porselen olup etrafları kırmızı, beyaz altın yaldızlı ve markalı idi. Su takımları da kırmızı markalı idi. Beyaz markalıları da vardı. Bunlar Bakara mamulâtı idi. Annesi Tirmüjgan Kadınefendi'den kalma altın tuzluk daima önüne konurdu. Onu sofrasında mutlak isterdi.



Çatal bıçak takımları altındı. Öğle yemekleri saray usulü saat on birde, akşam yemekleri de beşte (yani şimdiki saatle 17'de) yenirdi.

Kilercibaşı, emektarlardan Sırrıcemal Kalfa'ya tablayı teslim eder, kendisi de yemek müddetince nöbet odasında beklerdi.

Yemek hazır olur olmaz bir hazinedar gelip anneme: "Efendimiz istiyor" derdi. Annem de derhâl gider, babamla beraber sofraya otururdu. Babamın ekseriya yediğı yemekler şunlardı: Öğle yemeğinde rafadan yumurta veya tereyağda pişmiş yumurta veya omlet; koyun külbastısı veya kotlet pane; balıklardan mezgit veya gelincik balığı; bazen börek; tatlılardan kaymaklı kadayıf, sütlaç veya muhallebi, alafranga tatlılardan şarlot. Akşam yemekleri daima hafifti: Et suyu, bazı çorbalar ve yemişlerden ibaretti. Yemişler arasında da ilek, kavun, karpuz ve şeftaliyi tercih ederdi."

Yemek taşıyan tablakâr, 17. yy.

ABDÜLHAMİD'İN SOĞANLI YUMURTASI

6 orta boy soğan	1 çay kaşığı yenibahar
Yarım demet maydanoz	1 çay kaşığı tarçın
2 kaşık tereyağ	4 yumurta
1 çay kaşığı toz şeker	1 çay kaşığı karabiber, tuz
1 kaşık sirke	

Soğanların kabuklarını soyun, ortadan ikiye bölün, yarım halka biçiminde doğrayın, ince kıyılmış maydanoz ve tuz katın. Kenarı yüksek tavada, hafif ateşte tereyağ eritin. Soğanlı karışımı ekleyin ve rengi hafif kahverengileşinceye kadar kavurun. Üzerine şeker, sirke, yenibahar ve tarçının yarısını ekleyin, karıştırarak üç dakika daha pişirin. Soğanları iyice yayın, dört yuva açın. Yumurtaların yalnızca sarılarını yuvalara kırın, üzerlerine kaşıkla soğanlı karışımın suyundan dökün.

Yumurta sarıları pişince üstlerine tarçının diğer yarısını ve karabiber ser-perek servis yapın. (4 kişilik)

Omlet, kotlet pane ve şarlot gibi Batı yemekleri, padişahın sofrasında yerlerini almıştı.

Bu arada edebiyatımıza yemek konusu ilk kez Ahmet Mithad Efendi ile girer. Üstadımızın *Yeryüzünde Bir Melek* (1875) adlı romanında, bir düğün vesilesiyle kurulan alaturka sofranın yanında bir de alafranga sofrası vardır. Bu roman dışında Ahmet Mithad Efendi diğer romanlarında hep alafranga sofralar kurdurmuş ve bunların üstünlüğünü savunmuştur. Hele *Taaffüf*'de bir alafranga sofranın nasıl düzenleneceğini uzun uzadıya anlatır. Bu arada 1886'da yayımlanan "Obur" adlı hikâyesinde "obur" sözcüğünün bol yiyen ama ancak sevdiği yemeklerden çokça yiyen kişi için kullanıldığını, oysa "pisboğaz" bir kişinin önüne her gelenden çokça yediğini ve yerken etrafındakileri iğrendirdiğini anlatarak iki tanımın farkını belirtir. Bir de hindi derisinden yapılan işkembe çorbası tarifi verir.

1890-1920 yılları arasında Avrupalı tarzı yemeğin öncüleri, otellerin restoranları oldu. Ayaspaşa'daki Park Otel, Pera'daki Tokatlıyan ve Sümer Palas, Hotel de la France, Hotel D'Angleterre Fransız türü mutfaklarıyla bu döneme damgasını vurdu. Yine aynı dönemde Pera'da Degustasyon, Tepebaşı Nil Pasajı'nda Çardaş (Macar), Tünel ve Galatasaray'daki Fischer'ler (Alman) Avrupalı tarzı lokantaların örnekleri olarak ortaya çıkarken, diğer yandan, 1879 yılında açılan Konya Lezzet Lokantası, Osmanlı ev yemeklerini Avrupalı bir ortam ve hizmetle sunan ilk Türk lokantası oldu. Bu lokanta bildiğiniz gibi, Konyalı adıyla bugün de hizmet veriyor.



Tokatlıyan Oteli, (Cengiz Kahraman arşivi)

KONYA KEBABI

(Topkapı Sarayı'ndaki Konyalı'dan)

1 kaşıık un	1 patates
2 kaşıık salça	Yarım kereviz
2 kaşıık yoğurt	2 defne yaprağı
1 bardak su	2 diş sarmısak
1 kuzu kolu	1 kaşıık kuru biberiye otu
1 havuç	1 kaşıık dvlmş tane karabiber
1 baş kuru soğan	Yeterince tuz

Unu, bir kaşıık salçayı ve yoğurdu bir tencerede karıştırın, bir bardak su ilave edin. Kuzu kollarını bütün hâlinde, havuç, kuru soğan, patates ve kerevizi doğranmış olarak içine atın. Defne yaprakları, bütün hâlinde sarmısak ve tuzu

ilave edin, bir-bir buçuk saat pişirin. Etleri bir tepsiye aktarın. Üzerine, boza kıvamına getirilmiş bir kaşık salçayı, karabiber ve biberiyeyi sürerek orta ısıdaki fırında, 20 dakika kızarmaya bırakın. Etler iyice kızarınca fırından çıkarıp yanına istenirse iç pilav da koyarak, servise sunun. Diğer kaptaki kalan sebzeleri sebze çorbası yapmak için kullanabilirsiniz.

Aşçıbaşının notu: Aynı malzeme ve aynı yöntemle bu tarif, kuzunun kemikli pirzola kısmıyla yapıldığı takdirde daha da lezzetli olacağını düşünüyorum. Üzerine kuru kekik serpiştirilerek yenmesi tavsiye edilir. (4 kişilik)

Abdullah Efendi Lokantası ise 1888'de açıldı. O dönemde Müslümanlar lokanta ve içki-li yer işletemediğinden bu lokanta iki yıl kadar Viktorya Lokantası adıyla hizmet verdi. Sonra Parmakkapı, İstiklal Caddesi üzerindeki Rumeli Han'a taşındı ve son adresi olan Emirgan'da 1993 yılında kapandı.

Bu arada, biz bıraktığımız yerden yine edebiyata devam edelim. Ahmet Mithad'tan sonraki dönemde, hemen arkasından Ahmet Rasim yemek konusunda bolca yazı yazmıştır. Bugün, işkembe çorbacılarında çokça rastladığımız "Kana kuvvet, göze fer, batna ciladır çorba" dizesi onundur. Ahmet Rasim dizelerinde Baba Yaver adını kullandığı için bu dizelerin ona ait olduğu pek bilinmez.

Ahmet Rasim'den sonra Refi' Cevat Ulunay, Ercüment Ekrem Talu, Fikret Adil, Mahmut Yesari, Sermet Muhtar Alus, Semih Mümtaz S., Refik Halit Karay ve Münir Süleyman Çapanoğlu yemek konusunu işleyen yazarlarımızdır. Ahmet Haşim ise hem gurme hem de yemek konusunda yazan biri olduğu için onu ayrı olarak anmak daha doğru olacaktır.

LEVREK BUĞULAMA (Abdullah Lokantası'ndan)

<i>1 levrek balığı</i>	<i>Yarım demet maydanoz</i>
<i>75 g tereyağ</i>	<i>6 sivri biber</i>
<i>3 domates</i>	<i>6 defne yaprağı</i>

Levrek balığından fileto çıkarın ve dilimlere bölün. Daha önce hazırlanmış metal kapaklı bir kaba yerleştirin. İçine bir buçuk bardak su ilave edin. Tereyağ, soyulmuş ve çekirdekleri çıkarılmış domates, kıyılmış maydanoz, küçük doğranmış sivri biber ve defne yapraklarını koyun. Kapağını kapayarak on dakika orta ısıda pişirin. (5 kişilik)

Çağdaş anlamda lokantanın özellikle II. Meşrutiyet sonrasında günlük yaşama girdiği konusunda genel bir düşünce vardır. Aslında yemek konusundaki değişim de Tanzimat sonrasında Batılılaşma yöneliminin bir parçasıydı. Mekteb-i Tıbbiye-i Adliye hocalarından Mehmet Kâmil'in yazdığı *Melceü't-Tabbâhîn* (Aşçıların Sığınağı) adlı yemek kitabı yaşamdaki değişimi evlere ve konaklara kadar sokan önemli belgelerden biridir ve 1844'ten 1889 yılına kadar dokuz baskı yapmıştır. Yapıtın önsözünde, yaşam koşullarının değişmesi yüzünden artık eski yemeklerin yetmediği, yeni yaşama göre Batılılardan yeni bir mutfak tarzının alınması gerektiği belirtilir.

Melceü't-Tabbâhîn 1864 yılında İngiltere'de Türcü Efendi tarafından İngilizce olarak yayımlanır. Bu kitap Turgut Kut tarafından Türkçe'ye çevrilerek, 1997 yılında yayımlanmıştır.

DÖVME HIYAR SALATASI

(*Melceü't-Tabbâhîn*)

2 salatalık	1 kahve fincanı zeytinyağı
1 kuru soğan	20 çam fıstığı
1 limon	Tuz

Salatalıkları ve soğanı soyduktan sonra ayrı kaplara rendeleyin. Soğanı tuzlayıp suyunu sıktıktan sonra salatalıklarla karıştırarak hepsini blendere koyun. Bir limonun suyu ve zeytinyağını da içine koyun, iyice karıştırın. Karışımı kayık bir tabağa alın, üzerini çam fıstığıyla süsleyin, tuzunu ayarlayın, servise sunun. Dileyen, karışıma beş dal dereotu ile iki diş sarmsak ilave ederek değişik bir tat elde edebilir. (4 kişilik)

Osmanlı Devleti'nin gerileme dönemine girmesiyle birlikte saray ve konaklar ekonomik yönden zayıflamaya başladı. Ne yazık ki, bunun etkisi ilk olarak mutfaklara yansıdı. Konaklarda "profesyonel aşçıların" görevini "halayıklar" üstleniyordu artık.

Melceü't-Tabbâhîn'den sonra ikinci basılı yemek kitabımız Ayşe Fahriye'nin 1881 yılında basılmış olan *Ev Kadını* adlı kitabıdır. İşte bu kitap, Cumhuriyet'in onuncu yılına kadar basılmış bütün yemek kitaplarının çoğunun kaynak kitabı olmuştur.

Aynı dönemde Pera'dan yayılmaya başlayan alafranga yemek modası Avrupalı yemekleri bilen aşçıları talep ediyor, o sırada var olan az sayıdaki aşevleriye saray ve mutfak

geleneklerini bilmiyor ve bunu bilenlerin de müşterileri alt sınıflardan olduğu için işsiz kalan aşçıları talep edemiyordu. Bu durumda saray ve konak aşçılarının bir kısmının şehirde lokanta açmasıyla esnaf lokantaları her semte yayıldı. Diğer kısmınınsa meslek değiştirmesiyle birlikte Osmanlı saray ve konak yemek kültürü geleneğinin sürmesi mümkün olamadı ve zincirin halkası ne yazık ki koptu!

KUZU TANDIR BEĞENDİLİ

(Fenerbahçe'deki Borsa Lokantası'ndan)

1 kuzu kolu	1 kuru soğan
1 tatlı kaşığı kekik	50 g tereyağ
Çeyrek limon	1,5 bardak su

Beğendi için:

1 kg iri patlıcan	50 g kaşar peyniri
1 kaşık un	Çeyrek limon suyu
50 g tereyağ	1 kaşık toz şeker
1 bardak süt	Tuz

Kuzu kolunu bir tencereye koyun. Kekik, tuz, çeyrek limon suyu, rendelenmiş soğan ve tereyağı karıştırın ve elinizle etin üzerine sıvazlayarak sürün. Bir buçuk bardak suyu tencerenin dibine dökün ve kapağı kapalı olarak orta ısıdaki fırında (230° C) bir saat pişirdikten sonra çıkarın. Dört eşit parçaya bölün.

Beğendiyi hazırlamak için patlıcanları kömür ocağında soymadan közleyin. Kabuklarını soyup içlerini ezerek püre kıvamına getirin. Başka bir tencerede unu yağda kavurun ve süt ilave ederek krema kıvamını elde edin. İçine ezilmiş patlıcan, rendelenmiş kaşar peyniri, tuz, çeyrek limon suyu, şeker ilave edin ve beş dakika ağır ateşte karıştırarak pişirin. Ateşten alın. Tabaklara pay ettiğiniz beğendilerin üzerine birer kuzu tandır parçası koyarak servise sunun. (4 kişilik)



Ayşe Fahriye, Ev Kadını'nın kapağı.

İSTANBUL 1921
LOKANTA, KAHVEHANE VE BİRAHANE
İŞLETMELERİNİN ETNİK KÖKENLERİ
İTİBARIYLA SINIFLANDIRILMASI

	<u>Lokanta</u>	<u>Kahvehane</u>	<u>Birahane</u>	<u>Toplam</u>
İngiliz	1	-	-	1
Rum	171	26	444	641
Rus	30	3	3	36
Fransız	-	-	2	2
İtalyan	-	-	-	-
Çekoslovak	2	-	-	2
Alman	2	-	-	2
Ermeni	13	1	15	29
Türk	35	-	4	39
İranlı	-	-	-	-
Yahudi	-	-	1	1
Polenez	1	-	-	1
Arap	-	-	-	-
Maltalı	-	-	-	-
Kürt	1	-	1	2
Bulgar	1	1	-	2
Arnavut	-	-	-	-
Sırp	-	-	1	1
Diğer				<u>186</u>
			Toplam	945

Not: Aynı yıl (1921) *Annuaire General de la France et d'Etranger*'a göre İstanbul'un toplam nüfusu (dış mahalleleri ile birlikte) 1.200.000'dir.

Kaynak: Clarence R. Johnson, *İstanbul, 1920*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

çarşı (esnaf) lokantaları

*Hele yaprak sarmasından sonra,
ağzının tadı yerinde olanların
sevgilisi olan o tavukgöğsü gibi
helva güzeli gelirse ne âlâ olur!*
Ahmet Rasim

On dokuzuncu yüzyıl sonlarına kadar İstanbul'un çarşı semtlerinde, bekâr esnafın öğle yemeklerini, gerek dükkân gerek seyyar olarak faaliyet gösteren ciğerci, helvacı, aşçı, başçı gibi yerlerden karşıladığını görüyoruz. On dokuzuncu yüzyılın sonunda zenginleşen büyük esnaf ve gelişen tüccar sınıfı için büyük çarşı semtlerinde aşevi ya da çarşı lokantası denilen, ev yemeklerini daha uygun bir ortam ve hizmet anlayışıyla sunan, temizliğe önem veren yerler açıldı. Bu gelişme, alafrangalaşma sonucu işsiz kalan eski konak aşçılarını istihdam eden bazı aşevlerinin yemek çeşidini fazlalaştırması ve hizmet seviyesini yükseltmesi sonucuna bağlanabilir. Dönemin en iyileri olarak bilinenler, o zamanın en büyük alışveriş semti olan Sirkeci'de Ege, Konyalı ve Borsa; Karaköy Balıkpazarı'nda Pandeli, Gaskonyalılar; Galata'da ise Con Paşa idi.



Seyyar aşçı.

KÂĞITTA LEVREK (Eminönü'ndeki Pandeli'den)

30 g tereyağ	1 kahve fincanı su
2 dilim domates	Çeyrek limonun suyu
200 g kemiksiz fileto levrek balığı	Tuz

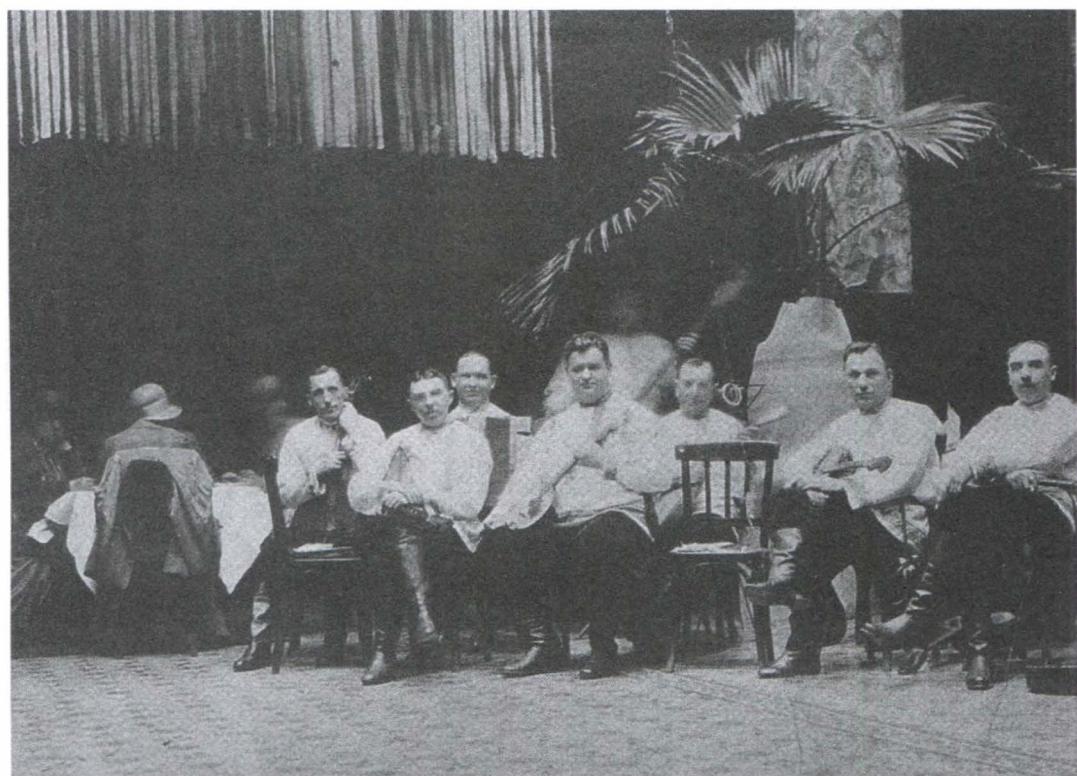
Yetmiş gramlık yağlı kâğıdı bir kutu oluşturacak biçimde katlayın. İçine önce tereyağ koyun, üzerine sırasıyla bir domates dilimi, balık, en üste de diğer domates dilimini koyun. Üzerine su ve limon suyunu gezdirin. Tuz serpin, yağlı kâğıdı kapayın ve her iki yanından alta döndürerek kâğıt paket hâline getirin. Kömür ızgarası üzerine koyarak on dakika pişirin. (1 kişilik)

1940'tan sonraysa ev (tencere) yemeği sunan çarşı (esnaf) lokantalarının günümüze kadar ulaşan örnekleri arasında Sirkeci'de Borsa; Beyoğlu'nda Hacı Baba; Kapalıçarşı'da Havuzlu; Nişantaşı'nda Hünkâr; Nuruosmaniye'de Subaşı; Kadıköy'de Yanya'lı Fehmi ve Üsküdar'da Kanaat Lokantaları sayılabilir. Cağaloğlu'ndaki Meserret, Pangaltı'daki Doyuran, Beyoğlu'ndaki Hacı Salih, Karaköy'deki Liman, Emirgan'daki Abdullah gibi dönemin sayılı lokantalarıysa tarihin sayfalarında çoktan yerlerini aldı.

ZEYTİNYAĞLI PATLICANLI PİLAV (Liman Lokantası'ndan)

2 patlıcan	Yarım çay kaşığı toz şeker
1 kuru soğan, piyaz doğranmış	2 domates, soyulmuş, küp doğranmış
4 dolmalık biber	1,5 bardak pirinç, ayıklanmış, yıkanmış
2 çay bardağı zeytinyağı	

Patlıcanları soyup küp doğrayın (2cm x 2cm) ve limonlu, tuzlu suda bekletin. Biberlerin tohumlarını temizleyin, ince doğrayın. Bir tencereye yarım çay bardağı zeytinyağını koyun, önce soğanları, biberleri ve şekeri içine atın, hafif ateşte öldürün. Domatesleri soğan ve biberlerle birlikte biraz kavurun. Başka bir tencereye kalan zeytinyağı ile pirinci koyun. Biraz kavurduktan sonra bir buçuk bardak su ilave ederek orta ısıdaki fırına atın. Pilav suyunu çektiğinde fırından çıkarın. Domates-soğan-biber karışımını pilava ekleyin. Patlıcanları sudan çıkarıp elde sıkarak kuruttuktan sonra, içinde yeterince zeytinyağı bulunan bir tava-da kızartın ve pilava katın. Soğuk olarak servise sunun. (4 kişilik)



rusya'dan etkilenme

*Yiyin efendiler, yiyin
Bu han-ı iştaha sizin
Doyunca, tıksırınca
Patlayıncaya kadar yiyin!*
Tevfik Fikret

1917 Ekim'inde Rusya'daki devrim ve onu izleyen iç savaştan sonra, Türkiye'ye 200 bin dolayında Beyaz Rus iltica etti. Bunların çoğunu, zamanın iyi eğitilmiş, kültürlü, orta üstü ve üst gelir seviyesindeki aileler oluşturuyordu. Bunlar İstanbul'a yeni bir yemek kültürü getirdiler. Bu kültürün temsilcileri olan yerler arasında Rejans, Ayaspaşa Rus Lokantası, Tepebaşı'ndaki Karpiç, Tünel'de Büyük Moskova Kulübü, Galatasaray'daki Kievski Ugo-
lok, Turkuaz ve Petrograd sayılabilir.

Bugün Türk lokantalarında Kievski (Kiev usulü tavuk), Karski (Kars usulü kuzu), Boeuf Strogonof gibi yemeklerin bulunması bu etkileşimin sonucudur.

BORÇ ÇORBASI

(Rusya)

Yarım kilo lahana	2 tablet et suyu
2 kuru soğan	3 bardak su
1 diş sarmısak	Yarım kilo pancar
2 kaşık tereyağ	1 kaşık hardal
250 g havuç	1 çay kaşığı karabiber
3 patates	1,5 çay kaşığı tuz
1 kaşık domates salçası	

Servis malzemesi: Smetana

Lahanayı doğrama tahtasında kare biçiminde doğrayın ve iyice yıkayın. Suyunu süzüp bir tencereye koyun ve yüksek ateşte üç-beş dakika kaynayana kadar haşlayın, ocaktan alıp kevgirle soğuk su altına tutun. Soğutulmuş lahanayı bir kaba alın.

Soğanları doğrama tahtasında ince jülyen doğrayın. Sarmısakları sıçan diş doğrayın.

Tencereyi ocağa koyun, tereyağla sarmısığı kavurun. Soğanları ilave edin ve kısık ateşte 15 dakika kavurun. Bu arada havucu rendeleyip ilave edin ve 15 dakika daha kısık ateşte kavurun sonra küçük küp kesilmiş patatesleri ekleyerek, beş dakika daha kavurun, sonra salçasını koyun. Salçayla kısık ateşte sekiz dakika kavurun. Et suyu tabletlerini, suyunu, hardal, karabiber ve tuzunu ilave edin. Kısık ateşte kaynamaya bırakın. Pişmesi yaklaşık 45 dakika sürer. Havucun pişmesine yakın lahanayı ilave edin. Lahanayla beraber beş dakika daha kaynatın. Ocağın altını kapayın ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra bir kaba alıp buzdolabına kaldırın.

Bu arada pancarları yıkayın ve bir tencereye koyup haşlayın. Sonra kabuklarını bıçakla ayıklayın ve küp doğrayın. Pancarın suyunu bir kaba tel süzgeçle süzün. Doğradığınız pancarları, pancar suyunun içine ilave edin ve buzdolabına kaldırın.

Servis yapmadan önce, bir kepçe sebzelerden ve suyuyla beraber bir kepçe de pancardan alıp bu malzemeleri tavaya koyun. Yüksek ateşte su kaynayana kadar üç dakika ısıtın. Ocağın altını kapayın. Servis kepeesiyle sıcak çorbayı, sebzeler ortaya gelecek biçimde kâseye koyun. Ortadaki sebzelerin üstüne sıkma torbasından smetana sıkın.

Smetana

200 g krema (1 paket)

Çeyrek bardak limon suyu

50 g süzme yoğurt

Kremayı robotta, (ya da çırpma teliyle) orta devirde 45 dakika boyunca ve hacmi iki misli kabarana kadar çırpın. Robotu durdurup içine süzme yoğurdu ilave edin ve robotu tekrar 10-15 dakika, malzemeler tamamen homojen hâle gelene kadar gene orta devirde çırpmaya devam edin. Robot çalışırken limon suyunu azar azar ilave edin. Beş dakika daha aynı devirde çırpın. Bir kaba alın ve buzdolabında en az iki saat dinlendirin.

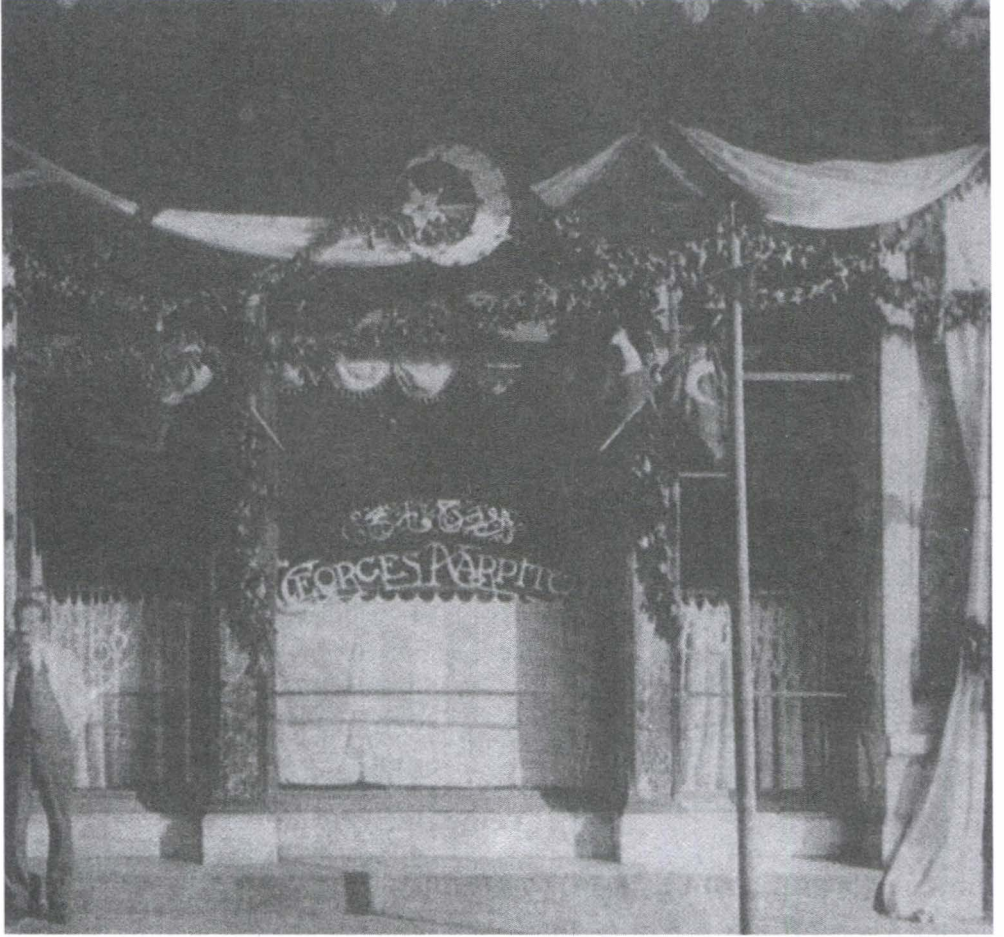
SARI VOTKA

(Gülriş Sururi'nin tarifi)

Bir metal tencereye bir şişe su koyun, kaynatın. Kaynayınca ateşi kapatıp aynı hacimdeki saf beyaz ispirotoyu karıştırarak yavaş yavaş suya katın. Tencerenin kapağı elinizin altındayken bir kibrit yakıp içkiyi alevleyin. Bir iki sayıp kapağı kapayın. Alev sönecektir. Hemen açıp ılımaya bırakın. İki şişeye (çünkü artık iki şişe içkiniz var) bütün birer limon kabuğu sokun. Üzerine pamuktan süzdüğünüz ılık içkinizi dökün. Her şişeye beş damla gliserin, bir çay kaşığı şeker katın, çalkalayın. Ağzı açık olarak 24 saat dinlendirdikten sonra başka şişelere süzün. Bu işlem için kavanoz da kullanabilirsiniz.

SARI VOTKA

Önce bir şişe yerli votka alın. Kabuğu mümkün olduğu kadar taze ve sarı bir limon seçin. Çok keskin ya da tırtıklı bir bıçakla limon kabuğunun sarı yüzeyini zar gibi soyun. (Dikkat edin, sarı kısmının altında beyaz kısım olmayacak; yalnızca zar gibi sarı kısmı çıkaracaksınız.) Sonra bu bir limondan çıkan sarı zarın tamamını, votka şişesinin içine atın. İki ya da üç yuvarlak, tane karabiberi (öğütülmemiş) ilave edin. Tekrar şişenin kapağını kapayıp buzdolabınızın dondurucu bölümüne koyun. Üç hafta bekletin. Küçük votka kadehlerinizi de aynı dondurucu bölümde saklayın. İstedığınız zaman kadehleri çıkarın. Şişeden içki boşalttıktan sonra kalanı, yine buzlukta saklamaya devam edin.



Karpis, (Cengiz Kahraman arşivi).

ankara

1920’de işgal üzerine İstanbul’dan kaçıp gelenler, Ankara’ya bir hareketlilik kazandırdılar. Meclis kurulduktan sonra bu insanlar, Ulus Meydanı’ndaki Taş Han’a ya da Yahudi mahallesindeki pansiyonlara yerleştiler. Karınlarını ise ancak aşçı dükkânlarında hazırlanmış tandır kebabıyla ve çok kısıtlı çeşitle doyurabiliyorlardı.

Bakın o günlerin imkânsızlıklarını zamanın Dışişleri Bakanı Yusuf Kemal Tengirşek nasıl anlatıyor:

“Vatanın her bakımdan ayrıcalıklı bir üretim ve deniz bağlantısını sağlayan bölümünü Fransız işgalinden, kansız hatta kinsiz kurtaran Ankara Antlaşması imzalandı.

Bunu kutlamak için Franklin Boullion’a bir ziyafet vermeyi düşündüm.

Ankara Taş Han (Ulus Meydanı’na yakın), ilk Merkez Bankası’na giden köşede iki katlı ahşap mütevazı Hariciye Vekaleti (Dışişleri Bakanlığı) yapısı vardı (daha sonra yıkılmış yerine meşhur Karpış Lokantası yapılmıştır). Ziyafeti bu binada vermeyi düşündüm. Zemin katı bürolar, üst katı da henüz oteli olmayan Ankara’nın yabancı konuklar için yatak odaları olarak kullanılmakta idi. Bugünkü deyişle üst kat Yabancı Konuklar Köşkü, alt kat Dışişleri Bakanlığı’ydı.

Ben Yusuf Kemal, isterdim ki, bu resmî ziyafet, devletin şanı ile ölçülü olsun. Tüm dünya 1921 Anadolu’sunun imkânsızlıklarını biliyor ama, ne de olsa, o koskoca, o haşmetli, yüzyıllarca cihan’a hâkim olmuş, Osmanlı İmparatorluğu’nun kalıntısı Anadolu üzerinde Türk Devleti’ni kuran ve devam ettirmek azminde olanların her alanda irsiyet bağı olsa gerekti.

Bu düşünce ile didiniyordum, aracı-gereci tam bir sofraya ve zengin bir menü için. Ben bir Anadolu çocuğuyum ama iyi bilirim Batılı yaşantıyı. Neyleyeyim ki bulamıyorum hiçbir aradığımı. Çaresizlik içinde, müşküllerin Hızır’ı Mustafa Kemal Paşa’ya dertlendim.

'Paşam, ne takım taklavat var ne de bir orta lokantanın servisi ve mutfağı. İnşallah ilk fırsatta şu eksikleri tamamlayalım. Çok mahcup olacağız adamlara.'

Müşküllerin Hızır'ı gülümsedi.

'Onlar bizi bizden iyi bilirler. Zaten onları da Ankara'ya ayağımıza getiren bu yokluk içinde başardıklarımızdır.

Askerin mermisi, ayağında çanğının olmadığı, mebusların (millet vekillerinin) koridorda tek kap karavana yediği bu hareketin Dışişleri Bakanı, sofrada kristal kadehler içinde şampanya ikram ederse, öteki mucizenin sihri kalmaz.

Ey Yusuf Kemal, ey Hariciye Vekili sen neyin içinde neyi yiyiyorsan, adama da onu ikram et dedi.' "

1923'te Türkiye'nin yeni başkenti Ankara'da, yabancı devletlerin diplomatik temsilcilerine konut olarak Hacı Hasan Efendi'nin kervansarayında mangallarla ısıtılan kireç boyalı odalar verilebiliyordu. Otel bile yoktu. Yemek hizmetiye büyük bir sorun oluşturuyordu. Atatürk'ün kişisel gayretleriyle 1928'de Karpiç Taş Han'da açıldı. Beyaz Rus olan George Carpitch'in yönetiminde aşçıbaşı George ve *maitre d'hôtel* Serge, Ankara'da bir hizmet farklılığı sergilediler. Serge'in sonradan açtığı Süreyya Lokantası, Ankara'nın en iyi lokantaları arasında yerini aldı. Sonra Ankara Süreyya'yı kapayarak, İstanbul Süreyya'yı açtı.

Cumhuriyet'ten sonra Küçük Sanatlar Kanunu lokanta, otel ve gazino sahiplerini yalnızca Türk tabiyetindekilere iş vermeye zorladığı için, "gazino garsonları" için özel kurslar açıldı.

gelenekten kopuş

Allah kimseyi açlıkla terbiye etmesin.
Türk atasözü

Türkiye’de modernleşme çabası, özellikle Cumhuriyet’ten sonra iyice hızlandı ve bunun sonucunda da gelenekle ciddi bir kopukluk yaşandı. Bu kopukluk doğal olarak, hayatın her alanına yansıdı. Yeme içme konusunda da yaşanan köklü değişimler, Türkiye mutfağının birçok özelliğinin kaybolmaya yüz tutmasına neden oldu. Yine de esnaf ve sanatkâr gibi küçük iş sahiplerinin gelenekle bağlarını tamamen kaybetmedikleri söylenebilir.

Modern hayatın kısıtlamaları sonucu evlerde geleneksel yemekler unutulurken, esnafın yoğun olduğu bölgelerde, “çarşı ya da esnaf lokantası” denilen, çoğu oldukça küçük lokantalar bu geleneği iyi kötü sürdürebilen yerler olarak kaldı. Böylelikle “lokantaya gidip ev yemeği yemek” gibi bir alışkanlık doğdu.

Geleneksel yemeklerimizi evden dışarıda, esnaf lokantalarında tadabiliyoruz ama bu lokantalar da çeşitli ekonomik nedenlerden ve en başta bu tür yemeklerle birlikte içki içilememesinden dolayı akşam yemeği hizmeti veremedikleri için kapanma tehlikesiyle karşı karşıyalar bugün.

Artık günümüzde toplu yemek hizmeti veren kuruluşlar ve az da kalmış olsa esnaf lokantaları, tencere yemekleri uygulayıcıları olarak geleneksel mutfak kültürümüzün yaşamasını sağlayacak yegâne kurumlar sıfatını kazandılar ve beraberinde büyük bir sorumluluğu da üstlenmiş oldular.

Tabii, bu arada Osmanlı yemeklerini yeniden yorumlayarak çağımız insanların zevkle yiyebilecekleri kıvamda sunan İstanbul’da Konyalı; Bolu’da Yurdaer; İstanbul’da Asitane, Tuğra, Darüzziyafe ve Nar restoranlarının da bu arada aynı misyonu başarıyla sürdürdüklerini belirtmekte yarar var.



Çiçek Pasajı, (Cengiz Kahraman arşivi).

istanbul'a göç ve etkileri

*Nasıl olsa öleceğim,
bari ağız tadıyla öleyim.*
Ahmet Rasim

Tarihsel kaynaklar İstanbul'un, kırsal kesimde yaşayan insanlara her dönemde çekici geldiğini gösteriyor. İstanbul fethedildikten hemen sonra köy ve kasabalarda yaşayan insanlar daha iyi bir yaşam umuduyla İstanbul'a gelmeye başladılar. Tabii o dönemlerde de yetkililer bu gelişmeden zaman zaman rahatsız oldular, hatta kimi zaman kanunlarla önlem almaya çalıştılar. İstanbul'a yerleşmenin yasaklandığı dönemler bile oldu. Örneğin, 1873-1875 yılları arasında (Abdülaziz devri) Orta Anadolu'da yaşanan kıtlık sonucunda köylerden şehirlere büyük bir göç oldu. İzmit-Ankara tren yolu inşaatı başlatılarak, bu göç dalgasının bir kısmı geçici iş ve aş edinmiş oldu. Yeni gelenleri hep potasında eritti İstanbul. Kimliğini korumasını bildi. Ancak artık durumun böyle olmadığını biliyoruz.

Çok gerilere gitmeye gerek yok, Cumhuriyet'in ilk kuşağından bugün hayatta olan insanlarla bile konuşulduğunda, İstanbul'un eski İstanbul olmadığı çok açık bir biçimde anlaşılabilir. Elbette, İstanbul'un çehresini değiştiren yalnızca göç olgusu değil. Ama göçün bu süreci hızlandıran en önemli unsur olduğu da bir gerçek.

İstanbul 1930 ve 1950 yıllarında iki kültür darbesi yaşadı.

İlk darbe Cumhuriyet'in kuruluşundan hemen sonra geldi. Yeni kurulan devlette gayrimüslimlerin ekonomik ayrıcalıklarının olamayacağı anlayışı hâkimdi. Bunun üzerine gayrimüslimler arasındaki büyük zenginlerin çoğu, malvarlıklarını ellerinden çıkararak İstanbul'u terketti. Osmanlı döneminde zengin olmuş Türk ailelerinin bir bölümü de aynı yolu izledi. İstanbul'un zengin yerlileri bu tutum içine girince, servetin el değiştirmesi kaçınılmaz oldu. Artık ticaret taşra kökenli insanların eline geçmişti ve yeni zenginler bunların arasından çıkıyordu.

1950'den sonra bu kez Anadolu'da servet birikimi sağlayanlar, manevi başkentin nimetlerinden yararlanmak üzere İstanbul'a geldi. "Hacıağa" tanımlaması bu dönemde ortaya çıktı. "Kervansaray" gece kulübünün kapısından girerken şef garsonun eline "elli kâğıt" tutuşturan taşralıların hikâyeleri de yayılmaya başladı. Böylelikle başta "gazino kültürü" olmak üzere pek çok şey değişim sürecine girdi.

1960'larda sanayi patlamasıyla birlikte bu kez yoksul kesim dalga dalga İstanbul'a akmaya başladı.

Son iki göçün etkileriyle birlikte "restoran kültürü" de değişime uğradı.

Göç olgusunun bugün vardığı boyutu hepimiz biliyoruz. 1960'ta bir milyonun biraz üzerinde olan İstanbul nüfusu 1965'te iki buçuk milyonu buldu, bugünse on beş milyonu çoktan aşmış durumda. Kısa sayılabilecek 30-35 yıllık bir süreçte yaşanan bu artış, tabii ki, İstanbul'un çehresini değiştirecekti. Hem de dönüşü olmayan bir biçimde. Çünkü artık İstanbul'un kültürü taşradan gelenlerce biçimleniyordu.

İşte o günlerin (50'li yılların) meşhur yerleri:

İstanbul yakasında:

- Mısır Çarşısı Lokantası (Mısır Çarşısı, Eminönü)
- Borsa Lokantası (Bahçekapı Ticaret Borsası Sokağı)
- Konya Lezzet Lokantası (Sirkeci Garı karşısı)
- Emin Mahir Sönmez Lokantası (Beyazıt)

Beyoğlu yakasında:

- Abdullah Lokantası (İstiklal Cad. 86, Beyoğlu)
- Degustasyon (İstiklal Cad., Galatasaray)
- Kordon Blö (Cumhuriyet Cad., Altınbakkal)
- Taksim Belediye Gazinosu (Taksim Bahçesi, Beyoğlu)
- Markiz (İstiklal Cad. 362, Beyoğlu)
- Kolaro (Galata Kürekçiler)

Şehir dışında:

- Canlı Balık (Sarıyer İskelesi)
- Taze Balık (Mardiros, Büyükdere İskele)
- Kordon Blö (Suadiye)
- Palmiye (Pendik)
- Selek (Büyükdere)

Kaynak: Merih Artel, *İstanbul Hanları*.

1960'lı yıllara kadar et lokantası, kebabçı ve ocakbaşı yok denecek kadar azdı İstanbul'da. Karadenizli pidecilerle birlikte İstanbul, Anadolu geleneğini sürdüren lokantalarla tanıştı. Sonraları hemen her semtte kebab ve lahmacun satan yerler görülmeye başladı.

İstanbul'un bugünkü anlamda ilk ocakbaşı restoranı "Pala" Beyoğlu'nda açıldı ve Adana kebabı ile özellikle çöp şiş büyük ilgi gördü. Gaziantep yöresine özgü kebabıysa ilk kez 1950'lerde Eminönü'nde seyyar arabasında Hamo (Hamdi) adlı bir kebabçının sattığı (hâlâ Eminönü'nde faaliyettedir), Urfa türü kebabı ise Hacıbozanoğlu'nun 1962'de Laleli'de başlattığı biliniyor. Yine bu dönemde Küçükçekmece'de Beyti'nin başı çektiği (şimdi Florya'da), sonradan da Kosova'nın yaygınlaştırdığı et lokantası ekolüne rastlıyoruz. Baklavacıların yaygınlaşması da bu dönemde gerçekleşir. 1960'lara kadar içmek için "tektekçi"ye ya da meyhaneye, yemek yemek için lokantaya giden İstanbullular artık restoranı tercih ediyordu.

İstanbul'a yeni gelenlerin kente tutunma çabası, büyük bir gerilime neden oluyordu kuşkusuz. Kültür farklılığına ekonomik zorluklar da eklenince içkiye talep ister istemez artıyordu.

Bu da yemek yenilip içki içilen yerlerin de farklılaşmasını dayatıyordu. Özellikle ekonomik sorunlarını çözümleyememiş kesim, pek pahalı olmayan birahaneleri tercih etmeye başladı. Ekonomik sorunu olmayanlarsa durumlarına göre ocakbaşı, kebabçı, et lokantası, balık lokantası gibi yerleri seçiyorlardı.

Lahmacunu sofrasında viskiyle birleştirenlerin, viskiyi çiğ köfte yanında kâseyle içenlerin öyküleri anlatılıyordu artık.

ÇİĞ KÖFTE

2 kg çiğ köftelik bulgur	1 tatlı kaşığı kimyon
1 kg koyun eti	1 tatlı kaşığı köfte baharı
2 kuru soğan	1 kaşık Urfa pul biberi
Domates	5 diş sarmısak
1 demet taze nane	1 tatlı kaşığı karabiber
4 demet maydanoz	3 kaşık biber salçası
200 g taze soğan	2 marul ya da kıvrıcık salata
200 g kırmızıbiber	Yeterince tuz

Bulgurun kepeğini eleyerek alın ve bir tepsiye yayın. Kuru soğanları ince ince kıyarak bir kaba koyun. Kabuğunu soyduğunuz domatesi ezin ya da domates salçasına biraz su katarak sulandırın. Naneyle maydanozun yapraklarını temizleyin, yıkayın ve suları süzülünce ince ince kıyın. Taze soğanı ince ince doğrayın. Hazırlık işleri sona erince hemen köftenin yapımına geçin. Koyun budunun gülle karası denilen siyah etinden bir kilo alın, tahta

tokmakla taşta döverek macun durumuna getirin. Bu işlemi yaparken beyaz beyaz ayrılan sinirleri ayıklayın. Bu ayıklama işini beceremeyenler eti üç defa makineden geçirerek kıyma hâline getirebilirler, ancak makbul olanı dövölerek macun hâline getirilmiş olanıdır.

Macun hâline getirdiğiniz eti tuzlayın ve bir tepsiye alarak yoğurmaya başlayın. Bu işlemi yaparken kıyılmış kuru soğan, kırmızıbiber, kimyon, köfte baharı, Urfa pul biberi, ezilmiş sarmısak, karabiber ve biber salçasını azar azar katarak iyice yedirin. Bir süre azar azar elle su verin ve bunu da ete yedirin. Artık sıra bulgurun yedirilmesine gelmiştir. Yoğurmaya yavaş yavaş devam ederken, temizlenmiş bulguru katmaya başlayın. Bulguru tamamen ete karıştırdıktan sonra, bir süre su almadan ve bulguru bulgura sürerek karışımı kuvvetle ve iki elle yoğurun. Bulgur, etin ve önceden katılmış suyun rutubetiyle yumuşar.

Kıvama gelince azar azar ve elle serperek yoğurulmakta olan karışıma su, ezilmiş domates ya da sulandırılmış domates salçasını katın. Çiğ köftenin arada sırada tuzuna ve kıvamına bakın. Uygun kıvama gelince, yani ağıza alınan bulgur dağılınca, kıyılmış taze soğanla nane ve maydanozu ekleyin ve biraz daha su katın. Birkaç defa daha karıştırın.

Sonra köfteyi küçük lokmalar (sıkımlar) hâlinde marul (ya da yeşil salata) yapraklarıyla kaplanmış tabaklara sıralayın. Üzerlerine bir-iki maydanoz yaprağı serpiştirdikten sonra bir sürahi ayranla birlikte sofraya götürerek servis yapabilirsiniz. Çiğ köfte yapılır yapılmaz yenilmelidir, yoksa şişer ve lezzeti kaybolur. (Çiğ köfte sıcak havada yapılıyorsa harca aralıklarla su değil, buz katılır. Böylece bulgurun çabuk şişmesi engellenir.)

1980 sonrası

*Tok açm hâinden anlamaz.
Türk atasözü*

1980 sonrasında İstanbul'un yerleşik nüfusunun artması, anarşik ortam yerine huzurun sağlanması, turist sayısındaki patlama, kişi başına düşen gelir artışı ve uzun süre yurtdışına çıkamayan Türk halkının 1983 sonrasında dış seyahat yapma imkânını bulması, yaşam ufkunun genişlemesi ve standartlarının yükselmesi, yiyecek-içecek yerlerini çığ gibi çoğalttı. Sözelimi son dönemde açılan *pub* türü barlar anavatani olan İngiltere'dekilerle boy ölçüşecek düzeyde hizmet verirken, Fransız, İtalyan, Çin, Japon gibi etnik restoranlar birbiri ardına açıldı; kafeler çağdaş çizgiyi kolaylıkla yakaladı. Çoğalan beş yıldızlı uluslararası oteller zinciri tarafından işletilen otellerin yalnızca birinde altı değişik çizgide, uluslararası standartlara sahip restoranlar faaliyet gösterabiliyor bugün.

Öte yandan Türkiye'nin yöresel mutfakları, Karadeniz yöresi yemeklerini sunanlar, Adana, Urfa, Antep kebabçıları, et lokantaları, Konya etli pide ve tandır salonları, birbiri ardına İstanbul'un her semtinde açılıyordu.

Diğer taraftan bir başka kesimin talebi de değişiyordu. Bakın 1993 yılında Abdullah'ı kaparken son işletmecisi Abdullah Oğan ne gerekçe gösteriyor:

"1980'lerden itibaren dışarıda yemek yemeğe çıkan hâli vakti yerinde kesimde bizim yemeklerimize olan ilginin azalması, soslu, alafranga isimli, cicili, bicili batı yemeklerinin burjuvamızın gözdesi olması, bir anlamda Abdullah'ın da sonunu getiren ana öge oldu. Daha 1970'lerde, menülerde Türk mutfağı, nerede ise yarı yarıya temsil ediliyordu. Giderek bu oran Türk yemeklerinin aleyhine olarak azaldı..."

Bugün artık düzenlenecek ziyafetler için beş yıldızlı otellerin servislerinin yanı sıra, yalnızca bu işle geçimlerini sağlayan uzman kuruluşlar var. Bu arada uluslararası ve yerli *fast food* zincirleri büyük bir atılım yaşıyor. Birahaneler de bu sürecin dışında değil. Yine bu dönemde toplu yemek sektörünün de büyük bir atılım yaşadığını belirtmeliyiz.

Ülkemizdeki restoran ve seyyar yiyecek satıcılarının çeşitlilik ve değişimlerini içeren iki tablo, yeterince fikir verebilir.

türkiye’de yiyecek-içecek işletmeleri

- Alakart restoranlar
- Alışveriş merkezi *food court* restoranları
- Bagelcılar
- Balık lokantaları
- Barlar
- Birahaneler
- Börekçiler / Baklavacılar
- Çay bahçeleri
- Çevirme piliççiler
- Dondurmacılar
- Esnaf (çarşı) lokantaları
- Et lokantaları
 - Kuzu
 - Dana
- Etnik restoranlar
- Fabrika toplu yemek hizmetleri
- *Fast food* restoranları
 - Ayvalık tostçuları
 - Çiğ köfteciler
 - Dönerciler
 - Dürümcüler
 - Hamburgeciler
 - Kızartma tavukçular
 - Kokoreççiler
 - Lahmacun/ İtli köfteciler
 - Pizzacılar
 - Soğuk sandviççiler
 - Sucuk dönerciler
- Geleneksel büfeler
- Gemilerde restoran işletmeleri
- Hastane toplu yemek hizmetleri
- İş binaları toplu yemek hizmetleri
- İşkembeciler
- Kamp toplu yemek hizmetleri
- Kafeler
- Kafeteryalar
- Kahvehaneler
- Karadeniz pidecileri
- Kebapçılar (Bursa)
- Kebapçılar (Güney)
- Kebapçılar (Kuyu)
- Kelle paçacılar
- Kendin pişir kendin ye’ciler
- Köfteciler
- Kumrucular
- Kurufasulyeciler
- Lokmacılar / Burmacılar / Künefeciler / Tulumacılar
- Meyhaneler
- Mantıcı / gözlemeciler
- Midye tavacılar
- Muhallebiciler (geleneksel)
- Okul toplu yemek hizmetleri
- Otel restoranları
- Özel kantin işletmeleri
- Pastaneler

- Pilavcılar
- Plaza alakart restoranları
- Publar
- Sandviççiler
- Sıkma meyve suyu büfeleri
- Silahlı kuvvetler toplu yemek hizmetleri
- Simit sarayları
- Sinema büfesi işletmecileri
- Sosyal Kulüp restoranları
- Sushi barlar
- Sütü tatlıcılar
- Şarap evleri
- Şehirlerarası mola yeri restoranları
- Şehir lokantaları (taşrada)
- Tabldot fabrikaları
- Tantuniciler
- Tren restoran işletmeleri
- Uçaklara yiyecek içecek hizmeti
- Unlu mamülcüler
- Vejeteryan restoranları
- Ziyafet-ikram hizmetleri

türkiye’de seyyar yiyecek-içecek satıcıları

- Arnavut ciğerciler
- Bademciler
- Balık ekmekçiler
- Ballı ballicılar
- Başçılar
- Börekçiler
- Bozacılar
- Çiğ köfteciler
- Dilimli karpuzcular
- Dondurmacılar
- Dürümcüler
- Elma şekerciler
- Galetacılar
- Helvacılar
(kâğıt, kos, susamlı, pamuk)
- Hıyarcılar
- Kahvaltıcılar
- Kestaneciler
- Kokoreççiler
- Kumpirciler (fırın patates)
- Lahmacuncular
- Lokmacılar
- Macuncular
- Mısırcılar
- Midye dolmacılar
- Poğaçacılar
- Pilavcılar
- Portakalcılar
- Salepçiler
- Sandviççiler
- Sosis ekmekçiler
- Sucuk ekmekçiler
- Sucular
- Simitçiler
- Şerbetçiler
- Tükürük köfteciler
- Turşucular
- Uykulukçular



Sarmisak satıcısı.

tarifler

Sayfa no.

❏ SOĞUK ÇORBALAR

- Ayrın Çorbası 80
- Soğuk Tere Çorbası 31

❏ SICAK ÇORBALAR

- Borç Çorbası 136
- Nohut Çorbası 96
- Pirinç Çorbası 101
- Sonbahar Çorbası 56

❏ SALATALAR / MEZELER

- Beyin Salatası 119
- Çiğ Köfte 145
- Dövme Hıyar Salatası 128

❏ SEBZE YEMEKLERİ

- Mantar Sote 24
- Grimod de la Reynière Usulü Domates Dolması 54
- *Shepherd's Pie* 71
- Etli Lahana Sarma 87
- Borani 89
- Kabak Kalye 99
- Yaz Türlüsü (Güveç) 113

❏ YUMURTALI YEMEKLER

- Abdülhamid'in Soğanlı Yumurtası 125
- Ton Balıklı Omlet 39

❏ ET YEMEKLERİ

- *Boeuf Stroganof* 44
- *Boeuf Boulanger* 50
- Reform Usulü Kuzu Pirzolası 61
- Koyun Eti Külbastısı 98

	Sayfa no.
• Konya Kebabı	126
• Kuzu Tandır Beğendili	129
 SAKATAT	
• Karaciğer <i>Oxyrhynchus</i>	18
• Lucullus Usulü Uykuluk	23
 BALIKLAR	
• Levrek Buğulama	127
• Kâğıtta Levrek	133
 PILAVLAR / HAMUR İŞLERİ	
• Lokma Pilavı	107
• Florence Nightingale Pilavı	122
• Zeytinyağlı Patlıcanlı Pilav	133
 TATLILAR	
• <i>Gastris</i> - Bal badem tatlısı	19
• Peşmelba	60
• <i>Tarte Tatin</i>	63
• Sâbûnî Helva	97
• Sakız Muhallebisi	109
 SOSLAR	
• <i>Demi-Glace</i> Sos	62
• <i>Fond Brun</i> Sos	62
 İÇECEKLER	
• Boza	117
• Smetana	137
• Sarı Votka (Gülriş Sururi'nin Tarifi)	137
• Sarı Votka	137

ölçüler

Kitapta verilen “bardak” ölçüsü su bardağıdır. “Kaşık” çorba kaşığı, “fincan” ise kahve fincanıdır. Miktarı belirtilmeyen “karabiber, tuz” genellikle bir çay kaşığıdır. Ağzınızın tadına ve diyetinizin gereklerine göre ayarlanabilir. Aynı biçimde ve nedenle, seyrek de olsa yağ, un ve bazı tatlandırıcı otlar için de miktar verilmediği durumlarda kişisel ayarlamalar kolaylıkla yapılabilir.

1 SU BARDAĞI

Sıvı 200 ml
Un, pudra şekeri 100 gr
Tozşeker, pirinç, kırmızı mercimek 200 gr
İrmik 165 gr
Buğday, nohut 180 gr
Nişasta 120 gr
Bulgur, yeşil mercimek 175 gr
Kuru bakla 150 gr
Kuru fasulye 170 gr

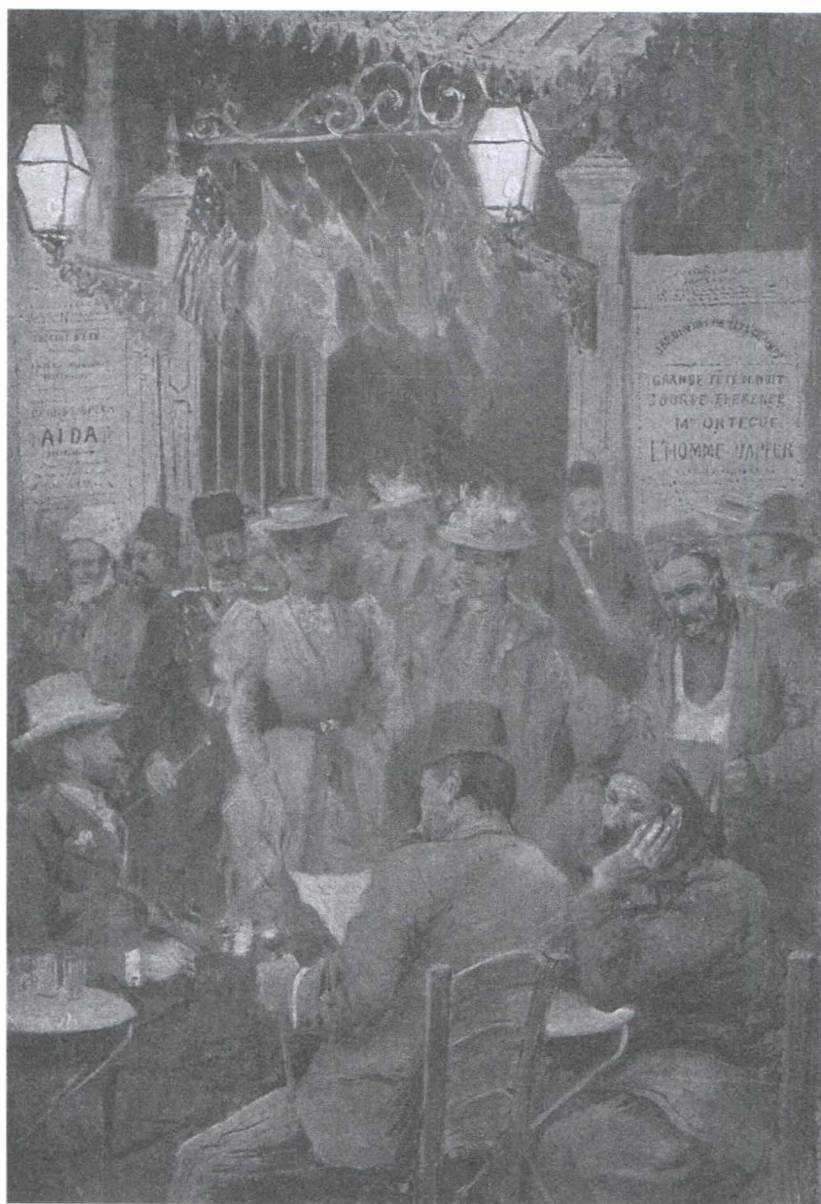
1 KAŞIK

(Bu kitapta çorba kaşığı ölçüsü hep silme olarak verilmiştir.)

Tereyağ (silme) 15-20 gr
Pirinç (silme) 15 gr
Un 7,5 gr
İrmik 12 gr
Toz şeker 15 gr
Pudra şekeri 8 gr
Tuz 18 gr
Nişasta 6,5 gr

1 KÂSE

Sıvı 1,5 bardak
Katı 275 gr



kaynakça

- Ahmet Mithad Efendi, *Yeryüzünde Bir Melek*, TDK, Ankara, 2000.
- Ahmet Mithad Efendi, *Taaffüf*, Mustafa Pişkin Yayınları, 2017,
- Akçura Gökhan, "Midesine Düşkün Yazarların Peşinde", *Popüler Tarih*, Aralık 2000.
- Ali Rıza Bey, *Bir Zamanlar İstanbul*, Tercüman, 1001 Temel Eser.
- Ana Britannica Ansiklopedisi, Ana Yayıncılık AŞ., İstanbul.
- Anadol Cemal, *Türk Yemekleri Ansiklopedisi.*, Türkmen Kitabevi, 1995.
- Anonim, *Kanunname-i İhtisab-ı Bursa 1502*, Türk Standartları Enstitüsü, Ankara, 2004.
- Anonim, "Russian Dining Traditions", *Where Moscow*, Şubat 2007.
- Anonim, *Alexandre Dumas*, Deutsche Taschenbuch Verlag GmbH, München, 2002.
- Apicius, *Cookery and Dining in Imperial Rome*, Dover Publications, New York, 1977.
- Arat Reşit Rahmeti, *Baburnâme - Babur'unu Hâtıratı*. Devlet Kitapları, Milli Eğitim Basımevi, 1986.
- Araz Nezire, "O günlerden Bu Günlere", *A La Carte*, Şubat 1988.
- Arkan Özdemir (Kaptan), *Beyoğlu*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1998.
- Armestro Felipe Fernandez, *Near A Thousand Tables - A History of Food*, The Free Press, New York, 2002.
- Artel Melih, *İstanbul Hanları*, Ege Matbaası, İstanbul, 1955.
- Baler Mahmut, *Baldan Damlalar*, Sıralar Matbaası, İstanbul, 1969.
- Barlas Uğuroğlu, *Safranbolu Halk Bilgisi*, Özel baskı, Karabük, 1982.
- Baykara Prof. Dr. Tuncer, *Anadolunun Selçuklular Devrindeki Sosyal ve İktisadi Tarihi Üzerine Araştırmalar*, Ege Üniversitesi Basımevi. İzmir.
- Belge Murat, *İstanbul Gezi Rehberi*, Tarih Vakfı Yayınları, İstanbul, 1994.
- Bilgin Arif, *Osmanlı Saray Mutfakları*, Kitabevi, İstanbul, 2004.
- Cavid Ahmet, *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ (15. yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü)* Kitap Yayınevi, İstanbul, 2006.
- Chaucer Geoffrey, *Canterbury Hikâyeleri*, (çev.) Nazmi Ağıl, YKY, İstanbul, 2010.
- Cinqueterre Berengario Delle, *The Renaissance Cook Book*, Dunes Press, Indiana, 1975.
- Civitello Linda, *Cuisine and Culture A History of Food and People*, John Wiley and Sons, New Jersey, 2004.
- Cosman Madeleine Pelner, *Fabulous Feasts*, George Braziller, New York, 1995.
- Çoruk Ali Şükrü, *Cumhuriyet Bayramında Beyoğlu*, Kitabevi, İstanbul, 1995.
- Dalby Andrew, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, Homer, İstanbul, 2001.

- Dale Rodney, *Dictionary of Culinary and Menu Terms*. Woodworths Editions Ltd. Hertfordshire, 2000.
- Deighton J. Hilary, *Eski Roma Yaşantısında Bir Gün*, Homer, İstanbul, 1999.
- Delemen İnci, *Antik Dönemde Beslenme, Eski ağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları*, 2001.
- Dernschwam Hans, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara, 1988.
- Derys Gaston Curnonsky, "Souvenirs de Tables Parisiennes... Celles de nos Pres", *Editions Vins de France*, Mart 1933.
- Dumas Alexandre, *Mutfak Sözlüğüm*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2017.
- Erdoğan Kutluay, *Alevilik Bektaşilik*, İletişim, İstanbul, 1993.
- Ergin Muharrem, *Dede Korkut Kitabı*, MEB, Ankara, 1970.
- Escoffier Auguste, *Ma Cuisine*, Hamlyn Books, Londra, 2000.
- Fogliatti Cynthia Jo, *A Visual Feast*, Detroit School of Arts, Michigan, 1985.
- Fulton Robert, *Illustrated Book of Pigeons with Standards for Judging*, Cassell, Petter, Galpin and Co., Londra, 1876.
- Gelibolulu Mustafa li, *Görgü ve Toplum Kuralları zerine, Ziyafet Sofraları*, Tercüman, 1001 Temel Eser, 1978.
- Giacosa Gozzini Ilaria, *A Taste of Ancient Rome*, University of Chicago Press, Chicago, 1992.
- Glants Musya ve Joyce Toomre (ed.), *Food in Russian History and Culture*, Indiana University Press, Bloomington, 1997.
- Grefe Christiane, *Hamburger ağı*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1994.
- Göksel Ali Esad, *Gourmet'87*, Rönesans A.ř., İstanbul, 1987.
- Güldemir Osman, *Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin (Muhammed Kâmil)*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2015.
- Gürsoy Deniz, *Midenin Cilas orba*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2006.
- _____, *Sohbetin Bahanesi Kahve*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2005.
- _____, *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2004.
- _____, *ilingir Sofrasında Rak*, Oğlak Yayınları, 2001.
- _____, *Yemek ve Yemekiliğin Evrimi*, Sofra A.ř. Yayını, İstanbul, 1995.
- Halıcı Feyzi, *Ali Eşref Dede'nin Yemek Risalesi*, Atatürk Kültür Merkezi Yayını, 1992.
- _____, *İkinci Milleteraras Yemek Kongresi*, 1988.
- _____, *Birinci Milleteraras Yemek Kongresi*, 1986.
- Hamsun K. ve H. C. Andersen, *İstanbul'da İki İskandinav Seyyah*, YKY, İstanbul, 1993.
- Hazarfen, Ahmet, "İstanbul Meyhaneleri", *Tarih ve Toplum*, Eylül 1994.
- İzgi Prof. Dr. zkan, Çin Elçisi Wang Yen-Te'nin *Uygur Seyahatnamesi*, Türk Tarih Kurumu, 1989.
- Johnson Clarence R, *İstanbul 1920*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1995.
- Jones Peter, *Food Service Operations*, Cuswell Educational Ltd., Londra, 1988.

- Kazancıgil Ratip, *Edirne Helva Sohbetleri ve Kış Eğlenceleri*, Türk Kütüphanecileri Derneği, Edirne Şb. Yayını, No: 9, 1993.
- Kelly Ian, *Cooking For Kings, The Life of Antonine Carême, The First Celebrity Chef*, Walter and Company, New York, 2004.
- Kılıçbay M. Ali, "Bir Kitapla Dünyam Değişti", *Sabah*, 30 Temmuz 2006.
- Kinton R. - V. Ceserani, *The Theory of Catering*, Edward Arnold, 1990.
- Klaviyo, *Timur Devrinde Semerkand'a Seyahat*, Nakışlar Yayınevi, 1975.
- Knight B. John ve H. Lendal Kotschevar, *Quantity Food Production and Management*, Van Nostrand Rchinhold, New York, 1989.
- Koçu Reşat Ekrem, "Eski İstanbul'da Meyhaneler, Meyhane Köçekleri", *İstanbul Ansiklopedisi*.
- Korsmeyer Carolyn. *Making Sense of Taste*, Cornell University Press, New York, 1999.
- Kotschevar H. Lendal, *Management by Menu*, Educational Foundation of the National Restaurant Association, 1987.
- Kömürçiyen Eremya Çelebi, *İstanbul Tarihi (XVII. Asırda İstanbul)*, Eren Yayıncılık, İstanbul, 1988.
- Kunt Tolga, *Dünya Yiyecek İçecek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*, Değişim Yayınları, İstanbul, 2004.
- Kut Turgut, "İstanbul'da Ne Kadar Meyhane Var?" *Tarih ve Toplum*, İstanbul, Haziran 2001.
- Mantran Robert, *İstanbul'da Gündelik Hayat (XVI. ve XVII. Yüzyılda)*, Eren Yayıncılık, İstanbul, 1991.
- McDougal Robin, *The Gourmet's London*, Mac Gibbon and Kee Ltd., Londra, 1969.
- Mehmet Kamil, *Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*, Unipro Unilever Profesyonel Ürünler, İstanbul, 1997.
- Mintzuri Hagop, *İstanbul Anıları 1897-1940*, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, İstanbul, 1993.
- Mizer A. David, Porter, Mary ve Belh Sonnier, *Food Preparation for the Professional*, John Wiley and Sons, New York, 1987.
- Montanari Massimo ve Alberto Capatti, *Italian Cuisine A Cultural History*, Columbia University Press, New York, 2003.
- Oberling Gerry ve Grace Martin Smith, *Osmanlı Sarayında Yemek Kültürü*, T.C. Kültür Bakanlığı, İstanbul, 2001.
- Osmanoğlu Ayşe, *Babam Sultan Abdülhamid*, Timaş Yayınları, İstanbul, 2019.
- Öztuna Yılmaz, *Türk Tarihinden Yapraklar*, MEB, Ankara, 1969.
- Parmaksızoğlu İsmet, *İbn Batıda Seyahatnamesinden Seçmeler*, MEB, Ankara, 1971.
- Peterson Sarah T. *Acquired Taste -The French Origin's of Modern Cooking*, Cornell University Press, New York, 1994.
- Poole Stanley Lane, *Lord Stratford Canning'in Türkiye Anıları*, Yurt Yayınları, İstanbul, 1988.
- Rebora Giovanni, *Culture of the Fork*, Columbia University Press, New York, 2001.
- Reyhanlı Tülay, *İngiliz Gezinlerine Göre XVI. Yüzyılda İstanbul'da Hayat*, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1983.
- Rogers Wendy ve Amanda Mackie, *Le Cordon Bleu Classic French Cookbook*, Carroll Brown Ltd.,

Londra, 1997.

Savarin-Brillat, *The Physiology of Taste*, (tras.) M. F. K. Fisher, Counterpoint, Washington DC, 1999.

Savarin-Brillat, *Lezzetin Fizyolojisi*, (çev.) Birsal Uzma, Oğlak Yayınları, İstanbul, 2016.

Schiltberger Johannes, *Türkler ve Tatarlar Arasında*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1995.

Scognamillo Giovanni, *Bir Levantenin Beyoğlu Anıları*, Metis Yayınları, İstanbul, 1990.

Sevengil Refik Ahmet, *İstanbul Nasıl Eğleniyordu*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1993.

Sezer Sennur ve Adnan Özyalçın, *İstanbulun Taşı Toprağı Altın*, Altın Kitaplar, İstanbul, 1995.

Soykut Refik H., *İnsanlık Bilimi Ahilik*, Türkiye Halk Bankası Yayınları, 1980.

Spang Rebecca L., *The Invention of the Restaurant Paris and the Modern Gastronomic Culture*, Harvard University Press, Boston, 2001.

Sperco Willy, *Yüzyılın Başında İstanbul*, İstanbul Kütüphanesi, İstanbul, 1989.

Symons Michael, *A History of Cooks and Cooking*, University of Illinois Press, Illinois, 2000.

Şavkay Tuğrul, *Halk Mutfağımız*, Şekerbank Kültür Yayınları No:14, İstanbul, 2000.

Şehsuvaroğlu Haluk, Y. *Asırlar Boyunca İstanbul*, Cumhuriyet Gazetesi Eki, 1953.

Şirvanî Mahmûd Bin Muhammed, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, Gökkuşbu-Bilimevi Basın Yayın, İstanbul, 2005

Tannahil Reay, *The Fine Art of Food*, Folio Society Ltd, Londra, 1968.

Tevfik Mehmet, *İstanbul'da Bir Sene*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1991.

Thevenot Jean, *1955-1656'da Türkiye*, Tercüman Yayınları 1001 Temel Eser, 1978.

Trubek Amy. B, *Haute Cuisine, How The French Invented Culinary Profession*, University of Pennsylvania Press, Philadelphia, 2000.

Türabi Efendi, *Osmanlı Mutfağı*, Dönence Yayınları, İstanbul, 2005

Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar, Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları No: 3, 1993.

Unger Fredrich, *Doğuda Tatlıcılık*, (haz.) Feyzi Halıcı, Konya Kültür ve Turizm Derneği.

Ünver Prof. Dr. Süheyl, *Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul Üniversitesi Tıp Tarihi Enstitüsü, 1952.

Valbelle Dominique, *Eski Mısırdaki Yaşam*, İletişim Yayınları, İstanbul, 1992.

Vehling Joseph D., *Apicius Cookery and Dining in Imperial Rome*, Dover Publications, New York, 1977.

Weiss Allen S., *Taste Nostalgia*, Lusitania Press, New York, 1997.

Willan Anne, *Great Cooks and Their Recipes from Taillevent to Escoffier*, Pavillion Books Ltd., Londra, 2000.

Williams Ellen, *The Historic Restaurants of Paris*, Little Bookroom, New York, 2002.

Williams Paston Sara, *The Art of Dining*, National Trust Enterprises Ltd., Londra, 1995.

Yesari Afif, *İstanbul Hatırası*, Türkiye Turing ve Otomobil Kurumu, İstanbul, 1987.

OĞLAK / YEMEK / KÜLTÜR / ANI / TARİH

Kerim Yanık Likörden Şaraba Votkadan Rakıya Tekel'in Nesi Kaldı Damaklarda Tadı Kaldı
Siren Tahtakıran Damağımdaki Tat 1900'lerden Günümüze Selanik'ten İzmir'e **Nejat Yentürk** Ayaküstü İzmir **Vefa Zat** Vefa Zat'ın Eski İstanbul'u ve Meyhaneleri • Âdâbıyla Rakı ve Çilingir Sofrası **Murat Aslan** Bir Aşçının Dünlüğü **Rita Monastero** Unutulmuş Ekmekler
Dr. Dilistan Çilingiroğlu Shipman Bir Lokma Ekmek Bir Yudum Çay **Tony Hill** Kokulu Ot ve Baharat Ansiklopedisi **Alexandre Dumas** Mutfak Sözlüğü **Ayfer Yavi-Raife Polat** Anadolu'nun Tadı Tuzu Kardeş Mutfaklar **Brillat Savarin** Lezzetin Fizyolojisi **Gültekin Emre** Ekmek, Tuz, Kitap ve Şekere Saygı • Yiyelim İçelim, Okuyalım Yazalım • "Yiye Efendiler Yiye" Şiirli Sofralar Antolojisi **Gökhan Dökmeoğlu** Neden Benim de Bir Restoranım Olmasın? **Sevinç Uzcan-Selin Bağcı** Ünlü Büyük Sos Şöleni **Faruk Şüyun** Olmazsa Olmaz Kahvaltı • Lezzet İmiş Her Ne Var İse Âlemde tolojisi **Tarkan Kaynar** Zeytin Kokulu Kuzey Ege Lokantaları **Dave DeWitt** Leonardo da Vinci'nin Sofrası **Joël Robuchon** Larousse Gastronomique **Paul Freedman** Yemek, Damak Tadinın Tarihi **Thomas Mario** Playboy, Barmanın Rehberi **Deniz Gürsoy** Evlerimizin Bülbülleri Seyyar Satıcılar • Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi • Şeref! Cheers! Salute Nazdrovya! Noşi Can Be! Lehayım! • "Tindine, Tindine, Suyuna da Bandım..." • Baharat ve Güç • Acı Şeker • Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim • Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz • Turkish Cuisine in Historical Perspective • Çilingir Sofrasında Rakı • Çilingir Sofrasında Rakı Mezeleri • İnceliklerin Kadehindeki Şarap • Harcıâlem İçki Bira • Demlikten Süzülen Kültür: Çay • Sohbetin Bahanesi Kahve • Aşkın İlacı Çikolata • Deniz Tutkunlarına Tekne Sofraları • Denizin Çıtın Hamsi • Midenin Cilasası Çorba • Tok Kamına Dokuz Topak Köfte • Yöresel Mutfağımız • Zengin Sofraların Lüks Tatları • Zevk Veren Yemekler • Ramazan Geldi, Hoş Geldi Baklava Tepsisi Boş Gel(me)di **Jane Frank** Menopoz mu O da Ne? **Dr. Murat Kınikoğlu** Vegan Sağlık • Vegan Beslenme • Kınikoğlu Diyeti **Osman Güldemir** Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin **Sevim Gök yıldız** Sanatçı Sofraları **Çiğdem Bakırcıoğlu Arslan** Bebeler ve Püreler **Cüneyt Ayrıl** Sizin İçin Pişirdiler • El Çabukluğu Marifet **Ayşe Kilimci** İş Pişirmeden Önce Ne Pişirmeli? • Ot Var Çiçek Var Sevdalığa Çare Var • Meğer Mutfak Bir Masalmış • Fattan Vişne Günahkâr Elma **Nevin Halıcı** Güneydoğu Anadolu Bölgesi Mutfak Kültürü • Türk Mutfağı • Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü **Tahir Tekin Öztan (der.)** Bir Lezzet Cenneti Gurme Kent Gaziantep Mutfağı **Saime Nimetoğlu** Saime Hanım'ın 5 Çayı • Saime Hanım'ın Mutfağından Urfa Yemekleri **Ahmet Örs** Lezzetli Sohbetler **Hülya Eksigil** Dilim Gülümsüyo! • İyi Bir Yemek Tek Başına Yenmeyen Bir Yemektir **Işık Polater** Leziz Sırlar **Mahmut Boynudelik-Zerrin İren Boynudelik** Zeytin Kitabı **Tijen İnaltong** Turunç Kokulu Düşler • Tak Koluna Sepeti • Mevsimlerle Gelen Lezzetler **Candan Turhan** Dumanı Üstünde Doyurucu Çorbalar, Kolay Ekmekler **Esin Eden** Neler Yedim Neler, Maydanozlu Köfteler • Annemin Yemek Defteri **Sevim Tanör** Sevim Tanör Hoca'nın Yemek Kitabı **Alice B. Toklas** Yemek Kitabı **Craig Boreth** Hemingway'le Yemek Bir Şenliktir **Rozanne Gold** Üç Malzemeli Beş Yıldızlı Yemekler **Eser Tutel** Şükür ki Gurme Dediklerinden Değilim **Colette Rossant** Tadı Damağımda Kalan Ülke: Mısır **Derleme** Cocina Casera Turca

“Yemek, bireyin en temel gereksinimi olduğu kadar toplumsal, hatta ulusal kimliğin oluşturucu ögelerinden biri olarak da nitelendirilebilir. Bu nedenledir ki, yemeğin toplumsal süreçlerle değişim ve gelişimi gelenek oluştururken, onu aynı zamanda sanat katına da yükseltti.

Yemek sanatı, binlerce yıldır değişik amaçlarla, farklı açılardan değerlendirildi. Bu çabalar bugün de sürüyor tabii. Yemeğin yeryüzü kültürünün vazgeçilmez bir halkası olduğunun kavranmasında bu çabaların payının çok büyük olduğına inanıyorum. Konuyla ilgili akademik çalışmalar, bilimsel incelemeler bir yana, bugün yalnızca yemek tariflerini içeren kitapların sayısı bile binlerle ifade edilebilecek rakamlara ulaşmıştır. Ancak, insanların ev dışında, gerek tek başına, gerek aile olarak, gerekse daha kalabalık gruplar hâlinde yeme ve içme gereksinimlerini karşılayan yiyecek içecek hizmetleri sektörünün tarihsel evrimine ışık tutacak yeterli inceleme olmadığı gibi, günümüzde üstlendiğı misyonu yansıtacak çalışmalardan da yoksunuz.

Tam yirmi yıl boyunca toplu yemek hizmetleri sektöründe görev yapan biri olarak, bu tür çalışmaların eksikliğini hep duydum. Böyle bir kitabı hazırlama düşüncesi de özellikle, duyduğum bu eksiklikten kaynaklandı.



Kitapta incelenmekte olan zamana ve sözü edilen kişiye ait yemek tarifleri bulacaksınız.

Bu kitap değil de, tarifler “ot yoldurdu”. Hepsi tek tek denendi.

Anlatımları günümüze uygun hâle getirildi ve sizlerin beğenisine sunuldu.”

Deniz Gürsoy, dini şölenlerden yiyecek-içecek endüstrisine, uygarlıklara giden yolun nasıl mideden geçtiğini anlatıyor *Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim*’de...

Antik Çağ’dan günümüze, beslenmenin ve yiyecek-içecek kültürünün binlerce yıllık serüveni...

ISBN 978-975-329-814-8



9 789753 298148

TV’de şiddete hayır!

Şiddet ögeleri içeren TV programlarını reklamlarıyla destekleyen şirketlerin ürünlerini satın alma.

TV’de şiddete sen de hayır de.

