OSMANLI MUTFAĞINDA MURABBÂ VE ELMASİYE

OSMAN GÜLDEMİR

Orta Asya köklerinin yanı sıra imparatorluğun geniş coğrafyasındaki gıda ve kültür çeşitliliğinden kaynaklanan olağanüstü zenginliği sadece yemek kategorileri açısından bile açıkça anlaşılan kadim Osmanlı mutfağı, çorbalardan tatlılara kadar onlarca yemek kategorisinde binlerce özgün yemek barındırır. Öyle ki döneminde Fransa ve Çin ile eşit kabul edilmeye başlanan[1] bu mutfakta sadece tatlılar bile baklavalar, helvalar, ezmeler, çevirmeler, sütlüler, şerbetliler ve meyveliler gibi alt kategorilere ayrılabilmektedir. *et-Terkibât fî tabhi'l-hulviyyât* gibi sadece tatlı odaklı tariflerin yer aldığı bir eserin varlığı da Osmanlı mutfağında tatlıların önemine vurgu yapar.[2] Öte yandan Osmanlı'da yemekler ile sağlığın sıkı bir ilişkisi olduğuna dair bilinç oluşmuş ve bu bilinçle işleyen birtakım uygulamalar ortaya çıkmıştır.[3] Ayrıca tat alma duyusuyla insanların zevk alması ve hayatî uğraşlar içerisinde yaşanan kayıpları telafi etmesi de tatlılara yönelimi anlamlı kılar.[4] Tatlılar, doğumdan ölüme kadar hayatın çeşitli evrelerindeki ritüellerde de varlığını kuvvetlice göstermektedir. Dönemin saraylarında özellikle tatlı ve turşuların yapıldığı Helvahâne gibi özel mutfak bölümlerinin veya hususi bir mutfağın bulunduğu da görülür.[5]

Osmanlı mutfağında, diğer yemeklerde olduğu gibi tatlı kategorisinde de Arap kültüründen izler bulunur. Yukarıda bahsi geçen eserin ismindeki "halaviyat"ın Arapçada tatlıya karşılık geldiği ve yine pişirme anlamındaki "tabh" gibi mutfak dünya-

1. Osman Güldemir, "An Adaptation Model for Historical Dishes: Ottoman Case Study," *Kadim*, sy. 4 (2022): 77-81; Claudia Roden, *Arabesque: A Taste of Morocco, Turkey, and Lebanon* (New York: Alfred A. Knopf, 2007), 208-214.

2. Günay Kut, *et-Terkibât fî tabhi'l-hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)* (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1986).

3. Ayten Altıntaş, *Osmanlı Tıbbında Sağlıklı Yaşam Kuralları* (İstanbul: Milenyum Yayınları, 2017), 92-104.

4. Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler* (İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2016), 38-75.

5. Arif Bilgin, "Matbah-ı Âmire," *TDV İslâm Ansiklopedisi* 28 içinde (İstanbul, 2003), 115-119; Ömür Tufan, "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü," *Türk Mutfağı* içinde, ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008).

KAYNAKÇA

Altıntaş, Ayten. *Osmanlı Tıbbında Sağlıklı Yaşam Kuralları*. İstanbul: Milenyum Yayınları, 2017.

Araz, Nezihe. "Tatlı Yiyelim, Tatlı Konuşalım." *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü* içinde, Editörler: Ersu Pekin ve Ayşe Sümer, 18-37. İstanbul: Vehbi Koç Vakfı, 2005.

Badem, Abdullah. *Pastacılık-1: Hammaddeler, Temizlik, Hijyen, Dizayn*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık, 2022.

Bilgin, Arif, "Matbah-ı Âmire." *TDV İslâm Ansiklopedisi* 28 içinde, 115-119. İstanbul, 2003.

Bilgin, Arif. "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı" *Türk Mutfağı* içinde, Editörler: Arif Bilgin ve Özge Samancı, 71-91. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.

Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2016.

Demirel, Fatmagül. *Dolmabahçe ve Yıldız Saraylarında Son Ziyaretler Son Ziyafetler*. İstanbul: Doğan Kitap, 2007.

Dürrizade Nurullah Mehmet Efendi. *Ağdiye Risalesi*. Editör: Mine Esiner Özen. İstanbul: İşaret Yayınları, 2015.

Ebu'l-Hikmet, Ahmed Muhsin. *Meyvenâme*. Editörler: Zuhal Kültüral ve Aylin Koç. Konya: Palet Yayınları, 2011.

Ertürk, Necip. *Türk Tatlı Sanatı*. İstanbul: Remzi Kitabevi, 1994.

Evliyâ Çelebi. *Günümüz Türkçesiyle Evliyâ Çelebi Seyahatnâmesi: Bağdad-Basra-Bitlis-Diyarbakır-Isfahan-Malatya-Mardin-Musul-Tebriz-Van 4. Kitap-1. Cilt*. Editörler: Seyit Ali Kahraman ve Yücel Dağlı. İstanbul: YKY, 2010.

Fahriye, Ayşe. *Ev Kadını*. Editör: Turgut Kut. İstanbul: Çiya Yayınları, 2018.

Fahriye, Hadiye. *Tatlıcıbaşı*. İstanbul: Bateş Kültür Yayınları, 2002.

Fahriye, Hadiye. *Yeni Ev Kadının Yemek Kitabı*. Editör: Ertuğrul Karakaş. İstanbul: Cinius Yayınları, 2018.

Gökçay, Gökçe Gizem. "Günlük Yaşantıda Sık Olarak Gıda Sektöründe Kullanılan Alüminyum Potasyum Sülfatın (Şap) Rat Testisleri Üzerine Etkilerinin Histolojik Olarak Araştırılması." YL, Afyonkarahisar Sağlık Bilimleri Üniversitesi, Afyonkarahisar, 2020.

Güldemir, Osman. "An Adaptation Model for Historical Dishes: Ottoman Case Study." *Kadim*, sy. 4 (2022): 77-97.

Güldemir, Osman. *Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin (Muhammed Kâmil)*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 2015.

Halıcı, Nevin. *Açıklamalı Yemek ve Mutfak Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 2013.

Halıcı, Nevin. *Türk Mutfağı*. İstanbul: Oğlak Yayınları, 2009.

Işın, Priscilla Mary. *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2010.

İz Yılmaz, Gülnur. "Osmanlı Payitahtında Bir Yabancı Ressam Jean Baptiste Vanmour." YL, Ankara Üniversitesi,

Ankara, 2010.

Kâmil, Mehmet. *Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı)*. Editör: Cüneyt Kut. İstanbul: Duran Ofset, 1997.

Kanar, Mehmet. *Etimolojik Osmanlı Türkçesi Sözlüğü*. İstanbul: Derin Yayınları, 2005.

Kut, Günay. *et-Terkibât Fî Tabhi'l-Hulviyyât (Tatlı Pişirme Tarifleri)*. Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı, Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1986.

Mevlan, Ulviye. *Mükemmel ve Mufassal Aş Ustası*. Editörler: Zuhal Kültüral ve Aylin Koç. Konya: Palet Yayınları, 2019.

Mihrî, Muammer. *Yeni Usûl Yemek Kitabı*. Editörler: Hasan Ali Polat ve Karabey Palavar. Ankara: Detay Yayıncılık, 2016.

Nişanyan, Sevan. *Nişanyan Sözlük Çağdaş Türkçenin Etimolojisi*. İstanbul: Liber Plus Yayınları, 2018.

Reşad, Mehmet. *Fenn-i Tabâhat*. Editör: Priscilla Mary Işın. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2018.

Roden, Claudia. *Arabesque: A Taste of Morocco, Turkey, and Lebanon*. New York: Alfred A. Knopf, 2007.

Samancı, Özge. "19. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfaklarında Kullanılan Araç ve Gereçler." *Türk Mutfağı* içinde, Editörler: Arif Bilgin ve Özge Samancı, 307-325. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.

Samancı, Özge. "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü" *Türk Mutfağı* içinde, Editörler: Arif Bilgin ve Özge Samancı, 199-217. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.

Samancı, Özge. *Yeni Yemek Kitabı*. İstanbul: Çiya Yayınları, 2017.

Şavkay, Tuğrul. *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank, 2000.

Şavkay, Tuğrul. *Tatlı Kitap*. İstanbul: Şekerbank, 2000.

Şirvanî, Muhammed bin Mahmud. *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*. Editörler: Mustafa Argunşah ve Müjgân Çakır. İstanbul: Gökkubbe Yayınları, 2005.

Tahtakıran, Siren. *Damağımdaki Tat 1900'lerden Günümüze Selanik'ten İzmir'e*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2019.

Terzioğlu, Arslan. *Helvahane Defteri ve Topkapı Sarayında Eczacılık*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 1992.

Tezcan, Semih. *Bir Ziyafet Defteri*. İstanbul: Simurg Yayıncılık, 1998.

Toven, Mehmet Bahaettin. *Yeni Türkçe Lügat*. Editör: Abdülkadir Hayber. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2015.

Tufan, Ömür. "Helvahane ve Osmanlı'da Helva Kültürü." *Türk Mutfağı* içinde, Editörler: Arif Bilgin ve Özge Samancı, 125-135. Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.

Turabi Efendi. *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Dönence Basım ve Yayın, 2005.

Ulu, Nergis. *1939'dan Günümüze Yazılı Kaynaklarda Yemek Kültürü Terimleri Sözlüğü*. Editör: Nilhan Aras. İstanbul: MSA Yayınları, 2013.

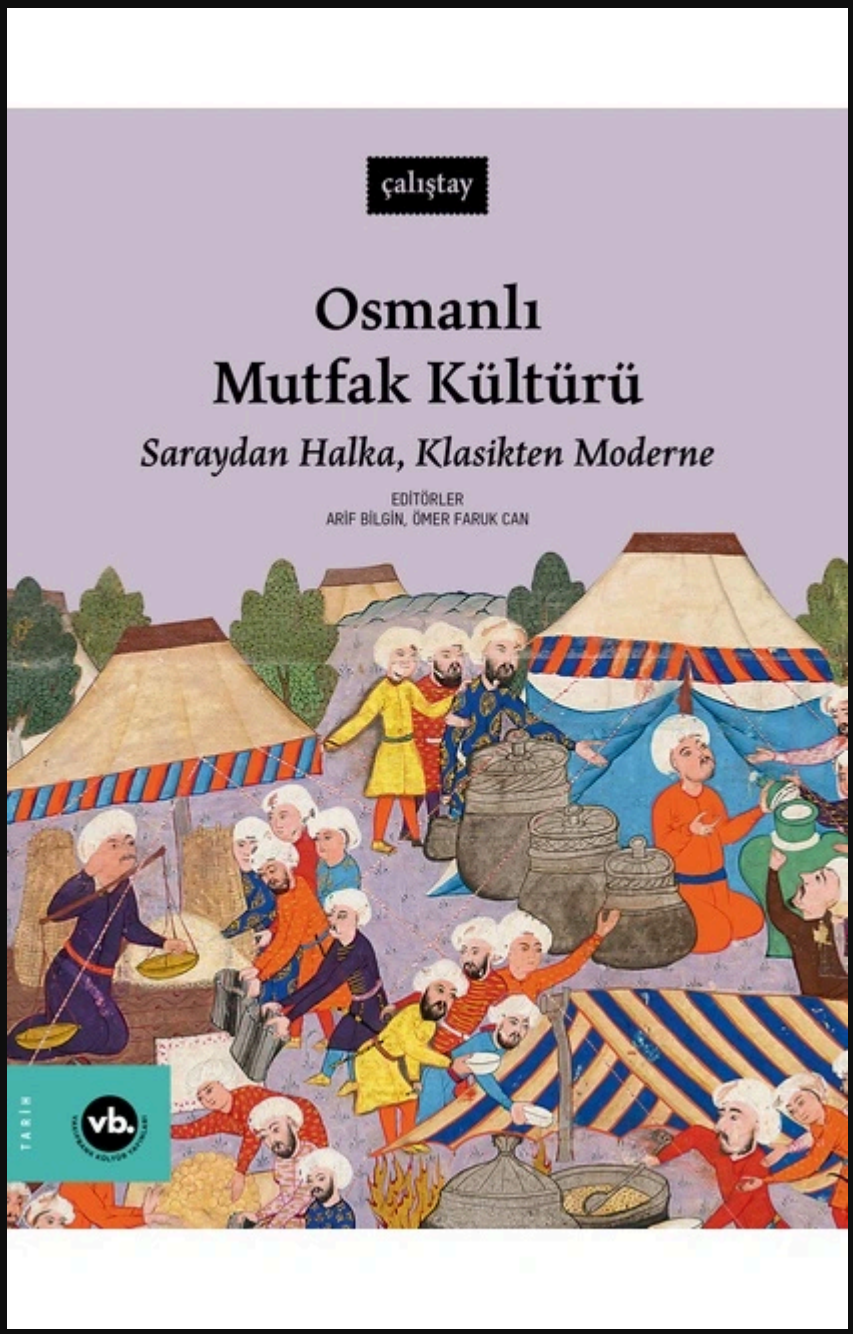
Unger, Friedrich. *Şark Şekerciliği*. Editörler: Priscilla Mary Işın ve Merete Çakmak. İstanbul: YKY, 2020.

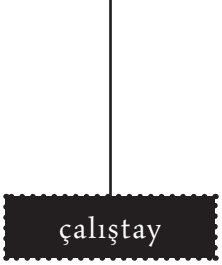
Yerasimos, Marianna. *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Boyut Yayın Grubu, 2007.

Yerasimos, Marianna. *Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü*. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2011.

Yılmaz, Kadri H., Türk, Ahmet Turan, ve Ötkür, Zulhayat. *Risâle-i Aşfezlik (Aşçılık Risalesi)*. Editörler: Adem Öger ve Recep Tek. Ankara: Gazi Kitabevi, 2016.

Zaouali, Lilia. *Medieval Cuisine of the Islamic World a Concise History with 174 Recipes*. USA: University of California Press, 2007.


çalıştay
Osmanlı
Mutfak Kültürü
Saraydan Halka, Klasikten Moderne
EDİTÖRLER
ARİF BİLGİN, ÖMER FARUK CAN
TARİH
vb.


çalıştay

VakıfBank Kültür Yayınları: 0330
Tarih: 091
Çalıştay Serisi: 4

**OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ:
SARAYDAN HALKA, KLASİKTEN MODERNE**

Editörler
Prof. Dr. Arif Bilgin
Dr. Ömer Faruk Can

Yayın Danışmanı
Ekrem Demirli

Proje Editörü ve Son Okuma
Dr. Mehmet Yılmaz Akbulut

Kapak ve Sayfa Uygulama
Faruk Özcan

Kapak Görseli
**Topkapı Sarayı H. 1365,
Gelibolulu Mustafa Âli, *Nusretnâme*
(Osmanlı Ordusu Kanık Nehri Kıyılarında) vr. 93a.**

Son Okuma
Ahmed Said Sözen

VakıfBank Kültür Yayınları
İnkılap Mahallesi
Dr. Adnan Büyükdeniz Caddesi
No:7/A1 – Kat 13
34768 Ümraniye / İstanbul
Telefon: 0 216 285 9571
www.vbky.com.tr - info@vbky.com.tr
Sertifika No: 40141

© Vakıf Pazarlama San. ve Tic. A.Ş., 2024

ISBN 978-625-6647-50-3

Kitabın tüm yayın hakları VakıfBank Kültür Yayınları'na aittir. Tanıtım amacıyla, kaynak göstermek şartıyla yapılacak sınırlı alıntılar dışında, yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir elektronik veya mekanik araçla çoğaltılamaz. Eser sahiplerinin manevi ve mali hakları saklıdır.

Baskı
Turkuvaz Haberleşme ve Yay. A. Ş.
Güzeltepe Mahallesi Mareşal Fevzi Çakmak Caddesi B Blok
No: 29/1/1 Eyüpsultan İstanbul
Telefon: 0212 354 3000
Sertifika No: 46403

1. Baskı: Kasım 2024

çalıştay

OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ

SARAYDAN HALKA, KLASİKTEN MODERNE

EDİTÖRLER
ARİF BİLGİN
ÖMER FARUK CAN

vb.

İÇİNDEKİLER

Katkıda Bulunanlar **7**

Teşekkür **13**

Giriş: Saraydan Halka, Klasikten Moderne Osmanlı Mutfak Kültürü **15**
Arif Bilgin ve Ömer Faruk Can

Bir Sufinin Dünyasından İstanbul Mutfağına Bakmak: *Sohbetnâme*'de Yemek Kültürü **23**
Arif Bilgin

Mutfaktan Sanata: Klasik Türk Şiirinde Tatlı ve Şekerlemeler **59**
Bayram Ali Kaya

"Öteki"nin Tadı Tuzu Yok: 16. Yüzyılda Alman Seyyah Hans Dernschwam'ın Gözünden Osmanlı Halk Mutfağı – Anadolu Notları **107**
Aynülhayat Uybadın

Osmanlı ve Safevilerde İçecek Kültürü (1501-1735) **121**
Mohammad Amin Keikha Shahinpour

1761 Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Gıda Maddelerinin Fiyatları **159**
Mehmet Demirtaş

18. Yüzyılda Enderunluların Sofrası **187**
Nermin Genç

Osmanlı İstanbul'unda Un Üretimi ve Tedarikinde Meydana Gelen Değişim ve Bunun Tüketici Alışkanlıklarına Etkisi (18. Yüzyıldan 20. Yüzyıla) **209**
Salih Başkutlu

Belgeler Işığında Osmanlı Sofra ve Mutfak Eşyalarını Tanımlamaya Giriş **231**
Priscilla Mary Işın

Osmanlı Mutfağında Murabbâ ve Elmasiye **271**
Osman Güldemir

Fransız Ticaret Odası Bültenleri Işığında Geç Dönem İstanbul Mutfağında Yeni Lezzetler (1894-1914) **295**
Özge Samancı

Geç Dönem Osmanlı İmparatorluğunda Üst Sınıfların Yeme-İçme Beğenilerine Yakından Bakmak: *Bir Aile Üç Asır* Adlı Otobiyografik Anlatıda Yemek-Kimlik-Bellek Sarmalı **325**
Kübra Sultan Yüzüncüyıl

KATKIDA BULUNANLAR

Arif Bilgin, 1989'da İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü'nden mezun oldu. Yüksek lisansını Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İktisat Tarihi Bilim Dalı'nda 1994 yılında bitirdi. 2000 yılında aynı bilim dalında "Osmanlı Sarayının İaşesi (1453-1650)" isimli doktora tezini tamamladı. Chicago Üniversitesi ve London School of Economics'de misafir öğretim üyesi olarak bulundu ve çeşitli araştırmalar yaptı. Yrd. Doç. olarak atandığı 2003 yılından bu yana Sakarya Üniversitesi'nde görev yapan Bilgin, Tarih Bölümü Başkanlığı, Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü, Etik Kurul Başkanlığı, Osmanlı Araştırmaları Merkezi Müdürlüğü ve İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi Kurucu Dekanlığı yapmıştır. TÜBİTAK bünyesindeki Sosyal ve Beşerî Bilimler Destekleme Grubu'nda (SOBAG) Danışma Kurulu üyeliği (2014-2016) ve SOBAG Yürütme Kurulu üyeliği yapan (2016-2020) Bilgin, hâlen Türk Tarih Kurumu Bilim Kurulu ve YÖK Yürütme Kurulu üyesidir. *Osmanlı Saray Mutfağı, Osmanlı Taşrasında Bir Maliye Kurumu: Bursa Hassa Harç Eminliği, Türk Mutfağı ve Topraktan Sofraya Sakarya Mutfağı* yayımlanmış kitapları arasındadır. Bilgin'in Bursa Hassa Harç Eminliği kitabı Osmanlı Bankası Arşivi ve Araştırma Merkezi ile Avrupa Bankacılık ve Finans Tarihi Birliği'nin müştereken verdiği Bankacılık ve Finans Tarihi ödülünü aldı. Sakarya Mutfağı kitabı ise Dünya Kitap Yılın Gastronomi Kitabı seçildi ve *Gourmand World Cookbooks Awards*'ın Mutfak Tarihi alanındaki ödülüne layık görüldü. Bilgin, Osmanlı iktisat tarihi ile sosyal tarih ve kültür tarihinin değişik alanlarında ve özellikle de gastronomi alanında araştırmalar yapmaktadır. Bilgin 2015'ten bu yana düzenli olarak yapılan Osmanlı Araştırmaları Kongresi'nin başkanlığını ve Osmanlı araştırmalarına münhasır bir dergi olan *Kadim*'in editörlüğünü yürütmektedir.

Ömer Faruk Can, Hâlihazırda Sakarya Üniversitesi Tarih Bölümü'nde doktor öğretim üyesi olarak görev yapan Can, lisans derecesini Uludağ Üniversitesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümü'nden (2008), yüksek lisans derecesini ise İstanbul Üniversitesi Tarih Bölümü'nden aldı (2013). İstanbul 29 Mayıs Üniversitesi'nde Prof. Dr. Ali Akyıldız'ın danışmanlığında hazırladığı "Bir Osmanlı Aydın ve Bürokratı: Azmzade Sadık el-Müeyyed Paşa'nın Hayatı ve Faaliyetleri (1860-1910)" başlıklı doktora tezini 2022'de savundu. Arapça eğitimi almak üzere 2007'de Mısır'a gitti. 2011-2012 eğitim-öğretim döneminde Paris'teki Institut National des Langues et

Civilisations Orientales'de (INALCO) Türkoloji ve Arap Çalışmaları programlarına katıldı. King's College London'da (KCL) misafir araştırmacı olarak bulundu (2019). 2013-2022 yılları arasında TDV İslâm Araştırmaları Merkezi'nin (İSAM) Araştırmacı Yetiştirme Projesi'nde (AYP) yer aldı. Hâlen Sofya Üniversitesi "St. Kliment Ohridski"de misafir araştırmacıdır. İSAR Araştırma Merkezi tarafından yürütülen "Sultantepe Özbekler Tekkesi Projesi"nde görev aldı. TÜBİTAK tarafından desteklenen "Osmanlı İstanbul'unun Servet ve Demografik Yapısı (1650-1810)" ve "Sosyokültürel, Tarihi ve Dini Boyutlarıyla Sultantepe Özbekler Tekkesi" projelerinde araştırmacıdır. Eyüb Sabri Paşa'nın *Mir'âtü'l-Haremeyn: Mir'ât-ı Mekke* adlı eseri (Yazma Eserler Kurumu, 2018) ile Dr. Ethem Bakar'ın *İrade Terbiyesi*'ni (Ketebe, 2023) neşre hazırladı. *Kadim* dergisinin kitap inceleme editörlüğünü üstlenen Can'ın araştırmaları, Hamidiye devri, biyografi çalışmaları, 19. yüzyıl Hicaz ve Biladüşşam tarihi üzerinde yoğunlaşmaktadır.

Salih Başkutlu, 2013 yılında Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Tarih Bölümü'nden mezun oldu. 2015 yılında "Osmanlı Devleti'nde İzcilik Hareketi (1910-1923)" başlıklı tez çalışmasıyla aynı üniversitede yüksek lisansını tamamladı. 2021 yılında "Osmanlı Devleti'nde Değirmencilik Endüstrisi ve Buhar Değirmenleri" başlıklı doktora tezini Sakarya Üniversitesi'nde tamamladı. Bu çalışması aynı isimle, 2022 yılında neşredildi. Başkutlu, 2017 yılında araştırma görevlisi olarak çalışmaya başladığı Tunceli Munzur Üniversitesi, Tarih Bölümü'nde doçent olarak görev yapmaktadır.

Mehmet Demirtaş, 1995 yılında yüksek lisans, 2003 yılında doktora eğitimini tamamladı. 2007 yılında Yüzüncü Yıl Üniversitesi Eğitim Fakültesine Yardımcı Doçent olarak atandı. Bu fakültede iki yıl çalıştıktan sonra, Bitlis Eren Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümünde Bölüm Başkanı olarak göreve başladı. Bu görevi 2014 yılına kadar sürdürdü. Aynı zamanda 2009-2011 yılları arasında Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğünü yürüttü. 2011 yılında girdiği Doçentlik sınavından başarılı olarak, Yeniçağ Tarihi ve Yakınçağ Tarihi Doçenti unvanını aldı. 2017 yılında Bitlis Eren Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümüne Profesör olarak atandı. Yayımlanan kitapları arasında, *Osmanlıda Fırıncılık XVII. Yüzyıl İstanbul Örneği, Osmanlı Esnafında Suç ve Ceza İstanbul Örneği (H 1100-1200/1688-1786), İstanbul Esnaf Defterleri (1093-1682)* gibi çalışmalar bulunmaktadır. Ulusal ve Uluslararası dergilerde yayımlanmış çok sayıda bilimsel makalesinin yanı sıra yurt içinde ve yurt dışında katıldığı çeşitli ulusal ve uluslararası sempozyum ve kongrelerde sunduğu bildirileri mevcuttur. Yazar hâlen Bitlis Eren Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümünde Tarih Bölüm Başkanı olarak görev yapmaktadır.

Nermin Genç, 2011 yılında İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Tarih Bölümü'nden mezun oldu. Aynı yıl Marmara Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Yeniçağ Tarihi programına kaydoldu ve 2014 yılında "Fransa Ahkam Defteri (1634-1666) (İnceleme-Metin)" başlıklı Yüksek Lisans tezini bitirdi. Çeşitli TÜBİTAK projelerine dahil oldu. İstanbul Üniversitesi'nde Osmanlı Müesseseleri ve Medeniyeti Tarihi alanında "Enderun Teşkilatından Seferli Koğuşu ve Tarihi Gelişimi" adlı doktora tezini tamamlayan yazarın uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleleri bulunmaktadır.

Osman Güldemir, Selçuk Üniversitesi, Aile Ekonomisi ve Beslenme Öğretmenliği lisans programını tamamladı. Aynı üniversitenin Arap Dili ve Edebiyatı yandal programını bitirdi. Yüksek lisans programını "Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin'in Günümüze Uyarlanması" tezi ile tamamladı. Doktora derecesini "Klasik ve Modernleşen Osmanlı Yemekleri ve Günümüze Uyarlanması" tezi ile Anadolu Üniversitesi'nden aldı. Kopenhag/Danimarka, Suhr's Metropolitan Üniversitesi'den dersler aldı ve çeşitli sebeplerle farklı ülkelerde bulundu. Güldemir, Anadolu Üniversitesi'nde doçent olarak çalışmaktadır. *Bir Osmanlı Yemek Yazması Kitabüt Tabbahin* isimli bir kitabı ve meslekî alanları ile ilgili tamamlanmış çalışmaları bulunur.

Priscilla Mary Işın, 1973 yılında İngiltere York Üniversitesi Felsefe Bölümü'nden mezun oldu ve Türkiye'ye yerleşti. Osmanlı mutfak tarihini ve kültürünü 1983'den beri araştırmaktadır. Bu konuda yayınladığı kitaplar, *Gülbeşeker* (2008), *Osmanlı Mutfak Sözlüğü* (2010), *Avcılıktan Gurmeliğe: Yemeğin Kültürel Tarihi* (2018), *Bereketli İmparatorluk: Osmanlı Mutfağı Tarihi*'dir (2020). Üç Osmanlıca yemek kitabını yayına hazırlamıştır, bunlar: Mahmud Nedim'in *Aşçıbaşı*, Mehmed Reşad'in *Fenn-i Tabâhat* ve Ahmet Şevket'in *Aşçı Mektebi*'dir. Seyit Ali Kahraman ile birlikte Ahmed Cavid'in *Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ* başlıklı Farsça-Türkçe yemek terimleri sözlüğü; Merete Çakmak ile birlikte Friedrich Unger'in 1837 tarihli *Şark Şekerciliği* kitabını da yayına hazırlamıştır. Yemek tarihi konusunda çok sayıda İngilizce ve Türkçe kongre bildirisi ve dergi makalesi yayınlanmıştır. İngilizce olarak yayınlanan kitapları: *A King's Confectioner in the Orient* (2003), *Sherbet and Spice: The Complete Story of Turkish Sweets and Desserts* (2013), *Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine* (2018). 2019 yılında TÜMBİFED Gastronomi Ödülü'ne layık görülmüştür.

Bayram Ali Kaya, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Türk Dili ve Edebiyatı Bölümünden mezun oldu (1985). Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde "Neşâtî'nin

Hilye-i Enbiyâsı-Tenkitli Metin" adlı yüksek lisans tezini (1991), aynı enstitüde başladığı "Azmîzâde Hâletî Dîvânı-Tenkitli Metin" adlı teziyle doktorasını tamamladı (1996). 1994 yılında asistan olarak girdiği Sakarya Üniversitesi'nde 2013 yılında profesör oldu ve 2023'te emekli oldu. Hâlen İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, İnsan ve Toplum Bilimleri Fakültesi, Türk Dili ve Edebiyatı Bölümünde öğretim üyesi olarak görev yapmaktadır. Bilimsel dergi ve ansiklopedilerde yayımlanmış birçok makale ve maddesi bulunan Kaya'nın kitaplarından başlıcaları şunlardır: *Neşâtî,* 1998; *Azmî-zâde Hâletî Dîvânı*, 2003; *Mesnevî'den Seçmeler,* 2007; *Tekke Kapısı, Yenikapı Mevlevîhânesi'nin İnsanları,* 2012; *Osman Nevres Dîvânı,* 2017; *Necâtî Bey'in Poetikası,* 2019.

Mohammad Amin Keikha Shahinpour, 2018 yılında Isfahan Üniversitesinden mezun oldu. Aynı yıl Yurtdışı Türkler ve Akraba Topluluklar bursunu kazanarak Sakarya Üniversitesinde Osmanlı Müesseseleri ve Medeniyeti Tarihi bölümünde Yüksek Lisansa başladı. 2023 yılında Prof. Dr. Arif Bilgin danışmanlığında "Osmanlı ve Safevi İmparatorluklarında eğlence kültürü (1501-1735)" başlıklı tezini savundu. Çalışma alanları erken modern dönem, İran ve Osmanlı münasebetleri, İran ve Osmanlı'da sosyo-kültürel hayat, cinsiyet ve kadın tarihi ve yemek tarihi konularını kapsamaktadır. Keikha Shahinpour, Prof. Dr. Arif Bilgin'in kaleme aldığı çeşitli makaleleri Farsça'ya çevirdi. Aynı zamanda "Türk Dünyasında Pilav" başlıklı projede yer almaktadır.

Özge Samancı, 19. yüzyıl Osmanlı mutfak kültüründe modernleşme, Osmanlı Saray ve İstanbul Mutfak Kültürü alanında çalışmalar yapan yemek tarihçisidir. Hâlen Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünde bölüm başkanı olarak görev yapmakta ve gastronomi, yemek tarihi ve Türk mutfak kültürü alanlarında ders vermektedir Samancı'nın *19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı* (Medyatik 2006), "*La Cuisine d'İstanbul au 19e siècle*" (PUFR 2015), *Türk Mutfağı* (Kültür Bakanlığı 2008), *Yeni Yemek Kitabı 1880* (Çiya Yayınları 2017) gibi kitapları; " Food Studies In Ottoman-Turkish Historiography" (*Writing Food History: A Global Perspective* 2012); "19. Yüzyılın Birinci Yarısında Osmanlı Elitinin Yeme-İçme Alışkanlıkları" (*Soframız Nur Hanemiz Mamur* 2006); "Pilaf and Bouchées: The Modernization of Official Banquets at the Ottoman Palace in the Nineteenth Century" (*Royal Taste* 2011); " Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul'da Yemek Kültürü" (*İstanbul Tarihi,* İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 2015); "History of Eating and Drinking in the Ottoman Empire and Modern Turkey" (*Handbook of Eating and Drinking* 2020); "Doğu ve Batı'nın Kesiştiği İstanbul Mutfağı" (*Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri,*2021);

"Türk Mutfak Kültürü Mirası" (*Türk Kültürü'nün ABC'si,* 2023), gibi birçok kitap bölümleri bulunmaktadır.

Aynülhayat Uybadın, Lisans eğitimini Kocaeli Üniversitesi Halkla İlişkiler ve Tanıtım bölümünde tamamladı. Yüksek lisans eğitimini Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Halkla İlişkiler ve Reklamcılık Bilim Dalında tamamladı. 2021 yılında Hacettepe Üniversitesi İletişim Bilimleri Anabilim Dalında doktorasını tamamladı. Yazarın başlıca araştırma alanları iletişim araştırmaları, kültürel çalışmalar, sözlü tarih, duygular sosyolojisi, izleyici araştırmaları, sinema tarihi ve yemek kültür tarihidir. Yazar hâlen Sakarya Üniversitesi İletişim Fakültesi'nde öğretim üyeliği görevini sürdürmektedir.

Kübra Sultan Yüzüncüyıl, 2013'te Orta Doğu Teknik Üniversitesi Gıda Mühendisliği'nden mezun oldu. Yüksek lisans eğitimini ODTÜ Medya ve Kültürel Çalışmalar programında tamamladı. Doktorasını 2024 yılında, "Rethinking Agricultural Communication in The Context of Power/Knowledge: Socialization of Digital Agriculture in Geyve" başlıklı tez ile Galatasaray Üniversitesi Medya ve İletişim Çalışmaları programında tamamladı. Tarım ve gıda çalışmaları, mutfak kültürü, yemek sosyolojisi, insan-gıda etkileşimi gibi ilgili alanlarına sahip olup bu konularla ilgili çeşitli makaleleri ve çalışmaları bulunmaktadır. Sakarya Üniversitesi İletişim Fakültesi'nde çalışmaktadır.

TEŞEKKÜR

Bu kitabı oluşturan makalelerin çoğu, III. Uluslararası Osmanlı Araştırmaları Kongresi'ne (OSARK) sunulan tebliğlerden üretildi. İlki 2015 yılında Sakarya'da, ikincisi 2018'de Tiran'da yapılan OSARK'ın üçüncüsü 7-9 Eylül 2022 tarihlerinde İstanbul Medeniyet Üniversitesi ev sahipliğinde gerçekleştirildi. Yoğun ilgi ve katılımın olduğu kongrede düzenleme kurulunun titizlikle seçtiği başta tarih olmak üzere, filoloji, hukuk, felsefe, bilim tarihi vs. disiplinlerden yaklaşık iki yüz tebliğ sunuldu.

İstanbul Medeniyet Üniversitesi ve Sakarya Üniversitesi Tarih Bölümlerinin büyük emek ve fedakârlıkla gerçekleştirdikleri bu kongrenin kalıcı nitelikteki semeresini bu ve aynı kapsamda yayımlanan diğer kitaplarla okuyucu ile buluşturmaktan büyük kıvanç duymaktayız.

Bu vesile ile Kongre organizasyonunu cömertçe destekleyen Türk İş birliği ve Koordinasyon Ajansı Başkanlığı (TİKA), Yurtdışı Türkler ve Akraba Topluluklar Başkanlığı (YTB), Türk Tarih Kurumu (TTK), Türk Hava Yolları (THY) ve özellikle de Üsküdar Belediyesi'ne sonsuz minnettarlığımızı ifade etmek isteriz.

OSARK 2022 Dönem Başkanları
Prof. Dr. Selim Karahasanoğlu
Prof. Dr. İsmail Hakkı Kadı

Prof. Dr. Arif Bilgin
OSAMER Müdürü

GİRİŞ

SARAYDAN HALKA, KLASİKTEN MODERNE OSMANLI MUTFAK KÜLTÜRÜ

ARİF BİLGİN
VE
ÖMER FARUK CAN

Türk mutfak tarihinde Osmanlı döneminin müstesna bir yeri vardır. Onu ayrıcalıklı kılan çok sayıda hususiyet bulunmakla birlikte en fazla öne çıkanı, birçok farklı kültürden etkilenerek ve geniş imparatorluk coğrafyasındaki ürünlerden yararlanarak zengin, dengeli ve kompoze bir yapıya sahip olmasıdır. Türklerin Osmanlı öncesinde zamanının yüksek kültürlerini temsil eden Fars ve Arap medeniyet havzalarıyla kurduğu ilişki, bu iki yüksek kültürün başta yeme-içme alışkanlıkları olmak üzere kimi unsurlarını benimsemeleriyle neticelenmiştir. Böylece İç Asya'daki daha çok hayvansal ürünlere dayalı beslenme modeli, Fars ve Araplarla karşılaşma sürecinde sebzelerin ve meyvelerin daha fazla kullanıldığı, yemek pişirme teknikleri açısından da daha rafine bir mutfağın ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu önemli gelişmelerin ardından kendini gösteren Osmanlı mutfağı, toprakların genişlemesine ve farklı kültürlerin sisteme eklemlenmesine bağlı olarak gelişimini kendi tarihi boyunca sürdürmüştür. Hem devletin yaptığı fetihler hem coğrafi keşifler hem de 19. yüzyılda ortaya çıkan kimi gelişmeler, mutfak kültüründeki bu gelişimi etkileyen hususlardan olmuştur.

Şüphesiz burada tek taraflı bir etkilenmeden değil etkileşimden bahsetmek daha yerinde olur. Dar anlamda Osmanlı mutfağı olarak tanımladığımız Osmanlı İstanbul'undaki Türk mutfağı; Balkanlar, Orta Doğu ve Kuzey Afrika mutfakları üzerinde hissedilir bir etkiye sahip olmuştur. İleriki sayfalarda okuyacağınız makaleler, Osmanlı mutfağının bu coğrafyalarda nasıl izler bıraktığına ve yemeklerin, kültürel mirasın bir parçası olarak nasıl aktarıldığına dair kuvvetli izler taşır. Ayrıca gerek bu eserdeki kimi çalışmalar gerekse alanla ilgili literatür, Osmanlı mutfağının sadece geçmişteki zenginliğini değil, modern mutfaklar ve kültürel miras üzerinde devam eden tesirini de ortaya koyar.

Osmanlı mutfak geleneğini bir düzeyde anlamak, Osmanlı İmparatorluğu'nun kültürel yapısı yanında sosyal, ekonomik hatta siyasi tarihini daha iyi kavramamıza yardımcı olabilir. Zira Osmanlı mutfak kültürü sosyal, ekonomik ve siyasi gelişmelerden müstağni bir alan değil, aksine bu üç alandaki özellikle rutin dışı gelişmelerden oldukça hızlı etkilenen bir mahiyete sahiptir. Nitekim Osmanlı mutfak kültürü üzerine yapılan akademik çalışmalar, bu kültürün sadece yemeklerden ibaret olmadığını, aynı zamanda geniş bir kültürel ve sosyal pratikler bütünü olduğunu göstermekte; sosyal statü, kimlik, iktisadi hayat ve hatta siyaset gibi çok farklı alanlarla iç içe geçmiş bir yapıyı yansıttığını ortaya koymaktadır. Bu eserdeki makaleler de Osmanlı döneminin halk ve saray mutfaklarını, dönemin sosyal ve kültürel dokusunu yansıtan bir ayna olarak ele almakta, yemeklerin ve yeme alışkanlıklarının, sosyal sınıflar ve farklı kimlikler arasındaki ilişkileri nasıl şekillendirdiğini nispeten ayrıntılı bir şekilde incelemekte ve okuru bir lezzet yolculuğuna davet etmektedir.

Osmanlı mutfak tarihine ilişkin literatür, ağırlıklı olarak sarayı/seçkinleri merkeze alan ve tüketime odaklanan çalışmalar olarak doğmuş, zamanla konu yelpazesi genişleyerek sıradan insanların alışkanlıklarını ve üretim süreçlerini de içermeye başlamıştır. Elinizdeki eser de klasik dönemden yıkılışına kadar saraylıların ve sıradan insanların mutfak alışkanlıklarını birlikte ele alan ve böylece imparatorluğun mutfak kültürünün zenginliğini, toplumsal katmanlar arasında benzerlik ve farklılıkları yansıtan makalelerden oluşmuştur.

Eserdeki ilk makale Arif Bilgin tarafından kaleme alınmıştır. 17. yüzyıl İstanbul'unda yaşamış Sûfî Seyyid Hasan'ın günlüklerine dayanarak dönemin yemek kültürüne derinlemesine bir bakış sunan Bilgin'in "Bir Sufinin Dünyasından İstanbul Mutfağına Bakmak: *Sohbetnâme*'de Yemek Kültürü" başlıklı makalesi, günlük yemekler, özel ziyafetler, yeme alışkanlıkları ve dönemin yemek tercihleri hakkında değerli bilgiler içerir. Tekke mutfağına dair sınırlı bilgi sunan *Sohbetnâme*, halk mutfağına odaklanarak Osmanlı toplumunun yeme-içme pratiklerini, sosyal ilişkilerini ve kültürel dinamiklerini aydınlatır. Klasik Osmanlı dönemi yemek kitaplarında geçmeyen kimi yemek çeşitlerini ve yeme alışkanlıklarını yansıtan *Sohbetnâme*, Osmanlı mutfağına ve özellikle İstanbul'un yemek kültürüne dair önemli bilgiler içerir, böylece mevcut bilgilerimizin bir kısmını takviye ederken bir bölümünü de yenilememize fırsat verir. Mesela, Seyyid Hasan'ın sosyal çevresinde öğle namazından sonra yemek yenildiği kaydedilmiştir ki bu, öğünlerle ilgili yaygın kanaatlerimizi değiştirmemizi gerektirecek bir bilgidir.

Türk mutfağı üzerine yapılan çalışmalarda edebî eserlerden yeterince yararlanılmadığı söylenebilir. Bu eksikliği bir oranda gideren Bayram Ali Kaya'nın "Mutfaktan Sanata: Klasik Türk Şiirinde Tatlı ve Şekerlemeler" başlıklı makalesi, klasik Türk şiirinde tatlı ve şekerlemelerin tuttuğu yeri inceler; edebiyat ve mutfak kültürü arasındaki ilişkiyi keşfeder. Yazıda, şairlerin tatlılara atfettiği sembolik anlamların, aşk, sevgi, arzu ve estetik gibi temalarla nasıl iç içe geçtiği üzerinde durulur. Tatlı ve şekerlemelere şiirde sıklıkla atıf yapılmasının, hem dönemin mutfak sanatlarına olan ilgiyi hem de bu lezzetlerin sosyal ve kültürel hayattaki karşılığını gösterdiği vurgulanır. Divanlarda aşure, baklava, güllaç, kadayıf, lokma tatlısı, sütlaç, lokum, akide şekeri, badem şekeri, çilek şekerlemesi ve un helvası gibi pek çok tatlı ve şekerleme çeşidine yer verildiğini, ayrıca tatlıların şekerlemelere oranla daha fazla söz konusu edildiğini ortaya koyan çalışma, mutfak kültürümüzün bir bütün olarak tespitine katkı sağlayacak önemli kaynaklardan biri olarak klasik Türk şiirinin mutlaka dikkate alınması gerektiğini sarahaten ortaya koymaktadır. Makaleden, gözlem gücü ve yetenekleri sayesinde divan şairlerinin toplumsal inanç, âdet ve gelenekleri estetik bir planda yoğun bir şekilde yansıttıkları, tatlı ve şekerlemelerin, sadece mutfak kültürünü aktarmakla kalmayıp, duygu ve fikirleri ifade etmede birer araç olarak kullanıldığı görülür.

Aynülhayat Uybadın'ın " 'Öteki'nin Tadı Tuzu Yok: 16. Yüzyılda Alman Seyyah Hans Dernschwam'ın Gözünden Osmanlı Halk Mutfağı – Anadolu Notları" başlıklı yazısı, Alman seyyahın *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü* adlı eserinden hareketle dönemin halk mutfağını irdeler. Seyahatnâmede gündelik hayat, coğrafi şartlar ve mimari gibi oldukça geniş yelpazede notlar bulunduğunu ve bilhassa mutfak kültürüne ilişkin ayrıntıların dikkat çektiğini vurgulayan çalışma, seyyahın Anadolu yolculuklarına odaklanarak, yemek kültürünün ötekine bakış üzerinden nasıl kurulduğunu ortaya çıkarmayı amaçlar. Türklerin yemek kültürüne odaklanan gözlemler, bir yandan dönemin toplumsal, dini ve iktisadi hayatına dair önemli ipuçları sunarken öte yandan yemek aracılığıyla inşa edilen kolektif benliklerin çözümlemesi için değerli veriler içerir. Uybadın, Dernschwam'ın metinlerinde belirgin olan Türk karşıtlığının, onun imparatorluktaki yeme-içme deneyimlerine de yansıdığını belirtir, Osmanlı mutfağına yönelik olumsuz ve küçümseyici tutumuna dikkat çeker. Alman seyyahın ötekilik deneyiminin, imgelemindeki Türklük algısını değiştirmek yerine pekiştirdiğini ve dönemin halk mutfağına ilişkin tespitlerinin ben-öteki gerilimini yeniden ürettiğini iddia eder.

"Osmanlı ve Safevilerde İçecek Kültürü (1501-1735)" başlıklı yazıda, Mohammad Amin Keikha Shahinpour, 16. ve 17. yüzyıllarda her iki imparatorluğun popüler içeceklerinden olan kahve ve şarabın mukayeseli bir tahlilini sunmaya çalışır. Kahvenin Osmanlı'dan Safeviye geçişini, kahvehâne kültürünün her iki toplumda nasıl farklı anlamlar taşıdığını ve toplumsal yaşantıda ne tür roller üstlendiğini inceler. Ayrıca şarabın tarihçesi, üretim bölgeleri, üreticilerin hüviyetleri ve tüketimi gibi konularda iki toplum arasındaki benzerlik ve farklılıkları ortaya koyar, Osmanlıların İslâm hilafeti olarak şarabı resmen yasakladıklarını, Safevilerin ise daha açıktan kullandığını vurgular. İki imparatorluk arasındaki savaşlara ve dini tartışmalara rağmen, kahve ve şarap kültürü gibi alanlarda önemli benzerlik ve etkileşimlerin gözlemlendiğine vurgu yapılmakla birlikte, özellikle şarap konusunda iki toplumun oldukça farklı yaklaşımlara sahip olduklarına da dikkat çekilir. Bu minvalde, Osmanlıların daha kurumsal ve İslâm'a sıkı sıkıya bağlı yapısıyla şarap konusunda net bir duruş sergilediği, Safevilerin ise daha açık bir tutum takındığı belirtilir.

Mehmet Demirtaş'ın kaleme aldığı "1761 Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Gıda Maddelerinin Fiyatları" başlıklı makale, Topkapı Sarayı Müzesi Arşivinde kayıtlı bir narh defterindeki gıda maddelerini odağına alarak ürün çeşitleri ile fiyat değişimlerini mercek altına alır. Bu defterdeki verileri 17. yüzyıl ortalarındaki narh defterleriyle mukayese eden Demirtaş, incelenen dönemde fiyat artışlarının belirgin hale geldiğini vurgular. Çalışma, İstanbul halkının tüketim kültürü hakkında da çeşitli fikirler verir. Mesela, sofralarda deniz ürünlerinin önemli bir yer tuttuğu tespitini yapar. Keza 17. yüzyıl ortalarına kıyasla mal çeşitlerinde ciddi değişiklikler ve fiyatlarda iki üç misli artışlar gözlemlendiğini belirterek, bu defterin, özelde İstanbul ve genelde Osmanlı ekonomisinin ve fiyat hareketlerinin anlaşılması bakımından büyük ehemmiyete sahip olduğunun altını çizer.

"Enderunluların Sofrası (18. Yüzyıl)" başlıklı yazısında Nermin Genç, Enderun'daki içoğlanlarının koğuşları arasındaki statü farklılıklarının yiyecek maddelerine yansıyıp yansımadığını sorgular. Bu minvalde, dokuz arşiv defterindeki verilere odaklanan Genç, Enderun'da pişirilen yemekler hakkında teferruatlı bilgiler sunar ve bu yüzyılda Enderun koğuşlarına verilen tayinatlar üzerinden Hasoda'nın ayrıcalıklı konumu ile koğuşlar arasındaki statü farklılıklarının yiyeceklere de yansıdığını ortaya koyar. Makalede Hasoda'nın lüks gıda maddeleri ile diğer odalardan ayrışması, bu koğuşun prestiji ve önemini vurgulamaktadır. Ayrıca, çalışmada içoğlanlarına günlük kaç öğün yemek verildiği, sofra tertibi ve en çok tüketilen gıda

maddelerinin neler olduğu gibi konulara da değinilerek, bu dönemde Enderun mutfağının muhtelif cihetleri aydınlatılır. Yazıdaki bulgular, Enderun'daki yeme-içme kültürünün, koğuşlar arasındaki sosyal ve ekonomik hiyerarşiyi derinden etkilediğini göstermektedir.

Salih Başkutlu'nun yazdığı "Osmanlı İstanbul'unda Un Üretimi ve Tedarikinde Meydana Gelen Değişim ve Bunun Tüketici Alışkanlıklarına Etkisi (18. Yüzyıldan 20. Yüzyıla)" başlıklı yazı, 18. yüzyılın sonlarından 20. yüzyılın başlarına kadar Osmanlı başkentinde un üretimi, tedariki ve tüketimine yoğunlaşır. Başkutlu, İstanbul'un un ve ekmek tedarikini etkileyen ana unsurun, payitahtı besleyen topraklardaki uzun süren savaş hâli olduğunu vurgular. Bu dönemde devlet adamlarının, tüccarla işbirliği yaparak İstanbul'a tahıl sağlama çabasına girdiğine ve tahıl miktarını artırıp fiyatları kontrol altında tutmak için politikalar yürüttüğüne değinir. Bununla birlikte, devletin miktara dayalı tahıl politikasının bazı toplumsal gruplar tarafından kabul görmediğini ve muhalif kimi esnaf gruplarının gözden çıkarıldığını vurgular. 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren un üretimi ile nakliyesindeki değişimler, çalışmanın ikinci odak noktasıdır. Bu dönemde İstanbul'da değirmencilik teknolojisinin gelişmesi ve modern üretim sistemlerinin geleneksel modellerin yerini almaya başlamasında devletin yasal düzenleme ve teşviklerinin rolüne ve bunun bir sonucu olarak başkentteki un değirmenlerinin geçirdiği büyük değişim ve dönüşümün mahiyetine değinilir.

Osmanlı mutfağı sadece yemek çeşitliliğiyle değil, bu yemekleri pişirme, taşıma, sunma, yeme ve içmede kullanılan eşyalarıyla da oldukça zengindir. Hâlen üretilmekte ve kulanılmakta olan mutfak ve sofra eşyalarını tanımlamak kolay olmakla birlikte tarihe mal olmuş, artık kullanılmayan objeleri anlayıp anlamlandırmak hayli meşakkatli bir iştir. Priscilla Mary Işın, "Belgeler Işığında Osmanlı Sofra ve Mutfak Eşyalarını Tanımlamaya Giriş" başlıklı yazısında bu zorluğu aşmayı hedefler. Tarihi belgeler, görsel malzemeler ve günümüze ulaşmış örnekleri bir araya getirerek, bu eşyaların şekli, boyutu, ağırlığı, kullanımı ve sahipleri hakkında değerli bilgiler elde eder. Danimarkalı ressam Melchior Lorichs'in halkın mutfak kültürüne dair çeşitli eşyaları etraflıca tasvir eden bir çizimi, kimi mezar taşları ve muhtelif eserlerden istifade eden Işın, birtakım objeleri de bizzat bulup fotoğraflar. Kahve kavurma dolabı, kahve soğutacağı, ayva rendesi ve büzgülü deri sofra gibi eşyaları tanımlar. Şekercilikte kullanıldığı tahmin edilen pirinç döküm çift kalıp malzemesi gibi, mahiyeti ve kullanım amacı hâlâ tam olarak bilinmeyen kimi eşyaları da

anlamlandırmaya çalışır. Işın'a göre sofra eşyalarının zarif ve tezyinatlı olması, yemeğin Osmanlı toplumu için maddi ve manevi anlamlar taşıdığını gösterir, sokak satıcılarının kullandıkları eşyaların süslü olması ise ticari amaç taşır. Bu eşyalar, Osmanlı toplumunun her kesiminden insanların sadece evde değil, sokakta, yolda ve seferde nasıl yiyip içtiklerini anlamamıza yardımcı olur.

Osmanlı lezzetlerini evimizde uygulayabileceğimiz tarifler içeren "Osmanlı Mutfağında Murabbâ ve Elmasiye" başlıklı Osman Güldemir'e ait yazı, gerek meyve aromaları gerekse sundukları görsel şölenle dikkat çeken murabbâ ve elmasiyenin, Osmanlı mutfağının zengin tatlı yelpazesinde önemli bir yeri olduğunu göstermektedir. Meyvelerin ezilip kaynatılarak yoğunlaştırılmasıyla hazırlanan murabbâya dair 30, farklı meyve ve çiçek sularının kıvam vericilerle jelleştirilmesiyle elde edilen elmasiyeye dair ise 19 tarifin yer aldığı yazı, herkesin mutfağında kolaylıkla uygulayabileceği bir murabbâ ve bir de elmasiye tarifi içerir. Bu geleneksel tatlıların modernleşen dönemde Avrupa etkisiyle yerini marmelat ve hazır jölelerin aldığı, cumhuriyet dönemine gelindiğinde ise yemek kitaplarında tariflerinin nadiren görüldüğünü belirten çalışma birtakım teklifler sunar. Aşçılık ve gastronomi eğitimi veren bölümlerin müfredatında ve yiyecek-içecek işletmelerinin menülerinde murabbâ ve elmasiyenin yeniden canlandırılması için standart tarifler hazırlanması, keza enerji ve besin değerlerinin hesaplanarak yetişkinlerin günlük ihtiyacını karşılayacak şekilde adapte edilmesi bu teklifler arasındadır.

Özge Samancı'nın "Fransız Ticaret Odası Bültenleri Işığında Geç Dönem İstanbul Mutfağında Yeni Lezzetler (1894-1914)" başlıklı makalesi, *Revue Commerciale du Levant*'ı merkeze alarak 1894-1914 yılları arasında İstanbul mutfağında yeni lezzetlerin nasıl popüler hale geldiğini inceler. Osmanlı İmparatorluğu'ndaki ithalat ve ihracat kalemlerini aylık tablolar hâlinde sunmanın yanı sıra başkent İstanbul başta olmak üzere imparatorluğun ticari faaliyetlerini etraflıca ele alan Fransız Ticaret Odası'nın bültenleri, bu dönemde payitahtta popüler olan gıda maddeleri ve tüketim alışkanlıkları hakkında değerli bilgiler sunar, İstanbul özelinde üretim ve tüketim pratiklerine dair özel dosyalar yayınlar. Samancı, bilhassa Amerika kıtasından gelen domates, patates, fasulye, biber, mısır ve çikolata gibi yeni gıda maddelerinin İstanbul mutfağına entegrasyonu ve bu ürünlerin yemek kültüründe meydana getirdiği değişimlere odaklanır; dönemin mutfak kültürü ve sosyal hayatına dair önemli kesitler sunar ve yeni lezzetlerin yaygınlaşmasının İstanbul gastronomisi üzerindeki etkilerini ele alır.