

## ***Refik Halit Karay'ın Anlatımında Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yemek Kültürü***

***Selma GÖKTÜRK ÇETİNKAYA***

*Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi, Fen Edebiyat Fakültesi, Tarih Bölümü, Bilecik  
selma.cetinkaya@bilecik.edu.tr, <https://orcid.org/0000-0001-6828-1679>*

Geliş tarihi/Received: 26.11.2019

Kabul tarihi / Accepted: 25.12.2019

### **Öz**

Sosyal tarihçilik içindeki mutfak tarihinin ayrı bir yeri vardır. Mutfak tarihi ile ilgili olarak eski eserler içinde bölümler görebilmekteyiz. Buna örnek olarak Refik Halit Karay verilebilir. Edebi yönüyle bilinen Refik Halit Karay, “Üç Nesil Üç Hayat” isimli eserinde toplumsal yapıyı incelemiştir. Karay, bu eserde Osmanlı Devleti'nin son yıllarına ve Türkiye Cumhuriyeti'nin ilk yıllarına ait pek çok konuya yer vermiştir. Karay, sosyal tarihçilik için elzem hususları kaleme aldığı kitaptaki her bölümü üç ana döneme ayırmıştır. Buna göre, Osmanlı dönemine ait bilgiler Sultan Abdülaziz ve Sultan II. Abdülhamit'in saltanatıyla değerlendirilmiştir. Üçüncü dönem ise “şimdiki durum” olarak isimlendirilmiştir. Kitap 1943'te yayımlandığı için özellikle kırklı yıllarda yazıldığı düşünülebilir. Bu makalede Karay'ın ele aldığı konular arasında bulunan yemek kültürü ile ilgili paylaşımlara yer verilmiş ve üç dönem arasında kıyaslamalar değerlendirilmiştir. Yeri geldiğinde, konu ile ilgili diğer kaynaklardan da yararlanılmıştır.

***Anahtar Kelimeler:*** Türk mutfağı, yemek kültürü, sofrada adabı, mutfak, yemek

## **Food Culture from Ottoman to the Republic in Refik Halit Karay's Expression**

### **Abstract**

Culinary history has a special place in social historiography. Regarding the history of the kitchen, we can see the sections in the antiquities. Refik Halit Karay can be given an example. Refik Halit Karay known for his literary aspect, “Üç Nesil Üç Hayat” in the work has examined the social structure. Karay's work covers many topics belong to last years of the Ottoman Empire and first years the Republic of Turkey. Karay devoted each chapter in the book to three main chapters, in which he wrote the essential issues for social historiography. Accordingly, the information about the Ottoman period was evaluated with the reign of Sultan Abdulaziz and Sultan II. The third period was called the “current situation”. Since the book was published in 1943, it can be thought that it was written especially in the forties. In this article, food culture that Karay has covered is discussed and comparisons between the three periods are evaluated. Other sources about the topic have also been used.

***Keywords:*** Turkish cuisine, food culture, table manners, kitchen, meal

## GİRİŞ

1888'de İstanbul'da doğan Refik Halit Karay, II. Meşrutiyet'in ilanından sonra Servet-i Fünun ve Tercüman-ı Hakikat gazetelerinde yazı hayatına başlamış; Son Havadis gazetesini çıkarmış, Eşref, Şehrah, Kalem ve Cem dergilerinde de yazıları yayınlanmıştır. Yazılarındaki siyasal duruş ve hicivleri nedeniyle İttihat Terakki yönetimi tarafından Sinop ve Çorum'a sürgün edilmiştir. Bu sürgün, talebi doğrultusunda Ankara'ya ve ardından Bilecik'e çevrilmiştir. 1913-1918 seneleri arasındaki sürgün hayatı Ziya Gökalp'in vasıtasıyla İstanbul'da zorunlu ikamete dönüştürülmüştür. Anadolu insanı Türk Edebiyatına ilk kez Karay tarafından bu sürgün dönemindeki gözlemleri üzerinden aktararak girmiştir. Mütarekeden Milli Mücadelenin sonuna kadar geçen süre zarfında Vakit, Tasfir-i Efkâr, Alemdar, Sabah, Peyam-ı Sabah gazetelerinde yazmış, Aydede dergisini çıkarmaya başlamıştır. Hürriyet ve İtilaf Fırkası'na üye de olduğu bu dönemde 1919-1920 seneleri arasında Posta ve Telgraf Umum Müdürlüğü vazifesine iki kez getirilmiştir. Müdürlüğü zamanında yaşanan İzmir'in işgali esnasında Kuva-yı Milliye'nin telgraflarının kabul edilmemesine dair emir vermesi, Milli Mücadele'nin aleyhinde yazılar yayınlaması, sonraki dönemde 150'likler arasında yer almasına yol açmıştır. Ancak liste yayınlanmadan Türkiye'den ayrılarak Beyrut'a yakın Cünye kasabasına yerleşmiştir. Burada Doğruyol ve Vahdet gazetelerinde yazan Karay, inkılaplarla ilgili olumlu görüşleri, Hatay'ın Türkiye'ye katılımı noktasında gençleri teşvik eden yazıları ile aftan istifade ederek 1938'de Türkiye'ye gelmiştir. 1965'te vefat eden Karay ömrünün son 27 yılını da edebi çalışmalarına ayırmış, eserlerinde genel olarak toplumun sosyal yönden geçirdiği değişimleri ele almıştır (Okay, 2001). Daha da genel bir ifade ile Refik

Halit Karay "1908'den 1960'lara kadar olan dönemin siyasal, toplumsal ve kültürel yapısı ile bu dönemde Türkiye'de yaşanan köklü ve hızlı değişimin, başkalaşan kültür dünyasının yansıtıldığı en önemli kronik, mizah-hiciv, roman ve gazete fıkralarını kaleme alan yazarlardan biri" olarak karşımıza çıkmaktadır (Ünal, 2012). Bu minval üzere Anadolu'yu, Anadolu insanını gördüğü gibi, yaşadığı yahut hatırladığı gibi anlatan ve bunu samimi bir dille yapabilen (Törenek, 2013) Karay'ın gözlemleri, toplumun dönemselsel farklılıklarını görebilmemiz açısından değerlendirilmelidir. Bu yönden bakıldığında çalışmada ele alınan Karay kitabı da yine dönemselsel farklılıkları anlatmaktadır.

Üç Nesil Üç Hayat, Refik Halit Karay'ın Türkiye'ye dönüşünün ardından kaleme aldığı ve 1943'te yayınladığı bir eseri olup İstanbul insanının Tanzimat'ın ikinci yarısından İkinci Dünya Savaşı'nın ortasına değin uzanan süre zarfında geçirdiği değişimi bize göstermektedir. Değişimin yaşandığı alanlardan birisi de hiç kuşkusuz mutfaktır. Yemeğin yenildiği yerden kullanılan mutfak eşyalarına, sofraya düzeninden nezaket kurallarına dair geniş bir yelpazeyi kronolojik ve kıyaslamalı bir biçimde okuyucuya aktaran Karay, sosyal tarihçilik ve mutfak tarihi üzerine yapılacak çalışmalara rehberlik etmesi açısından önem arz etmektedir. Osmanlı mutfağına yönelik yapılmış ve yapılmakta olan çalışmaların Cumhuriyet dönemine de yavaş yavaş kaydırılmaya başlandığı günümüzde geçiş vazifesi görebilecek, köprü olmayı üstlenebilecek bilgileri bulabileceğimiz eserler arasında yer alan Üç Nesil Üç Hayat'ın incelendiği bu çalışma Karay'ın yaptığı üzere dönemselsel bazda başlıklandırılmamıştır. Bunun yerine sofraya/masa düzeni, mutfak eşyaları, sofraya adabı şeklinde verilen başlıklar altında

dönemler iç içe yedirilerek karşılaştırmanın daha da öne çıkarıldığı bir metot uygulanmıştır.

### **Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Sofra/Masa Düzeni**

1861-1876 yılları arasında saltanatta olan Sultan Abdülaziz'in (Küçük, 1988) döneminde İstanbul'da toplumun yer sofrası dediğimiz düzen içinde yemek yediğini görmekteyiz. Bu dönemde yer sofrası düzeni öncelikle odanın ortasına, geniş ve kalın bir sofra örtüsünün serilmesiyle kendisini göstermektedir. Bu örtünün üzerine kahvehanelerde kullanılan taburelere benzer, dört ya da altı köşeli, açılır kapanır ayakları olan, yemekten sonra kaldırılıp sandığa yahut kapının arkasına konulup bir destek yerleştirilmektedir. Bu desteğin üzerine yuvarlanarak getirilip konulan sini sofranın kendisi iken, etrafını tamamen çeviren ince bir minder ile düzenin hazır hale geldiğini Karay'ın satırlarından öğrenmekteyiz. II. Abdülhamid döneminde ise artık masada yemek yenme hali yaygınlaşmıştır ve Karay ebatı menteşeli kısımlarından değiştirilebilen masaları örnek vererek bu dönemin düzenini okuyucuya aktarmıştır. Masanın üzerine pek de kaliteli olmayan ve kullanıldıkça renginde de değişmeler olan bir muşambanın serilmesiyle de yemek masasının kullanılır hale geldiğini öğrenmekteyiz. Bir çeşit sazdan üretilmiş sandalyeler ile de oturma düzeni tamamlanmış olmaktadır.

Abdülaziz döneminde gelir düzeyi yüksek olan ailelerin yemek için ayrı odalar tercih ettiği bilinmekle birlikte yine de bu odalarda büfe, masa veya sandalye gibi mobilyaların varlığından söz etmek de doğru olmayacaktır. Nitekim yemek diğer evlerde olduğu gibi konaklarda veya yalılarda da yer sofrası düzeninde, sinide yenmekteydi. Buralarda yemek odası olduğunu anlamamıza yardımcı

olacak farklılık ise, odanın içinde bir köşede mermerden yapılmış büyük bir çeşmenin bulunmasıydı. II. Abdülhamid döneminde ise yukarıdaki paragrafta da belirtildiği üzere yemek odası, fazla emek ve para harcanmadan döşenmiş bir şekilde de olsa pek çok evde görülür olmuştur. Varlıklı ailelerde Viyana'da üretilmiş vitrinlerin, istenildiğinde büyüyeabilen masaların yer aldığı bu evlerde yemek odalarına özen gösterilir olduğu Karay'ın ifadelerinde gözlemlenmektedir. Bu masaların üzerine II. Abdülhamid döneminde artık muşamba değil, pamuklu örtü ve onun da üstüne ince keten örtü serilmeye başlanmıştır. Karay, bu dönemde masaların sertliğinin hissedilmemesinin önemli olduğunu, bu açıdan önce pamuklu örtü serildiğini ve sert düzey yahut camla temasın böylece önlendiğini açıklamıştır. Yine II. Abdülhamid döneminde Sanayi Mektebi'nin ürettiği cevizden yapılma masalarla büfeler başkentte yemek odalarının artmasında etkili rol oynamıştır. Üst tarafı camlı, alt kısmı ise kapaklı dolaptan ibaret büfelerin camlı kısmının arka tarafına estetik açıdan genelde mavirenkte kâğıt yapıştırıldığını ancak malzemede kullanılan tahtanın zamanla kuruyup ayrılmasıyla kâğıdın da yırtılır olması güzelliğin gölgelenmesine de sebep olmaktadır. Karay'ın ifadesiyle Cumhuriyet döneminde ise apartman yaşamının başlamasıyla beraber evlerde ayrıca bir yemek odası bulunması hali ortadan kalkmıştır. "Salamanjer-salon" tarzındaki odalarda yer alan cam masa ve yemek zamanı masanın etrafına yerleştirilen sandalyeler ile oluşturulup verilen yemek odaları, Karay tarafından özenden uzak oluşlarıyla tenkit edilen bir üslupla kaleme alınmıştır. Yassı, yayvan, camsız ve kapaklı olup içinde ne olduğu bilinmeyen büfelerin yer aldığı bu kısımda masaya renkli bir örtü serilebileceği gibi "naperson" denilen ince yapılı şahsi servis de açıldığı görülmektedir.

Ana malzemesi adi çam tahtasından ya da gaz sandığından olan takımların estetik durumlarına rağmen kaliteden yoksunluğuna dikkat çeken Karay, oturulan yerin divan da koltuk da olsa rahatsızlık hissi veren özelliklerinden de bahsetmiştir.

### **Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Mutfak Eşyaları**

Refik Halit Karay'ın Abdülaziz döneminde sofraya düzenini anlatırken bahsettiği sininin kalaylı bakır veya pirinçten üretildiğini söylemek gerekir. Üzerinde selvi ağacı gibi resimler veya sahibinin adıyla tarihin bulunduğu sininin ortasına yerleştiren ve siyah meşinden olan nihale, yemeğin ortadan yenildiğini gösteren eşyadır. II. Abdülhamid döneminde nihale çok kıymetli bir mücevher gibi sürekli masanın ortasında durması ile Karay'ın dikkatini çekmiştir. Aynı dönemde bu nihale gibi masanın vazgeçilmezi olan kaliteden uzak bir cam sürahi de aktarılan bilgiler arasındadır. Bununla beraber dönem itibarıyla, henüz evlerde içilmeye başlayan Kırkçeşme ve saka suyunun bulundurulduğu bu sürahilerin sararıp yeşillendiğinde nasıl temizleneceğini de Karay aktarmaktadır. Buna göre çakıl taşı, kül, kum veya yumurta kabuğuyla çalkalanması yahut incir yapraklarını sürahiye atıp çubukla karıştırılması dönemin temizleme yöntemidir. II. Abdülhamid döneminde yaşı geçkin olanlar dışında çatal kullanımının yaygınlaştığını görmeye beraber amcası Sultan Abdülaziz döneminde çatalın bilinmediğini ve hatta Karay'ın ifadesiyle bilindikten sonra da taassubun kullanılmasını engellediğini öğrenmekteyiz. Kaşığın vazgeçilmez oluşu pek çok çeşidiyle karşılaşmamızı sağlamaktadır. Örneğin şimşir, abanoz, kemik veya tek parça fildişinden yapılan kaşıklar sıcak ve yağlı yemekler için kullanılmıştır bu dönemde. Bahsi geçen

kaşıkların uçları sedefli ya da mercanlı olurken muhallebi ile hoşaf kaşıklarının oldukça estetik bir anlayışla, ince biçimli yapıldığına dair malumat almaktayız. Hoşaf kaşıklarının geniş ve derin olan ağız yerlerinin sarı veya açık koyulu şeffaf bağadan olmasının yanı sıra diğer kaşıklardan daha zarif ve süslü olduğuna da dikkat çekmek gerekir. Ayrıca kulağa tutulunca ses çıkardığı düşünülen "mihri" de denilen deniz kabuklarından da hoşaf kaşığı yapıldığı ve saplarının iri sedef parçalarıyla süslediği de bilinmektedir. Sütülüler için ise yayvan görümlü, dil şeklinde ve fildişinden yapılmış kaşıklar makbul olmakla birlikte iyi bir şekilde cilalanmış kemikleşmiş şimşirden yapılan ve ucuna mercan yahut sedef kakılanların da kullanıldığı bilinmektedir. Mercan parçalarının birbirine geçmesiyle oluşmuş sapa sahip kaşıklar da yine sütülüler için kullanılmıştır. Kaşığın yoğun kullanıldığı Sultan Abdülaziz dönemi sofrasında yemeğin toprak ya da oval bakır sahanlarda ve ortadan yenildiği de bilinmelidir. Işın (2019) da bu dönemde yemeğin "yarım küre bakır tencerelerde" pişirildiğinden bahsetmektedir ki Türk mutfağında bakırın yeri hem pişirme hem de sunum açısından oldukça önemlidir. Karay'ın kitabında Cumhuriyet dönemine dair bilgilendirme içinde mutfak eşyalarına yönelik bir bilgilendirme yapılmamıştır.

### **Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Sofra Adabı**

Abdülaziz döneminde yer sofrasında, yemeğe ev sahibinin işaret etmesiyle halayık tarafından veya erkeklerden ibaret bir ortamsa uşak tarafından ortaya yerleştirilen sahanın kapağı açılarak ve besmele ile başlanmaktaydı. Kapak açılmadan önce sofrada bulunanlar yemeğin ne olduğuna dair bilgi sahibi değillerdi. Sofraya başörtüsüz yahut fessiz oturmak da mümkün değildi. Bu dönemde sofrada herkes için bir tabak olmadığı gibi ayrı bardaklar da

bulunmamaktaydı. II. Abdülhamid döneminde ise sofradaki herkese ayrı bardak konulmaya başlanmıştır. Yemek, ortaya konulan kayık tabakların içinden servis tabaklarına alınır, alamayanlara bu işi becerebilen birisi yardımcı olurken itibarlı misafirlere ev sahibi servis yapar hale gelmiştir. Tabağa ne kadar yemek konulacağına dair gerçekleştirilen konuşmalar ile bu dönemde sofradan sessizlik de kalkmıştır. Abdülaziz döneminde besmelesiz başlanmayan yemeğin sonunda en yaşlı veya “sarık sahibi” olan kişinin kısa yemek duasının ardından sofradan kalkılarak ibrik ve leğenin olduğu yere geçilmektedir. Yemek esnasında sofrada önde ekmek bırakmanın günah sayıldığı, yenilecek kadar ekmeğin koparılması gerekliliği ve son ekmek parçası ile yemekten alınan son kaşığın birlikte yenilmesi sadece görgü kuralı değil, aynı zamanda da dini bir kaide olarak kabul görmüştür. Hakka geçmemek gerekliliğinden hareketle, özellikle Mevlevi sofralarında birisi su içerken diğer kişilerin bir kaşık dahi fazla yememesi hali dikkat çekmektedir. Ayrıca sahandaki kişinin sadece kendi önüne denk gelen yerden yiyerek başkanlarının hakkına girmemesi de dönemin öne çıkan görgü kuralları arasında olup siniye yemek dökmek ise sofraya nezaketine aykırı bir hareket olarak değerlendirilmiştir. Tüm bunlardan azade, sofrada sahandaki yemeğin tamamen bitirilmemesi gerekliliği de mühim bir ayrıntıdır ki özellikle orta halli evlerde hizmetlilere kalan yemeğin yiyecek olarak verilmesi bu olayın gerekçesidir. Ne kadarının sahandaki kalacağına sofradaki yaşlı kişi karar verir ve bu kararını hizmetliye sofrayı kaldırmasını söyleyerek belirtirdi. Bu durumun farkında olunarak hızla yemek yiyenler ise nezaketsizlikle itham olunmakla birlikte Abdülaziz döneminde sofraya kuralları arasında yemeğin bir an evvel bitirilmesi ve yemek esnasında konuşulmaması da yer almaktadır.

Elle yemek yemenin yaygın olduğu bu dönemin ardından gelen Meşrutiyet sürecinde artık bu usul azalmaya başlamıştır. Öte yandan II. Abdülhamid döneminde sofrada çatalın da yer almaya başladığını görmekteyiz ki yine de çatalı kullanmakta zorlananların yoğunlukta olduğu, elle yemenin de ayıplanmaya başlanması sebebiyle kaşık kullanmanın çoğaldığı dikkat çekmektedir. Hatta bu dönemde çatal ile bıçağın yaygınlaşması ile elle yemek yiyenler “adab-ı muşeret kurallarının kara listesine dahi giremeyecekler” içinde yer almaya başlamışlardır (Onaran, 2015).

Cumhuriyet döneminde ise bu başlık dâhilinde ele alınacak bilgilendirmeye gidilmeyerek eleştirel bir usul tercih edilmiştir. Karay’a göre bu dönemde sadece yemek odası kalkmamış; mutfak ve yemek de evden yok olmuştur. Oysaki Mezdan Sait’in 1925’te yazdığı “Ev Kadını Vazifeleri: Yemek Odası, Sofra” başlıklı makalede hem elle yemenin “can sıkıcı ve zararlı” olduğundan bahsedilmiş, hem sofrada “ruha kasvet verici sözler söylemek... hiddetlenmek... kavga çıkarmak terbiyeye aykırı” bulunmuş, hem de çatal kaşığın, peçetenin ve ekmeğin masadaki yeri detaylı olarak tarif edilmiştir (Uğur, 2014). Karay’ın bahsettiği dönem ise kitabın yazıldığı 1940’lı yılları kapsıyor olmalıdır. Karay eleştirdiği bu değişimi de şöyle yorumlamıştır:

“Kadınla erkekli iş ve memuriyete sarılmak, ayrıca hem bunlara hem de sinema saatlerine yetişmek kaygısı yüzünden halk gıdasını sokakta hemen hemen angarya savar gibi alelacele almaktadır. Sıhhat ve iktisat bakımından çok zararlı olan bu durumun, aile terbiyesi üzerinde de tesiri fenadır. Sofra başı aile fertlerini birbirine ilmikler; sıcak aşın dumanı, aradaki sevgi ve bağlılığı tazeleyen tılsımlı bir tütsüdür. Aile terbiyesinin içyüzü

yemek masasının etrafında mahiyetini gösterir... Ev yatak demektir; sofrada aile... Ancak kendi yatağında yatmak ve kendi yemeğini yemek kaidesine riayetle hakiki aile teessüs eder. Akşamları eve dönerken mezeci dükkânlarında, ayakta durup bir kadeh bira ile sosis yuvarlayanlara ve muhallebici iskemlesine ilişip tavuk suyuna pilav yutanlara, hemen hemen aç kalmışlara karşı duyduğum merhametle bakar ve acırım. Mekteplerde çocuğa evde pişen ve ailece başına geçilip yenen yemeğin değerini telkin lazımdır. Sokakta karın doyuranlar, başka memleketlerde yalnız yabancılar, bekârlar, züppeler ve sefa düşkünleridir. Bizde de eskiden yemek zamanı evde bulunmamak askeri bir vazifeyi ihmal kadar çirkin, hatta cezaya layık görülürdü. Sofradan kaçmak hürriyeti, aile efradından kimseye verilmezdi. Frenklerde de hala, yemek saatinde masa başında hazır olmak, ailenin riayete mecbur bulunduğu en esaslı bir kaidedir. Hatta tek başına yaşayan bir adam için bile yemeğini evinde yemek, onu hem iktisaden korur hem de birçok belalı sergüzeştlerden uzak bulundurur. Tanıdığım bekârlardan evinde hizmetçisine yemek yaptırانlarla yemeği dışarıda yiyenler arasında kendimce ufak bir mukayese yaptım: Birincilerin sıhhatleri yerinde olduğu gibi bütçeleri de mütevazindir; ikinciler bir sürü vakalara maruz kaldıktan başka midelerinden memnun değillerdir; bütçelerinin mütevazinsizliğinden de başkaları yaka silkiyor. Bütün bunlar içindir ki Üç Nesil Üç Hayat serisinde sofrada ve yemek faslının içtimai noktadan büyük bir ehemmiyeti vardır...”

**Osmanlı'dan Cumhuriyet'e Yiyecekler ve İçecekler ile Karay'dan Birkaç Yemek Tarifi**  
Osmanlı döneminde ailelerden durumu iyi olanların üç ayda bir Asmaaltı'ndan alışveriş

yaparken gelir seviyesi düşük olanların ise ihtiyaçlarını mahalle bakkallarından giderdiğini yazan Refik Halit Karay, babasının da Asmaaltı tüccarlarından alışveriş yaptığından bahsetmektedir. Temel ihtiyaç olan ve yemeklik yağ olarak kullanılan sadeyağın altı ila sekiz teneke arasında alındığını ve iyi yağın Sibiryaya'dan geldiğini, Sibir yağının en iyisinin isminin de “Petrovki” olduğunu ifade etmiştir. Aynı şekilde bir diğer temel ihtiyaç olan dakik (un) de Osmanlı'nın son dönemlerinde Odesa'dan alınır ve Asmaaltı'nda satılır olmuştur. Unla yapılan ve “öz Türk yemeği” olarak belirtilen mantı ve erişteden uzun uzun bahseden Karay'ın tanımıyla mantı “halis muhlis bir Anadolu yemeğidir; Ankara ve Çorum bölgelerinde en özenilmiş, en çeşnilisi ve en çeşitlisi yapılıdır: Kurusu, kızarmış, et suyuyla yumuşağı, yoğurtla yumuşatılmışı... İçleri kıyma ile doldurulmuş bu minimini, yüksük büyüklüğündeki hamur parçaları, birbirine eş, o kadar biçimli ve zarifçesine tutturulmuş, kapatılmıştır ki fabrikadan çıkmış sanırsınız...”

Süt ve yumurta ile yoğrulup içine biraz da irmik konulmuş hamurların şerit halinde ve serçe parmak boyunda kesilip güneşte kurutulmuş olarak hazırlandığı erişte için ise “Türk makarnası” diyen Karay, “onun bir de fırınlanmışı vardır; pilavı yapıldığı gibi ayrı bir çeşni vermesi için pirinç pilavına karıştırıldığı da olur” şeklinde de eklemeye bulunmuştur. İçinde un bulunan ve Karay tarafından oldukça detaylı anlatılan tarhananın hazırlanışı kitapta şöyle verilmiştir: “yoğurt, yumurta, un, et suyu, domates yoğrularak hamur yapılır, lokma lokma Amerikan bezlerine sıralanır, güneşte pişirilir, sonra ufalanır, torbalara konur, kilere asılırdı”. Servis edilirken üzerine ufalanmış tulum peyniri ve tavada kızartılmış ekmek parçalarının eklenmesinin gelenek

olduğunu söyleyen Karay, tarhanadan ayrı işkembe çorbasından da bahsetmiştir. Öyle ki kitaptan daha eski tarihlerde ve varlıklı ailelerde bu çorbanın işkembeden değil, hindi boynundan yapıldığını da öğrenmekteyiz. Kitapta kendisine yer bulan diğer yemekler ise keşkek ve kapuska olmuştur.

“Et ile buğdayın saatlerce kaynamasından, saatlerce dövülüp helme, macun, kaymak-modern benzetişle- krema haline getirilmesinden meydana çıkmış eşsiz bir besin...Tabağayayıldıktan sonra üstüne kimyon ekilir ve kırmızı biberli tereyağı gezdirilir” diye tarif ettiği keşkeğin kış mevsiminde insanın içini ısıttığını söyleyen Karay, aynı şekilde kapuskayı da kış yemeklerinin ilk sırasına koymuştur. Ekonomik durumu düşük olan evlerde kırmızıbiberin yakması sebebiyle kış yemeklerinin vazgeçilmezi kabul edilen kapuskanın varlıklı evlerde yapılışının daha farklı olduğunu Karay’dan öğrenmekteyiz. Buna göre “iri baş bir lahananın, şeklini bozmadan içini ustalıklı oyarlar, bir kısmını çıkarıp yerine yağlı et parçaları-yahut pastırma dilimleri- koyarlar, kapatırlar, güvecin ağzını da hamurlayıp küllü ateşte ağır ağır, tıkır tıkır saatlerce bırakırlardı”. Bu kadar kış yemeğinin arasında Karay’ın tatlı olarak tek bahsettiği ise balkabağı olmuştur. “Ağdalanmış koyu şekeri ve bol cevizi ile” balkabağını kışın vazgeçilmezi olarak değerlendiren Karay, kış içeceklerini de boza, pekmez, salep, tükenmez, nardenk ve hardaliye şeklinde sıralamış ve tahini şekerle daha da iyisi pekmezle karıştırıp yiyenlerin sayısının azaldığından da yakınmıştır.

Ramazan sofralarının olmazsa olmazı reçel ve şuruplardan da bahseden Karay, “yeşilimtrak kabuğu içinden yine yeşilce eti ve beyazımsı çekirdeği sezilen” hünnap reçelinden ayrı frenküzümü, çilek, zencefil ve salep reçellerinden söz etmiştir. Salebin dörder

köşe kesilmiş tanelerden yapılan reçelinin Bursa’dan getirildiğini anlatmıştır. Turşu olarak ise yalnızca içine rendelenmiş lahana ve kereviz doldurulmuş dolmalık kırmızıbiber turşusuna kitabında yer vermiştir. Elmasiye’nin sütlü, çikolatalı, portakallı ve mandalinalısına kitabında yer veren Karay, ayrıca kahveden de bahsetmiştir. On sekizinci asrın son çeyreği itibariyle evlerde de pişirilmeye başlanan kahvenin (Koçak, 2017) içine başka şeylerin karıştırılabileceği endişesiyle evlere toz halinde alınmadığını, “her tarafından dikili, ufacık kavezilerde satılan” tane kahvelerin evlerde kavrulup dövüldüğünü anlatmıştır. Aynı şekilde tuzun da evlerde dövüldüğü, yine de toz halindeki tuzun Beyoğlu’ndaki bakkallarda bulunabileceği kitapta yazılmıştır.

“Yalnız pastırmalı yumurtanın nasıl hazırlandığına ve piştikten sonra tepsisinin mükellef tasvirine koca bir sütun ayırabilirim” diyerek en büyük hayalinin bir yemek kitabı yazmak olduğunu söyleyen Refik Halit Karay, bu gayesine ulaşamamış olmakla beraber mutfak kültürü ve tarihi konusunda bugüne ışık tutmayı sağlamıştır.

## SONUÇ

Disiplinler arası çalışmaların önem kazandığı günümüz akademi dünyasında mutfak tarihi serüvenini aktarabilmek adına Refik Halit Karay’ın Üç Nesil Üç Hayat isimli eserinin mutfak ile ilgili kısımlarının taranarak kronolojik bir örgü içinde sunulduğu bu çalışma, Osmanlı’dan Cumhuriyet’e geçişte mutfak tarihinin geçirdiği süreçleri örneklendirmesi açısından da değerlendirilmelidir. Hazırlanan makale ile yemeğin yenilme ortamından kullanılan mutfak gereçlerine ve yine sofrada adabının dönemselsel bazda yaşadığı gelişmelere kadar geniş bir çerçevede gözlemlenen mutfak tarihine katkı sağlayabilecek kitabın tanıtılması hedefine ulaşılmaktadır.

## **KAYNAKÇA**

**Işın, P. M. (2019).** Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

**Karay, R. (2018).** Üç Nesil Üç Hayat. İstanbul: İnkılap Kitabevi.

**Koçak, R. (2017).** Türk Kahvesi: Pişirme Kapları. Haz. Gürsoy Naskali, E., Arçın, S. M. (Ed.), Kahve Yanında Bir Lokum (ss.45-115). İstanbul: Dergah Yayınları.

**Küçük, C. (1988).** Abdülaziz. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, 1, 179-185.

**Okay, M. O. (2001).** Refik Halit Karay. Türkiye Diyanet Vakfı İslam Ansiklopedisi, 24, 480-482.

**Onaran, B. (2015).** Mutfaktarih. İstanbul: İletişim Yayınları.

**Törenek, M. (2013).** Bir Dil Ustası: Refik Halit Karay-Üslubuna Dair Bazı Dikkatler. Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi, 51, 159-174.

**Uğur, A. (2014).** “Osmanlı Hanımları” Mutfakta. İstanbul: İletişim Yayınları.

**Ünal, Y. (2012).** Türk Fikir Hayatında Refik Halit Karay. Tarih Okulu Dergisi, 13, 15-34.