



## Türk Resminde Yemek ve Sofra Betimleri ile Osmanlı Mutfağının Dönüşüm Öyküsü (1839-1950)

### The Story of the Transformation of Ottoman Cuisine Through Food and Table Depictions in Turkish Painting (1839-1950)

İlkay Canan Okkalı<sup>1</sup> , İlona Baytar<sup>2</sup> 



<sup>1</sup>Trabzon Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Resim Bölümü, Trabzon, Türkiye

<sup>2</sup>TBMM Genel Sekreterliği, İstanbul, Türkiye

ORCID: İ.C.O. 0000-0003-1817-4060;  
İ.B. 0000-0001-8564-5665

**Sorumlu yazar/Corresponding author:**  
İlkay Canan Okkalı (Dr. Öğr. Üyesi),  
Trabzon Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,  
Resim Bölümü, Trabzon, Türkiye  
E-posta: icanikli@gmail.com

**Başvuru/Submitted:** 16.01.2020

**Revizyon Talebi/Revision Requested:**  
04.05.2020

**Son Revizyon/Last Revision Received:**  
12.05.2020

**Kabul/Accepted:** 15.05.2020

**Online Yayın/Published Online:** 30.06.2020

**Atıf/Citation:** Okkalı, İlkay Canan, ve Baytar, İlona, "Türk Resminde Yemek ve Sofra Betimleri ile Osmanlı Mutfağının Dönüşüm Öyküsü (1839-1950)". *Sanat Tarihi Yıllığı - Journal of Art History* 29 (2020), 63-88.  
<https://doi.org/10.26650/sty.2020.004>

#### ÖZ

19. yüzyıl Osmanlı tarihinde geleneklerin yerini yeni ve modern olana bırakmaya başladığı bir dönemi ifade eder. Dönemin siyasi yapısında görülen değişimler toplum yapısını dolaylı olarak etkileyerek özellikle maddi kültürde bir kırılma meydana getirir. Söz konusu değişimler yemek yeme alışkanlıklarından, kullanılan eşyalara kadar değişimi gündeme getirir. Yemek ve sofrası kültürel sosyal, ekonomik ve kültürel pek çok olguyu bünyesinde barındırır, içinde geliştiği toplumun kültürel kimliğinin aktarımında da oldukça önemli rol oynar. Osmanlı mutfağında Cumhuriyet mutfağına geçiş sürecinde modernleşme olgusunun getirdiği yaşam pratikleri, yenilikler ve çelişkiler ile geleneksel sofrası adabı bir anda yok olmayacak ve toplumda uzunca bir süre varlığını koruyacak, bir süre sonra da yerini büyük şehirlerde modern olana bırakarak gündelik hayatımızdan çıkarken, kuşkusuz kırsal yerleşimlerde uzunca bir süre daha devam edecektir. Türk resminde yemek ve sofrası kültürünün konu olarak alındığı bu çalışmada amaçlanan yemek yeme alışkanlıklarımızın değişimini ve toplumsal yansımalarını Türk ressamlarından seçtiğimiz bazı özgün çalışmalar ile belgelemektir. Çalışma Tanzimat döneminden başlayarak 1950'li yıllere sınırlanmış, seçilmiş resimler dönemin yemek kültürünü anlatan yemek risaleleri ve romanlarıyla desteklenmiştir. 1950'lerden sonra Türk resminin soyut sanata yönelmesi ve ilerleyen yıllarda kavramsal işlerin yer alması ile yemek ve sofrası betimleri farklı göstergelerle okunacak bir yola girer. Dolayısıyla 1960'dan günümüze devam eden süreç, bu çalışmanın kapsamı dışında bırakılmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Türk resmi, Sofra betimleri, Yemek resimleri, Natüramor, Sosyo-kültürel değişim

#### ABSTRACT

In Ottoman history, the 19<sup>th</sup> century is a period when tradition gave way to what was new and modern. The changes observed in the political structure of the period indirectly affected the social structure thus creating a breakup in the material culture in particular. The aforementioned changes bring to light some changes in eating habits. Food and eating culture embodies numerous social, economic and cultural situations. It has a significant role in the cultural identity of a society. During the transition process from the Ottoman cuisine to the Republican cuisine, with everyday practices, novelties and contradictions,



traditional table manners did not vanish in an instant but continued in society for a long time. In time they vanished from daily life by giving way to modern practices in big cities while continuing their existence in rural regions. The aim of this study on food and eating culture is to substantiate the changes in our eating habits and their social reflections through some distinctive works by Turkish artists which we have chosen. In this study we examine a selection of paintings from the Reform Era (Tanzimat) to the 1950s supported by old food booklets and novels that reveal the food culture of the period. Because of the inclination towards abstract art in Turkish painting after the 1950s and the emergence of conceptual works in the following years, food and table depictions should be studied by means of different indicators. Therefore the process from the 1960s onwards is left out of the scope of this study.

**Keywords:** Turkish painting, Table depictions, Food paintings, Still-life, Socio-cultural transformation

## Giriş

Sanayi devrimi ve sömürgecilik Avrupa'nın 19. yüzyılda kurduğu otoriteye yeni bir düzen getirir. Avrupa'nın dışında kalan tüm devletler ise yönetim sistemlerinden sosyal yaşamlarına kadar Avrupa'yı takibe başlarlar.<sup>1</sup> Osmanlı Devleti ise bu süreçte kendisini yeniden tanımlama ve devletin devamlılığı için yeni düzenlemeler yapmak isteği ile yüzünü Batı'ya dönerek Avrupa devletleri ile müteakabiliyet esasında ilişkiler geliştirmeye başlar. Siyasi anlamda başlayan ilişkiler Osmanlı protokol yapısında da değişimi getirirken beraberinde mutfak kültürünü de etkileyecektir. Bu anlamda sosyokültürel yapıdaki ilk değişim matbah-ı amire ve pişen yemeklerin sunumu ile başlayacaktır.

Claude Lévi-Strauss, haşlama, ızgara ve tütsüleme başta olmak üzere, pişirme tekniklerinin anlam şemasını kurduğu makalesinde mutfağın, toplumun yapısını farkında olmaksızın tercüme ettiği bir dil olduğunu; toplumun çelişkilerini de bu dille yine bilinçsiz bir biçimde açık ettiğini yazar.<sup>2</sup> Nitekim yemek yemek toplumların en önemli kültürel belirleyicisidir. Osmanlı Devleti 19. yüzyılın ilk yarısına kadar geleneksel sisteminden getirdiği yeme alışkanlıklarını devam ettirir. 1839'da Tanzimat Fermanı, 1856'da ise Islahat fermanlarının ilanına kadar devam eden sofraya geleneği 19. yüzyılın sosyokültürel yaşamdaki değişimi ile çember düzendeki sofraya yerini Batı esaslı sofraya düzenine bırakırken önceden işlevi tanımlanmış mekânları da gündeme getirmiştir.

Geleneksel Osmanlı mutfacı Orta Asya'dan getirdiği geleneklerin göç ettiği yerlerdeki kültürler ile kaynaşmasıyla ortaya çıkan zengin bir mutfaktır. Asıl gelişimi ise saray mutfağının çevresinde gelişerek şekillenir. Ancak ortaya iki mutfak kültürü çıkarır; saray mutfacı ve halk mutfacı. Tüketilen malzemelerden, pişirilen yemeklere, kurulan sofralardan kullanılan araç gereçlere kadar görülen ikili kültür önce dönemin romanlarında ele alınır. Resmin teması olması ise belirli bir zaman alır. Aslında Türk tasvir sanatının kaynağını aldığı minyatürlerde yemek ve sofraya betimlerine, ziyafet sofralarına yer verilmiş olsa da<sup>3</sup> Batı kaynaklı Türk resminin betimlediği öncelikli konular arasında yer almaz. Bu anlamda 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren mutfaca neyin girdiği ilk olarak Natürmort betimlerde görülür. Her ne kadar Natürmortlar ayrı bir resim türü olsalar da dönemin meyve ve sebzelerini göstermesi açısından oldukça önemli belge niteliğine sahiptirler. Nitekim sofrayı ve yemekleri gösteren ayrıntılı betimlere yer vermek için bir süre daha beklemek gerekecektir.

Bu makale betimsel modele dayalı nitel bir araştırmadır. Veri toplaması arşiv belgeleri, literatür taraması temel nitelikli tarih ve sanat tarihi kitapları ile birlikte konuyla ilgili makale ve tezlerin incelenmesiyle yapılmıştır. Tanzimat döneminden itibaren cumhuriyetin ilk yarısına

1 Hakan T. Karateke, **Padişahım Çok Yaşa! Osmanlı Devletini Son Yüzyılında Merasimler**, Kitap Yayınevi, İstanbul 2004, s. 10.

2 Claude Lévi-Strauss, "Le Triangle Culinaire", **L'Arc**, n.26, 1965, s.29'den aktaran Burak Onaran, **Mutfak Tarih Yemeğin Politik Serüveni**, İletişim Yayınları, İstanbul 2015, s.7.

3 Bu konuyla ilgili ayrıntılı bilgi için bk. Gizem Tatlıcı, **Görsel Belleğin İzinde Türk Resminde Yemek Kültürü**, Işık Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Bilimi Programı (Yayımlanmamış) Doktora Tezi, İstanbul 2018, s.165-199.

uzanan süreçte seçilen resimler üzerinden yemek ve sofraya kültürü ele alınmış, dönemin yemek risaleleri ve romanlarıyla desteklenmiştir.

### Sofra ve Yemek Betimlerinin Ortaya Çıkışı

Ziyafet ve sofraya betimleri Antikçağa tarihlenen Pompei ve Herculaneum evlerinin dekorasyonlarına kadar uzanır.<sup>4</sup> Batı resminde Ortaçağ'dan itibaren yemek ve sofraya ile ilgili betimler olsa da bunlar daha çok ikonografik anlamlar içeren resimlerden oluşur.<sup>5</sup> Nitekim Giotto'nun *Son Akşam Yemeği* (1306)<sup>6</sup> tablosu sadece dini bir içeriğe sahipken, Paulo Veronese'in *Kana Düğünü* (1563)<sup>7</sup> resmi dini içerikli bir konu olmasına karşın dönemin yemeklerini göstermesi açısından dikkate değerdir. Dini olmayan yemek ve sofraya teması ise Rönesans döneminden itibaren görülmeye başlar. Limbourg Kardeşler'in 15. yüzyıl başında betimlediği *Ocak: Berry Dükü'nün Ziyafeti*<sup>8</sup> ile Sandro Botticelli ve atölyesi tarafından yapılan *Nastagio degli Onesti Hikâyesi: Evlilik Ziyafeti* (1483) resimleri üzerinde yiyeceklerle donatılmış masalar ile bu konuyu en iyi örnekleyen çalışmalar arasında yer alırlar.<sup>9</sup> 16. yüzyıl sonlarına doğru İtalya'da günlük yaşam sahneleri resme konu olmaya başlar. İlk örneklerden Annibale Carracci'nin *Fasulye Yiye* resmi sıradan bir köylünün yemeğini gerçekçi bir üslup ile ele alır.<sup>10</sup> 17.yüzyıl Hollanda'sında ise tür ressamlığının oluşması ile gündelik yaşamda sofraya resimleri daha sık görülmeye başlar. Nicolas Maes'in *Dua Eden Yaşlı Kadın* (1655), Jan Steen'in *Mutlu Aile* (1688) tabloları gündelik yaşam içerisindeki sofraya ve öncesinde dua etmek gibi ritüelleri örnekler.<sup>11</sup> Erken dönem Rönesans resimlerinden günümüze kadar açık havada yenen yemekler, taverna, kafe, çay salonları ya da restoranlardaki yemek sahneleri, sıradan insanların sofraları ya da seçkin yemek odaları gibi her türden ortamın ve sınıfın resmi yapılırlar.

- 
- 4 Silvia Malaguzzi, **Food and Feasting Art**, translated by Brian Phillips, The J.Paul Getty Museum, Los Angeles, Hong Kong 2008, s.102.
  - 5 Silvia Malaguzzi, **a.g.e.**, s.10.
  - 6 Bedrettin Cömert, **Giotto'nun Sanatı**, De Ki Yayınları, İstanbul 2018.
  - 7 <https://www.louvre.fr/en/oeuvre-notices/wedding-feast-cana> (Erişim Tarihi 11.05.2020)
  - 8 Silvia Malaguzzi, **a.g.e.**, s.317; Tatlıcı, **a.g.e.**, s.114. Dük resmin sağında mavi renkli giysisiyle masada oturan betimlenmiştir. Ziyafet masasının üzeri yiyeceklerle donatılmıştır. (Resim bilgisi: Limbourg Kardeşler, *Ocak: Berry Dükü'nün Ziyafeti*, 1413-1416, Berry Dükü'nün Çok Zengin Saatlerinden minyatür sayfası, Chantilly, Conde Müzesi.)
  - 9 Silvia Malaguzzi, **a.g.e.**, s. 318; Tatlıcı, **a.g.e.**, s.117,118. Ravenna asillerinden olan Nastagio degli Onesti, Giovanni Boccaccio'nun Decameron'unda geçen yüz kısa öykünün birinin kahramanıdır. Beşinci günün sekizinci hikâyesidir ve Nastagio'nun karşılıksız sevgisini anlatır. Botticelli bu hikâyeyi Antonio Pucci'nin oğlu Giannozzo'nun Lucrezia Bini'yle düğünü için siparişi üzerine dört bölüm halinde resimler. İlk iki resim kendilerini romandaki olaylarla sınırlarken, üçüncü ve dördüncü paneller Ravenna'da gerçekleşen hikâyeyi Floransa'daki düğüne çevirir. Damadın babası Antonio Pucci, konukların ortasında üçüncü resim üzerinde tasvir edilir ve dördüncüsünde de şehirde bir dizi önemli halk figürü de gösterilir. Dört resim Botticelli'ye ait olsa da, uygulama kısmen asistanlarına, özellikle de ilk üç resim için Bartolomeo di Giovanni'ye ve dördüncü için Jacopo da Sellaio'ya emanet edilmiştir. (Resim bilgisi: Botticelli, *Nastagio degli Onesti Hikâyesi: Evlilik Ziyafeti* (dördüncü bölüm), 1483, panel üzerine tempera, 83x142 cm, özel koleksiyon.)
  - 10 Tatlıcı, **a.g.e.**, s.129. (Resim bilgisi: Annibale Carracci, *Fasulye Yiye*, 1583, tuval üzerine yağlıboya, 57x68 cm, Galleria Colonna, Roma.)
  - 11 Silvia Malaguzzi, **a.g.e.**, s.110,146. (Resim bilgisi: Nicolas Maes, *Dua Eden Yaşlı Kadın*, 1655, tuval üzerine yağlıboya, 134x113 cm, Rijkmuseum, Amsterdam. Jan Steen, *Mutlu Aile*, 1668, tuval üzerine yağlıboya, 110,5x141 cm, Rijkmuseum, Amsterdam.)

18. yüzyıldan itibaren özellikle Fransa’da saray ve çevresinde akşam yemeği davetlerin en gözde etkinliği haline gelir. Kahvaltı ise içerik açısından toplumlara göre en çok farklılık gösteren öğündür. Boucher’in *Kahvaltı* (1739), Gustave Courbet’in *Av Pikniği* (1858), Claude Monet’in *Kahvaltı* (1868), Edouard Manet’in *Stüdyoda Öğle Yemeği* (1868) Albert-Auguste Fouri’nin *Yport’taki Dügün Şöleni* (1886), Jules-Alexandre Grün’ün *Akşam Yemeğinin Sonu* (1913) resimlerinde ait oldukları dönemlerin yiyecek ve sofra kültürüne dair detayları, sosyal yaşamları ve dünya algıları görülür.<sup>12</sup>

18. yüzyıla kadar minyatür sanatı ile örneklerini veren Türk tasvir sanatı, kaynağını kitap resimlerine dayanan Türk-İslam geleneğinden alır. Batı kaynaklı resim ise 19. yüzyılın ilk yarısına tarihlenir. Aslında Türk resim sanatı 19. yüzyılda askeri ve sivil okullara konulan perspektif dersleriyle ilk örneklerini vermeye başlar.<sup>13</sup> Ağırlıklı olarak manzara temasının yanında tabiat-ı sakine denilen Natürmort da çalışılmaya başlanır. İlk örnekler fotoğraflardan ve kartpostallardan renklendirme yöntemiyle yapılır ki burada önemli olan iyi gözlem yeteneği ile doğru perspektifi yakalayabilmektir. Form ve hacim düzenlemelerinde ise geometriden yararlanılır. Daha çok manzara teması çalışılırken Natürmort resimler de asker ressamların betimlerinde karşımıza çıkmaya başlar. İlk Natürmort çalışan sanatçılar arasında Osman Nuri Paşa (1839-1861)<sup>14</sup>, Ahmet Şeker (1856 İstanbul-?) ve Ahmet Ziya (Akbulut) (1869-1938) yer alırken onları, Şeker Ahmed Paşa (1841-1907, Süleyman Seyyid (1842- 1913) ve Hüseyin Zekâi Paşa (1860- 1919) takip eder. Bu anlamda Natürmort resimler henüz iç mekânların, yemek ve sofraların betimlenmediği bir dönemde dönemin meyvelerini göstermesi açısından dikkate değerdir.

Şeker Ahmed Paşa ve Süleyman Seyyid aynı dönemin sanatçılarıdır, ancak betimledikleri temalar ile birbirlerinden ayrılırlar. Sanatçıların resimleri üzerinde ayrıntılı bir çalışma yapıldığında söz konusu sanatçıların da hayali değil de gördüğünü resmetmiş olduğu varsayıldığında betimlerdeki meyveler de aslında o an için gördükleri ile sınırlı olmalıdır. Nitekim Şeker Ahmed Paşa, saray için çalışır, Sultan II. Abdülhamid döneminin yaver ressamıdır.<sup>15</sup> Dolayısıyla onun betimleri çağdaşı diğer sanatçılardan daha zengin içerikli kompozisyonlardan oluşur. Kış ve yaz meyvelerinin bir arada betimlenmiş olması sarayda tüketilen meyvelerin ve sebzelerin

12 Silvia Malaguzzi, **a.g.e.**, s. 89, 97, 87, 90, 108, 96. (Resim bilgileri: François Boucher, *Kahvaltı*, 1739, tuval üzerine yağlıboya, 81.5 x 61.5 cm, Louvre, Paris. Gustave Courbet, *Av Pikniği*, 1858, tuval üzerine yağlıboya, 207x325 cm, Wallraf-Richartz Museum, Köln, Almanya. Claude Monet, *Kahvaltı*, tuval üzerine yağlıboya, 150 x 230 cm, Städelsches Kunstinstitut, Frankfurt. Albert-Auguste Fouri, *Yport’taki Dügün Şöleni*, 1886, tuval üzerine yağlıboya, Musée des Beaux-Arts, Rouen, Fransa. Jules-Alexandre Grün, *Akşam Yemeğinin Sonu*, 1913, tuval üzerine yağlıboya, 215x320 cm, Musée des Beaux-Arts, Fransa.)

13 Ahmet Kâmil Gören, “Türk Resminin Önemli Bir Odağı: Saray Koleksiyonu, **İhtişam ve Tevazu: Padişahın Ressam Kulları**, (Haz. Gülsen Sevinç Kaya), İstanbul, TBMM Milli Saraylar, 2012, s. 15-39.

14 Osman Nuri’nin, 1859’da henüz öğrenciyken Saray’a yaver olarak alınmasıyla başlayan ve Sultan Abdülaziz (1861-1876) döneminde gelişen, kısaca “Yaver Ressamlar” olarak (Yâverân-ı Hazret-i Şehriyâri) görevlendirilen Osman Nuri Paşa (1839-1861), Yusuf Ziya Paşa (1840-1908), Şeker Ahmed Ali Paşa (1841-1907), Servili Ahmet Emin [Surûrîli] (1845-1891), Hüseyin Zekâi Paşa (1860- 1919) gibi asker-ressamların varlığıyla birlikte “Saray Ressamlığı” kurumu şekillenmeye başlamıştır. Ahmet Kamil Gören, **a.g.e.**, s.16, 18)

15 Detaylı bilgi için bkz. Gören, Ahmet Kamil, “(Şeker) Ahmed Ali Paşa’yı Yazmak”, **Şeker Ahmed Paşa 1841-1907**, (Haz. Ö. Taşdelen, İ. Baytar), Milli Saraylar Yayınları, İstanbul 2008, s.17-69.

mevsimsiz olmasından kaynaklanır. Nitekim Osmanlı arşiv kayıtlarında yer alan belgeler takip edildiğinde mutfak defterlerinde ayrıntılı olarak yiyecek girişleri takip edilebilir.<sup>16</sup>

Şeker Ahmed Paşa'nın *Narlar ve Üzümler*'i (F.1) kompozisyonu oluşturan meyvelerle sanatçının mutfağında ya da saray mutfağında gördüklerine işaret eder. Üzüm, kavun ve nar bir aradadır. Yine Şeker Ahmed'e ait bir başka çalışmasında da *Bıçaklı Natürmort* benzer bir kompozisyonu tekrarlar. Üzüm, armut, kesilmiş bir karpuz ile mandalina birlikte resmedilmiştir. Yaz ve kış meyvelerinin bir arada kullanılmış olması sarayın mutfağının zenginliğine işaret eden bir ayrıntı olsa gerektir. Zamanını sarayda geçiren sanatçının bunları betimlemiş olması da son derece doğal olmalıdır.

Portakal Osmanlı sarayında ve İstanbul mutfağında 18. yüzyıldan itibaren tanınmaya başlar, mandalina ise 19. yüzyılın sonunda Osmanlı mutfağında yerini alır. Muz ve ananasın mutfağa giriş tarihi ise 19. yüzyılın sonlarına tarihlenir.<sup>17</sup> Dolayısıyla 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren tanınan mandalina daha önceki dönem betimlerinde karşımıza çıkmazken, 18. yüzyıldan itibaren mutfakta yerini alan portakal betimleri daha yaygın olacaktır. Dolayısıyla Süleyman Seyyid de daha çok soyulmuş portakallar ile karşımıza çıkar. *Portakallı Natürmort* resminde (F.2) dilimlenmiş bir portakalı betimlemiştir.



F. 1: Şeker Ahmed Paşa, *Narlar ve Üzümler*, tuval üzerine yağlıboya, 89x130 cm. Ankara Resim Heykel Müzesi (Şeker Ahmed Paşa (1841-1907), (Haz: Ö. Taşdelen, İ. Baytar), Milli Saraylar, İstanbul 2007, s.168)

16 Osmanlı Arşivlerinde çok sayıda mutfak defteri mevcuttur. Konuya dair bilgi vermesi açısından bkz. BOA, HH. d. 1060, Meyve Defteri H. 20 Eylül 1327 / M. 6 Ekim 1909.

17 Özge Samancı, "İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü", *Türk Mutfağı, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları*, Ankara 2015, s. 207.



F. 2: Süleyman Seyyid, *Portakallı Natürmort*, 1901, Osmanlıca İmzalı ve Tarihli (sağ alt), tuval üzerine yağlıboya, 26.5x40.5 cm, Ferda –İbrahim İper Koleksiyonu, (Ed.Ferit Edgü, *Batı'ya Yolculuk, Türk Resminin 70 Yıllık Serüveni (1860-1930)*, SSM 16 Nisan-30 Haziran 2009, s.61)

### Türk Resminde Sofra Betimlemeleri

19. yüzyılın tüketilen meyvelerini gösteren Natürmortların yanında ne yazık ki bir sofraya betimine yer verilmez. Osmanlı'da sofraya konusu önce minyatür betimlerinde görülür uzun yıllar sonra da Batılı anlamda tuval resimlerinde yerini alır. Türk kültüründe yenilenin içilenin gösterilmesi yaygın değildir. Dolayısıyla ilk dönem sanatçıların da bu konudan uzak durmuş olmaları büyük ihtimal taşıır. Bununla birlikte sadece tabiatı resmetme amacıyla çalışılan Natürmortlar ise dolaylı olarak bize mutfak hakkında bilgiler verirler. Sofra, Osmanlı'da belirli bir mekânda kurulmaz, o an için uygun olan ortamda küçük bir iskemle üzerine yerleştirilen sini yemek sofrasını oluşturur. Batılılaşma dönemine kadar devam eden bu geleneği Suraiya Faroqhi şöyle tanımlar;

“Osmanlılar masayı bilmiyorlardı; yere çoğunlukla deriden yapılan ve sofraya denilen bir tepsi koyup onun üstünde yemek yerlerdi; böyle yer sofrası olarak tahta ya da madeni siniler de kullanılırdı. (...) Sofra sözcüğü bugün hala yemek sözcüğü yerine kullanılmaktadır, örneğin konuklar masaya değil, sofraya buyur edilir.”<sup>18</sup>

Uzun süre Hoca Ali Rıza'nın sanılan aslında üçüncü kuşak ressamlar içinde yer alan ölüm tarihini bulamadığımız, ancak 1875 doğumlu olduğu bilinen asker kökenli Ali Rıza Toroslu'ya ait olduğu anlaşılan *İftar Sofrası* resmi (F.3) Suraiya Faroqhi'nin tanımının görsel ifadesi gibidir. Resim loş bir odada yere serilmiş halılar ve postlarla bir iç mekân betimidir.<sup>19</sup> Resmin

18 Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, (Çev. Elif Kılıç), Tarih Vakfı Yayınları, İstanbul 2005, s. 175.

19 Deniz Çalışır, “İftar Sofrası: Sanatçısı Kim?”, *Sanat Tarihi Yıllığı*, Sayı: XVII, İstanbul Üniversitesi Edebiyat

betimlendiği yer belirsizdir. Ancak sofranın oturma odasında kurulduğu dikkate alındığında burası da günlük hayatın geçtiği oturma odası olmalıdır. Resim bir hasır tabure ve üzerindeki geniş sinide bulunan, dumanı tüten bir çorba kâsesi, simit, dört tahta kaşık, bir bıçak, zeytin, peynir, reçel kâseleri, büyük bir somun ekmele ile limon ve domatesten oluşan bir yemek sahnesidir. Sofra, son derece mütevazı, biraz sonra oruçlarını açacak Müslüman bir ailenin sofrasıdır. O nedenle sıradan bir “Natürmort” olarak nitelemeden öte anlamlara sahiptir. Resimde insanları göremeyiz, ama sanki oradadırlar. Belki camdan şerefelerin yanmasını ya da iftar topunun patlamasını beklerler, belki de dua ediyorlardır. Ressam kişisel/özel alana hiç girmeyecek, onu sergilemeyecek ve bu alanın mahremiyetini hep koruyacaktır.<sup>20</sup> Sininin hemen yanındaki üç ayaklı sehpanın üzerinde tütün sarmaya yarayan malzemeler bulunur. Evin erkeğinin iftardan sonra bu tütünü saracağına vurgu yapar ve resmin samimi havasını artırır.<sup>21</sup>



**F. 3:** Ali Rıza Toroslu, *İftar Sofrası*, 1919, Tuval üzerine yağlıboya, 79x98 cm, Yapı Kredi koleksiyonu, (Haz. Veysel Uğurlu), **Ressam Hoca Ali Rıza 1858-1930**, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul 2013, s. 77)

Yemek sofrasına dair betimlerin bir iftar sofrası ile başlamış olması kuşkusuz ki şaşırtıcı değildir. Nitekim Türk mutfağındaki yemeklerin en önemlisi iftar sofrası için hazırlanır. Ramazan

Fakültesi Sanat Tarihi Araştırma Merkezi, İstanbul 2011 [Baskı Tarihi: 2012], s.27-39 [Hoca Ali Rıza'nın resmi olarak bilinen *İftar Sofrası* adlı resmin Deniz Çalışır tarafından Ali Rıza Toroslu'ya ait olduğu anlaşılmıştır.]

20 Canan Beykal, “Hoca Ali Rıza”, **Sanat Dünyamız**, Kış, Sayı 97, İstanbul 2006, s. 23-24.

21 İlkey Canan Okkalı, **Türk Resminde İç Mekân Resimleri (1880-1950'li Yıllar)**, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sanat Tarihi Anabilim Dalı Doktora Tezi, İstanbul 2014, s.149-150.



gelmeden yapılan alışveriş hazırlıklarının temelini oluştururken, sahurda genellikle hafif yenmesi âdetse de Osmanlı döneminin vazgeçilmez yiyeceği pilavın sahurda da kendisine yer bulduğu görülür. Türk edebiyatının önemli ismi Refik Halid Karay iftar ve sahur sofralarını şöyle anlatır:

“Peki, yemekler nelerden ibaretti? Görenek olarak şu liste kabul olunmuştu: Önce iftariye... Varlıklı veya gösteriş meraklısı konaklarda havyar ezmesi, balık yumurtası dâhil çeşerlerle reçellerin envai ve pide ile simit. Hurma ile zeytin şarttı zira orucu daha ziyade kudsi mahiyet taşıyan o iki meyva ile açmak âdetti; Zemzem’i tercih eden de bulunurdu. İftar tepsisi kalkınca çorba gelirdi; çorbayı yumurta takip ederdi. Peynirli veya soğanlı yahut da pastırmalı yumurta konmıyan sofra yoktu. Bundan sonra gelen bir et yemeği, arkasından börekler. Börek kalkınca herhangi bir sebze. Sebze gidince pilâv; pilav üstüne tatlı... Tam yedi çeşit yemek! Ramazanlarda zeytinyağı ve balık nedense yenmez, iftar sofrasında yer almazdı. Yemeği yiyen kahvesini içtikten sonra veda edip gitmekte serbestti. Kalmak ve sohbet etmek isteyenlere limonatalar, şuruplar, şerbetler sunmak da usulendi.”<sup>22</sup>

“Bu yemekler hafifinden seçilirdi. Evvelâ “sövüş”; ince ince kesilmiş, ortaları pembemsi, etrafı bembeyaz çerçeveveli, yüze gülen buz gibi soğuk etlere bir nebze iltifat edildikten sonra pirinçli ispanak, ebegömeçli Amasya bamyası nev’inden yumuşak, yumuşatıcı, sulu bir sebze yenilmesi mutaddı. Arkasından et veya tavuk suyuna beyaz pilav yahut beyaz peynirli makarna gelirdi. Sonuncu yemek üzüm veya uryanı eriği hoşafıydı. Kaba sayılan kara erik hoşafıyla kayısı pestili ezmesi ‘Koğuş’ yani uşak, arabacı, seyis, bahçıvan gibi erkek hizmetkârlar sofrasına çıkardı.”<sup>23</sup>

Karay’ın iftar ve sahur betimlerinde geçen yemekler Türk mutfağında yıllar yılı sevilerek tüketilen yemekler arasında yer alır. En çok da yumurta yemekleri. Özellikle soğanlı yumurtanın saray mutfağında ayrı bir yeri vardır. Sultan Abdülmecid’ten başlayarak her yıl Ramazan’ın on beşinde Topkapı Sarayı’nda Hırka-i Şerif ziyaretinde, padişaha özel iftar yemekleri hazırlanır. Bu yemekleri pişiren Enderun efendileri arasında özellikle en güzel soğanlı yumurta yapma rekabeti vardı. Eğer padişah iftar yemeklerinden tadarken soğanlı yumurtayı beğenirse bunu hazırlayan Enderun efendisini kendisine kilercibaşı seçeceği için bu yemeğin hazırlanması çok önemlidir. Soğanın yağı yanmadan ateşte devamlı karıştırılarak pembeleşinceye kadar pişirilmesi ve daha sonra yumurtaların ilavesiyle yaklaşık 3-3,5 saat sürmesi gereklidir.<sup>24</sup> Karay’ın sözünü ettiği makarna ise geç dönemde Osmanlı mutfağına girmiştir ve 19. yüzyılın yemek kitaplarında makaronya olarak geçer. Pilav ve çorbalarsa her dönem Ramazan sofralarının vazgeçilmezleridir. Mutfağın baş yemekleri olan çorba, pilav ve etler yaşam şartları değişen Osmanlı mutfağında 19. yüzyılda da önemini korumaya devam edecektir.<sup>25</sup> Farklı dönemlerde

22 Refik Halid Karay, “Eski Kış Ramazanlarında Hararet Bastıran Bir Şerbet”, **Mutfak Zevkinin Son Günleri**, (Haz. Tuncay Birkan), İnkılâp Yay., İstanbul 2014, s.84.

23 Refik Halid Karay, “Sahur Sofrasında Lokmalar Ağzımızda Büyürdü”, **Mutfak Zevkinin Son Günleri**, (Haz. Tuncay Birkan), İnkılâp Yay., İstanbul 2014, s. 85.

24 Artun Ünsal, Osmanlı Mutfağı, **Yemek Kitabı**, (Haz. M. Sabri Koz.), Kitabevi Yayınları, 2008, İstanbul s. 136.

25 15. yüzyıla ve 19. yüzyıla ait yemek kitaplarında yer alan reçeteler bu konuya verilecek referanslardır. Muhammed bin Mahmûd Şirvanî, **15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı**, (Der. Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır), Risale Yayınları,

Osmanlı'yı ziyaret eden seyyahlarda mutfak konusuna değinmeden geçmezler, nitekim 16. yüzyılda Osmanlı'ya gelen Dernschwam bu dönemin yemeklerinden şöyle söz eder.

“...Başyemekleri çorbadır. Önce pirinç çorbası içilir. Koyun etinin suyundan da çorba yaparlar. Çorbaya limon suyu veya sirke dökerler, biraz da karabiber koyarlar böylece ortaya koyu bir çorba çıkar. Bundan sonra koyun etini küçük küçük doğrarlar. Arasına da soğan koyarlar ve kuru ateşte pişirirler. Pirinci önce suda haşlar sonra yağda kızartırlar. Buna pilav derler. Tabaklar silme doldurulur, üzerine yağda kızartılmış badem serpiştirilir. Yemeklerden sonra meyve verilir. Koyun etinden yapılan çorbanın içine taze bulgurda konulur. Bu çorbaya bulgur çorbası derler. ...her türlü eti tuzla pişirip çorbanın içine koyarlar. Tavuk etini de piştikten sonra parçalayıp pirinç çorbasının içine koyar ve sofraya getirirken üzerine maydanoz koyar, tarçın doldururlar.”<sup>26</sup>

16 ve 17. yüzyıllarda artık Osmanlı Devleti'nin sınırları genişlemiştir. Gerek saray aşçılarının deneyimlerinin artması gerek fethedilen yeni yerlerin mutfaklarının katkısı pişirilen yemek çeşitlerini çoğaltmış pişirme şekillerini rafine hale getirmiştir. Doğu'dan ve Batı'dan gelen çok çeşitli gıda maddeleri, gittikçe artan ziyafetler ve konuk ağırlamaları hep değişik ve beğenilecek yemek sunma çabalarını hızlandırmış, sonunda Osmanlı saray mutfağının kalitesi yükseldiği gibi üretim kapasitesi de günde beş bin, bayramlarda ise on bin kişiyi doyurmaya yetmiştir. Bir süre sonra saray mutfağının yükselişi toplumun alt kesimine de yansiyacak ve toplumun genelinin damak tadında değişimler başlayacaktır.

Batılı alafrağa yaşam tarzına yönelik seçkin kesimlerin adeta tutkusu haline gelir. Ne var ki alaturka yaşam tarzı genelde hâlâ egemendir. Saraylarda, konaklarda yemek yeme alışkanlıkları ve tarzı hemen hemen aynıdır. Yer sofralarında kadın ve erkeklerin birbirlerinden ayrı olarak yemesi, toplum halinde yaşamının önemli bir göstergesidir. Nitekim Sâmîha Ayverdi, *İbrâhim Efendi Konağı*'nda bir 19. yüzyıl konağındaki iftar sofrasını şöyle betimler.

“... İftar sofralarının en câzip tarafları şüphesiz ki iftarlıklardır. Küçük küçük kahvaltı tabakları içinde renk renk, çeşit çeşit reçeller, türlü türlü peynirler, zeytinler, sucuklar, pastırmalar, susamlı susamsız simitler, ramazan sofrasının değişmez çizgilerindendi. Çerez faslı bittikten sonra iftarlıklar toplanır, keyfe göre bir veya birkaç türlü çorbadan, isteyen istediğini alır, bu iş de tamam olduktan sonra kıymalı ve pastırmalı yumurta tepsisi ortaya gelirdi. Fakat yalnız iftarlıkla bile doyulabilecekken, yumurtadan sonra etler, sebzeler, börek, tatlı ve meyveler, sırasıyla konup kalkardı. Oldu olası mutfağı ile damağı arasında sıkı bir münâsebet kurmuş olan bu ecdat mirâsı boğaz düşkünlüğü, bilhassa ramazan aylarında alabildiğine at koşturur, mevsimine göre değişen oruç saatlerinin açılığını, nakil gibi donattığı sofralarla karşılardı.”<sup>27</sup>

İstanbul 2018; Ahmed Cavid, *Tercüme-i Kenzü'l-İştîha 15.Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü*, (Der. Priscilla Mary Işın, Seyit Ali Kahraman), Kitap Yayınevi, İstanbul 2006; Mehmed Kâmil, *Melceü't Tabbâhîn Aşçıların Sığınağı*, (Günay Kut, Turgut Kut), Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, İstanbul 2015; Ayşe Fahriye, *Ev Kadını, (Turgut Kut)*, Çiya Yayınları, İstanbul 2018.

26 Hans Dernschwam, *İstanbul ve Anadolu'ya Seyahat Günlüğü*, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara 1987, s. 170.

27 Sâmîha Ayverdi, *İbrâhim Efendi Konağı*, Kubbealtı, İstanbul 2009, s. 104.

İstanbul'un konak hayatı İbrâhim Efendi Konağı'nda olduğu gibi her ne kadar geleneksel çizgisini korumaya devam etse de 19. yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu için pek çok "ilk" barındırır. Sultan II. Mahmud'un tahta geçişiyle başlayan süreçte ilk kez çatal ve bıçak kullanılacak, masa düzeninde yemek yenilmeye başlanacaktır. Kuşkusuz ki yeni bir saray yapısının da inşası ile Osmanlı için yeni yaşam tarzını da gündeme getirecektir.<sup>28</sup> Leyla Saz, *Haremin İç Yüzü* adlı çalışmasında eski Çırağan Sarayı'nda geçirdiği günleri anlatır ve sarayda alafranga usulü çatal ve bıçakla yeme usulünün 1860'lardan sonra yaygınlaşmış olduğunu belirtir.<sup>29</sup>

Yaşanan mekânların değişmesi, yeni adetleri de beraberinde getirir: Oturmak, uyumak, yemek eylemleri biçim değiştirmeye başlar. Yüzyıllardır oturmak için sedir ve seki, yemek için tabla, eşya depolamak için yüklük kullanan Osmanlı, yeni yaşam mekânlarında sedirden sandalyeye, sekiden kanepeye, tabladan masaya geçiş yapacaktır. Taşınabilen koltuk, sandalye, dolap, masa gibi kullanım eşyalarının mimari ile bütünleşen elemanların yerini alması farklı işlevdeki mekânları da gündeme taşıyacaktır. Daha önce tanımlanmamış mekânlar olan yemek odası, yatak odası gibi önceden işlevlendirilmiş mekânlar ev içlerinde yerlerini alacaktır. Nitekim 1856'da kullanıma açılan Dolmabahçe Sarayı, dikey düzlemde yükselen mimarisi, katlara hiyerarşik olarak dağılmış oda ve salonları ile bu anlamda değişimleri başlatan ilk simge yapı olur. Geniş pencerelerin ve kapıların hâkim olduğu yeni mimari kurgu geleneksel düzlemdeki sedirin yerine Batı kaynaklı mobilyayı ihtiyaç nesnesi haline getirirken siyasi yapıdaki her değişim aşağıya doğru yansiyacaktır.<sup>30</sup>

Dolmabahçe Sarayı'nda başlayan yeni tanımlanmış mekânlar Beylerbeyi ve Yıldız saraylarında da devam edecektir. Yıldız Sarayı'nın bölümlerinden biri olan Şale'de Alman İmparatoru II. Wilhelm için köşk yeniden düzenlenir ve 12 numaralı odası yemek ve kahvaltılık salonu haline getirilir.<sup>31</sup> Artık sofraya tanımlanan mekânların arasındadır ve yer sofrası yerini masa sandalye düzenine bırakmıştır. Söz konusu odada Sultan II. Abdülhamid tarafından Alman İmparatoru onuruna verilen ziyafet, önce fotoğrafları<sup>32</sup> ardından ölüm tarihi bilinmese de 1868 doğumlu olduğu bilinen Darüşşafakalı ressam Şefik tarafından tuvale aktarılır.

28 Demet Coşansel, "19. Yüzyılda Osmanlı Sarayı'nda Mutfak Gelenekleri ve Sofra Düzeni", **150 Yılın Sessiz Tanıkları Saray Porselenlerinden İzler**, (Haz. İ. Baytar), Milli Saraylar Yayınları, İstanbul 2007, s. 31.

29 Leyla Saz, **Anılar 19. Yüzyılda Saray Haremi**, Cumhuriyet Kitapları, İstanbul 2010, s. 110.

30 İlonca Baytar, "19. Yüzyıl Osmanlı Saraylarına Ait Dekorasyon Katalogları", **Sanat Tarihi Yıllığı**, Sayı:24, İstanbul 2016, s. 2-3.

31 MSA. d. 3842 Hazine-i Hassa İnşaat ve Tamirat Haftalık Amele Jurnalleri, sene: 1308, sıra no: 1; Feryal İrez, "Belgeler Işığında Son Alman İmparatoru II. Wilhelm'i Konuk Eden Bir Kasr-ı Hümayûn; Şale", **İki Dost Hükümdar Sultan II. Abdülhamid-Kaiser II. Wilhelm**, (Haz. İlonca Baytar), Milli Saraylar Yayınları, İstanbul 2009, s. 51.

32 Yıldız Albümleri, İstanbul Üniversitesi Nadir Eserler Kütüphanesi, 90614-0010. Feryal İrez, **a.g.m.**, s.53.



**F. 4:** Şefik, *Yıldız Sarayı Şale Kasrı Hümayunu Yemek Salonu*, 1891, Tuval üzerine yağlıboya, 73x91 cm, Mimar Sinan Üniversitesi Resim ve Heykel Müzesi Koleksiyonu (Sezer Tansuğ, **Çağdaş Türk Sanatı**, (8.bs.), Remzi Kitabevi, İstanbul 2008, s.85)

Darüşşafakalı Şefik'in 1891'de yaptığı *Yıldız Sarayı Şale Kasrı Hümayunu Yemek Salonu* adlı çalışmasında (F.4) karşılıklı sekizer olmak üzere toplam on altı servisin davete hazır bir şekilde düzenlendiği bir yemek masası ve bu masanın içinde bulunduğu odanın betimlenmesidir. Yapıt, fotoğraftan çalışıldığı için masanın ön tarafındaki eşyalarda bazı perspektif hataları olmakla birlikte resmin bütününde son derece gerçekçi, ama bir o kadar da anın, salonun, masanın donmuş bir görüntüsüdür. Sezer Tansuğ'un Abdullah Biraderler'in çektiği bir fotoğraf albümünde yaptığı incelemeler sonucu söz konusu resimlerin tümüyle fotoğraf modellerine dayandığı kesinleşmiştir.<sup>33</sup>

19. yüzyılın ikinci yarısına gelindiğinde yeme içme alışkanlıklarındaki kültürel evrim kendini iyice hissettirir. Fasulye, domates, patates, mısır, sakız kabağı, yer elması, taze biber gibi Amerikan kökenli sebzelerin ülkede ekiminin yaygınlaşmasının bu değişimdeki payı büyüktür. Yine Amerika kökenli Hint tavuğu adı verilen hindinin İstanbul'da da yetiştirilmesi, İstanbul mutfağına yeni lezzetler kazandırması kaçınılmazdır. Geleneksel damak tadı ve pişirme yöntemlerinin bu yeni ürünlere uyarlanmasıyla, İstanbul mutfağı daha da zenginleşir.<sup>34</sup> Toplumun üst kesiminde başlayan yeni mekânlar ile yeni sofraya düzeni ve yeni lezzetler kısa

33 Sezer Tansuğ, "Resim Sanatımızda Ortaya Çıkan Yeni Bir Gerçek: 19. Yüzyıl Sonu Foto-Yorumcuları", **Çağdaş Türk Sanatına Temel Yaklaşımlar**, (1.bs.), Bilgi Yayınevi, İstanbul 1997, s.41.

34 Artun Ünsal-Beyhan Gence Ünsal, **İstanbul'un Lezzet Tarihi**, NTV Yayınları, İstanbul 2011, s. 111.

bir süre sonra toplumun geneline yayılır. Dönemin yazın dünyasında üzerinde durulan kimi zaman da hicivle değinilen konular arasına girer. Nitekim değışim, sadece damak tadında değil masa düzeninde de olur ve el ile yemek yemek yerini çatal ve bıçağı bırakmaya başlar. Hüseyin Rahmi Şıpsıevdi’de çatal ve bıçak kullanımına şöyle değinir;

“Ne yediğimi biliyorum, ne içtiğimi. Hepsı görünüşte Müslüman ama yaşamları bizimkine uymuyor. Yemeğı elle yemiyorlar. Çatal dedikleri o zıkkımı kullanıyorlar. Körolasıcayı kaç defa damağıma batırdım, ağızım şişti. Azize Hanım, üzgün üzgün gözlerini süzüp: -Dünyada o zıkkımla yemek yiyenlere yarın ahrette zebaniler uçları sivri kızgın çatallarla yemek verecekler. Aman Rabbim acımana sığındım. Allah’ın verdiğı parmaklar dururken demir parçalarıyla yemek yenir mi?”<sup>35</sup>

Refik Halid Karay’ın romanları yemek ve sofrca betimlemesi açısından bolca malzemeye sahiptir. Yazarın *İstanbul’un Bir Yüzü* adlı romanında İsmet, Kâni ile olan ilişkisi etrafında II. Meşrutiyet dönemi zenginlerini geçmişleriyle birlikte anlatır. Tanıdığı eski ve yeni simalar özellikle sofrca etrafında kimliklerini, zenginliklerini, görgü ve görgüsüzlüklerini belli ederler. Konağın eleştirilen kişilerinin başında damat İshak Bey vardır. İshak Bey’in “çapacul” ve hödük” olarak tanımlanması sofradaki davranışları dolayısıyla pekiştirilir, böylece yemek gibi temel bir eylemi ve sofrca gibi önemi sosyalleşme alanlarından birini layıkıyla yerine getiremeyen İshak Bey’in görgüsüz biri olduğu kuvvetle vurgulanır.<sup>36</sup>

“Asıl görülecek, seyredilecek hali yemekteydi. O ne acemice, o ne bayağı oturuştı! Daha çatal ve bıçağı tutmasına eli yatmamıştı; iki de bir düşürdü; masadan dört karış ötede, yan piri durur, havlusunun bir ucunu tabağına sıkıştırır, öbür ucunu gırtlğından berber önlüğü gibi sıkıca geçirirdi. İçine ekmeğ doğrayarak hohluya üfüre şapır şapır, kaşık dolusu bir çorba içişi vardı, bütün sofrca halkının sinirlerini oynatırdı. Döke saça, acele acele, lüzumsuz bir iş yapar, bir angarya savar gibi yemeğı herkesten evvel bitirir; kocaman bir ‘Elhamdülillah!’ çektikten sonra yılan gibi kayarak yan kapıdan odasına çekilirdi.”<sup>37</sup>

Karay, *Üç Nesil Üç Hayat*’ta ise ayrıca şöyle değinir;

“Yeni yetişen neslin mensupları şayet sofrada bu gibi mutaassıp biri bulunur, parmaklarıyla yerse iğrenirler, ‘Ay aman, midem bulandı... O kadın (veya erkek) varsa bir daha yemeğı gelirse ben ayrı yerim, sofraya inmem!’ derlerdi. Beceriksizliklerinden dolayı çatala bir türlü eli yatmayanlar bütün yemekler için kaşık kullanmak suretiyle iğrenç olmamaya çalıştıkları gibi bir kısım küçük aileler de çatalla yemek yenilmesi mutad olan büyük evlere gitmeleri icap edince yolda söylenirlerdi. ‘O cânım yemekleri şöyle oturup da elimizle rahat rahat yiyemeyeceğiz ki... Vallahi hiç birinin lezzetini alamıyoruz!’ Çatal bunların elinde külçe demir kadar ağırlaşır, düşürüp önlerindeki tabağı kırma korkusuyla da büsbütün acemileşirler, azap çekerlerdi”<sup>38</sup>

35 Hüseyin Rahmi Gürpınar, *Şıpsıevdi*, Özgür Yay., 11.bs., İstanbul 2014.

36 Nihan Abir, *Siniden Masaya: Türk Romanında Sofra*, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Yeni Türk Edebiyatı Programı Doktora Tezi, İstanbul 2018, s.43.

37 Refik Halid Karay, *İstanbul’un Bir Yüzü*, İnkılâp Yay., 8. Bs., İstanbul 2017, s. 58.

38 Refik Halid Karay, *Üç Nesil Üç Hayat*, İnkılâp Kitabevi, İstanbul 2010.

Refik Halid Karay'ın romanlarında sadece Batı medeniyetinin değil özellikle mutfak ve yemek konusunda Osmanlı Devleti'nin âdetleri de ön plandadır. Bu eserlerde eğer aile köklü ya da görgülü ise çoğunlukla iyi bir aşçıya, sağlam bir mutfak zevkine sahiptir. Anlatıcının bunlara sempati ile yaklaştığı da rahatlıkla söylenebilir. Sonradan görme ya da züppeleşmiş tiplerin ise aşçıları ya çok kötüdür ya da bu kişiler sürekli dışarıda yemeyi tercih ederler.<sup>39</sup> Osmanlı'da yemek kültüründe iki öğün yemek yenirdi; kuşluk vakti ve akşam. Kahvaltı Tanzimat'la birlikte zengin aileler arasında yayılmaya başlar. Refik Halid'in *Ekmek Elden Su Gölden* romanında da kahvaltıya verilen önem şu sözlerle dile getirilir: “İnsanlar servet derecelerine bakmadan uygarlık düzeylerinin yüksekliği ve uygar bir aile olmaları oranınca sabah kahvaltısına değer verirler ve sofrada başında iç açıcı bir “iç yaşama” tablosu meydana getirirler.”<sup>40</sup>

Romanlarda sıklıkla ele alınmasına karşın Türk resminde henüz yeni yeni iç mekânı ve sofrada aileleri gösteren resimler yapılmaya başlanır. II. Meşrutiyet'in ilanı ve getirdiği görece özgür ortam, sanatçıları da konu seçiminde daha serbest kılmış olmalıdır. Bu kuşağın en önemli sanatçı grubu kuşkusuz 1914 Kuşağı'dır. 20. yüzyılın başında Paris'e giden ve Birinci Dünya Savaşı ile yurda dönen bu sanatçıların yapıtları toplumun değişiminin en iyi yansıdığı çalışmalar arasında yer alırlar. Nitekim Feyhaman Duran'ın *İç Mekân* çalışmasında (F.5) samimi bir ev içi betimlemesi görülür. Sanatçı, üzerinde çeşitli yiyeceklerle dolu bir masa, iki sandalye ve arkalarındaki duvarda yer alan büyük bir manzara tablosunun olduğu köşeyi betimler. Masanın üzerindeki iki servis, yemekten önceki bir anın kompozisyonu olduğunu hissettirir.<sup>41</sup> Söz konusu resim incelendiğinde yemek için ayrılmış özel bir mekân, masa ve düzeni söz konusudur. Ancak Şefik, Ali Rıza Toroslu gibi ressamın figürsüz sofrada betimleme geleneği Feyhaman'da da devam etmektedir.

39 Nihan Abir, a.g.e., s.226.

40 Refik Halid Karay, *Ekmek Elden Su Gölden*, İnkılâp ve Aka Yay., İstanbul 1985, s. 64.

41 Okkalı, a.g.e., s. 298-299.



**F. 5:** Feyhaman Duran, *İç Mekân*, 1943, Karton üzerine yağlıboya, 27x19 cm, (İstanbul Üniversitesi Resim Galerisi Koleksiyonu Demirbaş No:760/2000), (Ed.V.Belgin Demirsar Arlı), **T.C.İstanbul Üniversitesi Rektörlüğü Bilim ve Sanat Merkezi Resim Galerisi/ Pinakothek-Katalog/Catalogue**,İstanbul Üniversitesi Rektörlüğü/Garanti Bankası, İstanbul 2004, s.172)

Bedri Rahmi Eyüboğlu (1911-1975)<sup>42</sup> *Oda İçi* (F.6) çalışmasında masanın üzerinde yer alan yiyeceklerle birlikte bir kadını betimlemiştir. Yiyecekler çok belli belirsizdir. Tabakların olmaması, sadece meyvelerin olmasından sofraya görüntüsünden ziyade çay saati olduğunu düşündürür. Kıymet Giray, Matisse'in iç mekân resimlerinin hatırı sayılır sayıda yemek kültürünü gösterdiğini vurgulayarak, bu resimde de Matisse etkisinin gözlemlendiğinden söz eder.<sup>43</sup>

42 d grubu ressamları arasında yer alan Bedri Rahmi Eyüboğlu aynı zamanda Yurt Gezileri'ne de katılmıştır. 1938'de Edirne'ye, 1942'de ise Çorum'a gitmiştir. Ayrıntılı bilgi bk. Elif Naci, "'d' Grubu", **Ankara Sanat**, Yıl:8, Sayı: 88, Ağustos 1973, Ankara Ağustos 1973, s.8; Ömer Faruk Şerifoğlu, "Bedri Rahmi Eyüboğlu Yüz Yaşında", **Bedri Rahmi Eyüboğlu**, (Ed. Ömer Faruk Şerifoğlu), Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2011, s. 12-15.

43 Kıymet Giray, **Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi Resim Koleksiyonundan Seçmeler**, Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi, Akbank, İstanbul 2002, s. 198.



F. 6: Bedri Rahmi Eyüboğlu, *Oda İçi*, 1937, Tuval üzerine yağlıboya, 50x68 cm, (MSGSÜ-İRHM), (Ahmet Kamil Gören, “Cumhuriyet Dönemi İstanbul’unda Resim Sanatı, (Ed. Fahameddin Başar), **Kültürler Başkenti İstanbul**, (1. bs.), Türk Kültürüne Hizmet Vakfı-İstanbul 2010 Avrupa Kültür Başkenti Ajansı, İstanbul 29.10.2010, s.690)

Sosyal statü gösteren sofralar, roman karakterlerinin toplumsal konumlarını betimledikleri gibi, maddî durumlarını göstermek için de kullanılır. Bunun yanı sıra kişinin parasal durumu çok iyi olmasa da toplumdaki yeri ve önemi onun zengin sofralarına davet edilmesine olanak tanıyabilir. Önce Yeniler Grubu ardından 1946’da Paris’e giderek resim tekniğini soyut çalışmalarla değiştiren Nejad Melih Devrim’in (1923-1995) 1940’lı yılların başında yaptığı *Enteriyör* çalışması (F.7) sosyal statüyü sofradan anlatan bir çalışmadır. Bu resim de sofrada insanların gösterilmediği resim geleneğini devam eder. Sanatçı, hazırlanmış bir yemek masası ve yemek odasını betimler. Altı kişilik yemek masası üzerinde tabaklar, yiyecekler, çiçekler, mavi renkte porselen yemek kapları bulunur. Arkada yer alan aynalı büfenin üzerinde çiçekler, çeşitli renkte porselen vazolar ve aksesuarlar yer alır. Zengin süslemeli halı ve gösterişli avize, mekânın dikkat çekici öğeleridir. Yemek masasının her iki tarafında masaya katılacak kişiler için hazır bekletilen iki adet sarı renkte sandalye de mekânın zengin görseelliğine katkıda bulunur.<sup>44</sup>

44 Okkalı, a.g.e., s.647.





F. 7: Nejad Devrim, *Enteryör*, 1943, Tuval üzerine yağlıboya, 38x46 cm, (Mehveş-Selim Demiren koleksiyonu), (Ed. Cem İleri), **Fahrelnisa ile Nejad: Gökkuşuğunda İki Kuşak**, İstanbul Modern Sanat Müzesi, İstanbul 2006, s. 120)

Ailenin bir araya geldiği ve sohbet edilerek paylaşımında bulunduğu sofralar, 1914 Kuşağı sanatçılarından sonra betimlenmesi sevilen konular arasına girer. Melahat Üren'in (1918-1969)<sup>45</sup>, *Aile* adlı resmi yemeğin aileyi bir araya getiren özelliğinin vurgulandığı çalışmalardan biridir (F.8) Sanatçı, sıcak aile ortamında bir masa etrafında toplanılan yemek sahnesini betimlemiştir.<sup>46</sup> Yemekler net olarak gösterilmemiştir. Buna karşın diğer sofr resimlerinden farkı figürlerin sofr başında toplanmaları, yemeğin servis edilmesi, yemeğe uzanıp yeme gibi davranışların gösterilmiş olmasıdır ki resim bu açıdan önemlidir. Aslında resmin asıl vurgusu toplum önünde yemek yememek gibi bir tabunun getirdiği mahrem duygunun yavaş yavaş kalkmaya başladığının gösterilmesidir.

45 d Grubu ressamı arasında yer alır. İlk olarak 1935 sergisine katılır. Bk. İlkay Canan Okkalı, "Renkli Bir Yuva: Eşref Üren ve Melahat Üren'in Resimlerinde Ev", **Uluslararası Geleneksel Sanatlar Sempozyumu Bildiri Kitabı 20-21 Nisan 2017**, Trabzon 2017, s. 510-511.

46 İlkay Canan Okkalı, **a.g.m.**, s.513.

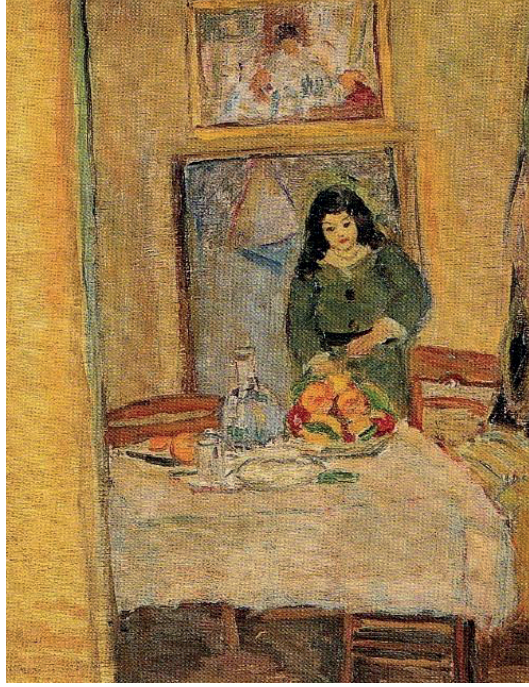


F. 8: Melahat Üren, *Aile*, Tuval üzerine yağlıboya, (Türkiye İş Bankası koleksiyonu), (Kıymet Giray, **Türkiye İş Bankası Resim Koleksiyonu**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul (1998), s.633)

Figürlü sofralar 1950’lerde daha sık görülmeye başlanır. Eşref Üren (1897-1984)<sup>47</sup>, *Enteryör/Sofra Hazırlığı* yapıtında, (F.9) eşi Melahat Üren’e benzeyen bir kadını yemek hazırlığı için sofrayı kurarken betimlemiştir. Sofra meyveler, sürahi, kesilen ekmeğin görüntüsü ile detaylandırılmıştır. Bu detayları, “Batı resminde karşımıza çıkan mutfak sahnelerinde önde yer alan zengin yiyeceklerle Natürmorta benzetmek yanlış olmaz. Batı resminde mutfak sahnelerinin betimlendiği çalışmalar resmi tür resmine bağlarken, Üren’in sofrayı hazırlayan kadın betimi de bu resmi gündelik yaşam sahnelerine bağlar.”<sup>48</sup>

47 1931’de Müstakil Ressamlar ve Heyktraşlar Birliği sergisine, daha sonra d grubu sergilerine katılır, 1940’da üçüncü yurt gezisi için Yozgat’a, altıncı yurt gezisi için 1943’te Ağrı’ya gider. Bk İlkay Canan Okkalı, “Renkli Bir Yuva: Eşref Üren ve Melahat Üren’in Resimlerinde Ev”, **Uluslararası Geleneksel Sanatlar Sempozyumu Bildiri Kitabı 20-21 Nisan 2017**, Trabzon 2017.

48 Okkalı, a.g.m., 2017, s.513.



**F. 9:** Eşref Üren, *Enteryör/Sofra Hazırlığı*, 1950'ler, Tuval üzerine yağlıboya, 59x49 cm, (Türkiye İş Bankası koleksiyonu), (Kıymet Giray, **Türkiye İş Bankası Resim Koleksiyonu**, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul (1998), s.408)

Yemek hazırlığı ve sofrca konusunu resminin teması olarak alan bir başka sanatçı da Ziya Keseroğlu'dur (1906-1973). Sanatçı, *Enteryör* çalışmasında (F.10) ön planda meyve tabağı ve kadın figürü yer alır. Öndeki iki madeni tabak içerisinde salkım üzüm salkımı ve iki elma, ayaklı meyve tabağında ise armut, üzüm, şeftali, elma gibi çeşitli meyveler yer alır. Resim gündelik hayatın herhangi bir anından izler taşır. Arkada büfenin üzerinde yer alan tablo-ayna, çalar saat, testi gibi dekoratif ve teknolojik malzemeler, mekânın zengin dekorasyonuna vurgu yapar.<sup>49</sup>

49 Müstakil Ressamlar ve Heykeltıraşlar Birliği'nin sergilerine katılan Ziya Keseroğlu, grup dağıldıktan sonra hiçbir gruba bağlı olmadan çalışır. Okkalı, **Türk Resminde İç Mekân Resimleri (1880-1950'li Yıllar)**, 2014, s. 518-519.



F. 10: Ziya Keseroğlu, *Enteryör*, Tuval üzerine yağlıboya, 50x61 cm, (MSGSÜ-İRHM),(Başlangıcından Bugüne Türk Resmi İçin Bir Müze Denemesi, **Sanat Dünyamız**, Sayı:88, Yaz 2003, İstanbul 2003, s.119)

Tanzimat dönemi ile birlikte Batı mutfağıyla tanışan Türk mutfağında yenilen yemeklerle birlikte sofraya düzeni de değişir ve değişimin vurgusu özellikle erken Cumhuriyet döneminden günümüze resmine kadar Türk resminde sevilerek kullanılan konular arasında yer alır. Ancak üst tabakada başlayan değişimler toplumun diğer katmanlarda aynı anda bir kırılma getirmez ve toplumsal katmanlar kendi dinamikleri doğrultusunda değişimi gerçekleştirirler. Dolayısıyla Modernleşme olgusu ile gelen yeni yemekler ve sofraya düzeni şehir hayatında hızla topluma entegre olurken kırsal kesimde benimsenmesi zaman alacaktır. Cevat Dereli'nin (1900-1989)<sup>50</sup>, *İstihsal* (F.11) adlı eseri yer sofrasında çeşitli yiyecekler, meyve ve su testisinin betimi ile bu olgunun iyi bir görsel verisini sunar. Cevat Dereli bu resmi 1954'te Yapı Kredi Bankası'nın kuruluşunun 10'uncu yılı nedeniyle düzenlenen resim yarışması için yapmıştır.<sup>51</sup> Sanatçı 1950'li yıllarda içerik olarak yöresel bir tarz, biçim olarak da lekeci bir teknik ile kendini yenilemiştir.<sup>52</sup>

50 Müstakil Ressamlar ve Heykeltıraşlar Birliği'nin bir üyesi olan Cevat Dereli (1900-1989) grup dağıldıktan sonra bireysel çalışmalarında günlük yaşamın değişen alışkanlıklarından izleri, Anadolu insanını resimlerine taşımıştır. Yurt Gezilerine katılan sanatçı o yılki programa alınmasa da arkadaşı Şeref Akdik'le beraber 1938'deki ilk geziye katıldığı düşünülmektedir. 1939'da İkinci Yurt Gezisi'nde Sinop'a 1942'de beşinci gezide Gümüşhane'ye gitmiştir. Bk. İlhan Berk, Levent Çalkoğlu, Ferit Edgü, Turan Erol, Murat Ural, **Yurt Gezileri ve Yurt Resimleri**, Milli Reasürans Yayınları, İstanbul, 1998, s.78.

51 Resim, afiş, müzik, folklor ve dallarındaki yarışma, Uluslararası Sanat Eleştirmenleri Derneği'nin (AICA) 5'inci Kongresi kapsamında düzenlendi. O yıllar için kongre dolayısıyla İstanbul'a gelen Paul Fierens, Lionelle Venturi ve Herbert Read gibi sanat eleştirmenleri resim yarışmasında seçici kurulda yer alırlar. Yarışmada birinciliği Aliye Berger almıştır.

52 Tatlıcı, a.g.e., s.219.

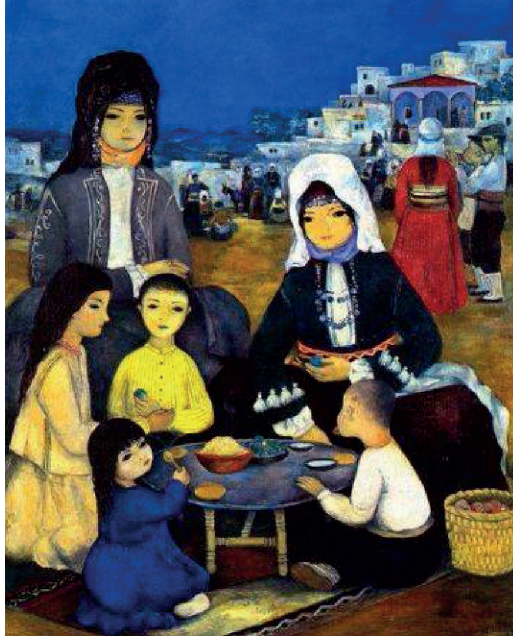


**F. 11:** Cevat Dereli, *İstihsal*, 1954, Tuval üzerine yağlıboya, 201x305 cm, İstanbul Resim Heykel Müzesi Koleksiyonu. (Haz. Özge Açıkkol ), **Cevat Dereli**, Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık, İstanbul, 2000, s. 109)

Ressam Turgut Zaim'de (1906-1974)<sup>53</sup> *Yörükler Köyü* resminde (F.12) kırsal yaşamı idealize eden anlatımla bir sofrası resmi betimler. Resme hâkim olan geleneksel sını düzenindeki yer sofrasıdır. Giysi ve kadın başlıklarında, testi, kazan, kaşık, sofrası, tezgâh, heybe, çorap, çuval, kuşak vb. gibi köylülerin günlük eşyalarında da izlenebilir.<sup>54</sup>

53 Müstakil Ressamlar ve Heykeltıraşlar Birliği ardından 27 Aralık 1934'de dördüncü sergiden itibaren d Grubu sergilerinde yer alan Turgut Zaim (1906-1974) 1932 yılından başlayarak Anadolu'yu gezer, Yörüklerin ve Aşarlar'ın yaşantılarıyla yakından ilgilenir. Nitekim sanatçının üslubu da bu yıllarda biçimlenmeye başlar. Yurt Gezileri kapsamında 1939'da ikinci yurt gezisinde Kayseri'ye 1942'de beşinci yurt gezisinde Kırşehir'e gider. Bk. Elif Naci, a.g.e., s. 8.

54 Sezer Tansuğ, **Beş Gerçekçi Türk Ressamı**, Gelişim Yayınları, İstanbul 1976, s. 16.



F. 12: Turgut Zaim, *Yörükler Köyü*, Tuval üzerine yağlıboya. 117,5x99,5cm, Ankara Resim Heykel Müzesi. (Gizem Tatlıcı, **Görsel Belleğin İzinde Türk Resminde Yemek Kültürü**, Işık Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Bilimi Programı (Yayımlanmamış) Doktora Tezi, İstanbul 2018, s.231).

Özellikle Yurt Gezileri kapsamında ressamların Anadolu'nun çeşitli yerlerine giderek köy yaşantısını, Anadolu insanını resmetmeleri ve bu topraklardaki sosyokültürel unsurları Türk resmine taşıdığı yıllarda Mahmut Makal'ın (1930) 1950'de yayımladığı *Bizim Köy* romanıyla birlikte köy edebiyatı denilen bir tür oluşmaya başlar<sup>55</sup>

1950'li yıllarda, sanatta bireyselleşme ve özgürleşme çabaları olarak karşımıza çıkan hiçbir gruba bağlı olmadan yoğun bir sanatçı çabasıyla var olmayı seçen sanatçılar çoğalmıştır. 1950 ve 1960'lı yıllarda Paris sosyal hayatını resimleriyle anlatan Fikret Mualla (1903-1967), *Bistro/Yemek* adlı çalışmasında (F.13) sarı rengin hâkim olduğu bir kompozisyonda çeşitli yiyeceklerle ve içkiyle donatılmış bir yemek masasında yemek yiyen beş figür betimlenmiştir. Masa üzerinde yer alan servislerin zengin bir görünüm sunduğu yapıt, evden ziyade restoran izlenimi verir. Bu resimler Paris'ten bir kesit sunarken, bize bir şekilde Batı yemek ve sofrası düzenine olan hayranlığını da yansıtır.

55 İnci Aydın Çolak, **İmge ve İmaj Türkiye'de Resim ve Edebiyatta Ortak Dil**, Corpus Yayınları, İstanbul 2019, s. 254.



**F. 13:** Fikret Mualla, *Bistro/Yemek*, 1952, Tuval üzerine yağlıboya, 37x45 cm, Sabancı koleksiyonu, (Kıymet Giray, **Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi Resim Koleksiyonundan Seçmeler**, Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi, Akbank, İstanbul 2002, s.213)

Türkiye’de Batı sanatıyla görsel anlamda tam bir paralellik 1950’lerden itibaren izlenmeye başlanacaktır. Sanatçıların bireysel girişimlerle farklı eğilimler peşinde olmaları bu yıllara rastlar. Tüm dünyada yükselen Amerika kaynaklı bir eğilim ile soyut sanat ülkemizde de etkili olmaya başlar. 1950’lerden sonra Türk resminin soyutlama ve soyuta yönelmesi ve sonrasında da kavramsal işlerin ele alınması yemek ve sofrası resimlerinin başka göstergelerle okunmasına neden olur. 1960 sonrasında hızlı kentleşme, toplumsal dalgalanmalar sanatı da etkilemiştir.

### Sonuç

Yemek ve sofrası kültürü sosyal, ekonomik ve kültürel pek çok olguyu bünyesinde barındırır. Sürekli değişim içinde hareketli dinamiklere sahip olsa da toplumların kültürel kimliklerinin aktarımında oldukça önemli rol oynar. Nitekim Osmanlı mutfağından Cumhuriyet mutfağına geçiş sürecinde modernleşme olgusunun getirdiği yaşam pratikleri içindeki yenilikler ve çelişkiler dönemin görsel ve yazın dünyasında belgesel nitelikte eserlerle aktarılır. Bu çalışmalar kimi zaman Refik Halid Karay’ın *İstanbul’un Bir Yüzü* romanında olduğu gibi yeni ve eski adetlerle sofrası düzenindeki ikiliği kimi zaman sosyal statüyü, Recaizade Mahmud Ekrem’de olduğu gibi kimi zaman yanlış Batılılaşmanın ifadesi ile doludur. Türk resminde ise yemek ve sofrası konusunun vurgusu romanlardaki kadar yoğun değildir. Özellikle figür ve toplumsal kodların dışında kalan konuların betimleri dönemin sanatçılarınca uzun yıllar soru işareti ile karşılanmış, ancak 20. yüzyılın ilk yıllarında betimlenen konular arasında yer almıştır. Her ne kadar başka bir tür resmi olsalar da Türk resminde mutfağına giren meyvelerin ilk betimleri

Natürmort resimlerde karşımıza çıkar. Batı resminde ise günlük yaşam ile sıkı sıkıya ilişkili olup, Rönesans'tan itibaren betimlenmeye başlar. Türk resminde ise ilk sofraya betimi Ali Rıza Toroslu'ya ait olan *İftar Sofrası* resmi ile başlar, 1914 Kuşağı ressamı ile devam eder. 20. yüzyılın ressamı ile aile ortamında sıcak yemek sofralarına dönüşür. Eşref Üren, Melahat Üren ve Ziya Keseroğlu'nun çalışmaları samimi ev ortamında yenilen yemek sofralarını betimler. Cevat Dereli'nin, *İstihsal (F.11)* ve Turgut Zaim'in *Yörükler Köyü* resminde (F.12) kırsal yaşama ait sofraya betimleri idealize edilerek hala geleneksel yönü ile sofranın kırsal bölgede devam ettiğine işaret eder. 1950'lerden sonra tüm dünyada yükselen soyut sanat etkisi ile Türk resminin soyutlama ve soyuta yönelmesi ve sonrasında da kavramsal işlerin ele alınması ile yemek ve sofraya resimlerinin başka göstergelerle okunmasına neden olur.

1960'lı yıllar Türk sanat ortamına başka bir dönüşüm getirir öyle ki bu yıllarda sanata devletin desteği azalırken özel kurumlar açılmaya başlamış, toplum ise yeni bir dönüşüm sürecine girmiştir. 1980 sonrası ise dönüşüm sadece biçimsel değil, kavramsal olarak da gerçekleşecek ve günümüze kadar uzanan süreçte farklı toplumsal dinamiklerle beslenecektir.

---

**Hakem Değerlendirmesi:** Dış bağımsız.

**Çıkar Çatışması:** Yazarlar çıkar çatışması bildirmemiştir.

**Finansal Destek:** Yazarlar bu çalışma için finansal destek almadığını beyan etmiştir.

**Peer-review:** Externally peer-reviewed.

**Conflict of Interest:** The authors have no conflict of interest to declare.

**Grant Support:** The authors declared that this study has received no financial support.

---

## Kaynakça/References

### Arşiv Belgesi

BOA, HH. d. 1060, H. 20 Eylül 1327 / M. 6 Ekim 1909.

MSA. d. 3842 Hazine-i Hassa İnşaat ve Tamirat Haftalık Amele Jurnalleri, sene: 1308, sıra no: 1

Yıldız Albümleri, İstanbul Üniversitesi Nadir Eserler Kütüphanesi, 90614-0010.

### Diğer Kaynaklar

Abir, Nihan, **Siniden Masaya: Türk Romanında Sofra**, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Yeni Türk Edebiyatı Programı (Yayımlanmamış) Doktora Tezi, İstanbul 2018.

Ahmed Cavid, **Tercüme-i Kenzü'l-İştihâ 15.Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü**, (Der.Priscilla Mary Işın, Seyit Ali Kahraman), Kitap Yayınevi, İstanbul 2006.

Ayverdi, Sâmîha, **İbrâhim Efendi Konağı**, Kubbealtı, İstanbul 2009,

Baytar, İlona, "19. Yüzyıl Osmanlı Saraylarına Ait Dekorasyon Katalogları", **Sanat Tarihi Yıllığı**, Sayı 24, İstanbul 2016, s. 1-24.



- Berk, İlhan, Levent Çalıkoğlu, Ferit Edgü, Turan Erol, Murat Ural, **Yurt Gezileri ve Yurt Resimleri**, Milli Reasürans Yayınları, İstanbul 1998.
- Beykal, Canan, “Hoca Ali Rıza”, **Sanat Dünyamız**, Kış, Sayı 97, İstanbul 2006, s. 15-27.
- Coşansel, Demet, “19. Yüzyılda Osmanlı Sarayı’nda Mutfak Gelenekleri ve Sofra Düzeni”, **150 Yıln Sessiz Tanıkları Saray Porselinden İzler**, (Haz. İ. Baytar), Milli Saraylar Yayınları, İstanbul 2007, s.25-36.
- Cömert, Bedrettin, **Giotto’nun Sanatı**, De Ki Yayınları, İstanbul 2018.
- Çalışır, Deniz, “İftar Sofrası: Sanatçısı Kim?”, **Sanat Tarihi Yıllığı**, Sayı: XVII, İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sanat Tarihi Araştırma Merkezi, İstanbul 2011 [Baskı Tarihi: 2012], s.27-39
- Çolak, İnci Aydın, **İmge ve İmaj Türkiye’de Resim ve Edebiyatta Ortak Dil**, Corpus Yayınları, İstanbul 2019.
- Dranas, Ahmet Muhip, “Şeker Ahmet Paşa”, **Güzel Sanatlar Dergisi: Şeker Ahmed Paşa**, (Haz. Ö. Taşdelen, İ. Baytar), Milli Saraylar, İstanbul 2007, s. 195-198.
- Dernschwam, Hans, **İstanbul ve Anadolu’ya Seyahat Günlüğü**, Kültür ve Turizm Bakanlığı, Ankara 1987.
- Dürriüođlu, Ahmet, **Şeker Ahmet Paşa**, Erođlu Matbaası, Ankara 1962.
- Fahriye, Ayşe, **Ev Kadını**, (Yay. Haz. Turgut Kut), Çiya Yayınları, İstanbul 2018.
- Farođhi, Suraiya, **Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla**, (Çev. Elif Kılıç), Tarih Vakfı Yayınları, İstanbul 2005.
- Germaner, Semra, “Süleyman Seyyid’in Resimlerinde İstanbul Bahçelerinden Çiçekler”, **P Sanat Kültür Antika**, S.13 Bahar 1999, s.126-131.
- Giray, Kıymet, **Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi Resim Koleksiyonundan Seçmeler**, Sabancı Üniversitesi Sakıp Sabancı Müzesi, Akbank, İstanbul 2002, s.198.
- Gören, Ahmet Kamil, “(Şeker) Ahmed Ali Paşa’yı Yazmak”, **Şeker Ahmed Paşa 1841-1907**, (Haz. Ö. Taşdelen, İ. Baytar), TBMM- Milli Saraylar Daire Başkanlığı, İstanbul 2008, s.17-69.
- Gören, Ahmet Kamil, “Türk Resminin Önemli Bir Odağı: Saray Koleksiyonu”, **İhtişam ve Tevazu Padişahın Ressam Kulları**, TBMM Milli Saraylar Daire Başkanlığı, İstanbul 2012, s. 15-39.
- Gürpınar, Hüseyin Rahmi, **Şırpvedî**, Özgür Yay., 11.bs., İstanbul 2014.
- İrez, Feryal, “Belgeler Işığında Son Alman İmparatoru II. Wilhelm’i Konuk Eden Bir Kasr-ı Hümayûn; Şale”, **İki Dost Hükümdar Sultan II. Abdülhamid-Kaiser II. Wilhelm**, (Haz. İ. Baytar), Milli Saraylar Yayınları, İstanbul 2009, s. 47-57.
- İskender, Kemal, “Ölü Dođa”, **Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi**, C. III, YEM Yayınları, İstanbul 1997, s. 1406-1407.
- Karateke, Hakan T., **Padişahım Çok Yaşa! Osmanlı Devletini Son Yüzyılında Merasimler**, Kitap Yayınevi, İstanbul 2004.
- Karay, Refik Halid, **Ekmek Elden Su Gölden**, İnkılâp ve Aka Yay., İstanbul 1985.
- Karay, Refik Halid, **İstanbul’un Bir Yüzü**, İnkılâp Yay., 8. Bsk., İstanbul 2017.
- Karay, Refik Halid, **Mutfak Zevkinin Son Günleri**, Haz. Tuncay Birkan, İnkılâp Yay., İstanbul 2014.
- Karay, Refik Halid, **Nesil Üç Hayat**, İnkılâp Kitabevi, İstanbul 2010.
- Lêvi-Strauss, Claude, “Le Triangle Culinaire”, **L’Arc**, n.26, 1965.
- Malaguzzi, Silvia, **Food and Feasting Art**, translated by Brian Phillips, The J.Paul Getty Museum, Los Angeles, Hong Kong 2008.

- Mehmed Kâmil, **Melcei't Tabbâhîn Aşçıların Sığınağı**, (Günay Kut, Turgut Kut), Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, İstanbul 2015.
- Muhammed bin Mahmüd Şirvanî, **15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı**, (Der. Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır), Risale Yayınları, İstanbul 2018.
- Naci, Elif, “‘d’ Grubu”, **Ankara Sanat**, Yıl:8, Sayı:88, Ağustos 1973, Ankara Ağustos 1973, s.8.
- Okkalı, İlkay Canan, **Türk Resminde İç Mekân Resimleri (1880-1950’li Yıllar)**, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Tarihi Anabilim Dalı (Yayımlanmamış) Doktora Tezi, İstanbul 2014.
- Okkalı, İlkay Canan, “Renkli Bir Yuva: Eşref Üren ve Melahat Üren’in Resimlerinde Ev”, **Uluslararası Geleneksel Sanatlar Sempozyumu Bildiri Kitabı 20-21 Nisan 2017**, Trabzon 2017, s.509-517.
- Onaran, Burak, **Mutfak Tarih Yemeğin Politik Serüveni**, İletişim Yayınları, İstanbul 2015.
- Samancı, Özge, “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, **Türk Mutfağı**, Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, Ankara 2015, s. 199-217.
- Saz, Leyla, **Anılar 19. Yüzyılda Saray Haremi**, Cumhuriyet Kitapları, İstanbul 2010.
- Şerifoğlu, Ömer Faruk, “Bedri Rahmi Eyüboğlu Yüz Yaşında”, **Bedri Rahmi Eyüboğlu**, (Ed. Ömer Faruk Şerifoğlu), Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2011, s. 12-15.
- Tansuğ, Sezer, “Resim Sanatımızda Ortaya Çıkan Yeni Bir Gerçek: 19. Yüzyıl Sonu Foto-Yorumcuları”, **Çağdaş Türk Sanatına Temel Yaklaşımlar**, (I.bs.), Bilgi Yayınevi, İstanbul 1997, s.39-44.
- Tatlıcı, Gizem, **Görsel Belleğin İzinde Türk Resminde Yemek Kültürü**, Işık Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Bilimi Programı (Yayımlanmamış) Doktora Tezi, İstanbul 2018.
- Ünsal, Artun-Beyhan Gence Ünsal, **İstanbul’un Lezzet Tarihi**, NTV Yayınları, İstanbul 2011.
- Ünsal, Artun, **Osmanlı Mutfağı, Yemek Kitabı**, (Haz. M. Sabri Koz), Kitabevi Yayınları, İstanbul 2008, s.128-158.
- <https://www.louvre.fr/en/oeuvre-notices/wedding-feast-cana> (Erişim Tarihi 11.05.2020)