

ruhun gıdası kitaplar

DİZİ EDITÖRÜ
GÜZİN YALIN

pasta (...) 3. Avrupa usulü tatlı hamur işleri. Fransız mutfağına ait pasta tarifleri 19. yüzyılın ikinci yarısında Osmanlı yemek kitaplarında yer almaya başlamış, 20. yüzyılın ilk çeyreğinde hızla çoğalmıştır. İstanbul'da halkın Avrupa pastacılığı ile tanışması 19. yüzyılın birinci yarısında yabancıların açtıkları şekerçi dükkânları ve pastanelerle başlamıştır. Sultan Abdülmecid'in pastalara meraklı olduğu bilinir. II. Abdülhamid'in Avrupa usulü pasta, bisküvi gibi tatlı hamur işlerini hazırlayan bir Fransız aşçısı vardı.

Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, Kitap Yayınevi, 2010, s. 290-291.

(...) Bay Lebon işlerini ilerlettikten sonra Şark Pasajı'nın bitişiğinde, cadde üzerindeki dükkana yerleşmiş ve bu yeni yere kendi adını vermiştir. Ama bunu yapmadan önce Paris'teki Lemeunier ustaya bir pasta fırını ısmarlamıştır ki bunun bir eşi, menendi yoktur İstanbul'da.

Salah Birsal, *Ah Beyoğlu Vah Beyoğlu*, İş Bankası, 1983, s. 35.

RABIHA RIFAT Batı dillerinin konuşulduğu, dışişleri mensuplarının bulunduğu, Batılı yaşam tarzına aşina bir ailede yetişen Rabiha Rifat Hanım'ın doğum ve ölüm tarihleri bilinmemektedir. Rabiha Hanım'ın yemek ve aile hayatı ile ilgili yazıları ilk kez, 1925-1926 yılları arasında yayımlanan *Türk Hayatı* isimli dergide görülür. 1925'te basılan *Ev Hanımlarına Mahsus Alafranga Pastacılık* ilk kitabıdır. Rabiha Hanım'ın yine 1925 yılında Fransızca olarak kaleme aldığı *La Bonne Cuisine Turque, Facile et Économique: des Mets les plus Usités et Renommés du Pays, (107 Recettes)* adlı bir eseri de vardır. Yemek tarihinde özel bir yere sahip olmasına neden olan kitapsa 1929 yılında kaleme aldığı *Alafranga ve Alaturka Nefis Yemekler* başlıklı eseridir: Kitap, harf devriminden sonra basılan ilk Latin harfli yemek kitabıdır. Kamil, Belkıs ve Melek isimli üç evlat sahibi Rabiha Hanım, Aşiyân Mezarlığı'na gömülmüştür.

RGK Yayınları, 2016 (1 baskı)

İletişim Yayınları 3127 • Ruhun Gıdası Kitaplar 12

ISBN-13: 978-975-05-3270-2

© 2022 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM

1. Baskı 2022, İstanbul

DIZİ EDITÖRÜ Güzin Yalın

EDITÖR Kıvanç Koçak

KAPAK VE GENEL TASARIM Suat Aysu

UYGULAMA Hüsnü Abbas

DÜZELTİ Oben Üçke

BASKI Ayhan Matbaası • SERTİFİKA NO. 44871

Mahmutbey Mahallesi, 2622. Sokak, No: 6/31 Bağcılar 34218 İstanbul

Tel: 212.445 32 38 • Faks: 212.445 05 63

CİLT Güven Mücellit • SERTİFİKA NO. 11935

Mahmutbey Mahallesi, Devekaldırımı Caddesi, Gelincik Sokak,

Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

İletişim Yayınları • SERTİFİKA NO. 40387

Cumhuriyet Caddesi, No. 36, Daire 3, Seyhan Apartmanı,

Harbiye Mahallesi, Elmadağ, Şişli 34367 İstanbul

Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58

e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

RABIHA RİFAT

*Ev Hanımlarına
Mahsus
Alafranga
Pastacılık*

Çevrimyazı: Sedanur Temel

Sunuş: Abdullah Uğur

Bir Osmanlı Hanımefendisinin Kaleminden...: Güzin Yalın

Rabiha Rifat Hanım: Emin Nedret İşli

Osmanlı'da Pastacılık ve Pasta: Sula Bozis

Tarifleri Yorumlayan: Özgün Ünver



iletişim



İçindekiler

SUNUŞ

ABDULLAH UĞUR 9

BİR OSMANLI HANİMEFENDİSİNİN KALEMİNDEN...

GÜZİN YALIN 13

RABİHA RİFAT HANIM

EMİN NEDRET İŞLİ 19

OSMANLI'DA PASTACILIK VE PASTANELER

SULA BOZİS 31

Metin Yayına Hazırlanırken İzlenen Yol 35

Ev Hanımlarına Mahsus Alafranga Pastacılık 39

1. Kek Pastası / Cake 41
2. Dört Kişilik Frenklerin Yılbaşı Çöreği 43
3. Savarin Pastası / Savarin 45
4. Frenklerin Bal Pastası / Pain d'epice 47
5. Papas Pastası / Gateau des capucins 49
6. Volovan / Vol-au-vent 51
7. Volovan Böreğinin İçinin Suret-i İmali / Vol-au-vent 55

8. *Eşterodil Alman Tatlısı / Strudel* 57
9. *Pandispanya* 61
10. *Çikolatalı Pasta* 63
11. *Kolinet Pastası / Gateau colinette* 65
12. *Cennet Pastası / Gateau du paradis* 67
13. *Yemişli Tart Pastası / Tarte aux fruits* 69
14. *Kestane Pastası* 71
15. *İdareli Viyana Pastası* 73
16. *Kuru Fasulye Pastası* 75
17. *Şo Bisküvisi / Choux à la crème* 77
18. *Kremin Tarifesi Krem Patisiyer / Crème patissière* 79
19. *Kedi Dili Bisküvisi* 81
20. *Tuzlu Bisküvi / Botons salés* 83
21. *Diğeri: Petiför Bisküvisi / Petits fours* 85
22. *Çikolatalı Maspén Bisküvisi / Massepin* 87
23. *Peti Pen Tuzlu Ekmekler / Petits pain salés* 89
24. *Bir İki Üç Pastası / Gateau 1, 2, 3* 91
25. *Sünger Pastası / Gateau eponge* 93
26. *Bademli Pasta* 95
27. *Kakaolu Çay Pastası* 97
28. *Susamlı Simit Kulurakiya / Koulourakia* 99
29. *Pale Dödam Hanım Dudağı Bisküvisi / Palais de dame* 101
30. *Selanik Kurabiyesi* 103
31. *Yoğurtlu Bisküvi* 105
32. *Cevizli Bisküvi* 107
33. *Yağlı Simit* 109
34. *Pötibör Bisküvisi / Petit beurre* 111
35. *Diğér Bir Pötibör Bisküvisi* 113

- 36. Patates Bisküvisi* 115
- 37. Susamsız Simit* 117
- 38. Hindistan Cevizi Bisküvisi* 119
- 39. Yumurtalı Kurabiye* 121
- 40. Krem Ranverse / Crème renversée* 123
- 41. Mon Blan Kestane Tatlısı / Mont blanc* 125



SUNUŞ

ABDULLAH UĞUR

Ev Hanımlarına Mahsus Alafranga Pastacılık kitabı, hemen hemen tamamen Batılı kaynaklardan derlenmiş bir yemek tarifi kitabı olduğundan içinde yer alan tariflerin pek çoğunun bu durumdan kaynaklanan ilginç özellikleri var. Bazı tarifler de dönemin Osmanlı mutfak özelliklerinden kaynaklanan ilginç boyutlar taşıyor. Tüm bunlara her tarifi yanında yer alan notlarla ayrı ayrı değinilmiş olmakla beraber, kitabın daha doğru değerlendirilmesi ve tariflerin daha keyifle okunup uygulanabilmesi için tümüne dair genel olarak söylenecek birkaç söz daha var.

Her şeyden önce, isminin “pastacılık” olmasına karşın, kitapta “pasta” teriminin geniş anlamda kullanıldığını belirtmek gerek. Aslında bu kitap için bir “hamur işi yiyecekler kitabı” demek daha doğru olurdu. Çünkü günümüzde pasta belli özellikler taşıyan; örneğin krema, ganaj, fondan, jöle, kuli gibi ilave malzemelerle zenginleştirilen veya genellikle ıslak bir hamura sahip olan hamur işleri için kullanılan bir terim. Buna karşılık, Rabiha Rifat Hanım’ın kitabı bol miktarda tuzlu hamur işi tarifi de içeriyor; ayrıca tarifi verilen tatlıların büyük bölümü kendisi tarafından da pastadan ziyade kurabiye, tart, bisküvi vb. olarak adlandırılıyor. Kısacası, Rabiha Hanım her ne kadar kekten çöreğe kadar tarif ettiği yiyeceklerin pek çoğuna “pasta” dese de aslında bir pasta tarifleri kitabı değil, genel bir pastacılık kitabı yazmış bulunuyor.

Kitabın çok belirgin bir başka özelliği de büyük ölçüde İstanbullu hanımlar için yazılmış olduğu izlenimini yaratması. Nitekim tarifler için gerekli olan malzemelerin önemli bir bölümü, Avrupa kökenli olduklarından, ancak İstanbul’da veya belki benzer büyüklükte birkaç kentte daha kolayca bulunabilir türden. Farklı olan bir başka nokta, malzemelerin türleri. Birçok ara malzemenin üretimi bugünün koşullarında Rabiha Hanım’ın tarif ettiğinden çok daha kolay bir metotla mümkünken, bazı malzemelerin kullanımı

da günümüzde artık söz konusu bile değil. Buna karşılık, malzemeler listesinin çok keyifli bir özelliği, o dönem henüz piyasaya girmemiş olduğundan, hiç margarin içermemesi.

Kullanılan dil ve üslup kitabın bir diğer ilgi çekici özelliği. Rabiha Hanım çok bilinçli ve doğru bir şey yaparak ölçülendirilmede genellikle bardak ya da kaşık gibi ev hanımlarının kolayca ulaşabileceği ölçü araçlarını kullanıyor. Bunu yaparken günümüze uyarlanması gereken ölçüler de karşımıza çıkmıyor değil. Örneğin, bugün “tatlı kaşığı” olarak nitelediğimiz miktarı, kompostolar o dönem çok daha fazla tüketildiği için âdet olduğu üzere, “komposto kaşığı” olarak veriyor. Veya tarifleri uyarladığı kaynaklara göre ölçü olarak kimi zaman Batılı bir ölçü birimi olan gramı kullanırken kimi zaman da geleneksel Osmanlı ölçü birimleriyle karşımıza çıkıyor. Dil ve üsluba dair özellik sadece bugün artık kullanılmayan “okka” ve “dirhem” benzeri ölçülerin varlığında veya “iyice”, “adamakılı”, “oluncaya kadar” gibi günümüz yemek tarifi anlayışına göre oldukça müphem sayılabilecek tanımlarda ve “kalınlığı bir mecidiye kadar olacak” gibi ifadelerin sıklıkla kullanılmasında değil, asıl yazarın okura yaklaşımında ortaya çıkıyor. Hemen her tarifi “çok leziz bir kurabiye elde edeceksiniz”, “çayın yanına çok yakışan bir bisküvi yapmış olacaksınız” veya “pek iyi bir pastadır” gibi cümlelerle tamamlayan Rabiha Hanım, böylelikle farkında olmadan reklam cümleleri kurmuş oluyor. Buna neden gerek duyduğunu tam olarak bilmemize olanak olmakla birlikte ifadesinden okuyanı tarifleri denemeye teşvik etmeyi amaçladığını görebiliyoruz.

Son olarak, kitapta dönemin sosyal koşullarına ve bunların mutfak ve çarşı pazara yansımalarına bağlı olan bazı noktalar mevcut. Örneğin, henüz çok fazla evde beyaz eşya olarak fırınlı ocak bulunmadığı ve Rabiha Hanım’ın pastaların genellikle ev dışındaki fırınlarda pişirilmesini beklediği açık. Ayrıca tariflerde sıklıkla “bahar” diye tanımlanan bir malzeme kullanılıyor. Oysa “yeni bahar” adlı baharatın dışında günümüzde bu isimle satılan tek bir baharat mevcut değil; yeni bahar ise, tadından ötürü, pastacılıkta kullanılan bir baharat türü değil. Bu durumda Rabiha Hanım’ın tarifinde sadece “bahar” olarak geçen kelimelerde tam olarak hangi baharatı veya baharat karışımlarını kast ettiği hakkında da ancak mantıklı tahminler yürütebiliyoruz.

Bu kitapta yer alan tariflerin günümüz mutfak anlayışına uyarlamasını yapmamayı tercih ettik. Bunun temel nedeni kitabın tümünün, teknik olarak çok yetersiz olsa da içerik olarak fazlasıyla “modern” ve günümüzün damak tadına yakın olmasıydı. Bu yüzden, ortaya çıkan uyarlama veya güncellemeler önemli fark yaratarak kitap için kayda değer bir katma değer oluş-

turmuyordu. Kısacası, yeni yazılan uyarlanmış tariflerin kitaptaki orijinalle-
rin modern metotla yazılmış tekrarı olmaktan öteye gidemediğini gördük.
Bu uyarlamalar, önerilen mutfak aletlerinin günümüzdeki elektrikli karşı-
lıklarıyla yer değiştirmesi, tariflerde kullanılan malzeme miktarlarının met-
rik ölçüye çevrilmesi ve bazı malzemelerin daha hafif ve sağlıklı seçeneklerle
değiştirilmesi gibi Rabiha Hanım'ın pastalarını pişirmek isteyen herkesin za-
ten yapabileceği uyarlamalar olarak kaldılar. Örneğin, “kaşıkla ezin”, “çatal-
la çırpın” gibi tanımlanan işlemler için mikser kullanmak veya volovan bö-
reğinin içini beyin ve tavuk eti yerine sebzelerle hazırlamak tarifleri pişirme-
ye niyetlenen herkesin akıl edebileceği çözümlerdi.

Bu noktanın açıklanması için belki sözü geçen bu kavramlara daha yakın
bir göz atmakta yarar var. Bilindiği gibi, tarihî değer taşıyan tarifleri günü-
müze aktarmanın çeşitli yöntemleri mevcut. Tarifi olduğu gibi uygulamaya
önermek; terminoloji, malzeme ve teknikleri günümüzde geçerli olanlara
göre güncellemek; içinde bulunduğu bağlama uygun hale getirmek üzere
uyarlamak veya tamamen bir şefin değerlendirmesine bırakarak istediği
ölçüye göre yorumlanmasını istemek gibi. Bunlardan hangisinin seçileceği-
ne karar verilirken şüphesiz tarifin hangi döneme ait olduğu ve dolayısıyla
günümüz koşullarına ve damak tadına yakınlığı en önemli kriter olarak or-
taya çıkıyor. Yukarıda da belirtildiği gibi, *Ev Hanımlarına Mahsus Alafranga
Pastacılık*, derlendiği/yazıldığı dönemde geçerli olan mutfak koşulları, mal-
zeme mevcudiyeti vb. itibarıyla uyarlama gerektirmeden anlaşılır ve uygula-
nır durumda olduğu için güncelleme veya uyarlama yapılmadı. Bunun yeri-
ne tüm tarifler pişirilerek uygulanabilirlikleri test edildi ve bir-iki tanesi ha-
riç tümünden çok lezzetli sonuçlar alındı. Tariflerin yanında da bunlardaki
ilginç özellikler, dikkat çeken yanlar vurgulandı, yorumlandı.

Öte yandan, yemek tarifi yazmanın günümüzde tüm dünyaca kabul edilen
bir yöntemi mevcut. Tarifi, okuyanın kolayca uygulamasına izin verecek bi-
çimde yazmak gerekir. Bu şüphesiz birden fazla biçimde yapılabilir ama tem-
mel prensip olarak anlatımın basit, kesin ve adım adım izlenir olmasına dik-
kat edilir; uzun ve karmaşık bir konuşma diliyle değil daha net bir dille ya-
zılır. Söz konusu tarifin içerisinde kullanılan malzemelerin tümü mutlaka
miktarlarıyla birlikte malzemeler listesinde yer almalı, bu miktarlar standart
olmalı ve bu liste malzemelerin kullanım sırasına göre yazılmalıdır. Yeme-
ğin pişeceği ateşin/fırının ısı derecesi belirtilmelidir. Pişirmenin süresi ola-
bildiğince kesin biçimde eklenmelidir. Ayrıca tariflerin kaç kişi için yeter-
li olacağı, yani porsiyon sayıları eklenmelidir. Tabii malzemelerin kolay ula-
şılır, tekniklerin de mümkün olduğunca her tür mutfakta uygulanabilir ol-
ması beklenir. Doğal olarak günümüz yemek kitaplarının bu çok temel or-

tak özelliğini, yıllar içerisinde geliştirilmiş bir yöntem olduğundan, belli bir süre önce yazılmış olan kitaplarda bulmak mümkün değil. Bu nedenle, tüm benzerleri gibi, *Ev Hanımlarına Mahsus Alafranga Pastacılık*'ın orijinal tarifleri de bugün alışkın olduğumuzdan çok farklı biçimde yazılmış. Dolayısıyla, bu kitabın okuru için en belirgin keyfin bu konuda denemeler yapmak olacağını düşündük. Tarifler kaybolmuş özel tatlar içermedikleri ve sadece belli bir dönemde Osmanlı mutfak anlayışını ve sosyal yaşamdaki değişmeyi yansıttıkları için önemli olduğundan, bu minik denemelerin okuyucuya kalmasında bir sakınca görmedik. Sonuçta, ortaya zevkle okunacak, ağız sulandıran tariflerle dolu çok “lezzetli” bir kitap çıktı.