

T.C.
İSTANBUL SABAHATTİN ZAİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TARİH VE MEDENİYET ARAŞTIRMALARI ANABİLİM DALI
TARİH VE MEDENİYET ARAŞTIRMALARI BİLİM DALI

TÜRKİYE'DE YEMEK TARİHÇİLİĞİNİN GELİŞİMİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Ahmet ÇAKIR

İstanbul
Şubat-2024

T.C.
İSTANBUL SABAHATTİN ZAİM ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
TARİH VE MEDENİYET ARAŞTIRMALARI ANABİLİM DALI
TARİH VE MEDENİYET ARAŞTIRMALARI BİLİM DALI

TÜRKİYE'DE YEMEK TARİHÇİLİĞİNİN GELİŞİMİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Ahmet ÇAKIR

Tez Danışmanı
Prof. Dr. Beytullah KAYA

İstanbul
Şubat-2024

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürlüğüne,

Bu çalışma, jürimiz tarafından Tarih ve Medeniyet Araştırmaları Anabilim Dalı Tarih ve Medeniyet Araştırmaları Bilim Dalında YÜKSEK LİSANS TEZİ olarak kabul edilmiştir.

Danışman Prof. Dr. Beytullah KAYA

Üye Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Ali BOLAT

Üye Prof. Dr. Ferit BAZ

Onay

Yukarıdaki imzaların, adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Prof. Dr. Erhan İÇENER
Enstitü Müdürü

BİLİMSEL ETİK BİLDİRİMİ

Yüksek lisans tezi olarak hazırladığım “**Türkiye’de Yemek Tarihçiliğinin Gelişimi**” adlı araştırmada öneri aşamasından sonuçlandığı aşamaya kadar geçen süreçte bilimsel etiğe ve akademik kurallara özenle uyduğumu, tez içindeki tüm bilgileri bilimsel ahlak ve gelenek çerçevesinde elde ettiğimi, tez yazım kurallarına uygun olarak hazırladığımı, bu çalışmamda doğrudan veya dolaylı olarak yaptığım her alıntıya kaynak gösterdiğimi ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu beyan ederim.

Ahmet ÇAKIR

ÖN SÖZ

1983 yılında ilkokulu bitirip bir pastaneye çırak olarak verilmemle başlamış olan meslek hayatım yurtiçi ve yurtdışında farklı firmalarda kalfa, usta ve ustabaşı olarak devam etti ve nihayetinde 2020 yılında emekli oldum. Bu süre zarfında ortaokul, lise ve lisansüstü eğitimimi dışarıdan okuyarak bitirdim. Çıraklıktan başlayarak yöneticiliğe kadar her safhasında çalıştığım mesleğim ile ilgili başladığım pastacılık tarihi araştırmalarım zaman içerisinde ortaçağ dönemi İslam dünyası ve Avrupa’da yazılmış olan yemek kitaplarına ulaşmamla birlikte daha da derinleşti. Yakın çevrem yapmış çalışmaları akademik bir mahiyet kazanması yönündeki telkinleriyle tarih çalışmalarının nasıl ve hangi metotla yapıldığını öğrenmek ve medeniyetler tarihi hakkında daha da kapsamlı bilgiler öğrenmek amacıyla tarih bölümünde yüksek lisans okumaya karar verdim. Yüksek lisans derslerini aldığım esnada yaptığım okumalarda Türkiye’de üniversitelerin tarih bölümlerinde yemek tarihçiliğine gereken önemin verilmediğini ve mevcut yemek tarihi çalışmalarının genellikle milliyetçi ve ulusçu bakışısıyla yazılarak İslam dünyasında yazılmış olan yemek kitaplarının yeterince değerlendirilmediğinin farkına vararak, danışman hocamın da yönlendirmesiyle tezimin konusunu Türkiye’de Yemek Tarihçiliğinin Gelişimi olarak belirledim.

Tezim, Türkiye’de yemek tarihçiliğinin Cumhuriyetin ilk yıllarında, Tanzimattan beri devam eden kendi yemek kültürünü küçümseme ve Batı yemek kültürünü yüceltmeye bir karşı çıkış olarak başladığı tespiti ve Türk mutfağı geçmişinin çok kültürlü bir mutfak olması nedeniyle bu konuda yapılacak yemek tarihi çalışmalarına ulusal ve milliyetçi perspektiften değil bir medeniyet tasavvuru perspektifinden bakılması önerisine dayanmaktadır.

Araştırmamda bana yol gösteren ve yardımcı olan değerli tez danışmanım Prof. Dr. Beytullah KAYA’ya, yüksek lisans boyunca derslerini aldığım İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi Tarih Bölümü hocalarıma, yüksek lisans eğitimim boyunca benden desteklerini esirgemeyen oğlum İsa ÇAKIR’a, eşime ve kızıma teşekkürlerimi sunarım.

Ahmet Çakır
Şubat 2024
İstanbul

ÖZET

TÜRKİYE'DE YEMEK TARİHÇİLİĞİNİN GELİŞİMİ

Ahmet ÇAKIR

Yüksek Lisans, Tarih ve Medeniyet Araştırmaları

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Beytullah KAYA

Şubat, 2024- 133 Sayfa

İnsanın vazgeçilmez ihtiyacı olan beslenme, kültürün ortaya çıkmasında belirleyici bir rol oynamıştır. Kültürün bir alt ögesi olan yemek kültürü de toplumun beslenme ile ilgili alışkanlıklarını ve hayat tarzını yansıtır. Bir toplumun yemek kültürünün zenginliği ve çeşitliliği çok farklı kültürlerle etkileşimde olması ile doğru orantılıdır. Yüksek medeniyetler farklı kültürlerin bira arada yaşamasından meydana gelir. Köken olarak Orta Asya da başlayan Türk yemek kültürü tarihi süreç içerisinde farklı zamanlarda farklı kültürlerin mutfaklarıyla karşılaşır etkileşime girerek üç kıtayı içine alan bir coğrafyada varlığını geliştirerek sürdürmüştür. Türk mutfağı bu zengin mirasın devamı niteliğindedir. Bu tez çalışmasında Türkiye'de Yemek Tarihçiliğinin Gelişimi konusu incelenecektir. Genel anlamda yemek tarihçiliğinin ne olduğu ne zaman ortaya çıktığı, Türkiye'de yemek tarihçiliğinin ne zaman ve ne sebeple başladığı, günümüze kadar bu konuyla ilgili ne gibi çalışmaların yapıldığı, bu konuda yapılan araştırmalarda diğer sosyal bilimlerden faydalanmanın önemi ve yemek tarihi çalışmalarına medeniyet tasavvuru açısından bakılabilir mi sorularına cevap bulma amaçlı bir literatür taraması yapılarak elde edilen bulgularla içerik analizi yapılacaktır.

Anahtar Kelimeler: Yemek Tarihi, Yemek Kültürü, Türk Mutfağı, Medeniyet

ABSTRACT
THE DEVELOPMENT OF FOOD HISTORIOGRAPHY IN
TURKEY

Ahmet ÇAKIR

Master's Degree, History and Civilization Studies

Thesis Advisor: Prof. Dr. Beytullah KAYA

February, 2024-133 Pages

Nutrition, which is an indispensable need of humans, has played a decisive role in the emergence of culture. Food culture, which is a sub-element of culture, reflects the nutrition habits and lifestyle of the society. The richness and diversity of a society's food culture is directly proportional to its interaction with many different cultures. High civilizations arise from the coexistence of different cultures. Our history of food culture, which originally started in Central Asia, has continued to develop, and develop in a geography encompassing three continents by encountering and interacting with the cuisines of different cultures at different times throughout history. Turkish cuisine is the continuation of this rich heritage. In this thesis study, the development of food historiography in turkey will be examined. A content analysis will be conducted based on the findings obtained through a literature review with the aim of answering questions such as what culinary historiography is in general, when it emerged, when and why culinary historiography began in Turkey, what studies have been conducted on this topic until today, what is the importance of benefiting from other social sciences in research on this topic, and whether a civilization perspective can be applied to culinary historiography studies.

Keywords: Food History, Food Culture, Turkish Cuisine, Civilization

İÇİNDEKİLER

TEZ ONAYI	i
BİLİMSEL ETİK BİLDİRİMİ	ii
ÖN SÖZ.....	iii
ÖZET.....	iv
ABSTRACT	v
İÇİNDEKİLER	vi
KISALTMALAR LİSTESİ.....	vii
BİRİNCİ BÖLÜM GİRİŞ	1
1.1. Giriş	1
1.2. Problem.....	15
1.3. Amaç.....	16
İKİNCİ BÖLÜM YÖNTEM	17
2.1. Araştırmanın Modeli.....	17
2.2. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	17
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM BULGULAR.....	18
3.1. Yemek Tarihçiliği.....	18
3.2. Yemek Tarihçiliğinin Kaynakları	46
3.3. Yemek Kitapları.....	59
3.4. Yemek ve Antropoloji	68
3.5. Yemek ve Sosyoloji.....	73
3.6. Yemek ve Arkeoloji.....	80
3.7. Yemek ve Tıp	86
3.8. Yemek ve Edebiyat.....	90
3.9. Yemek ve Mesleki Eğitim	95
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM SONUÇ VE DEĞERLENDİRME.....	101
KAYNAKÇA	106
ÖZGEÇMİŞ.....	126

KISALTMALAR LİSTESİ

Çev.	: Çeviren
Ed.	: Editör
Der.	: Derleyen
Haz.	: Hazırlayan
M.Ö.	: Milattan Önce



BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ

1.1. Giriş

İnsanın doğası gereği en temel ihtiyaçlarından biri olan beslenme, biyolojik bir gereklilik olduğu kadar kültürel ilerlemeyi meydana getiren temel unsurlardan da biridir. İlk insanın yiyecek bulma ve üretme için kattettiği aşamalardan günümüze bir hayli zaman geçmiş olmasına rağmen yemek yeme ihtiyacı hep aynı kalmıştır. İster ilkel ister uygar topluluklarda olsun tarihin her döneminde insanın en temel ihtiyacını gidermeye yönelik beslenme modeli hep var olmuştur. İlk insan toplulukları yaşamlarını sürdürmek için en temel ihtiyaç olan beslenmeyi, çevresinde uygun-uygunsuz ne varsa onunla gidermek zorunda kalmış, zamanla gözleme, tecrübeye ve inançların-törelere öğretesine dayalı olarak sağlığına olumsuz etki yapacak yiyeceklerin yasaklanması, besin ürünlerinin çeşitlendirilmesi ve işleme-üretim teknolojilerinin geliştirilmesi sonucuna bağlı olarak beslenme modeli de değişmiştir.¹ Bu beslenme modelini uygulama sırasında ortaya teknik, yasal, ekonomik ve etik ihtiyaçlar çıkmış ve bu ihtiyaçlar kültürü oluşturmuştur. Her kültür insanın biyolojik ihtiyaçlarını doyumak zorundadır ve her kültürel ilerleyiş insan anatomisinin aletlerle tamamlanışını ve dolaylı-dolaysız bedensel bir ihtiyacın doyunulmasını ifade eder.² Kültürlerin ortaya çıkışı sonucunda insanlar beslenme ihtiyaçlarını gelişi güzel gıdalarla gidermeyi bırakmış, kültür insanların hayatında bu gıdaların çeşitlerinin yanı sıra hazırlanış şeklini ve pişirme tarzını belirleyen bir rol oynamıştır.³

Tohumun ekilmesinden hayvanın güdülmesine, yemeğin hazırlanmasından yemeği yemeye, ısırma ve yutmaya kadar olan süreçteki tüm faaliyetler gerçekleştirilirken aksama olmaması için bir takım kurallar belirlenmiş, bu kuralların bozulmadan devam

¹ Ayşe Baysal, *Beslenme Kültürümüz*, (Ankara: Türk Hava Kurumu Basımevi İşletmeciliği, 1990), 3.

² Bronislaw Malinowski, *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*, çev. Saadet Özkul (İstanbul: Kabalcı Yayınları, 1992), 36.

³ Mümtaz Turhan, *Kültür Değişmeleri Sosyal Psikoloji Bakımından Bir Tetkik*, (İstanbul: Altınordu Yayınları, 2021), 33.

etmesi için bir takım kanunlar düzenlenmiş ve denetim mekanizmaları oluşturulmuş, bu düzenlenmiş davranışlar eğitim ve öğretim yoluyla yeni nesillere aktarılmıştır.⁴ Bu bağlamda Montanari'ye göre insanın icat ettiği en temel yemek olan ekmek doğada yoktur ve sadece insan ekmek üretebilir. Tahılın ekilip biçilmesinden başlayarak ekmek yapma aşamasına kadar süreci düşünerek, araştırarak, deneye yanıla öğrenen insan bu yönüyle hayvandan ayrılmış medeniyet kurabilen bir varlık haline gelmiştir.⁵ Yemek yeme işlemi her ne kadar biyolojik bir eylem olup vücudun besin ve enerji ihtiyacını karşılarsa da bu karşılama esnasında doğal olarak çok farklı coğrafi, dini, politik, ekonomik ve psikolojik sebeplerin olması ve farklı kültürlerle göre pratik veya sembolik davranışlar göstermesi bakımından bir yönüyle de biyokültürel bir konu olarak değerlendirilmektedir.⁶

İnsanlar, içinde yaşadıkları toplumun kültürel ve iktisadi yapısına, geçmişten gelen tarihsel kimliğine, yeme-içme alışkanlıklarına, inancına, ekonomik yapısına, hangi iklim kuşağında ve hangi coğrafyada olduğuna göre bir yemek kültürü anlayışına sahip olmuştur.⁷ Hatta yeme-içme alışkanlıkları bölgesel anlamda köy, kasaba ve şehir gibi yerleşim yerlerine göre de değişiklikler göstermiştir.⁸ Bazen bu değişim, sanayinin ve teknolojinin ilerlemesi ve kitle araçlarının yaygınlaşmasına bağlı olarak gerçekleşmiş, bu teknolojik gelişmeler beslenme konusunda insanın doğaya bağımlılığını azaltmış, insanın her mevsim ve yörede her türlü yiyecek maddesine ulaşmasını kolaylaştırmıştır.⁹ Bir toplumun mutfağının oluşmasında uzun bir zamana ihtiyacı olmuş, bir önceki nesil kendinden sonraki nesillere tecrübe-birikimlerini aktarmış ve böylece ortaya "yemek

⁴ Malinowski, *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*, 111.

⁵ Massimo Montanari, *Kıtlık ve Bolluk: Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, çev. Mesut Önen (İstanbul: Nika Yayınevi, 2018), 7.

⁶ Paul Fieldhause, *Food and Nutrition: Customs and Culture*, (Canada: Nelson Thornes Ltd, 1998), 1.

⁷ Hayati Beşirli, *Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, (Ankara: Phoenix, 2012), 185-187.

⁸ Mahmur Tezcan, *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, (Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000), 13.

⁹ Baysal, *Beslenme Kültürümüz*, 3.

kültürü” denilen kavram çıkmıştır. Yemek kültürü kavramı, insanların yaşadığı coğrafya ve iklime bağlı olarak kendi inanç ve değerler sistemi çerçevesinde, hayvansal-bitkisel ürünleri işleme süreçlerini (ekme, biçme, hazırlama, pişirme, saklama) ve bu süreçte kullandıkları araç- gereçlerin oluşturduğu maddi manevi kültürel yapıyı anlatmaktadır.¹⁰

Tarih boyunca insanların çoğu kendi geçmişinin beslenme alışkanlıklarını ve yemek kültürünü merak etmiş, araştırmış ve devam ettirmiştir. Bu araştırmalar sonucu ortaya yemek tarihçiliği denen bir alan çıkmıştır. Ortaya çıktığı zamanda daha çok, insanın sağlıklı beslenmesi ve sofrada adabı gibi konularda araştırma yapılan yemek tarihi ile ilgili çalışmalar günümüzde; tarih, iktisat, sosyoloji ve antropoloji gibi farklı sosyal bilimlerin de araştırdığı bir alan haline gelmiş, kültür tarihçiliğinin içinde yemek tarihçiliği adlı özel bir alan doğmuştur. Yemek tarihçiliği tarih yazıcılığı içerisinde bir yönelim olduğu için öncelikle tarih yazıcılığının zaman içerisindeki seyrine kısaca değinmek konunun bütünlüğü açısından önem arz etmektedir. Iggers’e göre, tarihi efsaneden ayırmaya ve geçmişteki olayları gerçekçi bir şekilde anlamaya yaklaşırken kullandıkları yöntem birbirlerinden farklı olmasına rağmen bütün kültürlerde insanlar geçmişleriyle ilgilenmiş, geçmiş gerçekliği sahil ve dürüst bir şekilde, ama aynı zamanda estetik kaygı ve edebi bir üslupla yakalamaya ve aktarmaya çalışan kadim tarih yazıcılığı İslam dünyası ve Asya’da 20. yüzyılın başlarına kadar anlamını korumuştur.¹¹

Iggers’in aktardığı bu düşünce on sekizinci yüzyıla kadar hâkim düşünce olarak devam etmiştir. 18. yüzyılda Newton’a ait olan insanın aklını kullanarak matematik ve fizik yardımıyla doğa yasalarını keşfedebileceği düşüncesi bilimsel çevrelerde hâkim düşünce haline gelmiş, kesinlik, nesnellik ve evrensellik iddiasındaki bu pozitivist bilim anlayışı, doğayı açıklamanın dışında insan davranışlarını evrensel yasalara ve formüllere sığdırma iddiasında da bulunmuştur.¹² Böylelikle bu çağın önde gelen bilim

¹⁰ Beşirli, *Yemek Sosyolojisi, Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, 195.

¹¹ Georg G. Iggers, *Yirminci Yüzyılda Tarih Yazımı Bilimsel Nesnellikten Postmodernizme*, çev. Gül Çağalı Güven (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2016), 18.

¹² Cemile Zehra Köroğlu, Muhammet Ali Köroğlu, “Bilim Kavramının Gelişimi ve Günümüz Sosyal Bilimleri Üzerine”, *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, S. 25 (2016): 5.

adamları tarafından sosyal bilimlerde önemli teoriler geliştirilmiştir. Hegel'in basit neden-sonuç ilişkisini dışlayarak geliştirdiği mekanik tez-antitez-sentez döngüsü, Karl Marks'ın iktisadi alt yapı- ideolojik üst yapı diyalektik ilişkisi ve Weber'in ampirik bilgilere dayanan sosyoloji düşüncesinin bilim çevrelerinde egemen olması tarih biliminde de köklü düşüncelere neden olmuş, sade gerçekliğin kaybolduğu büyük teorilerin hâkim olduğu bir dönemde Leopold von Ranke bu teorilere dayanan yeni bir tarih bilimi kuramı geliştirmiştir. Ranke'nin amacı, tarih çalışmalarını profesyonel olarak eğitim görmüş tarihçiler tarafından icra edilen pozitif bir bilime dönüştürmek olmuş ve tarihin uzmanları tarafından yalnızca uzmanlara yönelik değil, daha geniş bir kitle olan eğitilmiş kamu kesimi için de yazılması gerektiği kanısında olmuştur.¹³ Ranke'nin "Belge yoksa tarihte yoktur." sözü çok ünlüdür. Tarihi ve askeri yazılı belgelere sıkı sıkı sarılan bu düşünceye göre belgeler dışında kalan sıradan insanlar ve diğer konuların önemi yoktur. Siyasal ve askeri vakalara odaklanan Ranke ve takipçileri bu metodun dışında kalan kültür tarihi araştırmacılarının çalışmaları, resmi arşiv belgelerine dayanmadığı ve devlet kurma görevine yardım etmediği için marjinal yahut amatörce diye küçümsemişlerdir.¹⁴ Ranke'nin bu tarih anlayışı birinci ve ikinci dünya savaşlarının getirdiği fikri kırılmalara kadar devam etmiştir.

Bilim dünyasındaki bu hâkim düşünce birinci ve ikinci dünya savaşları sonunda yaşanan hayal kırıklıklarıyla beraber sorgulanmaya başlanmıştır. Fransız tarihçiler March Bloch ve Lucien Febvre'nin 1929'da kurdukları *Annales* dergisi 20. yüzyılda yeni bir tarih yazıcılığının öncülüğünü yapmıştır. Bütüncül tarih yazım anlayışını hedefleyen *Annales* okuluna göre değişmeye etki eden tüm unsurlar hesaba katılmalıdır ve geçmişi inşa ederken insan ve toplum bilimlerinin tümünden yararlanılmalıdır. Böylece coğrafya, iktisat, iklim, tarım ve ticarî yapılar yanında kültürleri ve gelenekleri de inceleyen *Annales* ekolü tarihçileri, tarih alanına yeni bir soluk getirmişlerdir. *Annales* Okulu'nun kurucularından Febvre'nin *Philippe II et la Franche Comte* adlı doktora tezinde, coğrafi ortamın tarımsal temelini bölgede yaşayan insanların sosyal ilişkileri ve psikolojik tutumları üzerindeki etkilerini ayrıntılı bir şekilde incelediği konulara Febvre'nin mesai arkadaşı Bloch, ortaçağdaki

¹³ Iggers, *Yirminci Yüzyılda Tarih Yazımı Bilimsel Nesnellikten Postmodernizme*, 25.

¹⁴ Peter Burke, *Kültür Tarihi*, çev. Mete Tuncay (İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi, 2008), 11-12.

tarım uygulamalarını, ürünlerin hareketliliklerini, toprak işleme yöntemlerini, tohum çeşitlerini ve çitlik evlerini inceleyerek devam etmiştir.¹⁵ Akabinde Febvre tarafından, tarihçilerin Afrika ve Asya'da artan yoksulluk ve kıtlık sorunu ve dünya çapındaki açlık ve yetersiz beslenme krizine “insan gerçekliğini hatırlatarak” işaret etmesiyle başlayan süreç¹⁶ okulun geniş coğrafi ve disiplinler arası “toplam tarih” bakış açlarına yemek konusunu da dahil etmesiyle¹⁷ birlikte bu alandaki çalışmalar hızlanmıştır.

Burke, Annales okulunun misyonunu, sorun odaklı analitik tarihi bakış açısı ile insan faaliyetlerinin tamamına odaklanan kültürel bakış açısını sosyoloji, psikoloji, antropoloji, dilbilim, ekonomi, coğrafya vb. disiplinlerle işbirliği içerisinde birleştirmek olarak tanımlamıştır.¹⁸ Yemekle ilgili en ilginç araştırmalardan bazıları, bu büyük sosyal ve ekonomik tarih dergisinin yazarları tarafından yapılmıştır.¹⁹ Bober, Annales okulunun tarihe bu yeni bakış açısının sonucu olarak yemek kültürü üzerine yaptığı çalışmaları, geçmiş zamanın ve bu günün toplumsal, psikolojik, ekonomik ve dinsel gerçeklerini kodlayan göstergeler ve simgeler olarak değerlendirmiştir.²⁰

Paresecoli, Annales okulu kurucu ve yazarlarının tarih alanındaki düşüncelerini sosyoloji ve ekonomi gibi bilim dallarıyla açıklamaları sebebiyle, yemek üretimi, tüketimi ve dağıtımı gibi konularda çalışmalar yapmaları hiç de şaşırtıcı olmadığını beyan etmiştir.²¹ Watts, Annales Okulu'nun neden yemek çalıştığı konusundaki

¹⁵ Alejandro Tortolero Villasenor, “The Annales School and the Environmental History of Latin America”. *Historia Caribe* (2017): 304-305.

¹⁶ Sydney Watts, “Food and the Annales School”, *The Oxford Handbook of Food History* (2012): 33.

¹⁷ Jeffrey M. Pilcher, “Introduction”, *The Oxford Handbook of Food History* (2012): 14.

¹⁸ Peter Burke, *Fransız Tarih Devrimi Annales Okulu*, çev. Mehmet Küçük (İstanbul: Doğu Batı Yayınları, 2014), 34.

¹⁹ Jack Goody, *Yemek, Mutfak, Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, çev. Müge Günay Güran (İstanbul: Pinhan Yayıncılık, 2001), 54.

²⁰ Phyllis Pray Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat Kültür ve Mutfak*, çev. Ülkü Tansel (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014), 14.

²¹ Fabia Parasecoli, *The Food Of History*, (Catulanya: Universitat Oberta de Catulanya, 2010), 6.

görüşlerini aktarırken birinci sebebin, ekonomik ve sosyal yapıların ayrılmaz bir parçası olması bakımından yemeğin gündelik hayat tarihi içerisinde önemli bir yere sahip olmasını gösterir. İkinci sebep, en eski medeniyetlerden beri gıdanın korunmasının ve gıda güvenliğinin devlet yöneticileri ve hane reislerinin yakından ilgilendiği konular olduğunu, en son sebebin ise, mutfak üzerine yapılan araştırmaların medeniyet olarak neye tekabül ettiğini göstermesi ve kişilerin ya da toplumların kim olduğu hakkında bilgi vermesi açısından önemli olduğunu söylemiştir.²²

Goody'ye göre bu çalışmalardan en önemlisi derginin önde gelen isimlerinden olan Braudel'in Avrupa'da 1400-1800 tarihleri arasında gıda üzerine önemli bir bölüm içeren ve gıda tüketimini doğrudan üretim süreçleriyle ilişkilendirdiği ve Avrupa yemek kültürü üzerine özel bir bölümün de olduğu *Kapitalizm ve Maddi Yaşam* kitabıdır.²³ Braudel'in Akdeniz dünyasıyla ilgili diğer ünlü çalışması, Akdeniz yemek kültürünü birçok tarihin odak noktası haline gelen bölgesel bir çerçevede sunmuş ve bu kültürün temeli olan şarap (üzüm), ekmek ve balık üçlüsü üzerinden Yunan ve Roma uygarlıklarının özelliklerini çeşitli şekillerde tanımlamıştır. Annales Okulu'nun ikinci dönem temsilcisi olan Braudel'in çalışmaları kendisinden sonra gelen ardılları için örneklik teşkil etmiştir.

Tarihçi Jean-Louis Flandrin'in yazıları, Braudel ve diğerleri tarafından ortaya konan Annales modelleri üzerine inşa edilmiştir. Flandrin, öğrencileri ve çalışma arkadaşlarıyla birlikte yemek kitaplarını, edebi kaynakları ve tıbbi metinleri yakından okuyarak çeşitli dönemlerin ve medeniyetlerin mutfak uygulamalarının, yeme alışkanlıklarının ve yemek rejimlerinin tarihini açıklamaya çalışmışlardır.²⁴ Braudel'in takipçisi Flandrin, insanlık tarihi üzerine disiplinler arası, uluslararası bir yayın olarak tasarlanan *Food & Foodways*'in kurucu editörlerinden biri olarak görev yapmıştır. Flandrin, Massimo Montanari ile iş birliği içinde Batı Avrupa'nın dört bir yanından bir dizi tarihçi, coğrafyacı, arkeolog ve sosyoloğu bir araya getirerek, ilk kez 1996'da yayımlanan ve tarih öncesi dönemlerden yirminci yüzyıla uzanan etkileyici bir mutfak tarihi antolojisi oluşturmuştur. Montanari daha sonra Roma İmparatorluğu'nun

²² Watts, *Food and the Annales School*, 45.

²³ Goody, *Yemek, Mutfak, Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, 54.

²⁴ Watts, *Food and the Annales School*, 7.

istilaları altında meydana gelen medeniyetler çatışmasının ve beslenme rejimlerinin izini sürmüştür.²⁵

Son zamanlardaki gıda üzerine tarihsel araştırmaların çoğalması, büyük ölçüde antropologların konuyla ilgili çalışmaları sayesinde olmuştur. Kwang Chih Chang, ilk büyük İngilizce koleksiyonu olan Food and Chinese Culture'ı bir arkeolog olarak, Çin mutfağının tarihsel gelişiminin temel bir kronolojisini oluşturmadaki önemini kavramış ve çalışmalarını bu doğrultuda sürdürmüştür. Pilcher'e göre profesyonel tarihçiler yemeğin önemini algılamakta yavaş olsalar da kanıtlar her zaman birincil kaynaklarda beklemektedir.²⁶ Kendisi bir sosyolog olan Mennel toplumsal ve siyasi gelişmelerin farklı mutfak kültürlerini şekillendirmeye nasıl yardımcı olduğunu incelediği çalışmasında, saray mutfaklarından ulusal mutfaklara, oruç tutmaktan oburluğa, yemek kitaplarından kadın dergilerine kadar, yiyecek ve sofrada üzerine her türlü konuyu detaylı bir şekilde ele almış bu önemli kitabında yiyecek ve yemek yeme tarihine ilişkin üç temel meseleye odaklanarak iştahın medenileşmesi, karşılaştırmalı mutfak kültürleri, hoşlanılmayan, kaçınılan ve iğrenilen yemekler gibi konularda düşüncelerini dile getirmiştir.²⁷

Amerika Birleşik Devletleri'nde yemek tarihiyle ilgili yayınlar ve dergiler Food Studies olarak bilinen yemek kültürü çalışmalarının bir parçasıdır. 2003 yılında yayın hayatına başlayan Food & History ve 2003 yılında yayın hayatına başlayan ve 2004'ten itibaren disiplinler arası bir bakış açısıyla yemek kültürü çalışmalarına yer veren Food, Culture & Society gibi akademik dergiler bunlardan bazıları olmuştur.²⁸ Bu konuda çalışma yapanların aynı çatı altında olması çok önemli olduğundan dolayı 2001 yılında, Maurice Aymard liderliğindeki bir grup gıda bilimcisi, Avrupa Yemek Kültürü ve Tarihi Enstitüsünü kurmuş (IEHCA) ve ilk toplantısını Strazburg, Fransa'da gerçekleştirmiştir. Konferansın ana teması, gıdanın tarihsel kimliğine odaklanarak

²⁵ A.g.e., 14.

²⁶ Pilcher, *Introduction*, 13.

²⁷ Stephen Mennel, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, (New York: University of Illinois Press.1995)

²⁸ Özge Samancı, "Gastronomi ve Yemek Tarihi", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, C. 32, S.1 (2021): 107.

Avrupa’da, sosyal bilimlerdeki bir dizi disiplinden yararlanıp, kültürel gıda uygulamalarını “beslenme biçimleri” olarak tanımlamışlardır.²⁹

Fransa’da başlayan yemek tarihçiliği zamanla diğer Avrupa ülkelerini etkilediği gibi Türkiye’ye etkileri de çok kısa süre içerisinde olmuştur. Samancı’ya göre yemeğin tarih disiplini içerisinde bilimsel olarak çalışılmasına zemin hazırlayan Annales Okulu’nun ilk kuşağı konuya istatistiksel olarak yaklaşmış, aynı yıllarda bu akımın etkisiyle Türkiye’de yemek tarihçiliği ekonomi tarihinin bir parçası olarak başlamıştır. Ayrıca Samancı, yemek tarihçiliği ile ilgili makalesinde Türkiye’de yemek tarihçiliği çalışmalarını ekonomi ve fiyat tarihi alanında yapılan çalışmalar, folklor çalışmaları, Türkoloji alanında kaynak oluşturma çalışmaları, yemek tarihi alanında niteliksel çalışmalar olarak dört sınıfa ayırıp, makalenin yazıldığı tarihe kadar yapılan çalışmaları ilgililerine aktarmış ve yemek tarihi çalışmalarının gastronomi, ziraat tarihi, gıda mühendisliği gibi pek çok alana katkı sağlamasının yanında yemek kültürü mirasının bir parçası olduğu için önemli olduğunu söylemiştir.³⁰

Işın’a göre ise Türkiye’de yemek tarihi araştırmalarını bir tıp doktoru olan Süheyl Ünver başlatmıştır. Işın, Ünver’in bir tıp doktoru ve tıp tarihçisi olmasına rağmen mutfak tarihinin önemini oldukça erken anladığını ve yemek tarihi konusunda iki eser yayınladığını aktarmıştır. Işın ayrıca, 1970’lerden itibaren Lütfi Ömer Berkan, Günay Kut ve Turgut Kut gibi araştırmacıların yemek tarihini akademik bir çerçevede ele alarak çalışmalarını sürdürdüklerini ve bu çalışmalarını ilerleterek bilimsel bir zemine oturttuklarını ifade etmiştir.³¹

Faroqhi, Ömer Lütfi Barkan’ın yemek konusuyla ciddi bir şekilde ilgilenen tek tarihçi olduğunu ve günümüze ulaşmış birçok Matbah-ı Amire defterini yayınlamakla uğraşan Barkan’ın bu çalışmalarının ölümüyle birlikte yarım kaldığını, kimsenin de bu tür çalışmaların devamını getirmediğini söylemiştir. Faroqhi’ye göre Barkan’ın

²⁹ Watts, *Food and the Annales School*, 43.

³⁰ Özge Samancı, “Avrupa’da ve Türkiye’de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış”, *Yemekte Tarih Var*, haz. Ayşe Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları,2012), 27-40.

³¹ Priscilla M. Işın, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2019), 8-9.

çalışmaları önemli olmasının nedeni, Osmanlı arşiv kaynaklarında yiyecek içeceklerle ilgili bilgilere dikkat çekmesidir ve bu bilgiler o dönem mutfak kültürünü yeniden kurgulanmasına olanak sağlamıştır.³² Faroqhi ayrıca, yemek tarihçilerinin sultanlar ve yakın akrabalarının kurdukları imarethane kayıtlarını incelemenin yanında, tıp kitapları, seyahatnameler ve kronikler gibi kaynakları tekrar tekrar okuması gerektiğini böylece yemek tarihi açısından ortaya çıkarılmamış bilgilere ulaşabileceğini söylemiştir.³³

İnalcık, yemek kültürü denilen şeyin bir saray kültüründen ibaret olmadığını, halkın yemek alışkanlıkları ile yüksek kültür tabakaları ve saray yemek kültürünün ayrılması gerektiğini ifade etmiştir. Makalesinde esas olanın halk yemek kültürü olduğunu ve saray ile yüksek tabaka yemek kültürünün sofistike olduğunu belirten İnalcık, yemek tarihi çalışmaları yapanların başvuracağı kaynaklar olarak, saray yemek kültürünün kaynaklarının Matbah-ı Amire, Kiler-i Amire defterleri olduğunu, yüksek tabaka yemek kültürünün kaynaklarının zengin konaklarda yenilen yemeklerin aktarıldığı sohbetname gibi eserler ve saray-yüksek tabaka mensuplarının katıldığı en seçkin yiyecek- içeceklerin sunulduğu eğlence ziyafetleri ve işret meclislerinin aktarıldığı sakiname gibi eserler olduğunu, halkın yeme içme kültürünün kaynaklarının da imarethane defterleri olduğunu söylemiştir.³⁴

Ünver, yemek kültürümüz ile ilgili bir çok kaynaktan hala habersiz olduğumuzu, bu kaynakları Selçuklulardan beri gelen imarethane ile tekkelerdeki yazılı risalelerde bulunabileceğini ve bu araştırmalar sonucunda Türk yemekleri arşivi kurulabileceğini

³² Suraiya Faroqhi, “Önsöz”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. çev. Zeynep Yelçe (İstanbul: Alfa Yayınları, 2016), 9.

³³ Suraiya Faroqhi, “16. Ve 17. Yüzyılda Anadolu İmaretlerinde Ziyafet Yemekleri”, *Türk Mutfağı*, ed. Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008), 116.

³⁴ Halil İnalcık, “Sempozyum Açılış Konuşması”, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, haz. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2012),13-18.

söylemiştir.³⁵ Ayrıca Ünver, Razi'nin tıbbi tedavi ve beslenme arasındaki bağlantı olduğu görüşleri çerçevesinde tıp tarihindeki bazı eserlerin araştırılması sonucunda yemek kültürü ile alakalı bilgilere ulaşılabileceğinden bahsetmiş³⁶ ve eserinde bu bilgilerden örnekler vermiştir.

Sefercioğlu, Türklerin karşılaştığı toplumların kültürlerinden faydalanıp kendi içinde eriterek çok zengin bir milli kültüre sahip olduğunu, bu kültürün önemli bir bölümünü de Türk milletinin sanata, nefasete ve güzelliğe düşkünlüğünün bir neticesi olan zengin Türk mutfağı olduğunu, usta çırak geleneği içinde nesilden nesile aktarılan tecrübe ve bilgilerle sürdürülen yemek çeşitlerimizin, sosyal değişimlerle birlikte her gün biraz daha unutulmuş özelliğini kaybetme durumuna gelen mahalli yemeklerimizin tespit edilip sınıflandırılması, Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan saray yemeklerinin tespit edilip tanıtılması ve arşivlerdeki Türk mutfağı ile ilgili el yazması ve belgelerin ortaya çıkarılması gerektiğini aksi takdirde yabacıların bizim yemeklerimizi kendilerine mal edeceklerini beyan etmiştir.³⁷

Tan, büyük şehirlerdeki önemli otel ve lokantaların çoğunda yabancı yemeklerin egemenliğinin görüldüğünü, yüksek miktarda bütçeler harcanarak gazeteler, televizyonlar, mutfak dergileri, ansiklopediler ve eğitim yoluyla Türk mutfağını öldürüp yerine Fransız ve İtalyan gibi yabancı mutfakların koyulmaya çalışıldığını, Türk aydınınının yabancı yemekleri yediğinde kültürlü olarak görüleceği inancına şartlandırıldığını, batılı gibi yemek yendiğinde batılı gibi olunacağını sananların Atatürk'ün çağdaşlaşma fikirlerini yanlış anladığını ve Almanya, Hollanda ve Avusturya gibi yabancı ülkelere giden yurttaşlarımızın kırsal kesimden gittiği için Türk mutfağını terk etmeyip aksine oralarda yaydığını söyleyerek, Türk mutfağını

³⁵ Süheyl Ünver, "Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, (Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982), 13.

³⁶ Süheyl Ünver, *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, (İstanbul: Kemal Matbaası, 1952), 58.

³⁷ M. Nejat Sefercioğlu, *Türk Yemekleri XVIII, Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi*, (Ankara: Feryal Basımevi, 1985), 7-8.

savunmak için büyük otellerde, turistik mekanlarda ve Topkapı sarayında tencere yemeklerimiz ve özellikle saray yemeklerimizin tanıtılmasını önermiştir.³⁸

Turgut Kut, yeme içme kültürünün maddi kültür içerisinde araştırılan bir alan olduğunu Türkiye’de yeni yeni araştırmalara başlanılan bu konularla ilgili olarak ilk yayınları Süheyl Ünver’in başlattığını söylemiştir.³⁹ Günay Kut, tarihimizde yemek üzerine yazma yemek kitaplarının az olduğunu fakat buna rağmen yemek tarihi araştırmacılarının yemekle ilgili bilgileri edebiyat eserlerinde bulabileceğini belirtmiş yazısında örnek olarak Ahmet Dai’nin Çengname ve Lami’nin Şemu Pervane adlı mesnevilerini örnek göstermiştir.⁴⁰ Kut ayrıca, 17. yüzyıla kadar yemek kültürü ile ilgili yazılmış kitaplar ve risaleler olmamasına rağmen birçok edebi eserlerde ve farklı mesnevilerde yemek ve sofrada adabı ile bilgilere rastlanabileceğini söylemiş ve konu ile ilgili makalesinde bu kaynaklardan örnekler vermiştir.⁴¹

Sakaoğlu, yemek kültürünün iklim, doğal koşullar, inançlar ve iktidar sahiplerinin tercihlerine bağlı olarak değişkenlik gösterdiğini, Osmanlı son dönemlerinde kültür erozyonuna maruz kaldığı için geleneksel mutfak özelliklerinin ve yerel çeşitliğinin koybulduğunu, bu mutfak üzerine çalışan toplumsal tarihçilerin, imparatorluğun yeme içmeyle ilgili bilgilerinin karmaşık bir birikim halinde olması nedeniyle bu kültürü tam manasıyla saptayıp ortaya tatmin edici bir tablo çıkarmalarının çok zor olduğunu ve tarihçilerin ellerindeki bilgileri kimyacılar, eczacılar ve doktorlarla paylaşım iş birliği yapmaları gerektiğini ifade etmiştir.⁴²

³⁸ Nail Tan, “Türk Mutfağını Yaşatmak İçin”, *Folklor Dergisi*, S.34 (1982): 36.

³⁹Mehmet Kâmil, *Melceü-t Tabbahin*, çev. Günay Kut, Turgut Kut, (Ankara: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2015), 20.

⁴⁰ Günay Kut, “13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı”, *Kaynaklar Dergisi* (İstanbul: Şekerbank Yayınları, 1984), 51.

⁴¹ Günay Kut, “Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları”, *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü*, der. Semahat Arsel (İstanbul: Vehbi Koç Vakfı, 1991) 61-68.

⁴² Necdet Sakaoğlu, “Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, çev. Zeynep Yelçe (İstanbul: Alfa Yayınları, 2016), 36.

Toygar, kaynağının Orta Asya'ya dayalı İslami kültür unsurlarıyla bezenmiş Türk mutfak kültürünün Tanzimat Döneminden başlayarak batı ile temas sonucunda asıl karakterini kaybedecek şekilde hızla değişime uğradığını, bu değişimin, hızlı sanayileşme-kentleşme, Batı kültürüne açılma ve kadının çalışma hayatına katılması gibi sebeplerden dolayı meydana geldiğini, kız meslek liselerinde öğretilen yemeklerin çoğunluğunun Batı mutfağını lanse ettiğini belirterek bu yabancılaşmaya karşı Türk mutfağı bibliyografisinin yazılması, yöresel Türk mutfağı derlemesinin ve ulusal-yöresel Türk yemekleri ansiklopedisi hazırlanması vb. çözümler üretilmesini önermiştir.⁴³

Oğuz, bir toplumun mutfağındaki yemek çeşitleri zenginliğinin genellikle medeniyet göstergesi olarak kabul edildiğini, oldukça fazla yemek çeşitlerine sahip olan Osmanlı mutfağını bir kenara konulsa dahi, çok kültürlü zengin bir geçmişe sahip olmasından ve coğrafyanın ona sunduğu cömert beslenme imkanlarından dolayı Anadolu'da bulunan halk yemek çeşitlerinin bile Batı medeniyetini temsil eden herhangi bir ülkenin mutfağında bulunan yemek çeşitleri ile çok rahat bir şekilde boy ölçüşebilecek çeşitlilikte ve zenginlikte olduğunu söylemiştir.⁴⁴

Yerasimos, yemek tarihçiliği açısından Osmanlı döneminin beslenme alışkanlıklarını izini sürmek için 7. yüzyıldaki Orta Asya'dan başlayarak Türklerin göç ederek ulaştığı coğrafyalar ve kurduğu devletler aracılığı ile etkilendiği toplumların yemek kültürlerinin incelenmesini önermektedir. Türkler bu süreçte Arap, İran, Moğol ve Rum yemek kültürleriyle karşılaşmış onlardan etkilenmiş ve onları etkilemiştir. Yerasimos bu süreçlerdeki yemek kültürü etkileşimlerinin gözden kaçırılmasının birinci nedeninin milliyetçi tezler nedeniyle olduğunu ikinci olarak ise bu konularla ilgili yeterince belge ve araştırma olmadığını söylemiştir.⁴⁵

⁴³ Kâmil Toygar, "Değişen Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, (Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982), 153-160.

⁴⁴ Burhan Oğuz, *Türk Halkının Kültür Kökenleri* (İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, 1976), 58.

⁴⁵ Marianna Yerasimos, *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*, (İstanbul: Boyut Yayınları, 2019), 12-13.

Bilgin, Osmanlı saray mutfağı bağlamında Fatih dönemi mutfak kültürü ile alakalı sınırlı kaynak türlerine sahip olduğumuz bu kaynakların mali kaygılarla çok sıkı bir denetimle tutulmuş olan saray muhasebe defterleri, seçkin ziyafet sofralarındaki yemekleri göstermesi bakımından Fatih döneminde yapılan sünnet düğünü, düğün, ziyafetler gibi şenlikler ve şenlik sofraları kayıtları olduğunu ifade etmiştir. Ünver, Barkan ve Kut gibi isimlerin daha önceden bu belgelerle ilgili çalışmalar yaptığını aktaran Bilgin, muhasebe kayıtlarında çok sayıda meyve, sebze ve yemek ismi geçtiğini, Ömer Lütfi Barkan'ın bu kayıtları inceleme sonucunda 86 yemek çeşidine ulaştığını aslında bu sayının her bir yemek çeşidinin farklı türlerde yapılmasından dolayı daha yüksek olduğunu ve muhasebe kayıtlarında bulunmayan bazı yemeklerin Sünnet düğünü ve özel ziyafet kayıtlarında bulunabileceğini söylemiştir.⁴⁶

Halıcı, Türk mutfağının, zengin yiyecek listesi, pişirme yöntemi ve servis düzenine sahip olduğunu fakat bilinen Türk mutfağı denen mutfağın aslında İstanbul Mutfağı olduğunu, Anadolu'nun farklı yörelerinde ön tarihten beri bilinen ve uygulanan tutmaç, oğmaç ve çebiç gibi bir çok yemeğin Türk mutfağı kategorisine giremediğini, halbuki günümüzde Anadolu'da sofraya düzeni, pişirme yöntemi, saklama koşullarıyla, araç-gereçleriyle ve yemek çeşitleriyle çok zengin bir mutfak kültürü yaşamakta olduğunu ve bu mutfağın ortaya çıkarılması için kapsamlı araştırmalar yapılması gerektiğini ifade etmiştir.⁴⁷

Gürsoy, gastronomi (yemek) konusunun bir sanat dalı olduğu kadar günümüzde bir bilim dalı olarak kabul edildiğini, multi disiplinler bir alan olduğu için, antropoloji, sosyoloji, zooloji, ekoloji vb. diğer sosyal bilimlerin de ilgi alanının içinde olduğunu, yiyecek içecek konularına ilginin arttığı ve üniversitelerde ilgili bölümlerin açılmasına rağmen derslerde okutulan gastronomi tarihi ile ilgili kaynak kitapların çoğunun yabancı kitaplar olduğunu, bu kitapların kendi kültürlerine ağırlık verip bizim kültürümüze az yer verip ya da ön yargılı baktığını ve bu konuların tarihçilerin ve

⁴⁶ Arif Bilgin, "Saraydan Düğüne Fatih Dönemi Sofraları", *Fatih Sultan Han ve Dönemi*, ed. Ayşenur Bilge Zafer (Bursa: Osmangazi Belediyesi Yayınları, 2016), 440-448.

⁴⁷ Nevin Halıcı, "Anadolu Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982), 105-106.

antropologların sahası olduğu halde akademik çalışmaların yeterli seviyede olmadığını söylemiştir.⁴⁸

Tezcan'a göre Osmanlı döneminde, saray, yalı, köşk ve konaklarda zengin çeşitlerle bezenmiş ve ziyafetler yoluyla toplumsal bir nitelik taşıyan saray mutfağı diğer yanda sade olan yöresel bir mutfak bulunmuş bu durum da sosyo ekonomik bir farklılaşmanın göstergesi olmuştur. Osmanlı son dönemi ve Cumhuriyet döneminde Türk yemek kültürü sosyo-ekonomik katmanlara göre farklılık göstermeye devam etmiş olup üst tabaka daha çok Batı yemek kültürünün istilasına uğramış alt ve orta tabakalar ise geleneksel yemek kültürünü devam ettirmiştir. Tezcan yemek kültürüne antropolojik olarak yaklaşmış, konuyu yemeklere ilişkin davranışlar, tutumlar, inançlar ve gelenek ve görenekler açısından değerlendirmiştir.⁴⁹ Beşirli, yemek kültür tarihi çalışmalarında sosyoloji biliminden yararlanılabileceğini, bu yöntemin besinlerin yetiştikleri fiziksel ortamdan farklı olarak, simgeler, inançlar, dini değerler, insanlar arasında sosyal farklar vb. kültürel değerler alanından faydalanılarak yapılabileceğini ifade etmiştir.⁵⁰

Ünsal, yemek kültürünü sosyolojik açıdan değerlendirerek, yemeğin sembolik olarak siyasi güç, meşruiyet, itaat ve otorite mücadelesinin bir göstergesi olduğunu ve tüm toplumlarda siyasal bir araç olarak kullanıldığını ifade etmiş, yemek ve sofrası kültürünün toplum ve siyaseti nasıl etkilediğini tarih boyunca ortaya çıkmış devletlerdeki uygulamalar üzerinden örnekler vermiştir.⁵¹

Onaran, yemek kültürü ve tarihçiliği meselesine politik açıdan bakmış merkeziliğin, bürokrasinin ve milliliğin ön planda olduğu modern ulus devletlerin gerekirse zorla beslenme ve gıda politikalarıyla yemek kültürüne ve hane sofralarına müdahale edip üzerinde hakimiyet kurduğunu ifade etmiş, erken Cumhuriyet dönemlerinde dinde

⁴⁸ Deniz Gürsoy, *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*, (İstanbul: Oğlak Yayınları, 2014), 7.

⁴⁹ Tezcan, *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*,

⁵⁰ Beşirli, *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, 78.

⁵¹ Artun Ünsal, *İktidarların Sofrası: Yemek Siyaset ve Simgesellik*, (İstanbul: Everest Yayınları, 2020)

reform çalışmaları bağlamında domuzun helalleştirilmesi tartışmalarını bu konuya örnek olarak göstermiştir.⁵²

1.2. Problem

Üniversitelerde turizm ve otelcilik, yiyecek içecek hizmetleri ve gastronomi bölümlerinin açılmasıyla, televizyon kanalarında popüler yemek programlarının çoğalmasıyla ve sosyal medyada yemek konusunun yaygınlaşmasıyla birlikte yemeğe, yemek kitaplarına ve yemek kültür ve tarihine ilgi şimdiye kadar olanın daha da fazlasıyla artmış ve bu konudaki yayınlar çoğalmıştır. Üniversitelerin, meslek yüksek okullarının ve teknik liselerin ilgili bölümlerinde kontenjan sayısının artmasına karşılık tarih bölümlerinde yemek tarihçiliği konusunda yeterli akademik çalışmaların yapılmadığı konunun uzmanlarınca dile getirilmektedir.

Samancı, Türk mutfağı, Osmanlı mutfağı ve Selçuklu mutfağı gibi başlıklarla yazılan kitaplar, tezler ve makalelerin çoğalmasına rağmen tarih bölümlerinde meseleyi yemek tarihçiliği açısından değerlendiren akademik makaleler ve yayınların az olduğunu ve yapılan çalışmaların var olan bilgileri tekrar düzenleyip popülist bir yaklaşımla yemek hikayeciliği tarzında ortaya konulduğunu, halbuki bu tarz çalışmaların birinci kaynakların uzun bir inceleme sonucunda ve disiplinler arası bir yaklaşım benimsenerek yapılması gerektiğini söylemiştir.⁵³ Yemek kültürüne ve yemek tarihçiliğine her gün artarak çoğalan bu ilginin kalıcı bir hale gelmesi için konuyla ilgili akademik çalışmaların sayısının artması oldukça önemlidir ve yemek tarihi çalışmalarında Türk yemek kültürünün tanıtımı birinci öncelik olması gerektiği önemli bir gerçektir. Bununla birlikte Cumhuriyet döneminin ilk yıllarından beri okullarda batı tarzı yemek kültürünün ön planda tutulduğu görülmektedir.

Toygar'a göre Tanzimat yıllarında batı ile kurulan ilişkilerden etkilenerek dönüşüme giren yemek kültürümüz bu kültürden etkilenmeye halen devam etmekte, kız meslek liselerinde öğretilen yemek kültürü, batı tarzı yemek kültürünü yansıtmakta ve bu durumun da önlenmesi gerekmektedir.⁵⁴ Gürsoy, üniversitelerin yemek tarihçiliği

⁵² Burak Onaran, *Mutfaktarih Yemeğin Politik Serüvenleri*, (İstanbul: İletişim Yayınları, 2022)

⁵³ Samancı, *Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış*, 40.

⁵⁴ Toygar, *Değişen Türk Mutfağı*, 153-160.

bölümlerinde okutulan kaynak kitapların çoğunun yabancı kaynaklı kitaplar olduğunu, bu yabancı kaynak kitapların önyargıyla yaklaşımları sonucu bizim yemek kültürümüze az yer verip kendi kültürlerini tanıttıklarını ifade etmiştir.⁵⁵

Ünver, 1948 yılında yazdığı makalesinde yemek tarihçiliği ile ilgili çalışmalar yapmasının nedenini, Türklerin kendi yemek kültürünü unutup alafranga yemek kültürünü benimsemek olarak açıklamıştı. Ünver'in bu makalesinin yayınlanmasından günümüze kadar yazılmış olan yemek kültürü çalışmaları incelendiğinde konuyla ilgili bir çok faydalı çalışma yapılmasına rağmen bu kültür krizinin hala aşılamadığı görülmektedir. Birinci olarak Türkiye'de yemek tarihçiliğinin gelişimi konusu bir medeniyet tasavvuru çerçevesinde ele alınmalı ikinci olarak ise bu kültür krizi temel sorununun nasıl aşılacağı ile ilgili çalışmalar yapılması gerekmektedir.

1.3. Amaç

Bu tezin amacı Türkiye'de yemek tarihçiliğinin gelişimini incelemek olacaktır.

Bu bağlamda;

- Yemek tarihçiliği nedir ve nasıl bir tarihsel gelişim izlemiştir?
- Türkiye'de yemek tarihçiliğinin gelişimini etkileyen faktörler nelerdir?
- Yemek tarihi çalışmalarına diğer sosyal bilimlerinin katkısı var mıdır?
- Yemek tarihçiliğinin kaynakları nelerdir?
- Yemek tarihi çalışmalarına medeniyet tasavvuru açısından bakabilir mi?

sorularına cevap aranacaktır.

Tezin sonunda ortaya konacak cevaplar neticesinde konuyla ilgilenen araştırmacıların ulaşabilecekleri bir literatür özeti ve yöntem önerisi ortaya konmaya çalışılacaktır.

⁵⁵ Gürsoy, *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*,

İKİNCİ BÖLÜM

YÖNTEM

2.1. Araştırmanın Modeli

Türkiye’de yemek tarihçiliğinin gelişimi konusunu inceleyen bu çalışmada, bir konu hakkında derinlemesine bilgi edinmeyi sağlayan tümevarımcı araştırma modeli olan nitel araştırma modeli kullanılacaktır. Hedeflenen amaca ulaşabilmek için konu ile ilgili basılı ve elektronik birinci ve ikincil kaynakların araştırılmasına, anlam çıkarılmasına, ampirik bilgi geliştirmek için verilerin incelenmesi ve yorumlanmasına dayalı doküman analizi yöntemi kullanılarak Türkiye’de yemek tarihçiliğinin gelişim süreci incelenecektir. Bu inceleme esnasında konu ile uzmanları tarafından yazılmış kitaplar, Ulusal Tez Merkezi, Dergipak ve Ulak gibi İnternet sitelerinden konu ile ilgili veriler toplanmıştır. Elde edilen veriler, önceden belirlenmiş bir çerçeveye bağlı olarak nitel verilerin işlenmesi, bulguların tanımlanması ve tanımlanan bulguların yorumlanması olarak bilinen betimsel analiz yöntemi kullanılarak, antropoloji, sosyoloji, arkeoloji vb. diğer sosyal bilimlerin de katkısıyla yapılan yemek kültürü ve tarihi ile ilgili araştırmaların verileri incelenecek ve Türkiye’de yemek kültürü ve tarihi çalışmalarına bir medeniyet tasavvuru açısından bakılabilirliği konusu tartışılacaktır.

2.2. Araştırmanın Sınırlılıkları

Çalışmada, Türkiye’de yemek kültürü ve tarihi çalışmalarının başlangıcı kabul edilen 1950’li yıllardan 2024’e kadar konu ile ilgili uzmanlarınca yapılmış olan basılı ve elektronik araştırmalar ve veriler incelenecektir. Elde edilen verilerdeki yemek tarifleri ve yemek isimleri gibi bilgilerden ziyade bu araştırmaların kim tarafından, hangi tarihte yazıldığı, hangi konuları içerdiği ve hangi kaynaklara dayandığı bilgisi göz önünde bulundurulacaktır.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

BULGULAR

3.1. Yemek Tarihçiliği

Yemek tarihçiliği, kültür tarihinin içinde değerlendirilen bir alan olup sosyoloji, antropoloji ve halk bilimi gibi diğer disiplinlerden faydalanarak objektif bir bakışla görsel belgelerin incelenmesi sonucunda yazılmaktadır.⁵⁶ Bu konuda tarihçilerin diğer sosyal bilim uzmanlarıyla beraber iş birliği içinde çalışması oldukça önemlidir. Nitekim Braudel, hocaları Febvre'nin ve Bloch'un da savunduğu gibi tarihsel çalışmanın çok disiplinli olması gerekliliğine dikkat çekerek tarihçinin; sosyoloji, ekonomi, antropoloji, etnografi, dilbilimi, coğrafya ve hatta matematik ve istatistik gibi bilim dallarının ayak izlerini takip etmesi ve onlarla temas kurarak deneyim ve araştırmalarından faydalanması gerekliliğini savunmuştur.⁵⁷

Yemek tarihçiliği, yemekle ilgili olduğu kadar insanla da ilgilidir. İnsanın ister zevk olsun ister ihtiyaç olsun yemeğe olan iştahı yemek tarihinin temelinde yer alır ve yiyeceği tanımlayan, onu avlayan- toplayan, onu üretmek için bulunduğu çevre ile işbirliği yapan, onu işleyen ve ticaretini yapan insana atıf yapılmadan yemek tarihi incelenemez. Belirli bir döneme kadar, insanların ve toplumların yaşama biçimlerini, kendilerini koruma ve sürdürme biçimlerini inceleyen, tanımlayan ve karşılaştıran antropolog ve etnograf bilim adamlarına münhasır olan yemek tarihçiliği, şimdilerde sosyoloji, psikoloji, tarım, tarım ekonomisi, siyaset, coğrafya, tıp, diyetetik, teknoloji, din, ahlak, hukuk, arkeoloji, hatta fizik ve kimya gibi bir çok disiplinlerden de faydalanarak yemeğin insan kültürleri ve toplumlarındaki rolünü, yiyeceğin üretilmesi, hazırlanması, pişirilmesi, servis edilmesi, tüketilme biçimleri ve yiyeceklere ilişkin değerlerin belirlenmesi (pis-temiz, helal- haram), gıdaların göç yolları ve biçimleri, gıda tedarikini ve yönetimini-paylaşımını belirleyen hükümet

⁵⁶ Samancı, *Gastronomi ve Yemek Tarihi*, 107.

⁵⁷ Fernand Braudel, *Uygurlikların Grameri*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay (Ankara: İmge Kitabevi Yayınları, 1995), 19.

politikaları ve gıda kıtlığının nüfus üzerindeki etkilerini araştıran bir bilim dalı olmuştur.⁵⁸

Diğer bir tanımda yemek tarihçiliği, gıda maddelerinin kökenlerini ve gelişimini, pişirme araç gereçlerini ve tekniklerini, yemeklerin hazırlanmasını, sunumunu ve yenmesini ve bu etkinliklerin onları üreten toplumlar için anlamlarını inceleyen bir bilim dalı olup bir yönüyle de disiplinler arası bir alan olduğu için bu incelemeler esnasında tıp, biyolojik ve sosyal bilimlerle beşerî bilimler arasında bağlantılar kurar ve büyük ölçüde antropoloji, arkeoloji, ekonomi, sosyoloji, psikoloji, folklor, edebiyat ve güzel sanatlar ile tarih biliminden faydalanır.⁵⁹ Avrupa’da yemek tarihçilerinin temel olarak üç araştırma kolu vardır: Bunlardan birincisi, saray ve aristokrasi gelenekleri de dahil olmak üzere zengin ve soylu sınıfların mutfakları; ikincisi, kentsel ortamlarda orta ve alt sınıfların yemekleri ve üçüncüsü, her sınıftan kırsal toplumların mutfaklarıdır. Özellikle Haute (yüksek) mutfağın varlığı veya yokluğu, mutfak tarihinin toplumsal olarak önemli bir parçasıdır.⁶⁰ Aynı özellikler Türk yemek tarihçiliğinde de görülmektedir.

Yemek tarihçisinin görevi, parçalı materyallerle çalışıp bunları yer ve zamandaki köken belirtileri açısından incelemesi ve bazen yetersiz kanıtları dilsel, edebi ve tarihsel verilerle ilişkilendirerek, becerikli bir arkeoloğun, sıradan insana ümit vaat etmeyen kanıt kırıntıları gibi görünen şeylerden kayıp bir medeniyeti canlandırması gibi, yemek konusunu, bir ulusun tarihini ve kültürünü çok az çarpıtmayla yansıtan bir aynaya dönüştürebilecek bir vizyon ortaya koymak olacaktır.⁶¹

⁵⁸ Barbara Santich, *History Through the Lens of Food* (Cambridge: Cambridge Scholars Publishing, 2013), 1-19.

⁵⁹ Ellen Messer, et, al, “Culinary History”, *The Cambridge World History of Food*, ed. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas (Cambridge: Cambridge University Press, 2000), 1367-1378

⁶⁰ Goody, *Yemek, Mutfak, Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*

⁶¹ Ayla Algan, *Classical Turkish Cooking*, (California: William Morrow Cookbooks, 1991), 17.

Türkiye’de ve dünyada yemek tarihi araştırmaları incelendiğinde görölmektedir ki bu araştırmaların önemli amaçlarından birisi geçmiş dönemlerin yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarını araştırmaktır. Avrupa’da Annales okulu etkisiyle gelişen kültürel tarihçilik anlayışı çerçevesinde konu ile ilgili ortaçağ el yazması metinlerin okunarak o zamana ait yiyecek ve içeceklerin ortaya çıkarıldığı gibi Türkiye’de de aynı şekilde geçmişte yazılmış farklı konulardaki elyazması ve matbu eserler incelenerek önceki kuşakların hangi yemekleri yedikleri ve ne türden yiyeceklerle beslendikleri konusu araştırılmıştır.

Konu girişinde geçmişten günümüze yemek kültürümüz ile ilgili kısa bir değerlendirme yapmak faydalı olacaktır. Türk mutfak kültürü tarihsel açıdan incelendiğinde; Türklerin ataları olarak bilinen Hunlar, göçebe bir hayat yaşamalarının, avcılık ve hayvancılık yapmalarının yanında tarım işleriyle de uğraşmışlar, bu amaçla ekip dikmek için su kanalları açmışlar, tarım yapmak için kürek, orak ve saban gibi aletler kullanmışlardır.⁶² Tarım işlerini savaşlardan elde ettikleri veya kaçırdıkları Çinli ziraat işçilerine yaptırmışlar pirinç, şarap ve mayayı sürekli olarak Çin’den vergi olarak almışlardır.⁶³ Orta Asya’da Hun dönemi sonrası Göktürk ve Uygur devletlerinin ekonomileri genel olarak hayvancılığa dayalı olmasının yanında⁶⁴ geyik, tavşan, yaban ördeği ve balık avcılığı da yapmışlardır.⁶⁵ Özellikle Uygurlar yemek yemeğe önem vermişler iki öğün et yemenin yanında börek, kaymak, bal ve tatlılar en sevdikleri yiyeceklerden olmuştur. Yemek esnasında müzik çalıp şarkı söyledikleri kaynaklarda geçmektedir.⁶⁶

⁶² Bahaeddin Ögel, *İslamiyet’ten Önce Türk Kültür Tarihi*, (Ankara: Türk Tarihi Kurumu Yayınları, 1984), 88-89.

⁶³ Safa Öcal, “Eski Türklerde Yiyecekler”, *Türk Dünyası Araştırmaları*, S. 35 (1985): 167-168.

⁶⁴ Haşim Şahin, “Selçuklu Öncesi Dönemde İç Asya Türk Toplumunun Beslenme Kültürü”, *Yemek ve Kültür*, S. 48 (2017): 31-32.

⁶⁵ Ögel, *İslamiyet’ten Önce Türk Kültür Tarihi*, 206.

⁶⁶ Yılmaz Öztuna, “Mete Zamanında Türk Cemiyeti ve Göktürklerde Cemiyet Hayatı”, *Hayat Tarih Mecmuası*, S. 6 (1972): 9.

Arkeolojik kazılardan ortaya çıkan bulgulardan ve tarım aletlerinden hareketle Türklerin tarih boyunca ziraatla uğraştıkları fakat bu ziraatın hacminin komşularınki kadar büyük olmadığı bilinmektedir.⁶⁷ Uygur devleti örneğinde görüldüğü gibi bazı Türk kavimlerinin yerleşik hayat sürdürdükleri bilirse de genel olarak göçebe yaşam tarzına sahip olan Türkler yaşadıkları bölgenin coğrafi ve bozkır iklimi şartlarına bağlı olarak hayvancılıkla uğraşmışlar besinleri at, keçi, koyun, deve gibi hayvanlardan yapılan yemek çeşitleri ve aynı hayvanlardan elde ettiği süt, peynir, yağ vb. gıdalar olmuştur.⁶⁸ Konar göçer bir hayat tarzının imkanları kısıtlı olduğundan dolayı yetiştirilip kesilen hayvanların hiçbir kısmı israf edilmemiş etlerinin dışında hayvanların sakatatlarından mumbar, paça, sucuk, ciğer, beyin kavurması vb. yemekler yapılmıştır. Süt'ten yapılan çökelek, peynir çeşitleri, kaymak, tereyağı, yoğurt, ayran, kurut gibi ürünler de en önemli besinleri olmuş közde pişen közleme ekmekler ve saçta pişen yufka tarzı ekmeklerin yapımı günümüze kadar varlığını korumuştur.⁶⁹ Ögel'e göre her çağda Türklerin yiyeceklerinin temelinde süt, et ve ekmek bulunmuş, çeşitli meyvelerden elde edilen pekmezler ve meyve kuruları da tatlı ihtiyaçlarını karşılamıştır.⁷⁰

Zamanla yerleşik hayata geçen Türkler buğdayın yanında çavdar, arpa ve darı gibi hububat çeşitleri, kabak, havuç, soğan, sarımsak, patlıcan vb. sebze çeşitleri, erik, kaysı şeftali, üzüm, karpuz vb. meyveler yetiştirmeye başlamışlardır.⁷¹ Deniz ve derelere yakın olan toplumlar ise balıkçılıkla uğraşmışlardır. Türkler hayvancılıkla uğraştıklarından dolayı et üretimleri genellikle çok olmuş ve bu etleri uzun müddet

⁶⁷ Tuncer Baykara, *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*, (Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, 2001), 120.

⁶⁸ Reşat Genç, "XI Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri* (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1982), 63-64.

⁶⁹ Bahaeddin Ögel, *Türklerde Yemek Kültürü*, *Türk Kültür Tarihine Giriş* (Ankara; Kültür Bakanlığı Yayınları, 1978)

⁷⁰ Bahaddin Ögel, "Türklerde Tatlı Anlayışı ve Şeker", *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyum Bildirileri* (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1984), 17-20.

⁷¹ Mehmet Alpargu, "12. Yüzyıla Kadar İç Asya'da Mutfak Kültürü", *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008), 22.

saklamak için, konserve yapmasını erken zamanlarda öğrenmişler ve böylelikle bu konserve etleri Çin'e ihraç etmişlerdir. Buğdaydan yapılan "kıymız", darıdan yapılan "begni" ve boza Türklerin sevdikleri içecekler, tutmaç ve yahni de öteden beri sevdikleri yemeklerden olmuştur.⁷²

7. yüzyılda o dönemin şartlarında bir süper güç olarak ortaya çıkan Müslüman ordusuyla karşı karşıya gelerek bir müddet mücadele eden Türkler zamanla İslam dinini benimseyerek kitleler halinde müslüman olmuş,⁷³ müslüman olmanın gerektirdiği kurallar nedeniyle de kıymız örneğinde görüldüğü gibi bazı yeme içme alışkanlıklarını değiştirmişler, İslam'a ters olmayan yemek kültürlerini muhafaza etmişlerdir. Türkler, Orta Asya üzerinden Orta Doğu'ya doğru ilerlerken, güçlü bir medeniyet ve gelişmiş bir şehir kültürü olan İranlılarla karşılaşmışlar, bu kültürel temasın sonucunda dil ve edebiyatın yanı sıra bir çok yönden etkilenmelerine karşı mutfak kültürlerini muhafaza edebilmişlerdir.⁷⁴

İlk müslüman devletlerinden biri olan Karahanlılar döneminde yazılmış *Divanı Lügati Türki* adlı kitapta, Orta Asya'dan beri bir gelenek olarak devam etmekte olan Türk yemek kültürüne ait; kavut, kavurmaç, kömeç, sarmaçuk, talkan, tutmaç, sogut, yörgemeç, süzme, yoğurt, çörek, çukmin, ekmek, yufka, kak, mantu, söklünç, tokuç vb. yemeklerinin, bardak, bıçak, etlik, ibrik, tepsi, kova, saç, şiş, çanak, çömçe, tuzluk, küp ve tekne gibi bu günümüze kadar gelmiş mutfak aletlerinin⁷⁵ Türklerin kendi mutfak özelliklerini koruduğuna dair örnek verilebilir. Karahanlılar dönemi mutfağında genel olarak et ve et ürünlerinden yapılan yemek çeşitleri, süt ve süt ürünlerinden yapılan yemek çeşitleri ve tarım ürünlerinden yapılan yemek çeşitleri Türk usulü beslenme tarzı olarak devam etmiştir. Ayrıca aynı dönemde yazılmış olan

⁷² İbrahim Kafesoğlu, *Türk Milli Kültürü*, (İstanbul: Ötüken, 1997), 318-319.

⁷³ Zeki Velidi Togan, *Umumi Türk Tarihine Giriş*, (İstanbul: İş Bankası Yayınları, 2019), 79.

⁷⁴ Algan, *Classical Turkish Cooking*, 6.

⁷⁵ Genç, *XI Yüzyılda Türk Mutfağı*, 57-68.

Kutadgu Bilig adlı ahlak ve siyaset kitabında, sofrada adabına, sağlıklı beslenmeye, öğün zamanlarına ait nasihatler bulunmaktadır.⁷⁶

Karahanlı dönemi başlayıp Selçuklular ve Beylikler döneminden itibaren Arap ve Fars mutfak kültüründen alınan öğelerle⁷⁷ birlikte hem Anadolu'da var olan halklara ait mutfak kültürü hem de bu coğrafyaya özgü tarım ve hayvancılığa bağlı elde edilen ürünlerle Türk mutfak kültürü zenginleşmeye başlamıştır.⁷⁸ Bu dönemde Türklere ait bozkır kültürü ile Orta Asya'da olmayan yeni kültür öğeleri harmanlanmış ortaya kendilerine ait yeni bir sentez kültür ortaya çıkmıştır. Genellikle iki öğün yemek yemeye dayalı bu sentezin içinde et yemekleri yapma teknikleri çeşitlendirilmiş, süt ürünleri, sebze yemek çeşitleri, zeytinyağı, deniz ürünleri, tahıllar, meyve çeşitleri ve tatlı çeşitleri artmış ortaya rakipsiz bir mutfak çıkmıştır.⁷⁹ Genç, Nizam-ül Mülk'ün eseri olan *Siyasetname* adlı kitaptan aktardığına göre Karahanlı hükümdarları gezilere çıktıkları zamanlarda halka ziyafetler vermiş ve onların karınlarını doyurmuşlardır. Gelenek haline gelen ve görenleri hayrete düşüren bu ziyafetlerdeki mutfaklarda bol yiyecek bulunması Türk geleneklerinin özelliği olan devlet düzenine ait bir görev ve sorumluluk olarak kabul edilmiştir.⁸⁰ Arı'nın aktardığına göre orta Asya kökenli Türk yemek kültürü Horasan üzerinden geldiği şekliyle kalmamış Anadolu'ya doğru ilerken gerek fetih yoluyla gerek göçler vasıtasıyla karşılaştığı her kültürün yemek alışkanlıklarına etki ederek ve etkilenerek gelişmiş, değişmiş uzun zaman içerisinde farklı hammaddelerle, yöntemlerle ve ekipmanlarla yapılan yemek çeşitleri sayesinde

⁷⁶ Altan Çetin, "Karahanlı- Selçuklu- Memluk Çizgisinde Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008), marianna30-31.

⁷⁷ Marianna Yerasimos, *500 yıllık Osmanlı Mutfağı* (İstanbul, Boyut Yayınevi, 2005), 13.

⁷⁸ Çetin, *Karahanlı- Selçuklu- Memluk Çizgisinde Türk Mutfağı*, 30.

⁷⁹ Algan, *Classical Turkish Cooking*, 8.

⁸⁰ Reşat Genç, "Eski Türk Ziyafetleri ve Diş Kirası Adeti", *II, Milletler arası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, C. 4 (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1982): 176.

günümüzün Türk yemek kültürünün zeminini oluşturarak bu kültürü Balkanlara aktarmıştır.⁸¹

Oral, Selçuklu dönemi yemek kültürünü anlatan makalesinde o dönemin yemek çeşitlerini; kuyu, tandır ve çevirme kebab çeşitleri, hindi, kaz ve tavuk söğürme çeşitleri, koyun ve sığır etinden yapılan ve arasına nohut, sarımsak ya da soğan konulan yahni çeşitleri, yufka, tandır ve bazlama gibi ekmek çeşitleri, bulgur ve pirinçten yapılan pilav çeşitleri, farklı çorba ve kalya çeşitleri, ispanak, ebegümece ve kuzu kulağı gibi sebzelerden yapılan borani çeşitleri, un, nişasta, irmiklerden yapılan helva çeşitleri, nükül, zerde gibi tatlılar, ayran, gülsuyu vb. içecekler olarak aktarmaktadır.⁸² Selçuklu döneminde yenilen yemek çeşitlerine ilave olarak; tutmaç helise, tirit, kelle ve paça gibi sakatatlar, pastırma, balık ve av çeşitleri yemekleri, paluze ve gülbeşeker gibi tatlıları, farklı meyvelerden yapılan hoşafı, kurut, çökelek, kefir, tereyağı, yoğurt tarhana gibi süt ürünleri, somun, katmer ve şebit gibi ekmek çeşitleri eklenebilir.⁸³

Türk mutfağındaki asıl zenginleşmenin fetihlerle birlikte hüküm sahasını ve coğrafyasını genişleten Osmanlılar zamanında gerçekleştiği bilinmektedir. Balkanlar, Ortadoğu ve Kuzey Afrika'yı içine alan ve üç kıtaya yayılan Osmanlılar bu coğrafyalarda karşılaştığı her yeni kültürün yiyecek-içecek alışkanlıklarını özümseyerek kendi mutfağına katmıştır.⁸⁴ İstanbul fethedildiğinde şehrin ahali Rumlar, Süryaniler, Ermeniler, İliyalılar, Trakyalılar, İtalyanlar, Kuzey Afrikalılar ve Ruslardan oluşuyordu ve şehir zengin bir mutfak kültürüne sahipti. Fetih sonrası zamanla tedrici olarak Türk Mutfak kültürü hâkim yemek kültürü haline gelmiş

⁸¹ Kemal Arı, "Osmanlı Devleti'nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü'ne Etkileri", *I. Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, Haz. Arif Bilgin, Özge Samancı (Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2012), 24-25.

⁸² M. Zeki Oral, "Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri", *Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz*, haz. M. Sabri Koz (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2013), 18-34.

⁸³ Furkan Demirgöl, Çadırdan Saraya Türk Mutfağı, *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, C.3, S.1 (2018): 105-125

⁸⁴ Tuğrul Şavkay, *Osmanlı Mutfağı*, (İstanbul: Şekerbank Yayınları, 2007), 8-9.

olmakla birlikte kendinden önceki mutfak kültüründen özellikle de deniz ürünleri çeşitlerinden etkilenmiştir.⁸⁵

İçinde Çin, Arap, İran, Bizans, Avrupa ve Akdeniz yemek kültürünün⁸⁶ nisbi etkisinin bulunduğu Osmanlı Saray geleneği mutfak kültürünün çeşitlenmesine ve zenginleşmesine büyük katkıda bulunmuştur.⁸⁷ İşte bu zengin Osmanlı mutfağının yemek çeşitlerine kategorik olarak; tahıllı, bakliyatlı ve hamurlu çorbalar, et ve sakatat çorbaları, yoğurt ve süt çorbaları, tavuk çorbaları, sebze çorbaları, farklı hayvanlardan, kebab çeşitleri, yahni çeşitleri, külbastı çeşitleri, köfte çeşitleri, memuniyye, mahmudiye, raşidiyye, mutancana, tuffahiye, zırbaç vb. özel yemek çeşitleri, mantı börek, pide, tutmaç, erişte, senbuse, gözleme vb. hamur çeşitleri; mevsimsel balıklardan yapılan, çorbalar, dolmalar, kebablar, külbastılar, yahniler, plakiler, mevsimsel sebzelerden yapılan; boraniler, kavurmalar, kalyalar, dolmalar, kaygana, çılıbır, mücver, soğanlı yumurta vb. yumurta çeşitleri, envai çeşit salatalar, mezeler ve turşular, aşure, zerde, helva, kadayıf, paluze, güllaç, muhallebi vb. tatlılar, şurup çeşitleri, reçel çeşitleri, macun çeşitleri örnek olarak verilebilir.⁸⁸

Osmanlı iktisadi sistemi, ülke içinde mal ve hizmet arzının mümkün olduğu kadar bol, kaliteli ve ucuz olmasını sağlamayı amaçlayan *Provizyonizm*, hazineye ait gelirleri gerektiği kadar yüksek düzeye çıkarmayı hedefleyen *Fiskalizim*, sosyal ve iktisadi ilişkilerde yavaş yavaş oluşan dengeleri muhafaza ederek değişme eğilimlerini engelleme ve herhangi bir değişme ortaya çıktığı hallerde ise tekrar eski dengeye dönmek üzere değişmeyi ortadan kaldırma şeklinde tanımlanan *Gelenekselcilik* olarak

⁸⁵ Arif Bilgin, 15.-18. Yüzyıllar Arasında İstanbul'da Türk Mutfak Kültürü, *İstanbul Mutfağında Ahenk ve Lezzet*, haz. Ayşe Aydın Böhürler (İstanbul: İstanbul Yayınları, 2021), 36.

⁸⁶ Arif Bilgin, "Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)", *Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz* (İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2014), 81.

⁸⁷ Arif Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", *İstanbul, Akademik Araştırmalar Dergisi*, C.1, S.12 (2010): 229-245.

⁸⁸ Yerasimos, *500 Yıllık Osmanlı Mutfağı*.

özetlenecek bir yapıya sahip olduğundan⁸⁹ dolayı sosyal dokuda bir kesimim aşırı zengin olması engellenmiş maddi durumu iyi olanlar ise vakıf kurmaya teşvik edilmiştir. Çoğunlukla devlet görevlileri ve zengin kentlilerin vakıf için bağışladıkları kervansaray, çarşı, dükkân ve hamam gibi mülkler İslam'a ve halka hizmet etmek için kurulmuş, çoğu vakıfların imarethanelerinde halka açık yemek ikramları yapılmıştır.⁹⁰

Diğer taraftan bu iktisat sistemi içerisinde ilk dönemlerde ahilik teşkilatı olarak kurulun zamanla gayrimüslim vatandaşları da içine aldığı için lonca adını alan esnaflık ve zanaatkârlık teşkilatı lonca ustası, yiğitbaşı, işçibaşı ve ihtiyar ustalar hiyerarşisi şeklinde bir yönetimden oluşmuş, devlet ile esnafın ilişkilerinde köprü vazifesi görmüşlerdir. Bu loncaya kayıtlı ustaların gözetiminde on yaşından aşağı olan çocuklar yamak olarak mesleğe başlatıldığı iki sene sonra çıraklığa geçişleri yapıldığı, belirli zamanlar içerisinde kabiliyetine göre törenle kalfalığa üç sene kalfalıktan sonra yine kabiliyeti ölçüsünde törenle ustalığa yükseltildiği ve bunun sonrasında kendi alanında uzmanlaşmış bu ustaların esnaflık yapabilmesi için lonca teşkilatı tarafından gedik açılarak esnaflık yapmasına müsaade edildiği bir düzen süregelmiştir.⁹¹ Osmanlı saray mutfağı ve zengin konak mutfaklarının yanında bu loncalara bağlı yiyecek içecek işleriyle uğraşan özellikle çoğunluğunun İstanbul'da bulunduğu sayıları hayli fazla miktarda çörekçiler, börekçiler, ekmekçiler, simitçiler, şekerçiler, helvacılar, aşçılar, işkembeciler, gözlemeciler, yoğurtçular, turşucular, zerdeciler, kebabçılar, yahniciler, biryancılar, çorbacılar, paludeciler, köfteciler ve benzeri bir çok esnaf tüketici kanunlarında belirlenen kalite ve fiyat çerçevesinde ticaretlerini yapmışlar zanaatlarını nesilden nesile aktarmak suretiyle sürdürmüşlerdir.⁹² Osmanlının farklı

⁸⁹ Mehmet Genç, *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, (İstanbul, Ötüken Neşriyat, 2013)

⁹⁰ Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları,2010), 237.

⁹¹ Halil Emre Akbaş, Serdar Bozkurt, Kübra Yazıcı, "Osmanlı Devleti'nde Lonca Teşkilatı Yapısı ve Yönetim Düşüncesi ile Karşılaştırılması", *Muhasebe ve Tarih Araştırmaları Dergisi*, Özel Sayısı, Eylül, (2018): 165-202.

⁹² Arif Bilgin, "XVII Yüzyılın Ortalarında İstanbul'daki Gıda Esnafı", *Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi C.4* (İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi (Kültür A.Ş.) Yayınları, 2016), 181-191.

dönemlerinde saray eşrafi için yapılan sünnet, düğün ve benzeri şenlikler vesilesiyle verilen yemek ziyafetlerinde bu esnaflar alay geçidinde kendilerine ayrılan yerde bulunmuşlar, en temiz elbiselerini giyip kendilerine has bayraklarını açarak marifetlerini sergilemişler ve renkli görüntüler vermişlerdir.⁹³

Osmanlı sarayı mutfağı, kentsoylu zenginlerin mutfağı, yiyecek ve içeceklerle ilgili esnafların mutfakları, imarethane mutfakları ve geri kalan halk mutfağı için gerekli olan hammaddelerin bazıları İstanbul içinden karşılandığı gibi birçoğu da Osmanlı'nın; deniz taşımacılığına elverişli yerleri olan Balkanlar, Kıbrıs, Mısır gibi diğer bölgelerinden ve Bursa, Kefe ve Boğlak gibi diğer şehirlerden İstanbul'a getirilmiştir.⁹⁴

Osmanlı toplumunun kurulup korunmasında katkısı olup önemli yer tutan yeniçerilik ve tarikat kurumlarında yemek konusu önemli bir rol oynamış yüzyıllarca Osmanlı toplumuna hizmet eden yeniçeri askeri teşkilatı padişaha olan bağlılıkları nedeniyle askerlik yaptıkları yere yeniçeri ocağı bölük yöneticisi rütbesinde olan komutanlara çorbacı, daha alt rütbeliler arasında olan bazı sorumlu yöneticilere aşçıbaşı, çörekçi, karakullukçu ve gözlemeci gibi sıfatlar vermişlerdir. Yeniçeri ocağı ve Padişah arasındaki iyi ilişkilerin simgesi baklava ve yağma yemek ziyafetleri isyanın ve itaatsizliğin simgesi ise çorba kazanını devirmek olmuştur. Tarikatlarda ise yemek kavramları çok önemli yer tutmuş özellikle Mevlevi tarikatında eğitim süreci çıraklıktan başlayarak aşçıbaşı olana kadar sürecek olan süreçte bir dizi hizmetlerin bir fiil olarak yapılması şart koşulmuştur.⁹⁵

Kendinden önceki ve karşılaştığı kültürlerden aldığı öğeleri kendine mal edip yüzyıllar içinde geliştirerek ortaya çıkardığı ve özellikle on altıncı yüzyılda zirveye ulaştırdığı Osmanlılara ait bu yemek ve mutfak kültürü her ne kadar saray çevresinde ortaya çıksa da aktif bir yapıda olup toplumun bütününe kapsamış, bölüşüm odaklı bir kültürü

⁹³ Mehmet Aslan, "Osmanlı Saray Düğünlerinde Esnaf Alayları", *Milli Folklor Dergisi*, S. 12, (1991): 27-31.

⁹⁴ Arif Bilgin, "Sarayın Midesine Hitap Eden Bir Şehir: Bursa", *Metro-Gastro Dergisi*, S.61 (2011): 70-78.

⁹⁵ Algan, *Classical Turkish Cooking*, 19.

sembolize ederek bu yapısı nedeniyle yeniden üretilmesine katkıda bulunmuştur.⁹⁶ Osmanlı mutfağı siyasi ve ekonomik olarak güçlü olduğu dönemde sınır ve komşu olduğu; Balkanlar üzerinden Avrupa, Mısır ve Cezayir üzerinden Afrika, İran üzerinden Asya da bulunan devletlerin mutfaklarına etkisi olmuştur. Işın'ın aktardığına göre Fragner, Osmanlı mutfağının etkisinde kalan geniş bir bölgeye “Osmanlı Mutfak İmparatorluğu” adını vermekte Osmanlı devletinin tarihe karışmış olmasına rağmen Osmanlı Mutfak İmparatorluğu'nun etkisi itibarı ile günümüzde hala yaşadığını söylemektedir.⁹⁷

On sekizinci yüzyıla gelindiğinde gelişen siyasi, sosyal ve ekonomik nedenlerden dolayı Batı medeniyetin etki alanına girerek kültürel bir yozlaşmaya ve çözülmeye uğrayan Osmanlı teknik imkanlarla büyüyen Batı Medeniyetinin yıkıcı istekleri karşısında Tanzimat Fermanını imzalamak zorunda kalmış bu dönemde başlayan yabancı kültür transferi gitgide artarak yemek kültürünü de etkilemeye başlamıştır. Alafranga denilen Fransız mutfak kültürü zamanla Osmanlı sarayında ve seçkin çevrelerinde benimsenmeye başlamış, bu çevrelerce Alaturka denen eski dönem Osmanlı mutfağı eleştirilmeye ve reddedilmeye başlanmıştır.⁹⁸ Tanzimat Dönemi'nde Tokatlıyan ve Pera Palas gibi otellerde çalışan Türk aşçılar Fransız yemeklerini Türk sofralarına getirmeye başlamışlardır.⁹⁹ Usta çırak ilişkisi ile devam ettirilen ve esnaf teşkilatları tarafından denetlenen aşçılık mesleği de bu değişimden payını almıştır.¹⁰⁰ Osmanlı mutfağında kullanılan malzemeler, araçlar gereçler ve teknikler değişmeye başlamış yeni formüller yeni yemekler Saray mutfağına hâkim olmuştur. Bu değişim sadece sarayda kalmamış Pera ve Galata civarlarında açılan kafe ve pastanelerde

⁹⁶ Tülay Artan, “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde”, *Yemek ve Kültür*, S.7 (2006): 83.

⁹⁷ Priscilla Marry Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014), 8.

⁹⁸ Ahmet Mithat Efendi, *Avrupa Adab-ı Muaşeretini yahut Alafranga*. der. Ali Gurbetoğlu (İstanbul: Akçağ Yayınları, 2001)

⁹⁹ Toygar, *Değişen Türk Mutfağı*, 157.

¹⁰⁰ Hacıbeyzade Ahmed Muhtar, *Aşevi: Ameli, Nazari Aşçılık, Sofracılık*, sad. Nur Özmel Akın (İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar, 2014), 47.

sunulan batı tarzı yemek kültürü halk arasında da rağbet görmeye başlamıştır.¹⁰¹ İstanbul'un işgal edildiği günlerde göçmen Beyaz Ruslar tarafından açılan restoran, kafe ve pastaneler vasıtasıyla Rus mutfak kültürü de Türk mutfağı üzerinde kalıcı izler bırakmıştır.¹⁰² Bu dönemlerde yemek kitapları yazılmaya başlamış hem bu kitaplarda hem de gazete köşelerinde alaturka yemek tariflerinden ziyade alafranga yemek tarifleri verilmeye başlanmıştır. Zamanla alaturka ve alafranga yemekler sentezlenmeye başlamış aynı şekilde sofrada ve usulleri de değişerek ortaya yeni bir sentez yemek kültürü çıkmıştır.¹⁰³ Özellikle Türkiye'de pastacılık ve çikolatacılık sektörü Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren Anadolu'nun farklı bölgelerinden İstanbul ve İzmir gibi büyük şehirlere gelerek Rum ustaların yanında yetişen çıraklar eliyle gelişmiştir.

Cumhuriyet döneminde yöneticiler tarafından benimsenen bu karma-yabancı yemek kültürünü kız enstitüleri aracılığıyla halktan da benimsemeleri istenmiş fakat bu istek halkın çoğunluğu tarafından olumlu karşılanmamıştır. Kendi içinde iki dünya savaşı geçiren Batı medeniyeti mensupları ilk önce kendi kültürünü sorgulamaya başlamış devamında ise bu kültürün etkisinde kalan diğer milletler de kendi kültürlerine dönme çabalarına girişmişlerdir. Bu bağlamda ikinci dünya savaşı sonrası tek parti rejiminden çıkıp demokrasiye geçiş yapan Türkiye'de bazı aydınlar kendi kültürüne dönme amaçlı çalışmalar yapmışlardır. Bu çalışmaların içinde yemek kültürü çalışmaları da bulunmaktadır. Dünyanın bir çok bölgesinde benimsenen ve kabul edilen Annales Okulu tarih anlayışının da getirdiği katkıyla birlikte, bireysel çabalarla başlayan yemek kültür ve tarihi araştırmaları zamanla özel sektör ve devlet destekli sempozyum, kongre, kitap çalışmaları, projeler ve bireysel çalışmalarla devam etmektedir.

Türkiye'de yemek tarihçiliğinin tam olarak ne zaman başladığı konusu geniş ve detaylı araştırmalar yapılması gereken bir konudur. Bunun nedeni Osmanlı imparatorluğundan Cumhuriyete geçiş esnasında sosyal hayat bir şekilde devam etmiş Osmanlı son döneminde yazılmaya başlayan yemek kitapları, gazete köşelerindeki

¹⁰¹ Algan, *Classical Turkish Cooking*, 30.

¹⁰² Aylin Doğan, "Savaş ve İşgalin Gölgesinde İstanbul Mutfağı", *İstanbul Mutfağında Ahenk ve Lezzet*, haz. Ayşe Aydın Böhürler (İstanbul: İstanbul Yayınları, 2021), 95.

¹⁰³ Samancı, *İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü*, 217.

yemek tarifleri ve yemek konuları ile ilgili yazılan makaleler yeni kurulan Cumhuriyet döneminde de devam etmiştir.1928’de harf inkılabının yapılmasıyla birlikte yayınlar Latin alfabesiyle yazılmaya başlanmıştır. 1920 yılında Ahmet Şevket tarafından yazılmış olan *Aşçı Mektebi*¹⁰⁴, 1921 yılında Mahmud Nedim Bin Tosun tarafından yazılmış olan *Aşçıbaşı*¹⁰⁵, 1926 yılında Vağinağ Pürad tarafından yazılmış olan *Mükemmel Yemek Kitabı*¹⁰⁶ adlı yemek kitapları ve 1922 yılında Dergâh Mecmuasında Mustafa Nihat’ın köşe yazısı olarak yazdığı “*Milli Türk Yemekleri*”¹⁰⁷ adlı makale, Harf Devrimi öncesinde bu konuyla ilgili yazılmış olan kitap ve makalelere örnektir. 1933 yılında Fahriye Nedim tarafından yazılmış olan *Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı*¹⁰⁸, 1944 yılında Ekrem Muhittin Yeğen tarafından yazılmış olan *Alaturka ve Alafranga Yemek Kitabı*¹⁰⁹ yemek kitapları, 1943 yılında Nazım Tombuş tarafından Çorumlu dergisinde köşe yazısı olarak yazılmış olan “*Çorum Yemekleri*”¹¹⁰ ve 1945 yılında Tahsin Öz tarafından İstanbul dergisi için yazılmış olan “*Topkapı Sarayı Mutfakları ve Yemekleri*”¹¹¹ adlı makaleler Harf Devrimi sonrasına örnek olarak verilebilir.

Türkiye’de yemek tarihçiliği’nin Annales Okulu etkisiyle 1950’li yıllarda bilim çevreleri tarafından bir disiplin olarak kabul edilmesi görüşü yaygın fakat tartışılıp

¹⁰⁴ Ahmet Şevket, *Aşçı Mektebi*, haz. Priscilla Mary Işın (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2021)

¹⁰⁵ Mahmut Nedim Bin Tosun, *Aşçıbaşı Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*, der. Priscilla Mary Işın (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2019)

¹⁰⁶ Vağinad Pürad, *Mükemmel Yemek Kitabı*, çev., Takuhi Tovmasyan (İstanbul: Aras Yayınları, 2010)

¹⁰⁷ Mustafa Nihat, “Milli Türk Yemekleri”, *Dergâh*, C.2, S. 20 (1922): 118-119

¹⁰⁸ Fahriye Nedim, *Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı*, (Ankara, İnkılap Kitabevi, 1940)

¹⁰⁹ Ekrem Muhittin Yeğen, *Alaturka- Alafranga Yemek Öğretmeni 1*, (İstanbul: İnkılap Yayınevi, 2018)

¹¹⁰ Nazmi Tombuş, “Çorum’un Eski Matbah Yemekleri”, *Çorumlu Dergisi*, S.40 (Çorum, Çorumlu, 1943)

¹¹¹ Tahsin Öz, “Topkapı Sarayı Mutfakları ve Yemekleri”, *İstanbul Halkevleri Dergisi*, C.3, S. 30 (İstanbul: 1945)

araştırılması gereken bir düşüncedir. Ahmet Refik'in 1930'lu yıllarda arşivlerdeki Divanu Hümayun defterlerini inceleyerek alıntı yaptığı bakkallardaki narh fiyatları, İstanbul'a nerelerden erzak geldiği, ekmek ve şekerin niçin pahalandığı vb. konularla ilgili saray mutfak defterlerini inceleyerek Fatih Sultan Mehmet'in sofrasında hangi yemeklerin bulunduğu bilgilerini aktardığı *Eski İstanbul*¹¹² adlı kitabındaki yemek kültürü ile ilgili bilgiler İstanbul sosyal hayatını anlatmakta olup bu çalışmaların yemek tarihçiliği içinde değerlendirilip değerlendirilemeyeceği tartışılması gereken bir konudur. Aynı şekilde Hasan Ali Yücel'in 1937 yılında sadeleştirip yayınladığı bir *Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eseri* adlı eser yemek tarihçiliği açısından çok önemlidir zira Süheyl Ünver yemek tarihi çalışmalarında bu kitaba atıfta bulunmuştur. Yücel, sadeleştirip yayınladığı eserin giriş kısmında, kitaptaki yararlanacak en önemli bilginin o devirdeki yiyecek, içecek ve giyeceklerin neler olduğunun bilinmesi olduğunu söylemiştir.¹¹³

Bu tartışmalı istisnalar dışında Türkiye'de yemek tarihçiliğinin gelişimi konusu kronolojik olarak incelendiğinde, bu konuda ilk kapsamlı çalışmaların Süheyl Ünver tarafından yapıldığı görülmektedir. Kendisi bir tıp tarih profesörü olan Ünver'in yemek tarihçiliği ile ilgili olduğu değerlendirilebilecek ilk çalışması 1935 yılında incelediği "*Fatih Aşhanesi Tevzinamesi*"¹¹⁴ dir. Fatih'in İstanbul'u fethettikten 17 yıl sonra yaptırdığı, içinde; hamam, ziyafethane, tabhane, daru'-ş-şifa ve muvakkithane bulunan 16 medreseli geniş külliyesinin medreselerinde okuyan talebeler, yoksullar, yolcular ve bu müesseselerin çalışanları için yemek hazırlamak amaçlı kurulan imaret aşhanesi tevzinamesinden o mutfakta çalışan işçilerle (aşçı, ekmekçi vb.), çıkan yemeklerle (pirinç çorbası, buğday aşı, dane, zerde, zirva, fodla, yahni, ekşi aş, et, üzüm turşusu, patlıcan turşusu, soğan turşusu), yemeklerde kullanılan malzemelerle (koyun eti, tuz, buğday, un, maydanoz, soğan, kimyon, biber, nohut, kabak, koruk,

¹¹² Ahmet Refik Altınay, *Eski İstanbul*, haz. Sami Önal, (İstanbul, İletişim Yayınları,1998); Ahmet Refik Altınay, *Hicri 12. Asırda İstanbul Hayatı*, (İstanbul, Enderun Kitabevi, 1988)

¹¹³ Hasan Ali Yücel, *Bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eseri*, (İstanbul: Devlet Basımevi, 1937)

¹¹⁴ A. Süheyl Ünver, "Fatih Aşhanesi Tevzinamesi" *İstanbul Risaleleri*, haz. İsmail Kara (İstanbul: İstanbul Fetih Derneği Yayınları,1995), 341-383.

yoğurt, bazı, pirinç, sade yağ, bal, üzüm, erik, badem, incir, nişasta, zafran, paça, darçın, karanfil) ve yemeklerin hangi öğünlerde kimlere ne kadar verileceği ile ilgili bilgiler bulunmaktadır.

Ünver, 1938 yılında Vakıflar dergisinde yayınlanan “*Fatih Külliyesine Ait Diğer Mühim Bir Vakfiye*”¹¹⁵ adıyla yayınlanan makalesinde yayına konu olan vakfiyenin on altıncı yüzyıla ait olabileceğini söylemiştir. Bu vakfiye de Fatih külliyesinde bulunan tesislerde çalışanlara verilen yemeklerin çeşitleri, ne kadar verileceği ve hangi vakitler verileceği gibi bilgiler bulunmaktadır. Ünver bu makalede, Türklerin İstanbul’da yedikleri yemek ve tatlı çeşitlerinin öğrenilebileceğini ve Türklerin anayurtlarından bu yeni şehre geldiklerinde muhafazakâr davranarak yemek adetlerinden vazgeçemediklerini söylemiştir. Ünver’in yayınladığı her iki makaledeki bilgileri Ömer Lütfi Barkan, 1964 yılında Türk Tarihi Belgeler Dergisinin birinci sayısında yayınladığı “*Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesisleri*” adlı makalesinde II. Beyazıt Edirne İmaretiyle Fatih İmaretini mukayese ederken Ünver’e atıf yaparak kullanmıştır.¹¹⁶

Ünver, 1948 yılında, on sekizinci yüzyıla ait olan *Ağdiye Risalesi* adlı yazma bir eseri günümüz Türkçesine çevirerek risalenin içerisinden seçtiği elli adet yemeği *Tarihte 50 Türk Yemeği* adıyla yayınlamıştır. Eser, giriş bölümü, çorbalar, hamur işleri, helvalar, kebablar vb. tariflerin verildiği yemekler bölümü, İngiliz büyükelçisinin eşinin Türk yemeklerini anlattığı bölüm, gıda maddelerini bozanlara verilen cezaların aktarıldığı bölüm, yemeklerde mana vb. bölümlerden oluşmuştur. Kitap, Cumhuriyet tarihinde yemek tarihçiliği açısından ilk çalışma kabul edilmesi nedeniyle oldukça önemlidir. Ünver, kitabının giriş kısmında, tarihi kaynaklarda kültür tarihimizin ana hatlarını ve örneklerini ortaya koyan çok önemli eserler olduğunu fakat genellikle kaynaklarımızın siyasi ve askeri olaylardan bahsettiğini, Türklerin kendi yemek kültürünü unutup ve beğenmeyip Alafranga yemek usullerini taklit ettiğinden dolayı böyle bir kitap

¹¹⁵ Süheyl Ünver, “Fatih Külliyesine Ait Diğer Mühim Bir Vakfiye”, *Vakıflar Dergisi*, S.1 (1938): 39-45

¹¹⁶ Ömer Lütfi Barkan, “Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesisleri”, *Türk Tarihi Belgeleri Dergisi*, S.1 (1964): 235-377.

yazmaya karar verdiğini belirtmiştir.¹¹⁷ Bu ifade iki açıdan çok önemlidir zira birinci açıdan, Ünver'in ortaya koyduğu bu düşünce Annales Okulu'nun savunduğu bir düşünce olup Ünver'in bu okulla bir ilişkisi olduğu veya yazılarında yer verdiği bilgisine ulaşılmamıştır. Bu durumda Ünver'in bu fikirlerinin kendisine ait olduğu, 1927-1929 yılları arasında eğitim için gittiği Paris çevrelerinde ortaya çıkmaya başlayan Annales tartışmalarından takip ettiği veya Paris dönüşünden kitabını hazırlayıp yayınlama sürecine kadar olan zaman diliminde bir şekilde ortak dostları sayesinde Annales Okulu'nun bu fikirlerinden haberdar olduğu varsayımları şeklinde düşünülebilir.

İkinci açıdan önemi ise, Osmanlı'da 1850 yıllarında Tanzimat Dönemiyle başlayıp yeni Cumhuriyet tek parti döneminde bir devlet politikasına dönüşen Batı medeniyeti ve kültürü dayatmasına Ünver'in alafranga yemek alışkanlıkları üzerinden bir tepki ve karşı çıkışı olarak değerlendirilebilir. Ünver başka bir risalesinde Japonların Batı medeniyetinin tekniğini alıp kendi kültürlerine bağlı kaldıklarını ve yemek kültürlerini bir seranomi gibi devam ettirdiklerini, Türklerin ise eski geleneklerini yıkıp yerine yenisini koyamayıp batıyı körü körüne takip ederek geçmişinden nefret ettiğini belirtmiş, yanlış bir teşhisle tarihe, askeri ve siyasi açıdan bakarak gözden kaçırıldığını ve kültürel mirası canlandırmayı vatan borcu olarak nitelendirmiştir.¹¹⁸

Ünver'in yemek tarihi açısından önemli olan ikinci kitabı 1952'de baskısı yapılan *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri* adlı eseridir.¹¹⁹ Dört bölümden oluşan eserin bölüm içeriklerinde, Fatih devri yemek kültürü, Ahmed Cavit'in lügati, Muhiddin Arabi ve İbni Sina'nın yeme içme ile ilgili düşünceleri, yemek vakitleri, yemek fıkraları, saray mutfağı çalışanları, 15. yüzyılda Anadolu yemekleri, yemek sözlüğü gibi farklı ve zengin bilgileri içermektedir. Kitapta Fatih devri yemek kültürüne çok yönlü bir şekilde bakılmış kendisinden sonra yapılacak olan yemek tarihi çalışmalarına örneklik teşkil etmiştir.

¹¹⁷ Süheyl Ünver, *Tarihte 50 Türk Yemeği*, (İstanbul: Tıp Tarihi Enstitüsü, 1948)

¹¹⁸ Süheyl Ünver, "Çorbayı Nasıl İçerdik", *Hayat Tarih Mecmuası*, S.1 (1968): 9-10.

¹¹⁹ Ünver, *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*.

Ünver'in, Selçuklu ve Beylikler dönemi vakfiyelerinin imaret aşhanelerinde tutulan kayıtlardan, o dönemin yemekleriyle ilgili bilgiler bulunabileceğini belirttiği ve içerisinde on dördüncü yüzyıl Selçuklu yemek kültürüyle alakalı zengin bilgiler bulunan *Tabiatname* adlı kitabı tanıttığı “*Eski Türk Yemekleri*”¹²⁰ adlı makalesi yemek tarihçiliği çalışmalarına yön verdiği söylenebilir. Ünver bir tıp tarihçisi olmasına rağmen yemek kültürü meselesine medeniyet çerçevesinden bakmış konu ile ilgili yayınladığı iki önemli eser, değişik zamanlarda yazdığı köşe yazıları ve sempozyumlarda sunduğu bildirilerle Türkiye’de yemek tarihçiliği çalışmalarına önemli katkılarda bulunmuştur.

1956 yılında yayına başlayan Türk Etnoğrafya dergisi muhtelif sayılarında yemek tarihi ile ilgili yazılar yazılmıştır. Derginin birinci sayısında Hamit Zübeyir Koşay’ın yazdığı “*Türkiye Halkının Maddi Kültürüne ait Araştırmalar*” dizisinin ilki olan “*Çiftçilik*” adlı makalesinde, Anadolu’da görülen ziraat usullerinin bir kısmının burada yaşayan eski medeniyetlerin bir mirası olduğunu bir kısmının ise Orta Asya’da ortaya çıkmış ve Türklerin Anadolu’ya gelirken taşıyıcılığını yaptığı medeniyet mirası olduğunu söylemiştir. Koşay makalesinde, hububat çeşitleri ve arka planı hakkında bilgiler verip çiftçilikle ilgili uzun bir sözlük ortaya koymuştur.¹²¹ Derginin aynı sayısında Zeki Oral, “*Selçuklu Devri Ekmek ve Yemekleri*”¹²² ve 1957 yılında yayınlanan ikinci sayısında “*Selçuklu Devri Yemekleri II*”¹²³ adlı makaleler yazmış, makalelerde farklı Selçuknameler, Mesnevi ve Menakıp kaynaklarından derlenmiş o döneme ait ekmekler, yemekler, tatlılar, sofrta takımları ve yemek kapları, içecekler ve sofrta adabından örnekler verilmiştir. Selçuklu dönemi yemek kültürüyle ilgili yazılmış ilk makalelerden olması nedeniyle oldukça kıymetlidir.

1957 yılında ikinci sayısı yayınlanan dergide Koşay, *Türkiye Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar II Kap-Kaçak* adlı bir makale yayınlamış makale

¹²⁰ Süheyl Ünver, “Eski Türk Yemekleri”, *Tarih Mecmuası*, S.12 (1967): 16-17.

¹²¹ Hamit Zübeyir Koşay, “Türkiye Halkının Maddi Kültürüne ait Araştırmalar, Çiftçilik”, *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. 1 (1956):73-76.

¹²² Zeki Oral, “Selçuklu Devri Ekmek ve Yemekleri”, *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. 1 (1956): 73-76.

¹²³ Zeki Oral, “Selçuklu Devri Yemekleri II”, *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. 2 (1957): 29-34.

girişinde, bir milletin medeniyet seviyesini anlamak için yalnızca mutfağına ve evinde bulundurduğu kap-kaçağına bakarak da hüküm vermek mümkündür demiştir. *Kap-kaçak ve diğer mutfak takımları ile ilgili lügatçe* adı altında uzunca bir sözlük yayınlamıştır.¹²⁴ Koşay, derginin üçüncü sayısında is hayvancılıkla ilgili bir makale yazarak, konu ile ilgili bir sözlük yayınlamıştır.

Türkiye’de yemek tarihi araştırmalarına önemli katkılar sağlamış olan araştırmacılardan birisi de Ömer Lütfi Barkan’dır. Halil İnalçık’ın aktardığına göre Barkan, 1928-1931 yıllarında Strasbourg Üniversitesinde öğrenim görürken Annales Okulu’nu kurucularından olan Marc Bloch’un derslerine girmiş, sosyo-ekonomik tarihe ilgisi nedeniyle meslek hayatı bu çerçevede gelişerek Türkiye’ye dönüşünde arşivlerdeki zengin bilgileri kullanarak sosyo-ekonomik tarih araştırmalarında başarılı ve faydalı çalışmalar yapmıştır. Bu çalışmalarıyla Türk tarihçiliğini Batı tarihçiliği düzeyine çıkarmış, Annales okulu sosyo-ekonomik tarih görüşünün Türkiye’deki yetkin bir temsilcisi olmuştur.¹²⁵

Barkan, Annales dergisinin yayın kurulunda görev almış, Braudel’in Akdeniz dünyası adlı eserinin ve fiyat devrimi çalışmalarının etkisiyle Osmanlı arşivlerinde kayıtlı bulunan çeşitli dönemlerdeki yıllık muhasebe bilanço belgelerini inceleyip yemek ve beslenme konusunu iktisat bilimi açısından ele alarak kendi deyimiyle bir fiyat politikası sonucuna ulaşmıştır. Barkan, bu araştırmalarının nedenini, Türkiye tarihinin ekonomik ve sosyal yönleriyle ilgili birçok problemlerinin aydınlatılabilmesi için gerekli *Türkiye Fiyatlar Tarihi* üzerinde çalışacak olanların, geçmiş dönemin eşya ve fiyatlarına ait yüksek oranda ve standart rakamlara ihtiyacı olduğunu, Osmanlı dönemine ait vakıf imaretlerindeki yıllık muhasebe bilançoların masraf kısımları incelendiğinde seviyeli bir aile sofrasının bir senelik yemek masrafı ve yedikleri yemek çeşitleriyle birlikte ortaya çıktığını ve aradan geçen zamana rağmen yemek

¹²⁴ Hamit Zübeyir Koşay, “Türkiye Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar II Kap-Kaçak”, *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. 1 (1957): 5-7.

¹²⁵ Halil İnalçık, *Türklük Müslümanlık ve Osmanlı Mirası*, (İstanbul: Kırmızı Yayınları, 2016), 25...29.

alışkanlıklarının fazla değişmediği varsayımıyla bu çalışmaların fiyatlar tarihi çalışmalarına çok katkısının olacağı şeklinde ifade etmiştir.¹²⁶

Barkan'ın arşiv incelemelerine dayanan çalışmaları arasında yemek kültür ve tarihçileri açısından ilk önemli çalışması, 1942 yılında *Tarih Vesikaları* dergisinin farklı sayılarında “*Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar*” başlığıyla günümüz türkçesine çevirerek yayınladığı, İstanbul, Bursa ve Edirne İhtisab Kanunnameleridir. Kanunnamelerde beldelere bağlı tüm meslek gruplarındaki esnafın uyacağı kurallar ve ürünlerinin hangi kalitede olacağı ve kaçta satacakları bilgisi bulunmaktadır. Kanunnamelerde adları geçen, aşçılar, kasaplar, ekmekçiler, kirdeciler, helvacılar, pazarcılar, attarlar, sütçüler, yoğurtçular, börekçiler, şerbetçiler, bakkallar vb. işyerlerinde satılan et ve süt ürünleri, hububatlar, meyveler, sebzeler, tatlılar, ekmekler, yemekler, baharatlar vb. bir çok yiyeceklerin isimleri o döneme ait yemek kültüründen ip uçları vermesinden dolayı yemek tarihçiliği açısından çok zengin kaynak olarak değerlendirilebilir.¹²⁷

Barkan, 1962 yılında Saray muhasebe defterlerinin bir kısmını araştırarak elde ettiği bilgilerle hazırladığı *Saray Mutfağının 1489-1490 Ait Muhasebe Bilançosu*¹²⁸ adlı çalışmasıyla o dönemin saray mutfağında yemek yapmak için alınan hammaddeler ve mutfak malzemelerinin neler olduğuna ışık tutmuş, o dönemin saray yemek kültürüyle ilgili bilgiler ortaya çıkarmış ve kendisinden sonra saray mutfakları araştırması yapacak olanlara örneklik teşkil etmiştir. Barkan Saray muhasebe defterleri dışında farklı imarethane muhasebe defterlerini de inceleyerek yaptığı fiyat tarihi araştırmaları yemek tarihi çalışmalarına kaynak olmuştur.¹²⁹ Barkan, vakıf ve imaretlerdeki defterleri incelerken yemeklerin adları veya çeşitlerinden çok maliyet hesabıyla

¹²⁶ Ömer Lütfi Barkan, “Süleymaniye Cami ve Tesislerine Ait Yıllık Bir Muhasebe Bilançosu 993/994 (1585-1586)”, *Vakıflar Dergisi* (1971): 121-123.

¹²⁷ Ömer Lütfi Barkan, *Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar* 1-2-3 (İstanbul: Maarif Vekilliği Yayınevi, 1942)

¹²⁸ Ömer Lütfi Barkan, “Saray Mutfağının 894-895/ 1489-1490 Yılına Ait Muhasebe Bilançosu”, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, S. 23 (1963): 380-398.

¹²⁹ Ömer Lütfi Barkan, “Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilançoları”, *Türk Tarih Belgeleri Dergisi*, S.2 (1964): 235-377

ilgilenmesine rağmen ortaya çıkardığı bilgilerden yemek tarihi açısından çok önem teşkil etmektedir. Örnek olarak vermek gerekirse “*Osmanlı İmparatorluğunda İmaret Sitelerinin Kuruluş ve İşleyiş Tarzına Ait Araştırmalar*” adlı makalesinde Fatih imaret mutfağındaki incelenen defterlerde dört kişilik sofraya verilen Zerde tatlısının kaydı tutulduğu için çok kolay bir şekilde o tatlının tarifi çıkarılmaktadır.¹³⁰ Barkan bu araştırmaları esnasında elde ettiği bilgiler yemek tarihçiliği açısından çok önemli olmuş fakat Barkan’ın ölümünden sonra bu tarz çalışmaların devamı gelmemiştir.

1961 yılında Hamit Zübeyir Koşay ve Akile Ülkücan’ın birlikte hazırladıkları *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*¹³¹ adlı eser Cumhuriyet’in erken dönemlerinde yazılmış olan ve yemek tarihi araştırmacılarının başvurduğu önemli bir kaynaktır. Eserde Ankara Etnografya Müzesi tarafından hazırlanan ve farklı yöre ve bölgelerde Türk yemekleri ve Türk mutfağı hakkında yapılan anket bilgilerine dayanan yemek isimleri ve tarifleri, yemek vakitleri, yiyeceklerin saklanması, mutfak ve sofraya ait isimleri ve mutfağa ait çizimler bulunmaktadır. Eser Anadolu’nun değişik bölgelerinde yapılan anket çalışmalarına dayandığından dolayı oldukça farklı yöresel şivelerle anılan yemek isimleri ve farklı hazırlama saklama teknikleri bilgisini içinde barındırmaktadır. Ayrıca eserde Hasan Ali Yücel’in çevirisini yapıp *Bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eseri* adıyla yayınladığı XV. asır şair ve tabibi olan Şeyhi’nin koruyucu hekimlik üzerine yazdığı *Nazm-ı Tabayı* adlı manzum eserinden çok sayıda alıntılar vardır. Yukarıda da değinildiği gibi kitapta adı geçen yiyecekler ve sofraya gereçleri anket araştırmalarına dayanması nedeniyle yemek kültürü ile ilgili kendi sahasında yapılan ilk araştırma olmuştur. Koşay, Türkiye genelinde yapılmış bir ankete dayanan kitabındaki yemek adlarını Türk maddi kültürünü araştıracılara kolaylık olması için “*Türkiye Halk Dilindeki Yemek Adları*” adlı müstakil bir makale olarak yayınlamıştır. Makalede 23 sayfa boyunca yemek adları bulunmaktadır¹³²

¹³⁰ Ömer Lütfi Barkan; “Osmanlı İmparatorluğunda İmaret Sitelerinin Kuruluşu ve İşleyiş Tarzına Ait Araştırmalar”, *İktisat Fakültesi Mecmuası*, S.2 (1963): 239-296

¹³¹ Hamit Zübeyir Koşay, Akile Ülkücan, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı* (İstanbul: Çiya Yayınları, 2017)

¹³² Hamit Zübeyir Koşay, “Türkiye Halk Dilindeki Yemek Adları”, Janos Eckman, Agah Sırrı Levend, Mecdut Mansuroğlu, *Nemeth Armağanı* (Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1962) 289-317.

1960 ve 1970 yıllarında sosyal ve siyasal gelişmelerin neticesinde Türkoloji ve Etnoloji çalışmaları artmış bu bağlamda Burhan Oğuz'un 1976 yılında beş bölüm olarak yayınladığı *Türk Halkının Kültür Kökenleri*¹³³ adlı çalışmasının birinci kitabı beslenme teknikleri üzerine olmuştur. Oğuz, kitabının giriş bölümünde uzunca bir kültür değerlendirmesi yapmış, sonraki bölümlerde paleolitik dönemden başlayarak günümüze kadar Anadolu'da yaşamış halkların ve devletlerin bilgilerine özet olarak değinmiş, devamında Asya Türk Devletlerinin oluşumu ve Anadolu'nun Türkleşmesi gibi konuları derinlemesine inceleyerek Türklerin beslenme teknikleri bağlamında sebze, meyve, tahıllar, et ve süt ürünleri, yiyeceklerin muhafazası, yemekler, içecekler, su ürünleri, mutfak bölümü, sofraya gereçleri vb. konularla ilgili detaylı bilgiler vermiştir. Oğuz'un eserinde özellikle filolojik açıdan çok zengin yaklaşımlarda bulunmuş ve bir çok yer ismi ve yiyecek isminin tahlillerini yaparak o isimlerin kökenlerinin hangi millet ve uygarlıktan geldiğini örnekler vererek ortaya koymuştur. Anadolu'da bulunan Türk, Laz, Çerkes gibi etnik kökenlerin nerden geldiği ve bu kökenlerin nereye dayandığı konusundaki araştırmaları oldukça ilgi çekicidir. Kitap'ta Anadolu beslenme tarihine dair çok sayıda tarihsel, filolojik, etnolojik, arkeolojik, tıbbi ve antropolojik yaklaşımların ve değerlendirmelerin bulunması nedeniyle yemek tarihçiliği ile ilgilenenlerin başvurduğu bir kaynak olmuştur.

Türklerin yemek kültürü ile ilgili önemli çalışmalardan biri de Bahaeddin Ögel'in 1978'de yayınladığı *Türk Kültürü Tarihine Giriş* adlı hacimli eserinin dördüncü cildi olan *Türklerde Yemek Kültürü* adlı çalışmasıdır. Eser "*Türkler ve Yiyecek Kültürü*", "*Türklerde Ateşin Yanması*", "*Mutfak Aletleri Bıçak ve Bileği*" ile "*Etili Yemekler*" olmak üzere dört bölüme ayrılmıştır.¹³⁴ Bu bölümlerin alt başlıklarında Türklerin asırlardan beri süregelen yemek kültürü ile ilgili mutfak araç gereçleri, et ve et ürünleri ile yapılan yemek çeşitleri, süt ve süt ürünleri ile yapılan yemek çeşitleri ve tahıllarla yapılan ekmekek ve yemek çeşitlerinin bilgilerine ulaşılmaktadır.

¹³³ Burhan Oğuz, *Türk Halkının Kültür Kökenleri* (İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, 1976)

¹³⁴ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültürü Tarihine Giriş/ Türklerde Yemek Kültürü* (Ankara: Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri, 1985)

Ögel, aynı serinin ikinci kitabı olan *Türklerde Ziraat Kültürü*¹³⁵ adlı kitabında Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce Göktürk ve Uygur çağlarından beri ziraat ilmine vakıf olduklarını Divanı Lügati Türki adlı esere, Göktürk ve Uygur kaynaklarına dayanarak ortaya konulduğunu iddia etmiştir. Örnek olarak Ögel eserinin karpuz bölümünde, Türklerin karpuz ekimini Farşlılardan öğrendiği bilgisinin yanlış olduğunu Türklerin Uygurlar zamanından beri karpuz yetiştirdiklerini etraflıca bir şekilde anlatmıştır. On altı bölümden oluşan kitapta ekimden biçime kadar kullanılan tarım aletleri, toprak çeşitleri, bitkiler, tahıllar, meyveler, sebzeler, baklagiller, yağ bitkileri, kümes hayvanları ve arıcılık vb. konularla ilgili detaylı ve zengin bilgiler bulunmaktadır. Ögel ayrıca, "*Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri*" adlı makalesinde, Türklerin yemek pişirme geleneğinin atalarından geldiğini ve her milletin mutfağının temelini oluşturan en önemli nedenin ekonomik neden olduğunu ifade ettikten sonra devamında Türk milletinin tarihin başlangıcından beri dayandıkları en temel ekonomik gücün hayvancılık ve hububat ekimi olduğunu söylemiştir. Ögel'e göre Türklerin yakın çevrelerindeki toplumlara karşı varlıklarını koruyabilmek için birer askeri birlik oluştuklarından dolayı Türklerde yemek, sosyal düzeni kuran bir sembol görevi gibidir ve bir koyunun hangi kısmının kimler tarafından yeneceği bile kurallara bağlı olmuştur.¹³⁶

1980'li yıllara gelindiğinde gelişen siyasi ve sosyal atmosfer içerisinde Kültür Bakanlığının desteğiyle Türk mutfağını araştırma çalışmalarına ilgi artmış bu tarihlerde yerli ve yabancı bilim insanları, akademisyen ve araştırmacıların katıldığı sempozyum ve kongreler yapılmaya başlanmıştır. Millî folklor daire başkanlığı tarafından ilki yapılan sempozyumun yayınlanan kitabındaki sunuş yazısında daire başkanı Nail Tan, Türk yemeklerinin unutulduğunu Batı tarzı yemeklerin revaçta olduğunu, kız meslek liselerinde ve yemek ansiklopedilerinde batı tarzı yemeklerin ön planda olduğunu, buna bağlı olarak Türk Mutfağının tehlikede olduğundan dolayı

¹³⁵ Bahaeddin Ögel, *Türk Kültür Tarihine Giriş/ Türklerde Ziraat Kültürü* (Ankara: Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri, 1985)

¹³⁶ Bahaeddin Ögel, "Türk Mutfağının Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri", *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi,1982), 15-18.

Türk Mutfağının sorunlarını belirlemek ve çözümler geliştirmek için bu sempozyumun yapıldığını dile getirmiştir.¹³⁷ Dört oturum olarak düzenlenen sempozyumda, Süheyl Ünver, Bahaddin Ögel, Hamit Zübeyir Koşay ve Kâmil Toygar gibi konusunda uzman araştırmacılar tarafından Türk Mutfağının 10. yüzyılda başlayan gelişim sürecinden 19. yüzyıldaki değişim sürecine kadar olan zaman dilimindeki yemek kültürü ile ilgili bildiriler sunulmuştur.

Bu sempozyumdan bir sene sonra 1982 yılında Kültür ve Turizm bakanlığını desteğiyle Feyzi Halıcı tarafından Türk Mutfağı Sempozyumu düzenlenmiş, bu sempozyumda araştırmacılar tarafından Türk mutfağı, Selçuklu mutfağı, beslenme sorunları, yöresel yemekler ve mutfaklar, Türk mutfağının tarihi kaynakları, karşılaştırmalı mutfaklar, yabancı ülkelerde yaşayan Türklerin yemekleri vb. konularda faydalı sunumlar yapılmış öneriler getirilmiştir. Halıcı yaptığı açılış konuşmasında, Çatalhöyük'te yapılan kazıların neticesinde ortaya çıkan tandır ve ocak gibi bulguların bu bölgede on bin yıllık geçmişe işaret ettiğini, kuşaktan kuşağa aktarılan gelenek ve göreneklerin bir kültür mirası olduğunu ve geçmişten güç alarak yeni imkân ve yaklaşımlarla bu kültür hazinesine hizmet etmenin kutsal bir görev olduğunu belirtmiştir.¹³⁸

1980 yıllarında Türkiye'de turizm sektörünün canlanmasıyla birlikte bu sektöre katkıda bulunmak amacının yanında Türk yemek kültürünü ve coğrafi-tarihi güzelliklerini dünyaya tanıtmak üzere Feyzi Halıcı başkanlığında 1986-1994 yılları arasında dört uluslararası yemek kongresi düzenlenmiştir. Devlet ve özel sektörün desteklediği bu kongrelerde Türk katılımcılarının yanı sıra İngiltere, Fransa, Hollanda, İspanya, İtalya, Rusya, Endonezya, Pakistan, Japonya, Çin vb. ülkelere bilim insanları ve araştırmacılar katılmış, katılımcılar kendi yemek kültürleriyle ve farklı yemek kültürleriyle ilgili sunumlar yapmışlardır. Türk mutfağının bütün yönleriyle tanıtmaya ve diğer katılımcı ülkelerin yemek kültürünü anlamaya yönelik düzenlenen

¹³⁷ Nail Tan, "Sunuş" *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri* (Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi,1982)

¹³⁸ Feyzi Halıcı, *Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (Konya: Doğu Matbası,1982), 14-17.

bu kongrelerde, Charles Perry, Claudia Roden, Dawid Wainas ve Alan Davidson gibi dünyaca ünlü yemek kültürü yazarlarının ve araştırmacılarının katılımı iç ve dış basında yankı bulmuş, katılımcılara Türk kültürünü ve mutfağını tanıtım amaçlı geziler ve organizasyonlar düzenlenmiş ve tüm bu etkinlikler neticesinde Türk mutfağı ve kültürünü tanıtım amacı başarılı bir şekilde gerçekleşmiştir.

Bu toplantıların Konya’da yapılıyor olması ve kongrelerde farklı zamanlarda Mevlevi mutfağı ile ilgili sunumların yapılması Mevlevi mutfağına olan ilginin çoğalmasına ve bu konuyla ilgili araştırmaların artmasına neden olmuştur. Mevlevi mutfağı ile ilgili ilk kaynaklardan olması nedeniyle Abdülbaki Gölpınarlı’nın yayınladığı *Mevlevi Adap ve Erkanı*¹³⁹ adlı eserinin “Somat” bölümünde geçen Mevlevilerin yemek yeme adabı ile alakalı bilgiler Mevlevi mutfağı araştırmaları yapan yemek tarihçileri için oldukça önemlidir. Müjgan Cumbur’un Mevlana’nın eserlerini inceleyip elde ettiği yemek kültürü ile bilgileri derleyerek hazırladığı “*Mevlana’nın Mesnevisinde ve Divan-ı Kebir’inde Yemekler*”¹⁴⁰ adlı sempozyum bildirisi ve sonraki zamanlarda devam eden Mevlevi mutfağı araştırmaları Feyzi Halıcı ve Nevin Halıcı’nın gayretli çalışmalarıyla geliştirilmiştir. Feyzi Halıcı, Osmanlı son döneminde Edirne Mevlevi dergâhı postnişinlerinden Şeyh Han Ali Eşref Dede tarafından yazılmış olan *Ali Eşref Dedenin Yemek Risalesi*¹⁴¹ adlı eserini günümüz Türkçesine uyarlayıp yayınlamıştır. Nevin Halıcı, dünyada anıt mezarı olan ilk şef Ateşbazı Veli himayesindeki Mevlevi mutfağının işleyişi ile ilgili bilgiler ve o mutfakta piştiği düşünülen yemeklerden seçilen reçeteleri verdiği *Mevlevi Mutfağı*¹⁴² adlı bir kitap yayınlamıştır. Kaynaklarını ve bilgilerini Mevlâna’nın eserlerine ve Mevlâna hakkında yazılmış eserlere dayandırılan bu mutfak anlayışının merkezinde Selçuklu dönemi yemek kültürü alışkanlıkları vardır.

¹³⁹ Abdülbaki Gölpınarlı, *Mevlevi Adap ve Erkanı*, (İstanbul: İnkılap ve Aka Şirketleri Kollektif Şirketi, 1963)

¹⁴⁰ Müjgan Cumbur, “Mevlana’nın Mesnevisinde ve Divan-ı Kebir’inde Yemekler”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982), 69-85.

¹⁴¹ Feyzi Halıcı, *Ali Eşref Dedenin Yemek Risalesi* (İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 1992)

¹⁴² Nevin Halıcı, *Mevlevi Mutfağı*, (İstanbul: Metro Kültür Yayınları, 2007)

Mevlana'nın insanı yemeğe benzeterek söylediği "hamdım, piştim, yandım" sözünün vücut bulduğu Mevlevi mutfağı çalışmalarının ana eksenindeki düşünceye göre Mevlevi dergahının ruhu mutfaktır. Bu mutfağın ilk aşçıbaşısı Ateşbaz-ı Veli'dir. Mutfakta sırasıyla Aşçı Dede, Kazancı Dede, Halife Dede ve İçeri Meydancı Dede dergâhın yöneticileridir. Mutfakta bulaşıkçılık, pazarcılık, dolapçılık, tahmişçilik, meydancılık, kandilcilik, somatçılık, çamaşırcılık, yatakcılık ve şerbetcilik gibi on sekiz hizmet vardır. Dergâha katılmak isteyen herhangi bir gönüllü bin bir gün sürecek olan çile döneminde bu on sekiz birimin her birinde görev alıp türlü sıkıntılara katlanarak görevi başarıyla tamamladığında ruhsal olgunluğa, bilgi ve görgüye ulaşmakta ve dede olmaya hak kazanmaktadır.¹⁴³ Mevlana'nın eserleri yakından incelediğinde görülmektedir ki bu mutfak az yeme ve perhiz üzerine kurgulanmıştır. Dergâhta'ki her bir eylem belirli ritüellere bağlanmış yüzyıllardır devam eden bu gelenek günümüze kadar ulaşmıştır. Her ne kadar Mevlevi kaynakları yemek isimleri ve yazdıkları dönemin yemek kültürünün izlerini aramak amaçlı araştırılıyor olsa da bu kaynaklara farklı açıdan bakan çalışmalar da yapılmıştır.

Mevlana'nın Ramazan orucu dışında uzunca günler oruç tutmanın insan nefsinin kontrol altına aldığı ile ilgili düşüncelerini araştıran Trapanier araştırma yaptığı kaynaklardan biri olan Menakibü'l-Arifin adlı kitaptan, bir devlet görevlisi tarafından sunulan mükemmel yemeği övdüklerinden dolayı Mevlana'nın bir grup takipçisini azarlayarak onlarla övünmek bir yana bu tür fiziksel aktivitelerden uzak durmaları gerektiği nasihatini verdiğini aktarmış Mevlana'nın yemek yemeye yaklaşımı noktasında ölçüsünü ortaya koymuştur.¹⁴⁴

2000'li yıllara gelindiğinde siyasi atmosferin de etkisiyle Osmanlı saray mutfağına ilgi oldukça artmış bir çok araştırmacı tarafından birinci kaynaklar araştırılarak bu konuyla ilgili birçok kitap yayınlanmıştır. Stefanos Yerasimos'un Padişah yemek zevkleri ve halk yemeklerinin izini sürdüğü *Sultan Sofraları, 15. ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray*

¹⁴³ Hamit Zübeyir Koşay, "Mevlevilikte Mutbah Terbiyesi", *Tasavvuf Kitabı*, haz. Cemil Çiftçi (İstanbul: Kitabevi, 2003). 381-389.

¹⁴⁴ Nicolas Trapanier, "Fasting and the Early Mawlawī Order, Starting without Food", *Culinary Approaches to Ottoman History*, Amy Singer (Markus Weiner Publishing, 2011): 1-21

*Mutfağı*¹⁴⁵, Arif Bilgin'in sarayın mutfak teşkilatı olan Matbahı Amire'yi detaylıca ve derinlemesine incelediği Osmanlı *Saray Mutfağı (1453-1650)*¹⁴⁶, Tuğrul Şavkay'ın Anadolu'ya göç öncesinden başlayarak Kanuni dönemine kadar olan beslenme alışkanlıkları sürecini incelediği *Osmanlı Mutfağı*¹⁴⁷ ve Marianna Yerasimos'un beş yüz yıllık Osmanlı dönemi içerisinde seçtiği yemek tariflerini paylaştığı *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*¹⁴⁸ adlı kitaplar bunlara örnektir. Osmanlı saray mutfağının dışındaki Müslüman ve gayri müslim halkın yeme içme alışkanlıkları da yemek tarihçileri tarafından araştırılmıştır. Faroqhi'nin *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*¹⁴⁹ adlı kitabı, Gökyay'ın *Sohbetname*¹⁵⁰ ve Yerasimos'un *Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları*¹⁵¹ adlı makaleleri bu konuya örnek olarak gösterilebilir.

2003 yılında “*Osmanlı İmparatorluğunda Yiyecek, İçecek ve Sosyalleşme*” adı altında yapılan sempozyumda sunulan bildirimlerden bazıları seçilerek Faroqhi ve Neumann'ın editörlüğünde *Soframız Nur Hanemiz Mamur*¹⁵² adı altında kitaplaştırılmıştır. Kitapta Osmanlı dönemi genelinde, “*Saray Mutfağı*”, “*Şehzade Mutfağı*”, “*Osmanlı Eliti Yeme İçme Alışkanlıkları*”, “*Tekke-Medrese Mutfağı*”, “*Fransız-İstanbul Evleri*” ve “*Mutfak-Sofra*” gereçleri üzerine makaleler bulunmaktadır.

¹⁴⁵ Stefanos Yerasimos, *Sultan Sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2002)

¹⁴⁶ Arif Bilgin, *Osmanlı Saray Mutfağı, (1453-1650)* (İstanbul: Kitabevi, 2004)

¹⁴⁷ Tuğrul Şavkay, *Osmanlı Mutfağı*, (İstanbul: Şekerbank, 2007)

¹⁴⁸ Marianna Yerasimos, *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*, (İstanbul: Boyut Yayınları, 2019)

¹⁴⁹ Suraiya Faroqhi, *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam*, (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 1997)

¹⁵⁰ Orhan Şaik Gökyay, “Sohbetname”, *Tarih ve Toplum*, C.2, S.14 (1985): 128-144.

¹⁵¹ Marianna Yerasimos, “Osmanlı Döneminde Rum Mutfakları”, haz. Özge Samancı, Arif Bilgin, *Türk Mutfağı* (Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008), 219-230

¹⁵² Suraiya Faroqhi, Christoph K. Neumann, *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, çev. Zeynep Yelçe (İstanbul: Alfa Yayınlar, 2003)

2008 yılında Kültür ve Turizm bakanlığının desteğiyle yayınlanan editörlüğünü Samancı ve Bilgin'in yaptığı ve makalelerle de katkıda bulunduğu *Türk Mutfağı*¹⁵³ adlı kitap çalışması Türk mutfağını tarihsel bir bakışısıyla ortaya koyan çok kapsamlı bir çalışma olmuştur. Kitap beş bölümden oluşmuş Türk mutfağının Orta Asya'dan Cumhuriyete kadar gelişme aşamaları ile ilgili konularda alanında uzman araştırmacı ve akademisyenler makalelerle katkıda bulunmuşlardır. 2010 yılında Bilkent üniversitesi Tarih bölümü ve Tarih Topluluğunun ortaklaşa düzenlediği *Yemekte Tarih Var* adlı sempozyum bildirilerinden bir kısmı aynı adla kitaplaştırılmıştır. “*Yemekte Tarih Var Algılar, Yaklaşımlar*”, “*Üretimden Tüketime Osmanlı'da Yemek ve Kültür*”, “*Ne Yersen Osun! Yemek ve Kimlik*”, “*Yemek, Politika ve Yeni Yaklaşımlar*” olarak dört bölümden oluşan kitap yemek kültürü ve tarihi açısından önemli bir çalışmadır.¹⁵⁴

Süheyl Ünver'in yayınladığı iki yemek kitabı ile başlayan Türk mutfağı yazılı kaynak çalışmaları arşivlerde bulunan diğer yemek kitaplarının araştırılması ve keşfedilmesiyle birlikte ivme kazanmıştır. Turgut Kut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografisi (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)*¹⁵⁵ adlı kitabında 1844-1927 arasında Osmanlı Türkçesiyle yazılmış olan yemek kitaplarının bibliyografisini vermiştir. Samancı “*Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları*”¹⁵⁶ adlı makalesinde Osmanlı son döneminden 1980 li yıllara kadar olan zaman dilimindeki yazılmış yemek kitaplarını kronolojik olarak aktarmıştır.

¹⁵³ Özge Samancı, Arif Bilgin, *Türk Mutfağı*, (Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008)

¹⁵⁴ Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* (İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2012)

¹⁵⁵ A. Turgut Kut, *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1985.

¹⁵⁶ Özge Samancı, “Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, C.31, S.2 (2020): 205-210.

Osmanlının ilk dönemlerinde yazılmış olan Mahmud Şirvani'nin *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*¹⁵⁷ çevirisi, bilinmeyen bir yazar tarafından yazılmış olan *Kitabı Mekulat Bilinmeyen bir Osmanlı Yemek Kitabı*¹⁵⁸ ve Osmanlının son dönemlerinde yazılmış olan *Melceü-t Tabbahin*¹⁵⁹, *Yeni Yemek Kitabı*¹⁶⁰, *Fenni Tabahat*¹⁶¹, *Ev Kadını*¹⁶² vb. birçok yemek kitaplarının Osmanlı Türkçesinden günümüz Türkçesine çevrilmesi yemek tarihi açısından dönüm noktası olmuştur.

Türkçeye çevirisi yapılan yabancı yemek kültürü kitapları yemek tarihçiliğinde kaynakların zenginleşmesi açısından değerli çalışmalardır. Örnek olarak Massimo Montaneri'nin *Kıtlık ve Bolluk Avrupa'da Yemeğin Tarihi*¹⁶³, Linda Civitello'nun *Mutfak ve Kültür İnsanın Beslenme Tarihi*¹⁶⁴, Sidney W. Mintz'in *Şeker ve Güç*¹⁶⁵, Jack Goody'nin *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, Paul Freedman'ın *Yemek Damak Tadının Tarihi*¹⁶⁶ ve Teresa Keil-Alan Beardsworth'ın *Yemek Sosyolojisi* adlı kitapları Avrupa'nın yemek kültür tarihini takip edebilmek ve kendi yemek kültürümüz ile karşılaştırma yapabilmek açısından oldukça önemlidir. Aynı şekilde Charles Perry'nin *Kitabı Tabih Abbasi Bağdat'ından Yemekler Tatlılar*

¹⁵⁷ Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, (İstanbul: Gökkuşbu, 2018)

¹⁵⁸ Kollektif, *Kitabı Mekulat Bilinmeyen bir Osmanlı Yemek Kitabı*, (İstanbul: İletişim Yayınları, 2020)

¹⁵⁹ Günay, Turgut Kut, *Melceü-t Tabbahin*, (Ankara: Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı, 2015)

¹⁶⁰ Ohan Aşçıyan, *Yeni Yemek Kitabı*, çev. Özge Samancı, (İstanbul: Çiya Yayınları, 2017)

¹⁶¹ Mehmed Reşad, *Fenni Tabahat*, çev. Priscilla Mary Işın (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2018)

¹⁶² Ayşe Fahriye, *Ev Kadını*, çev. Turgut Kut (İstanbul: Çiya Yayınları, 2018)

¹⁶³ Massimo Montanari, *Kıtlık ve Bolluk Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, çev. Mesut Önen (İstanbul: Nika Yayınevi, 2018)

¹⁶⁴ Linda Civitello, *Mutfak ve Kültür İnsanın Beslenme Tarihi*, çev. Z. Nilüfer Nahya, Saim Örnek (Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları, 2019)

¹⁶⁵ Sidney W. Mintz, *Şeker ve Güç*, çev. Şükrü Alpagut (İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 1997)

¹⁶⁶ Paul Freedman, *Yemek Damak Tadının Tarihi*, çev. Nurettin Elhüseyni (İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2008)

*Çeşniler*¹⁶⁷, Lilia Zaouali'nin *Ortaçağ'da İslam Mutfağı*¹⁶⁸ ve Andrew Dalby'nin *Bizans'ın Damak Tadı*¹⁶⁹ adlı kitapları coğrafyamızdaki yakın komşularımızın ve müntesibi olduğumuz medeniyetin yemek kültürünü derinlemesine araştırılabilmesi için önemli kaynaklardır.

Priscilla Mary Işın'ın 2018 yılında yayınladığı *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*¹⁷⁰ adlı kitabı, paleolitik çağdan başlayarak günümüze kadar yemeğin tarihsel sürecini anlatan kapsamlı bir çalışma olup konu ile ilgileneler için oldukça faydalı bir eserdir. Işın, Osmanlı yönetiminde bulunan devletlerin yemek kültürünü anlatan *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, Osmanlı'dan günümüze gelen tatlıları anlatan *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*, Osmanlı son döneminde Mahmud Nedim Bin Tosun tarafından yazılan yemek kitabını günümüz türkçesine uyarlayarak yayınladığı *Aşçıbaşı Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı* gibi yemek tarihçiliği açısından çok önemli kitaplar yayınlamıştır.¹⁷¹

3.2. Yemek Tarihçiliğinin Kaynakları

1930'lu yıllardan günümüze kadar yemek tarihi ve kültürü üzerine yapılan çalışmalarda yararlanılan kaynakların neler olduğunun bilinmesi yapılan çalışmalar kadar önemlidir. Bu konuyla alakalı ilk çalışma Kâmil Toygar'ın 1982 tarihinde yapılan geleneksel Türk mutfağı sempozyumunda sunduğu "*Türk Mutfağının Tarihi Kaynakları Üzerin Bir Deneme*" adlı bildirisi olmuştur. Toygar, Türk mutfağının yüzlerce yıllık yazılı kaynaklarını belirlemeden ve tespit etmeden onu yaşatmanın ve

¹⁶⁷ Muhammed bin El Kerim, *Kitabut Tabih Abbasi Bağdat'ından Yemekler Tatlılar Çeşniler*, çev. Nazlı Pişkin (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2009)

¹⁶⁸ Lilia Zaouali, *Ortaçağ'da İslam Mutfağı*, çev. Barış Baysal (İstanbul: İletişim Yayınları, 2021)

¹⁶⁹ Andrew Dalby, *Bizans'ın Damak Tadı*, (İstanbul: Alfa Yayınlar, 2014)

¹⁷⁰ Priscilla Mary Işın, *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2019)

¹⁷¹ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014); Priscilla Mary Işın, *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*, (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2019); *Aşçıbaşı Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*, Mahmud Nedim bin Tosun, Haz. Priscilla Mary Işın, (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2021)

gelecek kuşaklara aktarmanın imkânsız olduğunu belirterek, saray masraf defterleri, sözlükler ve ansiklopedik eserler, tıbbi yazmalar, kanunnameler, edebi eserler (divanlar, mecmular, cönkler), tarihler ve coğrafi yazmalar, seyahatnameler ve yabancı seyyahların eserleri, müstakilen beslenme ve mutfak konusunda kaleme alınmış yazmalar ile eşribe mecmuaları, askeri iane defterleri, es'ar defterleri, terike ve muhalefet kayıtları, imarethane kayıtları, şeriyye mahkeme sicilleri, fetva ve ferman mecmuaları, gümrük defterleri ve kassam hüccetlerinden oluşan 16 maddelik bir kaynak araştırması önermiştir.¹⁷² Toygar'ın önerdiği kaynaklara ilave olarak, kronikler, sohbetnameler, sakinameler, surnameler, menakıpnameler, tıbbi metinler, selçuknameler, oğuznameler ve danışmendnameleri eklenebilir.

Osmanlı dönemi yemek kültürünü araştırmak için, saray muhasebe defterleri, sarayın düzenlediği şenliklerde ikram edilen yemeklerin kayıtları, saray mutfağında pişen yemek kayıtları, dönemin tıp kitapları, sağlıklı beslenme metinlerini içeren kayıtlar, çarşılarda pazarlarda satılan yiyecek içeceğin kayıtları ve ilgili kanunnamelerde geçen yemek bölümleri, edebiyat kitaplarında geçen yemekle ilgili kısımlar ve o dönemi anlatan seyahatnamelerin yanında, yemekle ilgili iktisat, toplumsal ve gündelik tarih ile ilgili çalışmalardan faydalanmak gerekmektedir.¹⁷³

Yapılan araştırma ve çalışmalar incelendiğinde Türkiye'de yemek kültür tarihi çalışmaları genellikle İslam öncesi dönemde Orta Asya coğrafyasındaki Türklerin yeme içme alışkanlıkları ile başlayarak geçmişten bugünüme doğru Selçuklu dönemi, Beylikler dönemi ve Osmanlı dönemi kronolojik olarak tarihlendirilmiştir. Siyasi ve sosyal gelişmelere paralel olarak Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren başlayıp altmışlı yılların sonuna doğru hızlanan ve günümüze kadar devam eden Türk kültür tarihi araştırmaları eski Türklerde yemek, Türklerin İslam öncesi yemek kültürü vb. adlarla araştırılmaya başlanmıştır. Etnik ve folklorik bir yaklaşımla yapılan bu araştırmalarda İslam öncesi ve sonrası Türk kültürünü oluşturan tüm öğeler incelenmeye çalışılmıştır. Beslenme de kültürün bir parçası olduğundan özel başlıklar

¹⁷² Kâmil Toygar, "Türk Mutfağının Tarihi Kaynakları Üzerine Bir Deneme", *Geleneksel Türk Mutfağı ve Beslenme*, (Konya: Konya Turizm Derneği Yayınları, 1982),58-74.

¹⁷³ Yerasimos, *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*, 19-25.

altında farklı kaynaklardan edilen bilgiler ışığında yapılan araştırmalar o dönemin yemek kültürüne bir nebze de olsa ışık tutmuştur.

Bu yönelimin en eski kaynaklarından olan *Orhun Yazıtları*¹⁷⁴ yemek kültürü açısından incelendiğinde, genel anlamda yöneticinin en önemli görevinin aç halkı doyurmak, bunu yapmak için diğer ülkelerle savaşıp elde ettiği gelirlerle halkın refah seviyesini yukarı çıkarmak olduğunu, Bilge kağanın ölen kardeşi için ölü yemeği (yuğ aşı) vermesinden ve bu uygulamanın günümüzde hala geçerliliğini sürdürdüğünden hareketle yemek antropolojisi açısından değerlendirilebilir. Eserin satır aralarında genel olarak o dönem tavşan ve geyik etinin yendiği bilgisi geçmektedir.

Yemek tarihçiliği araştırmalarında kullanılan kaynaklardan biri de *Seyahatnamelerdir*. 920 yılında Abbasi halifesi tarafından Bulgar kralına gönderilen kafilede bulunan İbni Fadlan seyahati esnasında Türk yurtlarından geçerken gözlemlediği olayları *İbni Fadlan Seyahatnamesi*¹⁷⁵ adlı kitapta paylaşmıştır. Bu seyahati esnasında farklı Türk boylarının sosyal yaşamları ve kültürlerin anlatılırken ne yiyip ne içtikleri ile ilgili kısa bilgiler vermiştir. İbni Battuta adlı bir gezgin tarafından 14. yüzyılda yazılmış olan *İbni Battuta Seyahatnamesi*¹⁷⁶ o dönem İslam coğrafyasının sosyal yaşamları, adetleri ve yemek kültürleri ile ilgili bilgiler vermesi bakımından önemli bir kaynaktır. Battuta eserinde, ziyaret ettiği diğer İslam ülkelerindeki yemek kültürü ile alakalı bilgiler vermesine rağmen Anadolu-Selçuklu yemek kültürü ile ilgili sınırlı bilgiler vermiştir.

Karahanlılar zamanında Yusuf Has Hacib tarafından o zamanın hakanına yazılmış olan *Kutadgu Bilig*'de¹⁷⁷ o dönemin Türk yemek kültürüne ve sofrada adabına ait bilgiler bulunmaktadır. Eserde düğün, sünnet, doğum, eř, dost arkadaş ve ölü yemeği gibi ziyafetlere gidilirken ve bu ziyafetlerde sofraya oturulduğunda nasıl davranılması gerektiği ile ilgili nasihatler verilmesinin yanında yöneticinin nasıl bir aşçıbaşına ve

¹⁷⁴ Takan Tekin, *Orhon Yazıtları*, (İstanbul: Simurg Yayınevi, 1995)

¹⁷⁵ İbni Fadlan, *İbni Fadlan Seyahatnamesi*, çev., Ramazan şeşen (İstanbul: Yeditepe Yayınevi, 2022)

¹⁷⁶ Ebu Abdullah Muhammed İbni Battuta Tanci, *İbni Battuta Seyahatnamesi*, çev. A. Sait Aykut (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2021)

¹⁷⁷ Yusuf Has Hacib, *Kutadgu Bilig*, Uy., Muzaffer Tuncel, (Ankara: Gençlik Spor Yayınları, 2019)

şıracı başına sahip olması, yemeğe gitmenin yemeğe çağırmanın töresi, tarım ve hayvancılıkla uğraşanlarla münasebetlerin nasıl olması gerektiği gibi özel bölümlerde detaylı bilgiler anlatılmaktadır. Bu bilgilere, Aşçıbaşının ve Şıracıbaşının temiz, tecrübeli ve güvenilir olması, hayvancılıkla ve ziraatla uğraşan insanların toplumun beslenmesi gibi önemli bir konuda çalışan iyi ve fedakar insanlar olduğu, mizacına ve yaşına göre beslenme nasihatleri, yemek ikramı esnasında yiyecek ve içeceği denk tutmak, önce büyüklere sonra küçüklere yemek vermek, yemek sonrası kuruyemiş, çerez ikram etmek ve hediye ve diş kirası verilmesi, tuz ve ekmek hakkı gibi yemek kültürü açısından oldukça ilgi çekici ve zengin bilgiler örnek olarak verilebilir.

Mevlâna İbni Ala tarafından telif edilmiş olan *Danışmendname* adlı eserde 11. yüzyılda yaşamış olan Türk devlet adamı Melik Danişment Gazi'nin hayatı anlatılmaktadır. Anadolu bölgesinin nasıl İslamlaştırıldığı anlatılan eserde müslüman Hristiyan ziyafet sofraları ayrıntılı bir şekilde anlatılmış, böylece o döneme ait müslüman ve Hristiyan yemek kültürüne ait bilgilere ulaşılma olanağı doğmuştur.¹⁷⁸ O bölgede ve dönemde Hristiyanların yedikleri yemeklerden örnekler şunlardır: domuz yahnisi, sığan kebabı, salyangoz kebabı, kerevit kalyası, pancar kavurması, tarhana, buğday yarması, uskumru balığı, sirkeli yılan, havyar, yayın balığı, çiroz, pırasa pestili, lahana çorbası, pancar çorbası. Müslümanların yemeklerine örnek olarak koyun, keçi, sığır, deve, at, kuzu dolma, yahni, zülbiyeli pilav, bulgur pilavı, samsa, silkme, tirit, kebab, zerde, zırba, borani, tavuk çorbası, keşkek, herise, tutmaç erişte, helva, kete, çörek, mutancana, muhallebi, memuniye vb. yiyecekler verilebilir. Örneklerde görüldüğü gibi Hristiyanlarını daha çok deniz mahsulleri ve sebze ile beslenirken Müslümanların yemekleri daha çok et ağırlıklı olduğu gözlemlenmektedir.

Türklerde farklı etkinliklerde yemek ve eğlencenin bir arada olduğu ziyafet ve şölenlere Toy adı verilmiştir. *Dede Korkut Kitabı*¹⁷⁹, incelendiğinde metinlerde geçen toylar şu şekildedir: Han Toyları, Hacet ve Dilek Toyları, Akına Gidiş-Akından Dönüş Toyları, İlk Avdan Dönüş Toyları, Düğün Toyları, Ad Koyma Toyları, Yağma Toyları. Bu toylarda, yedi gün yedi gece süren attan aygır, deveden buğra, koyundan koç etleri yenilmiş ve kıymız içilmiştir. Hükümdarın yılda bir verdiği han toyuna devlete itaat

¹⁷⁸ Semih Tezcan, "Biz Ne Yeriz Ötekiler Ne Yer", *Türk Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları*, S.6 (2015): 1-16.

¹⁷⁹ Muharrem Ergin, *Dede Korkut Kitabı*, (İstanbul: Mili Eğitim Basımevi, 1969)

etme ve bağılı bulunma manasına gelen katılım zorunlu olmuştur. Dede Korkut kitabı incelendiğinde, yahni ve kavurma gibi yemeklerden; yoğurt, kaymak gibi süt ürünlerinden; deve, kuş, geyik, koyun, kuzu, kaz, tavuk, at ve tavşan gibi etlerden; bazlamaç, arpa ekmeği, ekmeç gibi tahıllardan; badem şeker acı soğan yemişlerden; üzüm, güz elması gibi meyvelerden; kırmızı şarap, kımız ve ayran gibi içeceklerden bahsedildiği görülebilir.

Selçuklu ve Beylikler dönemi yeme içme alışkanlıklarını ve mutfağını anlamak için başvurulmuş kaynakların başında Kaşgarlı Mahmud tarafından yazılan *Divanu Lüga-it Türk*¹⁸⁰ adlı dilbilgisi kitabı gelmektedir. Türklerin yönetimi altında bulunan halkların Türkçe öğrenebilmesi için yazılan bu eserde tarım ve hayvancılıkla ilgili sözcükler, sebze, meyve, yiyecekler, içecekler yemek adları ve mutfak araç-gereçleri ile ilgili sözcükler ve açıklamalar bulunmaktadır. Köymen eseri inceleyip bu yiyecekleri başlıca, süt ürünleri, hayvanlar, tahıllar, sebzeler, tatlılar, meyveler ve içecekler olarak kategorilere ayırıp örneklerini vermiştir.¹⁸¹ Burada dikkat edilmesi gereken ayrıntı, eser bir Türkçe sözlük olduğu için sadece Türkçe kelimelerle ifade edilen yiyeceklerin adlarının geçtiğidir.

Selçuklu dönemi Konya merkezli tekke mutfağı ve halk mutfağını anlamak açısından başvurulmuş kaynaklardan olan Mevlâna Celalettin Rumi tarafından yazılmış *Mesnevi*¹⁸² ve *Divanı Kebir*¹⁸³ gibi edebi eserler, Mevlana'nın hayatını anlatan Sultan Veled tarafından yazılmış olan *İbtidaname*¹⁸⁴ ile Ahmet Eflaki tarafından yazılmış olan *Ariflerin Menkıbeleri*¹⁸⁵ gibi kitaplar yemek tarihçilerinin başvurduğu

¹⁸⁰ Kaşgarlı Mahmud, *Divanu Lügat-it-Türki*, haz., Zeliha Güler, (İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 2005)

¹⁸¹ Mehmet Altay Köymen, "Alpaslan Zamanı Türk Beslenme Sistemi", *Selçuklu Araştırmaları Dergisi*, C. 4 (Ankara: Güven Matbaası, 1971): 364-376

¹⁸² Mevlâna Celalettin Rumi, *Mesnevi*, çev. Şefik Can (İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2001)

¹⁸³ Mevlâna Celalettin Rumi, *Divanı Kebir*, çev. Abdülbaki Gölpınarlı (İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları 2015)

¹⁸⁴ Sultan Veled, *İbtida-Name*, çev. Abdülbaki Gölpınarlı (İstanbul, İnkılap Kitabevi, 2014)

¹⁸⁵ Ahmed Eflaki, *Ariflerin Menkıbeleri*, çev. Tahsin Yazıcı (İstanbul, Hürriyet Yayınları, 1973)

kaynaklardandır. Her ne kadar bu eserler ahlaki bir yüceliğe erişmek için az yemenin bir erdem olduğu düşüncesinden hareketle yazılmış olsalar da eserlerde o döneme ait hayvanlar, et ve süt ürünleri, tahıllar, baharatlar, sebzeler, meyveler, tatlılar, içecekler, bu gruplara girmeyen yiyecekler, yemek adları ve mutfak-sofra araç gereçleri ile ilgili zengin bilgiler bulunmaktadır. Bu bilgiler incelendiğinde, Orta Asya dönemi Türk, İran-Arap kültürü yakınlaşması sonucu ortaya çıkan Türk, Abbasi ve Anadolu Rum bölgesi yemek kültürünün bir toplamının ortaya çıktığı gözlemlenmektedir.

Selçuklu dönemleri yemek kültürünü anlamak için o dönemlerin siyasi, sosyal ve kültürel ortamını anlatan *Selçuknameler* yemek tarihçilerinin başvurduğu kaynaklardan olmuştur. Selçuknamelerin en bilinenlerinden, Anadolu Selçuklularının 1192-1280 yılları arasını anlatan İbni Bibi'nin yazdığı *Selçukname*¹⁸⁶ ve Oğuzlardan Osmanlıya kadar olan dönemi anlatan Yazımcıade Ali'nin yazdığı *Tevârih-i Âl-i Selçuk*¹⁸⁷ adlı eserlerde o dönemlerin yemek kültürü hakkında bilgilere ulaşılmaktadır.

Osmanlı dönemi saray mutfak kültür tarihi çalışmaları yapılırken başvurulan kaynaklarının en başında arşivlerde bulunan *Saray muhasebe ve mutfak defterleri* gelmektedir. Hedda Reindl Keil, bu kaynakların araştırılmasındaki zorluğun belge eksikliğinden değil belgelerin iyi tasnif edilmediğinden dolayı olduğunu söylemiştir.¹⁸⁸ Saray mutfağı üzerine oldukça fazla çalışma yapılmıştır. Türkiye’de bu konuyla ilgili ilk detaylı çalışma yapanların başında Ahmet Refik gelmektedir. Refik Saray muhasebe defterlerini inceleyerek Fatih’in sofrasında hangi yemeklerin bulunduğunu ortaya koymuştur. Refik sonrasında Ünver, saray mutfak defterlerinin Fatih dönemini yemek çeşitleri, mutfak çeşitleri, mutfak ekipmanı, mutfak bölümleri ve çalışanları olarak detaylı bir şekilde incelemiş kendinden sonraki araştırmacılara örnek olmuştur. Barkan’ın 1962 senesinde, Fatih döneminin 2 Şubat 1489-22 Ocak 1490 arası bir yıllık zaman dilimini içine alan saray mutfak muhasebe defterlerini incelediği çalışma bu konuyu iktisadi yönden değerlendiren ilk kapsamlı araştırmadır.

¹⁸⁶ İbni Bibi, *Selçukname*, çev. Mürsel Öztürk (İstanbul, Türk Tarihi Kurumu Yayınları, 2014)

¹⁸⁷ Ali, Yazımcıade *Tevârih-i Âl-i Selçuk Selçuklu Tarihi*, der. Abdullah Bakır (İstanbul: Çamlıca Basın Yayın, 2017)

¹⁸⁸ Hedda Reindl Keil, “Cennet Taamları”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, çev. Zeynep Yelçe (İstanbul, Alfa Yayınları, 2016), 29.

Barkan, bu defterler saray mutfağına satın alınan erzak çeşitlerinin her birinin ambara giren miktarıyla, nerelerden nasıl satın alındıklarını kayıt altına almakta sonrasında ayrı bölümlerden hangi maksatlarla nerelere nasıl kullanıldıklarını göstermektedir¹⁸⁹ demiştir. Daha önce değinildiği gibi Barkan bu incelemelerini Türkiye fiyatlar tarihi çalışmalarına katkı olması amacıyla incelemiştir. Diğer bir örnek Arif Bilgin'in "Klasik Dönem Osmanlı Saray Mutfağı" adlı makalesi ve *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)* kitap çalışmasıdır. Bilgin, Saray mutfak defterlerini kaynak olarak kullandığı her iki çalışmada da ağırlık olarak Osmanlı Saray mutfağının örgütlenmesi-personel yapısı, iâşe düzeni ve yemek kültürü konuları üzerinde durmuştur. Son örnek ise Özge Samancı'nın *Continuity and Change in the Culinary Culture of the Ottoman Palace in the 19th Century (19. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Süregelen ve Değişen Tüketim Alışkanlıkları)*¹⁹⁰ adlı doktora tezidir. Samancı, doktora çalışmasında saray mutfak defterlerinden yararlanmak suretiyle Avrupa etkisinde kalarak değişen, alaturkadan alafrangaya dönüşen saray yemek kültürü ve sofrada adabı gibi konuları tezinde ortaya koymuştur. Örneklerde görüldüğü gibi araştırmacılar birbirinden farklı sonuçlar için aynı kaynaklardan faydalanmışlardır.

Yemek tarihçiliği açısından özellikle Osmanlı dönemi yemek kültürü ile ilgili bilgiler bulunan önemli bir kaynak *Narh ve Es'ar defterleridir*. Narh uygulaması artan fiyatları dengede tutmak için devlet tarafından uygulanan tavan fiyat politikasıdır. Kütükoğlu, fiyatların artmasını, kuraklık veya fazla yağış olarak tabii sebeplere, savaş veya abluka gibi siyasi sebeplere ve fazla kazanç hırsı veya para ayarının bozulması gibi iktisadi olarak üç sebebe bağlamıştır.¹⁹¹ Narh ve Es'ar defterleri sayesinde, düzenlendikleri tarihlerde piyasada bulunan yiyecek ve içeceklerin, bu işle ilgilenen esnaf gruplarının adları ve satılan ürünlerin yetkililer tarafından belirlenen tavan fiyatlarını öğrenme imkanına sahip olunmaktadır. Bilgin makalesinde, bu konuyla ilgili ilk çalışmanın

¹⁸⁹ Ömer Lütfi Barkan, Saray Mutfağının 894-895/ 1489-1490 Yılına Ait Muhasebe Bilançosu *İstanbul Üniversitesi İktisat Mecmuası*, C,23 S.1-2 (1962): 380-398.

¹⁹⁰ Özge Samancı, *Continuity and Change in the Culinary Culture of the Ottoman Palace in the 19th Century*, (Doktora Tezi, İstanbul Boğaziçi Üniversitesi, 1998)

¹⁹¹ Mübahat S. Kütükoğlu, "1600 Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul'da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiyatları", *Tarih Enstitüsü Dergisi*, S.9 (İstanbul: Edebiyat Fakültesi Matbaası, 1978): 3-4.

1967 yılında Sahillioğlu tarafından yapıldığını, Sahilli'nin 1525 yılının ait narh defterinin mallarını tasnif edip narh kurumu üzerinde düşüncelerini paylaşarak yayınladığını¹⁹², akabinde Kütükoğlu'nun 1978 yılında, 1600, 1618, 1624 ve 1640 yıllarına ait narh defterlerinin günümüze ulaşanlarını yayınladığını aktararak kendisi de iki makale ile konuya katkıda bulunmuştur.¹⁹³ Bir başka örnek, Ebubekir Yücel'in Sivas'ta 1781-18002 yılları arasındaki narh fiyatlarını araştırdığı ve o dönemin yemek kültürüne ışık tuttuğu makalesidir.¹⁹⁴

Saray yemek kültürü ile ilgili başka bir kaynak sarayda yapılan evlilik, doğum ve sünnet gibi ziyafetlerin konu edildiği *Surnameler*'dir. Surnameler'in en bilinenlerine verilecek birinci örnek 1582'de III. Murat'ın oğlu Şehzade Mehmet'in sünnet edilmesi vesilesiyle verilen ziyafeti anlatan İntizami'nin manzur olarak yazdığı *Surname-i Hümayun* adlı eserdir.¹⁹⁵ İntizami, Osmanlı tarihinin en büyük saltanat şenliği olarak nitelendirilen ve 52 gün süren şenliği detaylarıyla anlatırken boyları 25 metreyi geçen ve yüz yeniçerinin taşıyabildiği devasa nahılların (şekerden heykeller) şenlik sonunda halka dağıtıldığı gibi ilginç bilgiler de vermektedir. Eser Nakkaş Osman ve ekibi tarafından minyatür olarak resimlendirilerek dönemin padişahı III. Murat'a sunulmuştur. İkinci örnek ise III.Ahmet'in 1720'de dört oğlunu sünnet ettirmesi üzerine verilen ve 15 gün süren ziyafeti anlatan şair Seyyid Vehbi tarafından yazılmış *Surname-i Vehbi*'dir.¹⁹⁶ Lale devrinin bütün lüks ve şatafatını yansıtan şenlik nakkaş

¹⁹² Halil Sahillioğlu, "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", *Türk Tarih Belgeleri Dergisi*, C.1 S.1 (Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1967): 36-40

¹⁹³ Arif Bilgin, "Narh listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası", *Üsküdar Sempozyumu IV*, ed. Coşkun Yılmaz, (İstanbul: Seçil Ofset, 2007), 155-191.; Arif Bilgin, "1526-27 Tarihli İki Yeni Narh Listesi ve İstanbul Gıda Piyasası", *Yemek ve Kültür Dergisi*, S. 60 (İstanbul: Çiya Yayınları, 2020), 16-34.

¹⁹⁴ Ebubekir Sıddık Yücel, "1781-1802 Tarihli Sivas Şer'iyeye Sicilinde Bulunan Es'ar Defteri", *In Gök Madrasa Theological Studies*, S. 10 (Ankara: Son Çağ Akademi, 2021), 19-50.

¹⁹⁵ İntizami, *İntizami Surnamesi Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, çev. Mehmet Aslan (İstanbul: Sarayburnu Kitaplığı, 2009)

¹⁹⁶ Seyyid Hüseyin Vehbi, *Surname Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı*, çev. Mertol Tulum (İstanbul: Kabalcı, 2008)

Levni tarafından minyatür olarak resimlendirilmiş ve padişaha sunulmuştur. Her iki surname ve diğer surnameler vesilesiyle yemek tarihçileri, saray çevresinde farklı dönemlerde yapılan ziyafetler aracılığıyla o dönemlerin yemek-eğlence kültürü ile ilgili alışkanlıklarını öğrenebilme imkanına sahip olmuştur.

Mehmed Arslan'ın, Osmanlı döneminde yazılmış olan sekiz adet mensur ve altı adet manzum surnamesini inceleyerek yayına hazırladığı *Türk Edebiyatında Manzum Surnameler*¹⁹⁷ adlı eser, bu konuda araştırma yapanlar için geniş ve ayrıntılı bir kaynaktır. Sinem Erdoğan İşkorkutan, *1720 Şenliği'nde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak*¹⁹⁸ adlı makalesinde surnamelerdeki verilen bilgileri ideolojik arka plan ve sosyal hiyerarşi bağlamında değerlendirmiştir. Surnamelerin dışında ziyafetleri ve şenlikleri anlatan kaynaklar da bulunmaktadır. Örnek olarak Günay Kut, "*Şehzade Cihangir ve Beyazıt'ın Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine*"¹⁹⁹ adlı makalesinde, Kanuni Sultan Süleyman'ın oğulları Beyazıt ve Cihangirin 1539'da yapılan sünnet düğününü anlatan yazma bir defterin tanıtımını yapıp eserde geçen yemek adlarını aktarmıştır.

Osmanlı dönemi yemek kültürü ile ilgili diğer bir kaynak ise farklı *Kanunnamelerdir*. Yemek tarihçiliği açısından bu kanunnamelerin en önemlisi tüketici kanunları olarak çevrilebilecek olan ihtisap kanunnameleridir. Bu kanunnamelerde, çarşı pazarda satılacak ürünlerin hangi standartta olacağı ve standart dışı satılan ürünlerin teftişi, tespiti ve cezası ile hükümler bulunmaktadır. Barkan, II. Beyazıt döneminde çıkarılan İstanbul, Bursa ve Edirne İhtisap kanunnamelerini fiyatlar tarihi açısından inceleyip sadeleştirerek yayınlamıştır.²⁰⁰ Bu illerin yanında birçok ilin ihtisap kanunnamesi

¹⁹⁷ Mehmed Arslan, *Türk Edebiyatında Manzum Surnameler* (İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 2000)

¹⁹⁸ Sinem Erdoğan İşkorkutan, "1720 Şenliği'nde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak". *Osmanlı Araştırmaları*, C.50 S.50 (2017): 117-152

¹⁹⁹ Günay Kut, "Şehzade Cihangir ve Beyazıt'ın Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine", *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, (Ankara: Başbakanlık Basımevi, 1987), 227-238.

²⁰⁰ Ömer Lütfi Barkan, *Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar*1-2-3

vardır. Bu kanunnameler yemek tarihçiliği açısından oldukça önemlidir zira çarşı pazarda satılan yiyecek içeceklerle ilgili önemli bilgiler elde ederek o dönemde halkın ortalama ne gibi ürünlerle beslendiği sonucuna ulaşmanın yanında bu ürünlerin standartının ve fiyatının ne olduğu bilgisine sahip oluna bilinmektedir.

Yemek kültürü açısından diğer önemli bir kanunname *Kanun name-i Ehl-i Hiref* olarak geçen günümüz Türkçesiyle Zanaatkarlar Kanunu denebilecek olan kanunlardır. Bu kanunlarda kimlerin zanaatkarlık ve esnafılık yapabileceği ve ne kadar vergi ve öşür vereceği konularında hükümler bulunmaktadır. Abdullah Uysal, isimsiz bir yazma nüsha olarak bulduğu ve takribi 1600'lü yıllarda yazıldığını düşündüğü bir kanunnameyi sadeleştirerek *Zanaatkarlar Kanunu Kanun name-i Ehl-i Hiref*²⁰¹ adıyla yayınlamıştır. Kitapta, ekmekçiler, çörekçiler, börekçiler helvacılar, aşçılar vb. sanayi esnafının hem alım hem de satım esnasında uyacakları uymadıklarında ise cezalandırılacakları satış ve kalite kurallarına ait bilgiler bulunmaktadır.

Yemek tarihçilerinin geçmiş dönem yemek kültürünü anlamak için faydalandıkları önemli kaynaklardan birisi de Osmanlı dönemi *Vakıf İmarat Muhasebe Defterleridir*. Saray dışındaki beslenme alışkanlıkları araştırmaları kaynak azlığı nedeniyle sınırlı kalmıştır. Bununla birlikte Anadolu'nun çeşitli yörelerinde bulunan vakıflara bağlı imarethanelerde ve değişik bölgelerdeki tekkelerin tutulan muhasebe defterlerindeki kayıtlı erzak ve mutfak gereçleri bilgilerine bakılarak orada misafir edilen insanların hangi yemekleri ve hangi öğünlerde yedikleri bilgisine ulaşılabilmektedir.²⁰² Faroqi'ye göre belirli yemeklerin hazırlanmasında gerekli olan kesin kayıtlara ulaşılması ve Anadolu'da bir çok farklı şehirde vakıf imaretleri olması nedeniyle sultanlar ve yakınları tarafından kurulan imaretlerin kayıtları yemek tarihçilerin amaçlarına hizmet eden en önemli kayıtlardır.²⁰³ Bu imaretlerde her gün yemek pişirilip imaret çalışanlarına, yolculara ve ihtiyaç sahiplerine yemek dağıtılması

²⁰¹ Abdullah Uysal, *Zanaatkârlar Kanunnamesi (Kanun-nâme-i Ehl-i Hiref)*, (Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1982), 21.

²⁰² Güldane Gündüzöz, "Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmua-i Fevaid". *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi* 20 / 2 (Aralık 2016): 175-205

²⁰³ Suraiya Faroqi, "16. ve 17. Yüzyılda Anadolu İmaratlerinde Ziyafet Yemekleri", *Türk Mutfağı*, haz. Arif Bilgin, Özge Samancı (İstanbul: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008), 115-123

nedeniyle yemek adları, yemeklerde kullanılan malzemeler ve fiyatları hakkında malumat sahibi olunabilir. Barkan, Fatih cami ve imaret tesislerinin 1489-1490 yılları arasındaki, Süleymaniye cami ve imaret tesislerinin 1585-1586 arasındaki ve Edirne ve civarındaki bazı imaret sitelerinin muhasebe kayıtlarını yayınlamış ve Süleymaniye'deki imaret için, imaret mutfağında verilen yemeklerin fiyat ve içeriğine bakarak o zamanda seviyeli bir aile sofrasında yenilmesi mümkün olan yemeklerin çeşitleriyle birlikte çeşnisi ve yapılışıyla birlikte aksettirdiği yorumunu yapmıştır.²⁰⁴ Barkan sonrası öğrencisi Faroqhi bu konuyla ilgili farklı zamanlarda yazdığı makalelerle literatüre katkıda bulunmuştur.

Osmanlı arşivlerinde bulunan *Kadı ve Şer'iyeye Sicillerindeki Tereke, Kassam ve Muhellafat kayıtları* içindeki bilgiler o dönem sosyal yaşam içerisindeki yemek kültürü ile ilgili ipuçları vermektedir. Barkan'ın 1966 yılında 114 yıllık dönemi kapsayan 94 defteri inceleyerek yayınladığı “*Edirne Askeri Kassamına Ait Tereke Defterleri*”²⁰⁵ adlı çalışmasında ve bu konuyla ilgili farklı çalışmalarda kayıt altına alınmış tarım işleme malzemeleri, mutfak eşyaları, sofraya araç-gereçleri, hayvanlar ve bazı yiyecekler bulunmaktadır. Ölen ve kanuni mirası bulunmayan veya çocukları reşit olmayan esnafların dükkanından geri kalanlar resmi görevliler tarafından kayıt altına alındığı için bu kayıtlarda geçen bakkalların bulunduğu bölgelerde ne gibi yiyecek ve içecekler tüketildiğine ve fiyat bilgisine dair bilgiler bulunmaktadır.

Sümeyye Hoşgör Büke'nin “*Bakkal Terekeleri Işığında İstanbullu Mutfağına Bir Bakış*”²⁰⁶ ve Fatih Bozkurt'un “*Şer'iyeye Sicillerindeki Mefkûd Kayıtları ve İstanbul'un Kayıp Bakkalları*”²⁰⁷ adlı makaleleri son yıllarda bu konuda yazılmış olan

²⁰⁴ Ömer Lütfi Barkan, “Süleymaniye Camii ve İmaret Tesislerine Ait Yıllık Bir Muhasebe Bilançosu (1585-1586)”, (Ankara: Vakıflar Dergisi, PYS Vakıf Sistem Matbaası, 2006), 109-161.

²⁰⁵ Ömer Lütfi Barkan, “Edirne Askeri Kassamına Ait Tereke Defterleri (1545-1659)”, *Türk Tarihi Belgeleri Dergisi*, (Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1966): 176-177.

²⁰⁶ Sümeyye Hoşgör, “Bakkal Terekeleri Işığında İstanbullu Mutfağına Bir Bakış”.” *Kebikeç*, 42 (2016): 129-46.

²⁰⁷ Fatih Bozkurt, “Şer'iyeye Sicillerindeki Mefkud Kayıtları ve İstanbul'un Kayıp Bakkalları” *Akademik İncelemeler Dergisi*, C.11, S.22 (2016): 193,229.

çalışmalardan birkaçıdır. Ayrıca narh defterleri, şer'iyeye sicilleri, ihtisapnameler ve seyahatnameler gibi bir çok kaynaklar araştırılarak Osmanlı dönemi, aşçı, çörekçi, börekçi, simitçi, şekerçi, kebabçı, paludeci vb. esnaflar hakkında yapılan çalışmalarda o dönem ev dışında yapılan yiyecek ve içeceklerin neler olduğuyla ilgili bilgiler bulunmaktadır. Arif Bilgin'in "*XVII Yüzyılın Ortalarında İstanbul'daki Gıda Esnafı*"²⁰⁸ adlı makalesi ve Mehmet Demirtaş'ın *İstanbul Esnaf Defterleri 1093/1682*²⁰⁹ adlı kitabı bu çalışmalara örnek olarak verilebilir.

Osmanlı döneminde saray çevresinin ve halkın ne yediği ile ilgili araştırmalarındaki bilgilerin diğer kaynağı ünlü seyyah Evliya Çelebinin *Seyahatname* adlı eseridir. Evliya Çelebi'nin 1600'lü yıllarda Osmanlı coğrafyasını ve yakın komşu ülkelerini gezerek yolculuğu esnasında aldığı notlardan oluşan *Seyahatname*²¹⁰ adlı eser Çelebi'nin gezdiği ve gördüğü komşu ülkelerin yemek kültürlerini anlamak için de önemli bir kaynak olmuştur. Bu bağlamda Seyahatnameyi önemli yapan unsur saray mutfağı, yöresel mutfak ve komşu ülkelerin yemek kültürleri ilgili bilgiler vermesidir. Seyahatname de geçen yiyecek içecek ve mutfak eşyaları ile ilgili kapsamlı bir çalışma yapmış olan Yerasimos bu çalışmasını *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistematik Dizin*²¹¹ adıyla yayınlamıştır. Kitap, Seyahatnamede geçen yiyecek, içecek ve mutfak eşyalarını on iki alt başlıkta anlattığı birinci ayırım ve yemek kültürü ile ilgili dizinin bulunduğu ikinci ayırım olarak iki bölümden oluşmakta, yemek tarihi çalışmaları yapanlar için düzenlenmiş ve sistemli hale getirilmiş bilgiler vermektedir.

²⁰⁸ Arif Bilgin, "XVII. Yüzyılın Ortalarında İstanbul'daki Gıda Esnafı" *Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, C. 4.(İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi (Kültür A.Ş. Yayınları, 2016) 181-191.

²⁰⁹ Mehmet Demirtaş, *İstanbul Esnaf Defterleri 1093/1682* (İstanbul: İBB Kütüphaneler ve Müzeler Müdürlüğü, 2023)

²¹⁰ Evliya Çelebi, *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, sad., Seyit Ali Kahraman (İstanbul: Yeditepe Yayınevi, 2021)

²¹¹ Marianna Yerasimos, *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistematik Dizin*, (İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2019)

Osmanlı döneminde saray dışında yemek kültürü ile ilgili bilgiler bulunabilecek olan bir önemli kaynak *Sohbetname* adlı iki ciltli yazma bir eserdir. Eser Topkapı Sarayı Müzesi Kütüphanesinde. Birinci cildi Aykut Can tarafından, ikinci cildi ise Ayşe Akkılık tarafından yüksek lisans tezi olarak yayınlanmıştır.²¹² 16. yüzyıl Sümbüli tarikat şeyhi olan Seyid Hasan'ın tuttuğu günlüklerden oluşan bu eser bilindiği kadarıyla Osmanlı döneminde yazılan ilk gündüktür. Eserin yazarı davet edildiği sohbetlerde genelde akşam yemeklerinde sofrada bulunan yemekleri günlüğüne yazmıştır. Orhan Şaik Gökyay eseri incelemiş ve içinde geçen yemekleri, baş yemekler (ör. cızbız kebabı, davutpaşa köftesi, kuzu kapaması, lahana dolması, pilav, şalgam boranisi), çorbalar (ör. balık çorbası, buğday çorbası, işkembe çorbası), hamur işleri (ör. bohça böreği, fincan böreği, pişi, kızartılmış sıcak baklava, sütlü tutmaç), hoşaf lar (ör. armut hoşafı, elma hoşafı, bağrıbasdı hoşafı), içecekler (ör. bal şerbeti, amberli kahve, gülab şerbeti, kahve, limon şerbeti), meyveler (ör. ak incir, evenk üzümü, ferik elması, karpuz, kavun, tatlı turunç), tatlılar (ör. ak helva, baklava, palude, pestil, sabuni) farklı yiyecekler (ör. pastırma, sucuk, turşu) olarak sekiz kategoriye ayırıp eserde geçen tüm yemeklerin dökümünü vermiştir.²¹³

Saray arşivleri dışında yemek kültürü araştırmalarına kaynak olarak işret meclislerinin aktarıldığı *sakiname* gibi eserlerdir. İnalıcık, *Has-Bağçede ayş u tarab Nedimler Şairler Mutribler*²¹⁴ adlı kitabında bu sakinlemelerden detaylı olarak bahsetmiştir. İnalıcık'ın aktardığına göre yüksek saray kültürü olarak işret meclisleri ve bu meclisleri anlatan sakinameler Mezopotamya'da başlayarak İran, Helenistik dönem, İslam dönemi Emevî, Abbasî, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde devam edip kimi zaman zayıf kimi zaman güçlü olarak da olsa varlığını sürdürmüştür. İnalıcık kitabında, Revani'nin *İşretname* ve Gelibolulu Ali'nin *Meva-idu-n Nefais Fi Kavâ'idü'l-Mecâlis*

²¹² Aykut Can, Seyyid Hasan, *Sohbetname*, I. Cilt, (1071-1071/ 1660-1661) (İnceleme-Metin) (Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, 2015): Ayşe Akkılık, Seyyid Hasan'ın Gündüğü, II. Cilt, (H. 1073-1075/M. 1662-1664) (İnceleme-Metin), (Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, 2019)

²¹³ Orhan Şaik Gökyay, *Eski, Yeni ve Ötesi*, (İstanbul: İletişim Yayınları 1995), 293-294.

²¹⁴ Halil İnalıcık, *Has-Bağçede Ayşu Tarab Nedimler Şairler Mutribler*, (İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2018)

adlı saki namelerindeki işret meclislerinde ne tür yiyecekler yendiğinden alıntılar yaparak örnekler vermiştir.²¹⁵

Geçmiş dönem beslenme alışkanlıklarıyla ilgili diğerk bir kaynak farklı dönemlerde manzum ve mensur olarak yazılmış *tıp kitaplarıdır*. Bu kitaplar günümüz tabiriyle bir nevi diyetisyenlik görevi ifa etmektedir. Genellikle İbni Sina teorilerine dayanarak sağlıklı yaşamak için neleri nelerle birlikte ne zaman ve ne kadar yenileceğini anlatan bu kitaplarda yazıldıkları dönem ve coğrafyaya ait yemek kültürü ile ilgili zengin bir envanter sunmaktadır. Bu tıp kitaplarının en bilinenlerinden biri Şeyhi'ye atfedilen *Nazm-üt Tabayı* adlı manzum eserdir. 15. yüzyılda yazılmış bu eser, o dönem tıbbının mizaçlar, hıtlar ve dört unsur teorisine göre yiyecek ve içeceklerin yararlarının ve zararlarının neler olduğu ve zararlarının nasıl giderileceğinden bahsetmektedir. Hasan Ali Yücel 1937 yılında bu eseri günümüz türkçesine çevirerek *Bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eseri*²¹⁶ adıyla yayınlamıştır. Diğerk örnek, 14. Yüzyılda yaşamış Tutmacı adlı bir şair o dönem Aydınogulları beyi Umur Bey'e ithaf etmek için "*Der Sebeb-i Nazm-ı İn Kitâb*" adlı Farsça bir tıp eserini Türkçeye çevirerek adını Tabiatname olarak koymuştur. Eserde mizaçlar ve hıtlar teorisine göre yiyeceklerin ve içeceklerin faydalarından ve zararlarından bahsedilmektedir. Eser Yakup Karasoy tarafından *Tutmacı Tabiatname*²¹⁷ adıyla yayınlanmıştır.

3.3. Yemek Kitapları

Yemek tarihçilerinin başvurduğu kaynakların belki de en önemlisi el yazması ve matbu yemek kitaplarıdır. Bu kitaplar sayesinde yazıldıkları dönem ve coğrafyada hangi hayvanların bulunduğu, hangi baharat, sebze ve meyvelerin bulunduğu, hangi yemeklerin yendiği ve bu yemekler yapılırken kullanılan mutfak ve sofr gereçlerinin neler olduğu hakkında birinci kaynaktan bilgilere ulaşılmaktadır. Bilindiği üzere İslam öncesi dönem Türklerde, Anadolu beylikleri ve Selçuklu devletinde yazılmış yemek kitabı henüz ortaya çıkarılmamıştır. Osmanlı döneminde 15. yüzyılda Şirvani adlı bir

²¹⁵ Revani, *Revani Divanı*, haz. Ziya Avşar (Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2017); Gelibolulu Mustafa Ali, *Meva'idü'n-Nefais Fi Kavâ'idü'l-Mecâlis*, çev. Cemil Yener (İstanbul Hünkâr Yayınevi, 1975)

²¹⁶ Yücel, *Bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eseri*,

²¹⁷ Tutmacı, *Tabiatname*, haz. Yakup Karasoy, (Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2018)

hekim 13. yüzyılda Bağdat'ta yazılmış olan Arapça bir yemek kitabını Türkçeye çevirip son kısmına yetmiş adet yemek tarifi ekleyerek yayınlamıştır. Kitabın orijinalinde daha çok Arap ve Fars yemekleri çoğunlukta iken eklenen 70 adet yemek orta Asya-Selçuklu yemeklerinden oluşmaktadır.

Manisa İl Kütüphanesinde tesadüf eseri bulunan ve 16. yüzyıla ait olduğunu düşünülen *Kitabı Mekulat* adlı el yazması risale Günay Kut tarafından yayınlanmıştır. Eserde yemek, şerbet, ilaç ve macun tarifleri verilmekte verilen bu tariflerin hangi hastalıklara iyi geldiği anlatılmaktadır. İçinde Osmanlı son dönemi yemek tariflerinin bulunduğu ve 1764 yılında yazıldığı tahmin edilen *Türk Yemekleri XVIII (18.) Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi* adlı eser M. Nejat Sefercioğlu tarafında günümüz Türkçesiyle yayınlanmıştır. Osmanlı döneminde Türkçe olarak yazılmış ilk yemek kitabı 1844 yılında Mehmet Kâmil tarafından yazılmış ve basılmış olan *Melceü-t Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)* adlı eserdir. Eserde alaturka yemeklerin yanında artık bir kültür olarak benimsenen alafranga yemek tarifleri de bulunmaktadır. Turgut Kut'un 1844-1927 arasında yazılmış olan yemek kitaplarını tanıttığı makalesi ve Özge Samancı'nın Osmanlı ve Cumhuriyet dönemlerinde yazılmış olan yemek kitaplarını tanıttığı makalesi yemek tarihi araştırmacıları için oldukça faydalı çalışmalardır.²¹⁸

Ortaçağ döneminde Abbasi, Selçuklu ve Osmanlı zaman dilimlerini içine alan tarihlerde ortaçağ İslam dünyasında yazılmış olan bir çok yemek kitabı olmasına rağmen Türkiye'de yapılan yemek tarihi çalışmalarında bu kitaplara ilginin az olduğu gözlenmektedir. Yerasimos'a göre, milliyetçi yaklaşımlar en çok yemek kültürü ile ilgili konularda yapılmakta Abbasi yemek kültürünün Selçuklu-Osmanlı yemek kültürü üzerindeki etkisi gözden kaçırılmaktadır.²¹⁹ Ortaçağ döneminde Selçuklu ve Osmanlı yönetiminin olduğu topraklarda, şimdiye kadar yapılmış araştırmalarda yazılmış bir yemek kitabı bulunmamasına rağmen, ortaçağ yemek araştırmacısı Ortaçağ yemek uzmanı Perry'ye göre İslam dünyasında yazılan yemek kitapları dünyada diğer dillerde yazılmış olan yemek kitaplarının toplamından daha da

²¹⁸ Samancı, "Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, Kut, "Eski Harfli Basılı Yemek Kitapları Bibliyografyası. *Türk Mutfağı*

²¹⁹ Yerasimos, *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*,

fazladır.²²⁰ Perry ayrıca Antik çağın ikinci yüzyılında yemek üzerine derlenen üç Babil kil tableti ve Roma yemek kitabı dışında 800 yıl boyunca başka bir kaynak olmadığını, 10. yüzyıla gelindiğinde İslam öncesi Pers sarayının bir geleneği olan yemek tarifleri yazma ve yemek yarışmaları yapma uygulamalarını Müslüman Arapların benimseyip sürdürdüklerini ve onuncu yüzyılda, Ebû Muhammed el-Musa ar ibn Nasr ibn Sayyar adında bir katibin, “kralların, halifelerin, beylerin ve liderlerin” ne yediğini bilmek isteyen isimsiz bir yönetici için Bağdat saray yemek tariflerinden oluşan geniş bir koleksiyon derlediğini söylemiştir.²²¹

Ortaçağ İslam coğrafyasında yazılmış olan yemek kitapları kronolojik olarak incelendiğinde ilk kitap 10.yüzyılda Abbasiler dönemi Bağdat’ında Ebu Muhammed el-Muzaffer ibn Nasr ibn Sayyar el-Warrak adlı bir kâtip tarafından yazılmış olan *Kitabu Tabih*’dir. Bu el yazması kitabın bir versiyonu Topkapı sarayı III. Ahmet kütüphanesinde muhafaza edilmekte olup günümüze kadar ulaşmıştır. Bağdat’ta bilinen en büyük aşçılardan biri olan ve ünlü Halife Harun el-Raşid’in üvey kardeşi İbrahim ibn el-Mehdi’nin 40 tarifini ve Halife el-Vatıkı’nın baş aşçısı Abu Samin’in tariflerini de içeren orijinal çalışma Kaj Öhrnberg ve Sahban Mroueh tarafından düzenlenmiş ve The Finland Oriental Society tarafından yayınlanmıştır. Nawal Nasrallah, bu çalışmanın bir İngilizce çevirisini, yemek pişirme terimleri ve malzemelerinin yanı sıra kılavuzda atıfta bulunulan kişiler ve yerler hakkında notlar içeren bir sözlükle birlikte tamamlayıp 2007 yılında, *Annals of the Caliphs’ Kitchens Ibn Sayyar al-Warrağ’s Tenth-Century Baghdad Cookbook* adıyla yayınlamıştır.²²² Kendisinden sonra yazılmış olan bir çok yemek kitabına kaynaklık eden kitapta Arap ve Pers yemekleri ön plandadır ve 132 bölümden oluşmaktadır. Mutfak malzemelerinin tanıtımı, yiyeceklerin insan sağlığına etkisi, yemek öncesi egzersiz yapmanın faydaları ile başlayan bölümler başlangıç yemekleri, tencerede pişirilen yemekler, kızartma et çeşitleri, tatlılarla devam edip içecekler, reçeller, turşular ve

²²⁰ Charles Perry, “Önsöz”, Lıla Zaouali, *Ortaçağ’da İslam Mutfağı: Kısa Bir Tarihçe Eşliğinde 174 Yemek Tarifi*, çev. Barış Baysal (İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar,2016), 7.

²²¹ Charles Perry, *Scents and Flavors: A Syrian Cookbook*, (Library of Arabic Literature, 2020)

²²² Habeeb Salloum, Muna Salloum, and Leila Salloum Elias, *Sweet Delights From a Thousand and one Nights The Story of Traditional Arab Sweets*, (I.B. Tauris, 2013), 12.

yemek sonrası adap gibi konularla sona ermektedir.²²³ Cam şişede ekmek yapımı, sıcak su ısısında yemek yapımı, sacda ekmek çeşitleri, tennur'da yemek çeşitleri pişirme ve bunlara benzer özel tekniklerin uygulandığı; herise, senbuse, mutancana, tirit vb. yemeklerin, kadayıf, muhallebi, faluze, zülbiye ve levzinag gibi tatlıların yapımının tarifleri verildiği kitapta bir çok bölümün sonunda konuyla ilgili şiirler de bulunmaktadır. Nasrallah'a göre kitapta tarifleri verilen Abbasi mutfağının başlangıcı Sümer ve Akad medeniyetlerine dayanmakta olup Persliler vasıtasıyla Araplara oradan da dünyanın farklı bölgelerine ulaşmıştır.²²⁴

Ortaçağ İslam coğrafyasında örnek verilecek olan ikinci yemek kitabı Muhammed b. El-Hasan b. Muhammed bin el-Kerim el-Kâtip el-Bağdadi tarafından 1226 tarihinde Bağdat'ta yazılmış olan *Kitabü't- Tabih* adlı eserdir. Eser 1934 yılında Davut Çelebi tarafından Musul'da, 1964 yılında Fahri el- Baruri tarafından Beyrut'ta yayımlanmış ayrıca A. J. Arbery tarafından ve Charles Perry tarafından İngilizceye çevrilmiştir. *Kitabü't Tabih*, 15. yüzyılda Osmanlı hekimi Muhammet Şirvani tarafından Türkçeye çevrilerek ilave olarak 83 yemek tarifi, 4 ilaç ve 1 tiryaki tarifi eklenmiştir. Bu eser Osmanlı dönemi ilk yemek kitabı olmuş birkaç yüzyıl tariflerde geçen yemekler Osmanlı halkının ve yöneticilerinin sofrasında bulunmuş ve yemeklerin bazıları günümüze kadar ulaşmıştır. Argunşah ve Çakır, Şirvan'ının bu çevirisini günümüz türkçesine uyarlayarak yayınlamışlardır.²²⁵ *Bu dünyanın zevkleri altı sınıfa ayrılmıştır. Bunlar yiyecek, içecek, giyim, cinsiyet, koku ve sestir. Bunların en şerefli ve en mükemmeli yemektir; çünkü yiyecek bedenin temeli ve yaşamın malzemesidir* sözleriyle başlayan kitab Warrak'ın tarifleriyle benzerlik göstermekte olup Osmanlı döneminin en güncel ve bilinen yemek kitabı olmuştur.

Ortaçağ İslam coğrafyasında diğer bir eser Eyyubiler döneminde Halep'te İbnü'l-Adim, Kemâleddin Ömer ibn Ahmed tarafından 1261 yılında yazılmış olan *Kitab el-Vusla ila l-Habib fi Vasf el-Tayyibat Vel-Tıb* adlı kitaptır. Halep doğumlu İbn

²²³ Nawal Nasrallah, *Annals of the Caliphs' Kitchens Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*, (Boston: Brill, 2007), 25-26.

²²⁴ A.g.e., 49.

²²⁵ Mustafa Argunşah, Müjgan Çakır, *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, (İstanbul: Gökkuşbu, 2018), 40.

Adım, Perry’ e göre Selahaddin Eyyubi’ nin büyük yeğenlerinden olup saraya yakın bir görevlidir.²²⁶ Kitap; parfümler, çorba çeşitleri, fermante sıvılar, ekşi meyve suları, koyun yağ kuyruğu (renkli), tavuk çeşitleri, tuzu çeşitleri, tatlılar, sirkeler, salçalar, yoğurtlar, mezeler, soğuk sandviçler, yemek sonrası temizlik ve şerbetler olarak dokuz bölümden oluşmakta ve bu bölümlerin içinde 635 tarif barınmaktadır. Eyyubi sarayının ve Suriye soylularının mutfaklarındaki yemekleri temsil eden kitapta İslam dünyasının İran, Bağdat, Türk, Mısır ve Fas gibi farklı bölgelerinden ve Bedevi ve Gürcü kültürlerinden tarifler içermesinin yanında Haçlı Seferleri döneminde yazılması sebebiyle “Frenk” yemeklerinde de Avrupa etkisi görülmektedir.²²⁷ Perry’ e göre, kitap İslam dünyasında yazılmış olan diğer yemek kitapları ile paralellik göstermesinin yanında mutfak üzerinde Türk etkisinin de hissedildiğini ve paylaşılan tariflerin bir kısmının on birinci yüzyıldan kalma iki tıp ansiklopedisinden, İbn Sina’ nın Kânun al-Tıb ve İbn Jazlah’ ın Minhāj al-Beyan’ ından gelmekte olup Ansiklopedilerin yazarları muhtemelen tarifleri aşçılardan almışlar ve bu tarifleri tıbbi değerleri açısından incelemişlerdir.²²⁸ Eser Bursa eski İnebey Medresesi’ndeki Yazma ve Eski Basma Kütüphanesi’nde bulunmakta olup Perry tarafından 2020 yılında *Scents and Flavors: A Syrian Cookbook* adıyla İngilizce çeviri olarak yayınlanmıştır. Kitapta; karnıyarık, güllaç, kadayıf, akide şeker, kömeç, sübye, şurup, senbuse, tutmaç, yoğurt, kavut, umaç, tavuk göğsü, taratır al turkuman, Yunan kebabı, kuskus, erişte, herise, künefe, levzinag, habis, helva, natıf, sabuniye, faluzac, muşebbek, zülbiye, lokma ul kadi ve kek gibi bu gün de bilinen bir çok tarif bulunmaktadır.

Orta çağ İslam coğrafyasından diğer bir eser Endülüs’te İbn Razin et-Tucibî’ nin on üçüncü yüzyılın ortalarında yazdığı *Fidâletü’l-Hivân fî Tayyibâti’t-Taam ve’l-Elvân* adlı yeme kitabıdır. Yazar, Murcia’ nın yerlisi olması hasebiyle kitabında Endülüs spesiyalitetlerinin 441 tarifinin yanı sıra doğu Arap dünyasından da tarifler yer almış, Endülüs ve Mağrip’ in pişirme tekniklerine dayanmıştır. El yazması eser 1960 yılında doktora tezi olarak Fernando de la Granja Santamaria tarafından La Cocina Arabigo

²²⁶ Charles Perry, *Scents and Flavors: A Syrian Cookbook*, (New York: New York University Press, 2020), 14.

²²⁷ A.g.e., 24

²²⁸ A.g.e., 33,34.

Andaluza adıyla İspanyolcaya çevrilmiştir.²²⁹ Nasrallah 2021 yılında aynı eserin farklı bir kopyasını İngilizceye çevirip *Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib: A Cookbook by Thirteenth-Century Andalusī Scholar Ibn Razīn al-Tujībī (1227–1293)* adıyla yayınlamıştır.²³⁰ Eserde o dönem İslam coğrafyasında yazılmış olan diğer yemek kitaplarında tarifleri bulunan tirit (27 farklı tarif) nercisiyye, seferceliyye, levzine, tabahaciyye, fıstığıyye, hisrimiyye, sumagiyye, ibrahimiyye, maşriğiyye, icce (mücver), hummus, helva çeşitleri, künefe, kadayıf, kahiriyye, murri sos, senbuse vb. çeşitlerinin olmasının dışında yahudiyye, rahibiyye, türkiyye, hicaziyye, shaklabiyye (slavlar) bedeviyye gibi yemek tariflerinin olması Endülüs müslüman dünyasındaki çeşitlilik ve hoşgörüyü işaret etmektedir. Özellikle tavuk, limon ve tütülenmiş zeytin'den yapılan *türkiyye* yemeği Türkiye yemek tarihçiliği açısından ilginç ve günümüze taşınıp uyarlanması gereken bir yemektir. Diğer ilginç bir konu ekmekler bölümünde *şebet* adlı yufkamsı bir ekmek tarifidir. Bu tarif orta Anadolu'da özellikle Kayseri'de yapılan yağlama yemeğinin ekmeği olan *şebit* ile benzerliği araştırılması gereken bir konudur.

Ortaçağ döneminde diğer bir eser İslam dünyasının etkileşimde olduğu Moğol yönetiminde olan Çin'de yazılmıştır. Moğol hükümdarı Kubilay Han tarafından kurulan Yuan hanedanlığı zamanı saray çevresinde bir doktor olan Hu Sihui tarafından 1330 yılında Yinshan Zhengyao adlı Çince yazılmış yemek ve tıp kitabı incelendiğinde Moğol İmparatorluğu tarafından birleştirilen üç kültürel ve coğrafi alan olarak Moğol, Çin ve İslam dünyası (Abbasi, İran, Türk, Arab) yemek kültürünün bir yansıması gözlemlenmektedir. Buell ve Anderson 2016 yılında bu eseri İngilizceye çevirerek *Soup For The Qan* adıyla yayınlamıştır. Buell'in aktardığına göre İslam dünyasının yemek kültürüne etkisi, Müslüman dünyasının çok kültürlü olması ve bu kültürel alışverişin onun varlığını ve yaşam tarzının temelini oluşturması ile ortaya çıkmıştır. Bunun yanında Selçuklu ve Memluk Türkleri, kendilerinden önceki Emeviler ve Abbasiler gibi, eski yerli geleneklere sadık kalmalarına rağmen, kozmopolit saray

²²⁹ Salloum, *Sweet Delights From a Thousand and one Nights The Story of Traditional Arab Sweets*, 12.

²³⁰ Nawal Nasrallah, *Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib: A Cookbook by Thirteenth-Century Andalusī Scholar Ibn Razīn al-Tujībī (1227–1293)* (Boston: Brill, 2021)

kültürlerinin gelişimini teşvik etmişler ve böylece bu kültürün içerisinde mutfak geleneklerini de yaymışlardır.²³¹ Kitapta Çin ve Moğol yemeklerinin yanında; sanbusak, börek, mantı, seferceliyye, tarida (tirit), boraniyye, mutancana, habis (helva) khuskonanj, salma, tutum aşı (tutmaç), yufka, şerbet, katık, boza, pilav, umaç (helva), çöp, süzme çorba vb. yemek tarifleri bulunmaktadır.

Ortaçağ İslam coğrafyasında diğer bir eser Mısır'da yazılmış olan Kanz el-Fava'id fi Tenvil al-Meva'id adlı kitaptır yazarı ve orijinal tarihi bilinmemektedir. Ancak metinde verilen ayrıntılar nedeniyle, Arapça elyazmalarının editörleri, bunun Mısır'a ait olabileceği, on üçüncü veya on dördüncü yüzyıllarda, Memluk döneminde yazılmış olabileceği sonucuna varmışlardır. Eser Nasrallah tarafında İngilizceye çevrilerek 2020 yılında *Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table: A Fourteenth-Century Egyptian Cookbook* adıyla yayınlanmıştır. Nasrallah'a göre birkaç yüzyıl boyunca ardı ardına gelen halifelik ve saltanatlarla yönetilmenin sonucu olarak Kahire, "tüm ulusların anası" haline gelmiş ve gelişen bir merkez olarak "yeryüzünün göbeği" olan Bağdat'ın yerini almıştır. Türkler, Kürtler, güney Arap Yarımadasındaki Araplar, Faslılar, Sudanlılar, Persler ve Iraklılar (özellikle Batı Asya'daki Moğol saldırılarından sonra) dahil olmak üzere çevredeki bölgeler ve birçok milletten ve etnik gruptan halklar için kültürel bir miktatıs ve sığınak haline gelmiş olan bu metropoldeki böylesine renkli bir çeşitlilik, kaçınılmaz olarak bölgenin zaten zengin olan yerel mutfak repertuarını da zenginleştirmiştir.²³² On üç bölümden oluşan kitap; içecekler, unla yapılan ekmek ve makarna çeşitleri, süt ürünleriyle başlayıp, mutfak araç gereçlerinin tanıtımı, et yemekleri, sebze yemekleri gibi bölümlerle devam edip ağırlık ölçüleri bölümüyle sona ermektedir. Kitapta; cacık, helva, mulhiye, senbuse, kadayıf, levzinag, herise, sabuniyye, memuniyye, zalebiyye, sikbaj, aruziyye, kak, curcaniyye, ibrahimiyye, zirbac, sumagiyye, kişk, kalya, şiş börek, boraniyye, fuliyya, banya, lobiyya, tutmaç, kuskus, murri, icce, medfune, mutaccana, ıspanak, muşebbek, sobiyye, lugaymatul kadı, gavut, falude, kahiriyye, sirkencibun, limon şurubu, sübye, soslar, salça, kaymak, zahter, hummus vb. yemek tarifleri bulunmaktadır.

²³¹ Paul D. Buell and Eugene N. Anderson, *Soup For The Qan*, (Roudletge, 2016), 60,77.

²³² Nawal Nasrallah, *Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table: A Fourteenth-Century Egyptian Cookbook*, (Boston: Brill, 2017)

Diğer bir eser Hindistan'da Delhi sultanlığı zamanında hükümdar olan Türk asıllı Şah Gıyaseddin tarafından Urduca olarak yazdırılmış olan *Nimetname* adlı yemek kitabıdır. Eserin 1495-1505 arası yazıldığı tahmin edilmektedir ve içinde Hint, Fars, Arap ve Türk yiyecek ve içecek tarifleri, parfüm ve esansların hazırlanmasına ve damıtılmasına yönelik tarifler, afrodizyak ve hastalıklara karşı reçeteler, savaşta giderken nelerin alınması gerektiği konusunda tavsiyeler ve av gezileriyle ilgili talimatlar içermesinin yanında illüstrasyonların yer aldığı oldukça uzun bir bölüm bulunmaktadır.²³³ Eser 2004 yılında Norah M. Titley tarafından İngilizceye çevrilip yayımlanmıştır. Titley'e göre kitaptaki minyatürler incelendiğinde Şiraz Türkmen etkisi görülmektedir. Eserde, Hint yemek kültürüne ait yemeklerin olmasının yanında senbuse (samsa), düğ (pilav), katık, yahni, kebab, kalya, büryan, tutmaç, keşkek, harsıya, nevale, şerbet, palude, mast (yoğurt), şiş börek, köfte, çorba, borani, turşu, helva, zülbiye, korma (kavurma), momos (mantı), gül şeker, piyaz, şurup, şanbali gibi yemek tarifleri bulunmaktadır.

Bu kitaplar haricinde de eserler bulunmakta olup bu eserlerin tamamının bu çalışmada verilmesi bu çalışmanın sınırını aşacaktır. Verilen bu örnekler ise 10. yüzyıl ile 15. yüzyıl arasında İspanya'dan Çin'e kadar olan zemindeki yemek kültürünün bazı yerel özelliklerin dışında tamamen birbirine benzediği bunun nedenini ise bu mutfağın bir medeniyet mutfağı olması sebebiyle oluştuğu ortaya konulmaya çalışılmıştır. Kültürel varlıkların bir bütünü olduğu halde tarih boyunca eşit bir şekilde paylaşılmayan ve "insanın hiç unutmadığı şey" olan medeniyet; içinde barındırdığı özgünlük ve özellikleri hiç kaybetmeden tarih boyunca birbirlerinden sürekli aldıkları alıntı ve kültürel alışverişlerin bir tarihidir.²³⁴

Kendinden önceki bir çok medeniyetin mutfağının izlerini içinde barındıran İslam medeniyet mutfağını Abbasilerden tevarüs eden Selçuklular ve Osmanlılar bu mutfağa kendi beslenme alışkanlıklarını da katarak ortaya hayli zengin bir mutfak pratiği koymuşlardır. Köprülü'nün de işaret ettiği gibi, Ortaçağ'da Türk -İslam dünyası büyük bir kültür çevresine sahip olduğundan dolayı bazı bölgesel ayrılıklara rağmen sosyal

²³³ Norah M. Titley, *The Nimatnama Manuscript of the Sultans of Mandu: The Sultan's Book of Delight (Roudletge Studies in South Asia)*, (Boston: Brill, 2020), 23.

²³⁴ Braudel, *Uygurlukların Grameri*, 31-32.

ve siyasal müesseselerde büyük benzerlikler var olmuştur.²³⁵ Verilen örneklerde görüldüğü gibi bu medeniyet çerçevesindeki kültürel çevre içinde beslenme alışkanlıkları ve yemek çeşitleri bazı bölgesel ayrılıklara rağmen büyük benzerlikler göstermektedir. İslam medeniyet mutfağı diğer bir tarafta Sicilya ve İspanya üzerinden ortaçağ Avrupa mutfağına etkide bulunmuştur ve Flandrin'in Rodinson'dan aktardığına göre Avrupa'da bir çok baharatlı yemek İslam medeniyet mutfağından ödünç alınmıştır.²³⁶ Montanari'ye göre ise İslam medeniyet mutfağı Pers mutfak kültüründen aldığı yeni unsurlarla birlikte, çeşitli baharatlar, sebzeler, meyveler, pirinç, makarna, şeker kamışı, şekerden yapılan ezme, nuga ve meyveli şekerlemeler gibi bir çok çeşidi Hristiyan Avrupa'ya tanıtmıştır²³⁷

Cumhuriyetin ilk on yıllarından başlayarak 2024 yılına kadar Türkiye'de yapılan yemek tarihi çalışmalarının örnekleri bu çalışmaların dayandıkları kaynak bilgileri verildikten sonra diğer sosyal disiplinlerin yemek tarihçiliğine katkısı konusuna değinmek gerekmektedir zira yemek tarihi çalışmalarında tarihçilerin diğer sosyal bilim uzmanlarıyla beraber iş birliği içinde çalışma konusu oldukça önemlidir. Nitekim Braudel, Febvre ve Bloch'un savunduğu gibi tarih üzerine çalışanların diğer disiplinlerden faydalanması gerektiğini işaret eder. Bu disiplinler başlıca, antropoloji, etnografi, tıp, dilbilimi, sosyoloji, coğrafya, matematik ve istatistiktir. Tarihçi bu farklı disiplinlerin araştırmalarından ve deneyimlerinden faydalanarak tarihi olaylara daha bir bütünsel açıdan yaklaşmalıdır.²³⁸ Bobby'e göre tarihin her dönemindeki yeme içme alışkanlıkları insan deneyiminin bir çok yüzünü incelemede şablon görevi yapar. Yemek kültürü araştırmalarında doğal olarak yemek kitapları en temel kaynaklar olmuştur. Bunun yanında botanik üzerine yazılan kitaplar, tiyatro gösterileri ve müzik

²³⁵ Fuat Köprülü, "Anadolu Selçuklu Tarihi'nin Yerli Kaynakları", *Bellekten*, C.7, S.27. (Ankara: Türk Tarih Kurumu,1943): 458.

²³⁶ Jean Louis Flandrin, "Seasoning, Cooking and Dietetics in the Late Middle Ages," *A Culinary History*, Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari, (Columbia: Columbia University Press, 2013), 404.

²³⁷ Massimo Montanari, "Food Models and Culturel Identity", *A Culinary History*, Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari, (Columbia: Columbia University Press, 2013), 248.

²³⁸ Fernand Braudel, *Uygurlukların Grameri*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay (İstanbul: İmge Kitabevi Yayınları,1995), 19.

ikinci dereceden kaynaklar olarak zikredilebilir. Bazı dönemler için coğrafya ve ekonomi yöntemleri ile yeme içme alışkanlıkları yorumlanırken bazı dönemlerde ise sosyoloji, antropoloji, tıp ve din biliminin yöntemleri bu yorumları yaparken yararlı olmuştur.²³⁹

Yemek tarihi çalışmalarının ekonomi, demografi ve sosyal bilimlerden ödünç alınan diğer yaklaşımlar gibi çok özel bakış açıları tarafından da incelenebileceği gibi, biyoloji, ekoloji, zooloji ve botanik bilimleri açısından da incelemek gıda maddeleri ve bunların insanlar için erişilebilirliği hakkında bize paha biçilmez bilgiler sağlayabilir hatta, coğrafya ve çevre bilimleri, farklı toplulukların farklı yerlerde gıda ile nasıl başa çıktığının anlaşılmasına yardımcı olabilir.²⁴⁰ Yemek tarihi merkezi konumda olması nedeniyle diğer tarihlerle birlikte ilerlerken onları hem belirler hem de onlar tarafından belirlenir, bununla birlikte yemek tarihinin güçlü antropolojik anlamlar içermesi bakımından diğer tarihler gibi basit kronolojik karşılaştırmalar yapmanın da zor olduğu unutulmamalıdır²⁴¹

3.4. Yemek ve Antropoloji

Yemek tarihi çalışmalarında yardımına başvuru sosyal bilimlerden biri antropolojidir. Latince insan manasına gelen “anthropos” ve bilgi anlamına gelen “logia” kelimelerinden meydana gelen antropolojinin 19. yüzyılda modern batıda ortaya çıktığı yıllarda genel özelliği yabanıl toplumdan uygar topluma doğru geliştiğini anlatan sosyal evrim düşüncesidir. Bu ırk üstünlüğüne dayalı düşünce aynı zamanda batının diğer toplumları sömürmek için kullandığı araç olmuştur. Siyasi ve sosyal değişimlerle birlikte zamanla bu düşünceden uzaklaşmış, Franz Boasın katkılarıyla kültürel antropoloji düşüncesi yaygınlaşmıştır. Goody'e göre

²³⁹ Phyllis Pray Bober, *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat Kültür ve Mutfak*, çev., Ülkü Tansel (İstanbul, Kitap Yayınevi, 2014), 33-34.

²⁴⁰ Fabio Parasecoli, *The Food of History*, (Catalunya: Universitat Oberta de Catalunya, 2010), 7.

²⁴¹ Massimo Montanari, *Kıtlık ve Bolluk Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, çev. Mesut Önen- Biranda Hinginar Çoban (Ankara: Nika Yayınları, 1993), 11.

antropologlar ilk başlarda yemeğe kurban, totem, tabu soruları çerçevesinde yaklaşmış ve yemek tüketim sürecini dinsel açıdan araştırmışlardır.²⁴²

Batı dünyasında antropologlar halkları ve toplumları incelerken ne yediklerinin, nasıl ürettiklerinin ve tükettiklerinin bilgisi o toplum veya halkları daha iyi anlamalarını sağlamış ve bu bilgiler araştırmalarının merkezinde yer almıştır. 1890'li yıllarda antropoloji ilminin kurucularından sayılan Taylor ve Smith'in eserlerinde görülen bu yaklaşım zamanla Audrey Richards tarafından gıda değişiminin sosyal uyuma nasıl katkı sağladığı incelemeleriyle devam ettirilmiştir.²⁴³

Kültür antropolojisi içinde değerlendirilen Yemek Antropolojisi veya diğer bir isimle Beslenme Antropolojisi, insanoğlunun binlerce yıldan beri süre gelen yemek bulma, hazırlama ve yeme alışkanlıklarının gelişimini ve değişimini araştırarak, yemeğin farklı toplumlarda kültürel olarak ne anlama geldiğini, yemek kültürü alışkanlıklarının nasıl ortaya çıktığını, farklı kültürlere göre yemeğin sembolik değerinin nasıl değiştiğini, inançların ve tabuların yemek kültürüne etkisini ve insanın çevresini ve geçmişini ele alarak beslenme ve kültür arasındaki ilişkiyi de inceleyen bir bilim dalıdır.²⁴⁴ Fischler'e göre, yiyecek, bireysel kimliğin merkezinde yer alır, çünkü herhangi bir insan, seçtiği yiyecek tarafından biyolojik, psikolojik ve sosyolojik olarak inşa edilir ve insanın gıda ile olan ilişkisi en az iki farklı boyutu birleştirir. Birincisi biyolojik olandan kültürel olana, beslenme işlevinden simgesel işleve doğru gider. İkincisi, bireyi topluluğa, psikolojik olanı toplumsal olana bağlar.²⁴⁵ Ayrıca (oruç ve kurban örneklerinde olduğu gibi) yemek, kutsal hakkında yorum yapmak ve saygı duyulan hikayeleri yeniden canlandırmak için kullanılır.²⁴⁶

²⁴² Jack Goody, *Yemek, Mutfak, Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, çev. Müge Günay Güran (İstanbul: Pinhan Yayıncılık, 2011), 23.

²⁴³ Robert Dirks, Gina Hunter, "Anthropology of Food", ed. Ken Albala, *Routledge International Handbook of Food Studies*, (London: Routledge, 2012), 4.

²⁴⁴ Türkan Kutluay Merdol, *Beslenme Antropolojisi*, (Ankara: Hatiboğlu Yayınları, 2015), 3.

²⁴⁵ Claude Fischler, "Food, Self and Identity", *Social Science Information*, 24 (1988): 275.

²⁴⁶ Sidney W. Mintz, Christine. M. Du Bois, "The Anthropology of Food and Eating", *Annual Review of Anthropology*, 31. (2002): 107.

Gıdanın dönüşümünü ateş üzerinden inceleyen Antropolog Claude Levi-Strauss yiyecekleri çiğ, pişmiş ve çürümüş olarak formüle ettiği mutfak üçgeni düşüncesine göre yiyeceklerin çiğ veya pişmiş halde yenmesinde kültürün önemli bir etkisi vardır. Strauss, doğada çiğ olarak var olan bir yiyeceğin haşlama, kavurma gibi pişirme yöntemiyle birlikte kültürel bir öğeye dönüştüğünü söylemiştir. Strauss ayrıca suda pişirilen etlerin raf ömrünün uzun olduğunu, bu tarz pişirme alışkanlıklarının demokratik halk toplumlarında olduğunu, ateşte kızartılan etlerin fazlasının atılmak zorunda olduğunu, bunun da israf olduğundan dolayı lüks yeme alışkanlıklarına bağlı yönetici ve zengin kesimlerde olduğunu ifade etmiştir.²⁴⁷

Afrika mutfakları ve Avrupa mutfaklarını karşılaştırmalı olarak inceleyen Goody, çok değişik tekniklerin kullanıldığı, zengin çeşitlerin ve incelikli yemeklerin yapıldığı mutfakların ancak zengin-fakir, yöneten-yönetilen gibi sosyal katmanların arasının iyice açık olduğu eşitsiz toplumlarda ortaya çıktığını savunmuştur. Goody'nin araştırmasına göre Afrika'da yemek çeşitlerinin oldukça sade olduğu, herkesin hemen hemen aynı yemekleri yediği ve sosyal statünün yemek konusunda çok az bir rol oynadığı görüşünü dile getirmiştir. Ayrıca Goody kadınların evde yaptıkları yemeklerin de aynı sadelikte olduğunu ve eşitlikçi bir şekilde tüketildiğini belirtmiştir.²⁴⁸ Antropolog Sidney Mintz'in şekerin tarihini ve tarih boyunca toplumdaki etkisini incelediği *Şeker ve Güç*²⁴⁹ adlı kitabı yemek antropolojisi ile ilgilenenlerin okuması gereken faydalı bir çalışmadır.

Yemek Antropolojisinin Türkiye topraklarındaki ilk izlerine Türk Antropoloji Enstitüsünde rastlanmaktadır. 1925 yılında kurulan Enstitü, Türklerin sarı ırktan değil beyaz ırktan geldiğini, Anadolu'da yaşayan halklarında Türk olduğunu savunan Türk tarih tezine uygun araştırmalar düşünceler üretmiş ve insanlar arasında Türk ırkının

²⁴⁷ Claude Levi-Strauss, "The Culinary Triangle", *Food and Culture* (New York: Roudletge, 2017), 40-47.

²⁴⁸ Jack Goody, *Yemek, Mutfak, Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, çev. Müge Günay Güran (İstanbul: Pinhan Yayıncılık, 2011)

²⁴⁹ Sidney W. Mintz, *Şeker ve Güç Şekerin Modern Tarihteki Yeri*, çev. Şükrü Alpagut, (İstanbul: Kabalcı Yayınevi,1997)

layık olduğu yerin belirlenmesi amacıyla kurulmuştur.²⁵⁰ Afet İnan ve Şevket Aziz Kansu'nun ırk temelli antropoloji çalışmaları 2. Dünya savaşı sonrası ırkçılık düşüncesinin azalmasıyla beraber 1960 larda Nermin Erdentuğ tarafından başlatılan gündelik hayat, barınma, giyim, evlenme, boşanma ve yemek kültürü gibi konuları inceleyen kültürel etnoloji çalışmalarıyla devam etmiş²⁵¹, Batı dünyasındaki antropolojik çalışmalarda olduğu gibi zamanla kültürel ve sosyal antropoloji düşüncesi enstitüde yaygınlaşmaya başlamış ve batıya paralel olarak beslenme antropolojisi araştırmaları yapılmaya başlanmıştır. 2009 yılında Ankara Üniversitesi Dil Tarih Coğrafya Fakültesi Sosyal Antropoloji bölümü içinde *Beslenme Antropolojisi* bilim dalı kurulmuştur. Türk beslenme antropolojisinin genel yaklaşımı iki türlü olmuş, bir bölümü daha çok insanın sağlık durumu ile ilgilenip vücudun ihtiyaç duyacağı kadar besin alması gerektiği düşüncesinden hareketle sağlıklı beslenmek için bir takım araştırmalar yapıp diyet çeşitleri önermiş²⁵², diğer kısım ise antropolojik araştırmalar ve arkeolojik kalıntıların sonuçlarından hareketle Anadolu'da yaşamış farklı uygarlıkların beslenme alışkanlıklarının izini sürmüşlerdir.²⁵³

Bu bağlamda Türk mutfak kültürü konusunu antropolojik açıdan inceleyen Mahmut Tezcan 2000'li yıllarda *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*²⁵⁴ adlı bir eser yayınlamış ve bu eserde yemeklere ilişkin inançlar, tutumlar, davranışlar, gelenek ve göreneklere yer vermiştir. Tezcan'a göre yediklerimiz maddi kültürün bir ögesi olması hasebiyle yiyecekler de kültürel antropolojinin uzmanlık dalıdır. Kültür ile beslenme arasındaki ilişkileri inceleyen yemek antropolojisi, farklı kültürlerde ortaya çıkan farklı beslenme alışkanlıklarını açıklamaya çalışırken yiyeceklerin sınıflandırılmasına ve simgesel

²⁵⁰ Nazan Maksudyan, *Türklüğü Ölçmek/Bilimkurgusal Antropoloji ve Türk Milliyetçiliğinin İrkçi Çehresi 1925-1939*, (İstanbul: Metis Yayınları, 2016), 92-93.

²⁵¹ Hasan Münüsoğlu, "Türkiye'de Antropolojinin Kurulma ve Kurumsallaşma Sorunlarına Tarihsel Bir Yaklaşım: D.T.F.C Örneği" (Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü, 2010), 103.

²⁵² Ayşe Baysal, "Türk Mutfağında Köfte, Sarma ve Dolmalar; Türleri, Özellikleri ve Besin Değeri", *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, ed. Feyzi Halıcı, (Ankara: Kültür ve Turizm Yayınevi, 1986), 50-58.

²⁵³ Merdol, *Beslenme Antropolojisi*

²⁵⁴ Mahmut Tezcan, *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, (Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı, 2000)

rollerine de değinmiştir. Tezcan, antropologların yemek yeme alışkanlıklarını kültürel olarak ele aldığını belirterek, kültürün yiyeceklerin temel belirtisi olduğunu, yemek yeme alışkanlığının küçük yaşta öğrenilip uzun süre değişmediğini ve yiyeceklerin kültürün bütünleyici bir parçası olduğunu aktarmıştır.

Türkan Kutluay Merdol'un editörlüğünü ve yazarlığını yaptığı ve konuk yazarların da katkıda bulunduğu Beslenme Antropolojisi adlı kitapta “*Antik Çağlarda Beslenme*”, “*Hititlerde Beslenme ve Mutfak kültürü*”, “*Türk Mutfağı*”, “*Avrupa Mutfağı*”, “*Dinler ve Beslenme*” gibi bölümler bu konuyla ilgilenen araştırmacılar için faydalı makalelerdir. Merdol kitaptaki, “*Beslenme Antropolojisine Giriş*” adlı makalesinde antropoloji bilim dalının kültürü incelediğini, yiyeceklerinde de kültürün bir belirleyici parçası olmasından ötürü beslenme ve kültür arasındaki ilişkiyi inceleyen bilim dalına Beslenme Antropolojisi dendiğini aktarmıştır. Merdol makalesinin devamında Beslenme Antropologlarının toplumların hangi yiyecekleri yediğini, bu yiyecekleri nerden nasıl sağladığını, ne şekilde pişirilip saklandığını, nerede ve nasıl servis ettiklerini, özel günlerde ne gibi uygulamalar yaptıklarını ve bu yiyecekleri seçerken ne gibi faktörlerden etkilendiklerini araştırdıklarını söylemiştir.²⁵⁵ Merdol kitaptaki diğer bir makalesinde ise toplumların yiyecek seçerken etkilendikleri faktörleri, biyolojik, politik, coğrafik, psikolojik, geleneksel, sosyal, ekonomik, medya etkisi, teknolojik, reklamlar, küreselleşme ve modaların etkisi olarak sınıflandırıp her bir etkiyi detaylı bir şekilde incelemiştir.²⁵⁶

Yemek antropolojisi alanında örnek bir başka çalışma Timur Gültekin ve Melike Çallı Kaplan'ın editörlüğünü yaptığı *Biyolojik ve Kültürel Antropolojik Boyutlarıyla Beslenme*²⁵⁷ adlı kitaptır. Kitapta konusunda uzman araştırmacılar tarafından avcı toplayıcılıktan günümüze kadar değişen ve dönüşen beslenme alışkanlıkları incelenerek, insan doğa ilişkisi, gıda problemleri, iklim krizi, Anadolu'nun bitkisel besinleri ve farklı medeniyetler gibi konularla ilgili olarak makaleler yazılmıştır.

²⁵⁵ Merdol, *Beslenme Antropolojisi*, 3.

²⁵⁶ A.g.e., 17-27.

²⁵⁷ Timur Gültekin, Melike Çallı Kaplan, *Biyolojik ve Kültürel Antropolojik Boyutlarıyla Beslenme*, (Ankara: Nobel Bilimsel, 2022)

3.5. Yemek ve Sosyoloji

Yemek tarihi çalışmalarında başvurulan sosyal bilimlerinden bir diğeri de sosyolojidir. Batıda yemek tarihi ile ilgisi açısından yemek antropolojisi, yemek etnolojisi ve yemek kültürü çalışmalarından çok sonra ortaya çıkan yemek sosyolojisi, neyi, nasıl, neden ve ne zaman yediğimizi, yemeğin üretim, dağıtım ve tüketim aşamalarında, toplumsal sınıf, yaş ve cinsiyet gruplarıyla kurumların arasındaki ilişkilerin rolünü, bu ilişkilerden doğan sorunlar ve olası çözümleri kendine konu edinen bir sosyoloji alanıdır.²⁵⁸ Diğer bir tanıma göre ise yemek sosyolojisi veya beslenme sosyolojisi ne yediğimiz ne zaman yediğimiz, nasıl yediğimiz ve neden yediğimiz gibi beslenme alışkanlıklarımızı etkileyen sayısız sosyokültürel, politik, ekonomik ve felsefi faktöre odaklanmıştır.

Yemek kültürü ile ilgilenen sosyologlar, insan etkileşiminde kalıplar arayıp sosyal organizasyon ile bireysel davranış arasındaki bağlantıları ortaya çıkarmaya çalışarak sosyal iştah olarak kavramsallaştırılabilecek gıda üretimi, dağıtım ve tüketiminin sosyal kalıplarını araştırmaya odaklanmışlardır.²⁵⁹ Onlara göre yemek; siyasi, toplumsal, ekolojik psikolojik, fizyolojik, kültürel süreçlerin kesiştiği bir noktada durmaktadır²⁶⁰ ve insan seçtiği yemek tarafından biyolojik, psikolojik ve sosyal olarak inşa edildiği için bireysel kimliğimizin-duygumuzun merkezinde yer almaktadır.²⁶¹ Bir mutfağın malzemeleri, yemekleri ve pişirme teknikleri, bunları belirtmek için kullanılan adlarla birlikte, bir ulusun tarihsel gelişimine, dini bağlılıklarına ve kültürel yakınlıklarına, değişen ekonomik şartlarına ve toplumların genel etkileşimine ilişkin çok sayıda ipucu sunar.²⁶² Tarih boyunca yiyeceklere önem ve kutsallık atfetmek,

²⁵⁸ John Germov, Williams Lauren Therese, “Sociology of food and nutrition: The social appetite”, *Oxford University Press* (2004): 3-18.

²⁵⁹ A.g.e., 3-18.

²⁶⁰ Alan Beardsworth, Teresa Keil. *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*. çev. Abdülbaki Dede (Ankara: Phoenix Yayınevi. 2011), 22.

²⁶¹ Fischler, *Food, Self, Identity, Social Science Information*, 275.

²⁶² Algan, *Classical Turkish Cooking*, 17.

farklı kültürel, milli ve dini kimliklerin özelliklerinin ortaya konması ve diğerlerinin dışlanması için araç olarak kullanılmıştır²⁶³

Halkbilimciler ve antropologlar, insan yaşamındaki kültürlerin, dinlerin, grup dinamiklerinin, sembolizmin, iletişimin ve diğer anlam kaynaklarının gelişiminde yemeğin önemini uzun zaman önce görmelerine rağmen sosyologlar, yiyeceği merkezi bir odak noktası olarak benimseme konusunda isteksiz davranmışlardır.²⁶⁴ Mennel ve arkadaşları sosyologların yemek konusu ile ilgilenmemelerinin sebebi olarak, kendilerini ileri endüstriyel toplumunun bir üyesi olarak gördüklerinden dolayı toplumun geri kalan kısmının ne pişirip yediğiyle ilgilenmemeleri, yemeğin alt sınıflara ait bir kadın işi olduğu ve yemekle ilgilenmenin akademik kariyerlerinin ciddiyetine yakışmayacak bir durum olarak görmelerine bağlamışlardır.²⁶⁵

Yemek sosyolojisi çalışmalarında işlevselcilik, yapısalcılık ve gelişimselcilik adlı üç türlü teorik yaklaşım ortaya çıkmıştır. Bronislaw Malinowski ve Audrey Richards gibi bilim adamlarının savunduğu işlevselci yaklaşım, gıda üretiminin, hazırlanmasının ve özellikle tüketiminin yaşam döngüsüyle, grup yapılarıyla ve onları oluşturan sosyal bağlarla nasıl bağlantılı olduğu konularını araştırmaktadır. Levi- Strauss, Douglas, Bourdieu ve Fischler'in öncülüğünü ve savunuculuğunu yaptığı yapısalcı bakış ise, gıda maddelerinin sınıflandırılma, hazırlanma ve birbirleriyle birleştirilme biçimlerini yöneten kurallara ve geleneklere yönelir. Yapısalcılara göre bu kuralların anlamları çözüldüğünde insan düşünce sistemi ve örgütlenme biçimleri hakkında yeni bilgilere ulaşılabilir.²⁶⁶ Mennel'in Fischler'den aktardığına göre işlevselciler gıdaya bakarken

²⁶³ Massimo Montanari, "Food Models and Cultural Identity", *A Culinary History*, Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari, (Columbia: Columbia University Press, 2013), 246.

²⁶⁴ Sierra Clark Burnett, Krishnendu Ray, "Sociology of Food", *The Oxford Handbook of Food History* (2012): 187-209.

²⁶⁵ Stephen Mennel, Anne Murcott, Anneke H. Van Otterloo, "The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture", *Current Sociology*, 40, 2 (1992), 1.

²⁶⁶ Beardsworth, *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*, 106.

yapısalcılar mutfağı incelemişlerdir.²⁶⁷ Yapısalcılığa bir tepki olarak çıkan ve Mennel, Goody ve Mintz gibi bilim insanlarının savunduğu gelişimsel yaklaşım, toplumsal değişimin kültüre etkilerini ve bu etkinin öncesi ve sonrasıyla ilgili durumları incelemiştir. Gelişimsel yaklaşımı savunanlar her ne kadar yapısalcılığı eleştirseler de sosyal davranışların kontrol edilmesinde ve ortaya çıkıp şekillenmesinde yiyeceklerin simgesel anlamı ve sembolik gücünün etkisini reddetmezler.

Tüm bu yaklaşımların özetinde insanın en temel gereksinimi olan yemek yeme faaliyetini etkileyen unsurlar ortaya konmaya çalışılmıştır. Geçmişten günümüze yemek sosyal statüyü belirlemenin ve göstermenin en önemli yolu olmuş, yöneticilerle halkın, zenginlerle fakirin, kutsal olanlarla günahkarların, üst sınıf ile alt sınıfın ve güçlü ile zayıfın aralarındaki farkı belirlemek için farklı pratikler, simgeler ve semboller kullanılmış²⁶⁸, neyi, nasıl, nerede, ne kadar, kiminle yiyeceğimiz ve ne yemeyeceğimiz içine doğduğumuz toplumda sıkı kurallarla belirlenmiştir.²⁶⁹ Bu belirleyiciliğin merkezinde kültür (din ve gelenekler) çok önemli bir yer tutmuştur. Fakat kültür durağan bir olgu değil değişen bir olgu olduğundan dolayı kültür değişimi veya transferi yaşayan bir toplumda yeni ve yabancı bir çok alışkanlığı ortaya çıkarır.²⁷⁰ Hatta bazen birçok kurum (devlet, profesyonel kuruluşlar ve baskı grupları dahil) kasıtlı olarak halkın gıda tüketim kalıplarını genel olarak veya nüfustaki belirli hedef gruplarla ilişkili olarak değiştirmeye çalışabilir. Bu nedenle, bireyler yiyecek seçimleri, uygulamaları ve inançları ile ilgili olarak arasına yeniden sosyalleşme dönemleri geçiriyor olabilir.²⁷¹ Mennel'e göre ortaçağ ve erken modern Avrupa'da yemek yeme iştahına karşı öz denetim sağlamak için, orucu teşvik eden Kilise,

²⁶⁷ Mennel, *The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture*, 8.

²⁶⁸ Paul Fieldhause, *Food and Nutrition: Customs and Culture*, 80.

²⁶⁹ Beşirli, *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, 23.

²⁷⁰ Mümtaz Turhan, *Kültür Değişimleri: Sosyal Psikoloji Bakımından Bir Tetkik* (Ankara: Altınordu Yayınları, 2021), 23.

²⁷¹ Beardsworth, *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*, 56.

oburluğu engellemek isteyen devlet yöneticileri ve sağlığı korumak isteyen doktorlar üç baskı kaynağı olmuştur.²⁷²

Avrupa’da bu alandaki çalışmaların öncülerinden sayılan sosyolog Norbert Elias ortaçağ boyunca uygar davranış kalıplarına zemin hazırlayan sosyal- siyasi ve iktisadi dönüşümleri ele alan *Uygarlaşma Süreci* adlı eserinde ortaya koyduğu düşünceye göre saray mensupları için yazılmaya başlayan sofrada adabıyla ilgili eserler zamanla saraya gidip gelen zenginler ve kasabalıların da uyduğu kurallar haline gelmiş fakat siyasi, sosyal ve iktisadi değişimlerle birlikte sofrada adabı ve kuralları da değişmiştir.²⁷³ Elias’ın bütün değerlendirmelerinin odak noktasına toplumsal değişimler ve dönüşümler yer almış, bir toplumsal davranış biçimi olarak nitelendirdiği sofrada adabıyla ilgili 11. yüzyıl ile 18. yüzyıl arasında yazılmış olan metinleri inceleyerek insan davranışlarındaki değişimi ortaya koymuştur. Elias’a göre, saray aristokrasisi ve burjuva gibi sosyal sınıfların yeme içme alışkanlıklarıyla ilgili görgü kurallarını toplumun ileri gelen aydınları tarafından toplumun diğer kesimlerine örneklik etmesi açısından kitaplaştırılarak ortaya koymaları bu değişimlerin nedeni olmuştur. Yemeği biyolojik bir eylem değil de sosyal bir olgu olarak değerlendiren yemek sosyolojisi çalışmalarının başlangıç noktasını sofrada adabı ve düzeni konuları oluşturmuştur. Tarih boyunca var olan bu uygulamanın, kültürümüzde yazılmış olan ahlak kitaplarında yeteri miktarda örnekleri bulunmaktadır. Siyasi ve sosyal değişimlere göre bu kuralların da değiştiği gözlemlenmektedir. Özellikle Osmanlı döneminde, Tanzimat öncesi ve sonrası sofrada adabı ve görgü kurallarının farklılığı bu konuyla ilgili çarpıcı bir örnektir.²⁷⁴

Stephen Mennel, Elias’ın düşüncelerinden faydalanmasına rağmen onun kitabı hakkında, her ne kadar sofrada adabının medenileştirilmesi hakkında söyleyecek çok şeyi olsa da insanların nasıl yedikleri ne yedikleri ve ne kadar yedikleri hakkında yeterli

²⁷² Stephen Mennel, “On The Civilizing Of Appetite”, *Theory, Culture & Society*, 4.,2-3, (1987): 373-403

²⁷³ Norbert Elias, *Uygarlaşma Süreci*. çev. Ender Atasman (İstanbul: İletişim Yayınları,2004)

²⁷⁴ Özge Samancı, “Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka- Alafranga İkilemi”, *Toplumsal Tarih*, 231. (2013): 26-27.

açıklama yapmadığını ifade etmiştir.²⁷⁵ Mennel, gıda tercihlerinin gelişimini daha büyük sınıf rekabeti ve devlet oluşumu süreçlerine, özellikle de Fransa ve İngiltere'deki mutlakiyetçiliğin farklı yörüngesine bağlayan *All Manners of Food* adlı çalışmasıyla bu toplumsal zevkleri tarihsel perspektife yerleştirmiştir.²⁷⁶ Mennel on dördüncü yüzyıldan günümüze kadar olan süreçte İngiliz ve Fransız yemek kültürlerinin farklılığını detaylıca araştırdığı eserinde siyasi ve sosyal gelişmelerin ve karşıtlaşmaların neticesinde ortaya çıkan iştahın medenileşmesi kavramını toplumsal birlikteliğin zorunluluğu ve buna bağlı olarak yemeğin eşit bölüşümüne bağlamıştır. Mennel'e göre yönetici sınıf ve yönetilen arasında açığı genişledikçe beslenme eşitsizliği artmış, aksi durumda rekabet ortamı genişlediğinden dolayı yemek zevki genişlemiş ve ilerlemiştir.²⁷⁷ Flandrin'e göre Mennel, sosyal gruplar arasındaki çatışma ve rekabetin, müzik, resim ve edebiyatın yanı sıra yemek alanında da kültürel gelişimin ve zevklerin dönüşümünün ana itici güçlerinden biri olduğunu düşünmüştür. Bu düşünceye göre sosyal gruptaki üst seçkin bireyler, zevkleri ve yaşam biçimleriyle sürekli olarak kendilerini alt gruptaki sıradan insanlardan ayırmaya çalışırken, alt sınıfların bireyleri, seçkinlerin zevklerini ve uygulamalarını benimseyerek sosyal merdiveni tırmanmaya çalışmaktadır.²⁷⁸

Batı dünyasında başlayan yemek sosyolojisi çalışmalarının etkisiyle Türkiye'de de bu alanda çalışmalar yapılmaya başlanmıştır. Hayati Beşirli 2012 yılında yemek kültürüne sosyolojik açıdan bakarak yazdığı bir dizi makalelerini kitaplaştırıp çıkardığı *Yemek Sosyolojisi* adlı eseri yemek ve toplum, simgeler ve toplum, dinin siyasi ve toplumsal alandaki (dolayısıyla yemek kültürü üzerindeki) etkisi, yöneten ve yönetilen ayrımının beslenme pratikleri açısından nasıl yansıdığı ve yemek kültürü konularının işlendiği bölümlerden oluşmuştur. Beşirli eserinde ünlü yapısalcı

²⁷⁵ Mennel, "On the Civilising of Appetite", *Theory, Culture and Society* 4., 2-3 (1987): 373.

²⁷⁶ Jeffrey M. Pilcher, "Cultural Histories of Food", *The Oxford Handbook of Food History*, (2012): 83.

²⁷⁷ Stephen Mennel, "Taste, Culture and History." *Petits Propos Culinaires*, 78. (2005): 25.

²⁷⁸ Jean-Louis Flandrin, "Jack Goody, Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology; Stephen Mennel, *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*", *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations.*, 42., 3 (1987): 648.

Strauss'un, çiğ, çürümüş ve pişmiş üçlü anlayışı çerçevesindeki görüşlerini ve Douglas'ın kirli-temiz yiyecekler kapsamında konuya dinsel açıdan yaklaşan görüşlerini aktarmıştır. Beşirli ayrıca, beraber yemek yemenin insanlar arasında bir birlik-dayanışma oluşturduğu ve masa oturma düzenine göre yönetici yöneten ayrımının da ortaya çıktığı olgusunu incelediği çalışmasında, ilk çağlardan beri uygulanan Potlaç ve Yağma gibi toplumsal uygulamalarla simgeler ve semboller üzerinden yöneticilerin halkı dizayn ettiğini örneklerle açıklamıştır.²⁷⁹ Bu simgeler ve semboller aile büyüklerinin masa başında oturması gibi daha küçük ölçeklerde uygulanan bir yöntem olarak hala geçerliliğini korumaktadır.

Yemek sosyolojisi açısından bir başka önemli çalışma, Artun Ünsal'ın *İktidarların Sofrası Yemek Siyaset ve Simgesellik* adlı eseridir. Ünsal, “*Yemek, Ziyafet, Ritüel ve Siyaset, Tanrılara Kurban Ritüel ve Simgesellik*”, “*Orta Asya'dan Payitaht İstanbul'a İktidarların Sofrası*” ve “*Ye Kürküm Ye Yemeğin Siyaseti*” adlı bölümlerinden oluşan kitabında, yemeğin sadece biyolojik bir yemek yeme işlemi olmadığı insanlık tarihi boyunca bir takım ritüelleri ve simgeleri içinden barındırdığı düşüncesinden hareketle ilk insandan başlayıp Mezopotamya, Sümer, Hitit, Yunan, Roma ve Orta Asya uygarlıklarında tanrılara sunulan kurban ritüelinin aslında yönetici sınıfın halkı yönetmede kullandıkları bir araç olduğu düşüncesini ortaya koymuştur. Ünsal, adı geçen toplumlarda kesilen kurbanlardan bir pay Tanrıya adandıktan sonra geri kalan kısmının hiyerarşik olarak önce yöneticilere pay edilip geri kalan kısmı ise halka dağıtıldığını aktarmıştır.²⁸⁰ Aynı şekilde Orta Asya'da başlayıp Osmanlı son dönemine kadar süre gelen yağma yemekleri ile kamuya verilen ziyafetlerde, oturma düzenine göre ve yemeğin paylaşma miktarına göre siyasi ve sosyal hiyerarşi belirlenip bir nevi iktidarın meşruiyeti sağlanmış, iktidarın yemeğini yemeyip kazan kaldırmak bir nevi hoşnutsuzluğun simgesi olmuştur.

Ünsal'ın bu konuyla ilgili diğer çalışması Orta Asya'dan Osmanlıya kadar yemeğin siyasi bir amaç olarak kullanıldığının örneklerini verdiği ve yemeğin bir sembolizm dili olduğu düşüncesini siyasal ve kültürel sosyoloji bağlamında ortaya koyduğu “*Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi olarak*

²⁷⁹ Beşirli, *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*.

²⁸⁰ Artun Ünsal, *İktidarların Sofrası Yemek Siyaset ve Simgesellik*, (İstanbul: Everest Yayınları, 2020), 237.

Yemeğin Sembolizmi” adlı makalesidir.²⁸¹ Ünsal makalesinde, Orta Asya’dan beri Türk yöneticilerinin verdikleri yemek ziyafetlerindeki oturma düzeni ve yemek paylaşımlarının hiyerarşik düzenlenmesinin simgesel anlamlar taşıdığını ve bu geleneğin Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde de devam ettiğini verdiği örneklerle ortaya koymuştur.

Burak Onaran’ın yemeğe sosyal-politik bir bakışıcısıyla bakarak farklı zamanlarda yazdığı makalelerden oluşan *Mutfaktarih Yemeğin Politik Serüvenleri* adlı eser yemek tarihçiliği açısından farkındalıklı bir çalışma olup, kitapta Osmanlı son dönemlerinde değişen sofrada adabı, milli mutfak sorunu, mutfakta cinsiyetçilik, erken Cumhuriyet döneminde domuz meselesi, propaganda ve yemek kültürü ve mutfak diplomasisi konularında görüşlerini aktaran Onaran, bu makalelerle tarihten mutfağa, mutfaktan tarihe pencereler açarak panoramik bir görüntü elde etmeye çalıştığını vurgulamıştır.²⁸²

2000’li yılların başlarında yurt içinde ve yurt dışında milli mutfak, yemek milliyetçiliği ve Gastro-Diploması konularındaki çalışmalar çoğalmıştır. Bunun nedeni yemek kültürünün üretim, tedarik ve tüketim gibi günlük alışkanlıklar aracılığıyla bir ulusu inşa edip onu yeniden üretme potansiyelinin bulunmasıdır.²⁸³ Yemeğin hem grup üyeliğini sağlamlaştırmaya hem de grupları birbirinden ayırmaya hizmet ederek insanın kendisi ve başkası için ne olduğunu ortaya koyması²⁸⁴ yüzyıllardır süregelen bir durumdur. Fakat ulus devletlerin yemek ve mutfağı politik amaçları için bir araç olarak kullanmaları insanlık tarihine nispetle yeni bir durumdur. Onaran’a göre yemekler politik-siyasi bir amaç kaygısı gütmeksizin yaratılıp, üretilip tüketilmemişler fakat uluslar tarafından millet-ulus kavramını tanımlamak ve biz duygusunu yaratmak

²⁸¹ Artun Ünsal, “Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi olarak Yemeğin Sembolizmi”, *Türk Mutfağı, Arif Bilgin, Özge Samancı*. (Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008), 179-195

²⁸² Burak Onaran, *Mutfaktarih Yemeğin Politik Serüvenleri*, (İstanbul: İletişim Yayınları, 2022)

²⁸³ Atsuko, Ichijo, Ronald Ranta, *Yemek ve Ulusal Kimlik: Gündelik Yaşamdan Günlük Siyasete*, çev. Emrullah Ataseven (İstanbul: Ayrıntı Yayınları. 2016), 17-18.

²⁸⁴ Sidney W. Mintz, Christine. M. Du Bois, “The Anthropology of Food and Eating”, *Annual Review of Anthropology*, 31. (2002): 99-119.

için kullanılmışlardır.²⁸⁵ İtalyanların pizzası, Japonların makarnası, Türklerin baklavası gibi örnekler ulusların kendilerini yemek üzerinden tanımlamalarına ve diğer uluslardan farklarını ortaya koymaları için başvurdukları sembollerdir.

Farklı devletlerin-ülkelerin görüşmeleri esnasında ortaya çıkan yemek diplomasisi oldukça eski bir uygulama olmasına rağmen son dönemlerde *Gastro Diplomasi* kavramı ön plana çıkmaktadır. Yemeğin bir kültür alışveriş aracı olduğu ve pekâlâ bir diplomasi aracı da olabileceği fikrine dayanan bu uygulamaya Türkiye, 2004 yılında İstanbul'da düzenlenen NATO zirvesi vesilesiyle katılmıştır.²⁸⁶ Coğrafi İşaretler, Sıfır Atık ve Türkiye Lezzet Hareketi gibi organizasyonlar Türk yemek kültürünü geliştirmek ve dünyaya tanıtmak için yapılan çalışmalardır. Bu konuyla ilgili çalışmalara, Hayati Beşirli'nin *Yemek, Kültür ve Kimlik* adlı makalesi, Burak Onaran'ın, *Milli Mutfak Nasıl Kurgulanır* ile *Kan ve Toprak: Nazi Parti'sini Organik Tarım ve Ekoloji Merakı* adlı makaleleri, Atsuko Ichijo ve Ronald Ranta'nın birlikte yazdıkları *Yemek ve Ulusal Kimlik* ve Neslihan Kul'un yayınladığı *Mutfak Kimlik Diplomasi: Türkiye'de Gastro Diplomasi* kitapları örnek olarak verilebilir.

2024'lü yıllara gelindiğinde sosyolojik olarak bakıldığında, Kayseri, Mardin ve Sakarya gibi yöresel, Akdeniz, Karadeniz ve Güneydoğu gibi bölgesel, Arap, Çerkez ve Laz gibi etnik, Rum, Süryani, Musevi gibi dini mutfaklar üzerine araştırmalar hayli artmış ve bu konularla ilgili gerek popüler gerek akademik yayınlar çoğalmıştır.

3.6. Yemek ve Arkeoloji

Yemek tarihçiliği çalışmalarında faydalanan Arkeoloji, tarihi ve tarihi bilgileri sağlam bir zemin üzerine oturtmak ve insanoğlunun eski çağlardan beri oluşturduğu maddesel kültür kalıntılarını inceleyerek geçmişi aydınlatmayı amaç edinmiş bir bilim dalıdır.²⁸⁷ Arkhaios ve logos kelimelerinden türetilmiş olan arkeoloji bilimi, insanoğlunun ilk çağlardan beri yaşamını nasıl sürdürdüğü konusunu incelemekte ve gıdanın uzun vadeli tarihsel gelişiminin ve kültürler üzerindeki etkisinin anlaşılmasına

²⁸⁵ Onaran, *Mutfaktarih Yemeğin Politik Serüvenler*, 84.

²⁸⁶ Neslihan Kul, *Mutfak Kimlik Diplomasi: Türkiye'de Gastro Diplomasi* (İstanbul: Tün Yayınları, 2019), 153.

²⁸⁷ Veli Sevin, *Arkeolojik Kazı Sistemi El Kitabı*, (İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 1995), 13.

katkıda bulunmaktadır. Arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan kap-kacakların, fosilleşmiş insan, bitki ve hayvan kalıntılarını özel tekniklerle incelenmesiyle yemek tarihine ışık tutacak önemli bilgilere ulaşılmaktadır.²⁸⁸ Beslenme alışkanlıkları çok çeşitli kültürel, ideolojik ve kişilerarası faktörlere uygun olarak inşa edilmesi nedeniyle gıda uygulamalarına ilişkin arkeolojik incelemeler, geçmişteki sosyal kimliğin çeşitli düzeylerine ışık tutma kapasitesine sahiptir.²⁸⁹

Graff, yemek pişirme ve mutfak üzerine yapılan arkeolojik araştırmaların, geçmişteki sosyal, politik, dini ve ekonomik uygulamaları ortaya çıkardığını ve gıdayla ilgili sorunlara kamu desteği ve çözümler aracılığıyla bugünü geçmişle buluşturma konusunda eşsiz bir yeteneğe sahip olduğunu ve yemek pişirmeyi ve yiyecek hazırlamayı incelemenin bir toplumdaki maddi uygulamalar, tat, kimlik, güç ve anlam arayışları arasındaki ilişkilerin aydınlatılmasına yardımcı olduğunu söylemiştir.²⁹⁰ Twiss ise, yemek tarihi ile ilgilenen araştırmacıların, tarih öncesi insanların hayatlarını devam ettirmek için ne gibi yiyecekleri yediklerini ve bu yiyeceklere nasıl ulaştıklarını, bu yedikleri yiyeceklerin buldukları ortama uyum sağlamalarına nasıl yardımcı olduklarını ve seçimlerinin ekonomik, demografik ve politik olarak ne gibi sonuçları ortaya çıkardığını bulup değerlendirmek amacıyla bu çalışmalarını yaptığını düşünmektedir.²⁹¹

Avrupa'da 15. yüzyıl Rönesans döneminde Roma heykellerin ortaya çıkarılmasıyla başlayan süreç Aydınlanma döneminde de geçmişin gösterişli kanıtlarını ortaya çıkarmak için yapılan arkeolojik kazılarla devam etmiştir. Modern Arkeolojinin kurucusu sayılan Johann Joachim Winckelman (1717-1768) adlı Alman bilgini 1764'te yayınladığı *Geschichte der Kunt des Alterthums* adlı eserinde insanoğlunun geçmişini,

²⁸⁸ Linda Civitello, *Mutfak Kültür İnsanın Beslenme Tarihi*, çev. Nilüfer Nahya ve Saim Örnek, (Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları, 2019), 5-6.

²⁸⁹ Katheryn C. Twiss, "Archaeology of Food and Identity." *Anthropology News*, 44., 8. (2003): 17.

²⁹⁰ Sarah R. Graff, "Archaeology of Cuisine and Cooking", *Annual Review of Anthropology*, 49/1 (2020): 337.

²⁹¹ Katheryn C. Twiss, *The Archaeology of Food Identity, Politics, and Ideology in the Prehistoric and Historic Past*, (Cambridge: Cambridge University Press, 2019), 11.

geçmişte yaptıklarını ve farklı kültürleri öğrenmek için toprak altında kalmış eserlerin kazı yapılarak ortaya çıkarılması gerektiğini söylemiştir.²⁹² 1950 li yıllarda radyokarbon tekniklerinin geliştirilmesiyle birlikte arkeologların araştırmaları sonucunda ilk tarımın yaklaşık M.Ö. 12.000’li yıllarda yapıldığı ortaya çıkmış, bunun üzerine arkeologlar tarım üzerinden gıdayla daha çok ilgilenmeye başlamışlar, 1960 larda ise yeni buluşlarla ekim, hasat, depolama, yerleşik hayata geçip çanak çömlek kullanarak yemek pişirme gibi faaliyetlerin yapıldığı tespit edilerek bu bilgiler yemek arkeolojisinin zeminini oluşturmuştur.²⁹³

Anadolu’da ilk arkeolojik kazılar Osmanlı Devleti’nin siyasi ve ekonomik olarak zayıfladığı dönem olan 1800 yılların başında başlamıştır. Üç kıtaya hâkim Osmanlı devleti sınırları içinde bulunan topraklar arkeolojik buluntular açısından çok büyük bir zenginliğe sahip olması nedeniyle geçmişte yaşamış Mezopotamya, Mısır, Ege ve Anadolu medeniyetlerinin tüm yeraltı, yerüstü eserleri diğer devletlerin dikkatini çekiyordu.²⁹⁴ Almanya, İngiltere ve Rusya gibi farklı ülkelerden gelen arkeologların yaptıkları kazılar sonucu ortaya çıkarılan antik eserlerin yurtdışına kaçırılmaması ve elde bulunan eserlere zarar verilmemesi için 1858-1906 yılları arasında antik eserlerin korunması ile ilgili nizamnameler çıkarılmıştır.²⁹⁵ Osmanlı coğrafyasında yapılan bu kazılar sonucunda Sümer ve Asur dönemlerine ait binlerce değerli tablet ortaya çıkarılmış bu eserleri koruma amaçlı kanunlara rağmen kazılarda ortaya çıkarılan tabletlerle birlikte sayısız antik eser yurtdışına kaçırılmıştır

Türkiye Cumhuriyeti’nde ilk arkeolojik kazılar Atatürk’ün emri üzerine 1933 yılında Hamit Zübeyir Koşay’ın başkanlığında Ahlatlıbel kazıları ile başlamış, bu gelişmenin paralelinde 1934 yılında İstanbul Üniversitesi’ne bağlı Türk Arkeoloji Enstitüsü bir yıl

²⁹² Sevin, *Arkeolojik Kazı Sistemi El Kitabı*,18-19.

²⁹³ Mark Nathan Cohen, “Agriculture Origins Of”, *Archaeology Of Food An Encyclopedia*, ed. Karen Bescherer Metheny, Marry C. Beaudry, (Rowman & Littlefield Publishers, 2015), 7.

²⁹⁴ Mehmet Özdoğan, *50 Soruda Arkeoloji*, (İstanbul: Bilim ve Gelecek Kitaplığı, 2022), 185.

²⁹⁵ Burcu Kutlu Dilbaz, “Anadolu’daki Arkeolojik Kazılar (1860-1910)”, (Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi,2014), 16-18.

sonra da Ankara’da Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi kurulmuştur.²⁹⁶ Aynı yıl bu kazıların ve gelişmelerin kamuoyuna ve yabancı milletlere duyurulması için Raşit Galip yöneticiliğinde Tarih, Arkeologya ve Etnografya dergisi çıkarılmaya başlanmıştır.²⁹⁷ Uzun bir müddet aynı yayın politikasıyla yayın yapan dergi 1956 yılından itibaren Etnografya dergisi olarak çıkmaya başladığında Koşay ve Oral gibi aydınlar yemek kültürü kapsamında değerlendirilecek yazılar yazmışlardır.

1980 yıllara gelindiğinde Amerika’da Yale üniversitesinde Akad çiviyazısı ile yazılmış önceleri ilaç reçeteleri sanılan üç tabletin yemek tarifleri olduğu ortaya çıkarılmıştır. Tabletler M.Ö. 1700’li yıllara tarihlendirilmiş ve dünyanın en eski yemek tarifleri olarak nitelendirilmiştir. Bu keşfi yapan Asur bilimci Jean Bottero arkeolojik kazı çalışmalarında bulunan çok sayıda mutfak aletleri olmasına rağmen yemek tarifleri olmadan o mutfak aletlerinin nasıl kullanılacağını bilinemeyeceğini düşünüyordu.²⁹⁸ Tabletlerde geçen yemek tariflerini uzunca bir zaman içinde derleyen Bottero bu derlemeleri 1995 yılında *Textes Culinaires Mesopotamiens Relié* adıyla yayınlamış ve akabinde 2004 yılında *The Oldest Cuisine in the World Cooking in Mesopotamia* adlı bir kitap olarak çıkarmıştır. Yemek tarihçiliği için oldukça önemli bir gelişme sayılacak bu durum sonrası Anadolu’nun farklı bölgelerinde yapılan kazı çalışmalarında ortaya çıkarılan Hitit dönemi tabletler daha da önemli bir mevkiye sahip olmuş ve tabletlerde geçen bilgiler kazılarda ele geçen mutfak ekipmanları ve hammaddeler ile karşılaştırılıp derlenerek Hitit mutfağı ile ilgili çalışmalar yapılmaya başlanmıştır.

Ahmet Ünsal’ın 2007 yılında zoolojik, arkeolojik ve filolojik bulgular ışığında Hititler dönemi yemeklerini ve mutfak kültürünü inceleyerek yazdığı *Anadolu'nun En Eski*

²⁹⁶ Fahriye Bayram, *Türkiye Arkeolojisi*, (Ankara: Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Ana Yayın No: 128, 2008), 9.

²⁹⁷ Raşit Galip, “Tarih, Arkeologya ve Etnografya Dergisi Neden Çıkıyor”, *Tarih, Arkeologya ve Etnografya Dergisi*, S.1 (1933): 4-5.

²⁹⁸ Jean Bottero, *Eski Yakınoğu- Sümer’de Kutsal Kitap’a çev.*, Adnan Kahiloğulları, Lale Arslan Özcan, Pınar Güzelyürek (İstanbul: Dost Yayınevi, 2023), 43.

*Yemekleri Hititler ve Çağdaşı Toplumlarında Mutfak Kültürü*²⁹⁹ adlı kitabı, içinde bulunduğumuz toprakların geçmiş yemek kültürünü anlamak bakımından kendi alanında yazılmış ilk önemli çalışma olmuştur. Ünsal kitabında, arkeolojik kazılarda ele geçen buluntulardan ve tabletlerdeki bilgilerden hareketle prehistorik dönemden başlayarak Anadolu'nun tarım ve hayvancılık ile ilgili gelişimi, beslenme alışkanlıkları, mutfak aletleri, yemek çeşitleri ve resmi yemekler gibi konuları ele almış Babil, Eski Mısır, Yunan ve Roma mutfağının tanıtıldığı gibi Hitit mutfağının da tanıtılması gerektiğini söylemiştir.

Ahmet Uhri'nin 2022 yılında yayınladığı *Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri* adlı kitabında Anadolu'nun değişik bölgelerinde yapılan kazılardan elde edilen bilgiler ışığında paleolitik dönemden başlayarak bitkilerin ve hayvanların evcilleştirilmesi, avcılık toplayıcılık gruplarında işbölümü, yerleşik yaşama geçiş ve tarımla başlayan dönüşüm, ziraat sanatlarının başlangıcı ve gelişimi, Anadolu'da ekosistemin tarihsel süreç içerisinde değişimi ve dönüşümü, orta Anadolu'da neolitik beslenme biçimleri, ateşin bulunması ve pişirme teknikleri, besin saklama koşulları, halkların beslenme biçimleri, ilk ekmekçiler, sütçüler ve fermantasyon teknolojisinin keşfedilmesi, Urartu mutfak kültürü ve bazı yemeklerin tarihi kökenlerini inceleme gibi konularda bilgiler verilmiştir.³⁰⁰

Anadolu coğrafyasında yapılan arkeolojik kazılar sonucunda Hitit dönemi haricinde Roma ve Bizans dönemine ait seramik kaplar, tabaklar ve testiler gibi o dönemlere ait mutfak malzemeleri bulunmuş bu bilgilerden yola çıkarak Bizans mutfağı ile ilgili çalışmalar yapılmıştır. Andrew Dalby'nin eski Roma ve Bizans yazılı kaynaklarını inceleyerek ve arkeolojik kazılarda bulunan mutfak gereçleri resimleriyle desteklediği kitap çalışmasının yanında konu ile ilgili farklı çalışmalar da mevcuttur.³⁰¹

²⁹⁹ Ahmet Ünal, *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaşı Toplumlarında Mutfak Kültürü* (İstanbul: Homer Kitabevi, 2007)

³⁰⁰ Ahmet Uhri, *Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*, (İzmir: Sakin Kitap, 2022)

³⁰¹ Andrew Dalby, Sally Grainger, *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, çev. Betül Avunç, (İstanbul: Homer Kitabevi, 2001); Andrew Dalby, *Bizans'ın Damak Tadı*, (İstanbul, Alfa Yayınları, 2014); Sema Temizkan, *Bizanslı Yemekler*, (İstanbul: Teos Yayıncılık, 2021);

1960-70 yılları arasında Jacques Bordaz ve ekibi tarafından Erbaba höyüğünde yapılan arkeolojik kazıda içi buğday dolu boynuz gibi tutamakları olan küçük bir çömlek bulunmuş ve bu çömlek M.Ö. 6600-6400 tarihleri arasına tarihlendirilmiştir. İçi buğday dolu bu çömlek Prehistorik dönemlerden beri özel günlerde et ve buğdayı çömlek içinde uzunca bir süre pişirilerek yapıldığı Keşkek yemeği olduğu kanısına varılmıştır.³⁰² Yasemin Bağcı ve Joanita Vroom, Tarsus Gözlüklü köyü höyüğünde 1935-1948 yılları arasında yapılan arkeolojik kazılarda dokuzuncu ve onuncu yüzyıl Abbasi dönemine ait olduğu düşünülen mutfak ve sofr aletlerini o dönem yazılmış olan yemek kitabı Kitabut Tabih ile karşılaştırmalı okumalar yaparak inceleme çalışması örnek bir çalışmadır.³⁰³ Bu ve bunun gibi birbirini destekleyen çalışmalar sayesinde yemek kitaplarında yazılmış olan yemeklerin yapımında ve sunumunda kullanılan mutfak ve sofr aletlerinin arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılmasıyla birlikte daha iyi anlaşılabilinmektedir. Kazılardan çıkarılan yiyecek kalıntılarının yazılı kaynaklarda geçen bilgilerle karşılaştırılması özellikle değerlidir çünkü kazı buluntuları yazılı tarihi kayıtlarla çelişebilir veya bunları güçlendirebilir.³⁰⁴

Arkeolojik kazıların önemi son yıllarda daha da artmaya başlanmıştır. Bereketli Hilal denilen ve medeniyetlerin beşiği sayılan bu topraklarda yapılan kazılar sonucunda ulaşılan her yeni bilgi mevcut tarihi bilgilerin yeniden güncellenmesini zorunlu kılmakta ve bu bölgenin önemini ortaya koymaktadır. Bu topraklara bereketli hilal denilmesi boşa değildir zira 1890'lı yıllarda Kırım üzerinden Amerika'ya getirilen Türkiye kırmızısı denilen kaliteli buğday çeşidi Amerika topraklarına ekildiğinde daha önce yetiştirilen diğer tüm çeşitlerinden daha verimli olmuş ve Samat'ın

Ayşegül Melis Dilek, *Bizans İmparatorluğunda Yemek ve Mutfak Kültürü*, (İstanbul: 2017)

³⁰² Serap Özdöl Kutlu, "Erbaba'dan İçi Buğday Dolu Minyatür Bir Çömlek ve Çatalhöyük Kanıtları Bağlamında, Neolitik Dönemde Boğa Sembolizmi ve Ritüel", *Belleten*, S. 293 (Ankara: Türk Tarihi Kurumu Yayınları 2018), 14.

³⁰³ Yasemin Bağcı, Joanita Vroom, *Dining habits at Tarsus in the Early Islamic period: A Ceramic Perspective from Turkey*, Medieval Masrechef (Turnhout: Brepols Publishers: 2017), 63-85.

³⁰⁴ Katherine M. Moor, "The Archaeology of Food", ed. Ken Albala, *Routledge International Handbook of Food Studies*, (London: Routledge, 2012), 81.

değerlendirmesiyle Amerika Tahıl endüstrisinin önemli bir duruma gelmesi bu buğdaylar sayesinde olmuştur.³⁰⁵ Son yıllarda Göbeklitepe kazılarında ortaya çıkan bilgilerle birlikte arkeoloji biliminin yemek tarihçiliği açısından tamamlayıcı bir disiplin olduğu ortaya çıkmaktadır.

3.7. Yemek ve Tıp

Yemek tarihçiliği çalışmalarında yemeğin insan sağlığı üzerinde etkileri konusu da işlenmiş bununla ilgili tarih boyunca ortaya çıkan tıbbi yaklaşım düşünceleri araştırılmıştır. Sağlıklı beslenme günümüzde olduğu gibi antik dönemlerden beri insanların en önemli konusu olmuştur. Hipokrat ve Galen tıbbının devamı olan İslam tıp düşüncesinde de kabul edilen ve geliştirilen besinlerin sadece besin olarak değil hastalıklardan koruyucu ilaç olarak da kullanılabilceği düşüncesi günümüze kadar hala geçerliliğini korumuştur. Eski Mısır'da ortaya çıkıp Yunanlı hekimlerin geliştirdiği ve İbni Sina ve İbni Baytar gibi müslüman hekimlerin de katkıda bulunduğu Humarol Patoloji Teorisine göre insan vücudundaki dört sıvının (kan, kara safra, balgam, sarı safra) dengede oluşu vücudun sağlıklı olduğu anlamına gelmektedir. Bu dört sıvı dört elemente (hava, su, ateş, toprak) tekabül ederken her bir element ayrı bir renkte olup bir duygunun karşılığı olmakta, bu duygular da vücuttaki sıcak-kuru, ıslak-soğuk ısısı ile açıklanmaktadır. Bu sıvıların belirli mevsimlerde belirli yiyecek ve içeceklerin tüketilmesiyle dengede tutulması tedavisi asırlar boyunca uygulanmıştır.³⁰⁶

Yukarıda belirtildiği gibi mizaç teorisi Mısır'da ortaya çıkmış, Yunanlılar zamanında geliştirilmiş ve Roma imparatorluğu zamanında kullanılmaya devam etmiştir. Roma imparatorluğunun çöküşü sonrasında Yunan ve Roma geleneklerini sürdüren bir takım manastırlar tarafından korunan bu bilgiler zamanla Nesturîler aracılığıyla Müslümanların eline geçip İslam bilimlerinin bir parçası olmuştur. İbni Sina bu bilgileri Kanun adlı tıp kitabında yeniden düzenlemiş ve bu bilgiler İslam dünyasında uygulanan bir alan olmuştur. 12. yüzyılda Müslüman bilim adamlarına koruma sağlayan Norman kralı II. Frederick'in isteğiyle bu bilgiler tekrar Latinceye

³⁰⁵ Maguelonne Toussaint Samat, *A History of Food*, (Wiley-Blackwell, 2008), 138.

³⁰⁶ Nil Sarı, Fatma Melike Şen, "Osmanlı Tıbbından Örneklerle Tıp ve Zaman İlişkisi", *Uluslararası İslam Medeniyetinde Zaman Sempozyumu* (2015): 49-50.

çevrilmiştir. Bu çevirilerin arasında 11. yüzyılda Bağdatlı hekim İbni Butlan tarafından yazılan Takvim Es-Sihha (Sihhatin Korunması) adlı eser de vardır. Bu eser II. Frederick'in Sicilya kralı oğlu Manfred zamanında çevirisi yapılarak Ortaçağ Avrupa'sında oldukça popüler bir tıp kitabı olmuş, 1531'de Latince basımı yapılmıştır. Avrupa'da 15. yüzyıla kadar okutulan ve benimsenen Humarol Patoloji Teorisi 17. yüzyılda kan dolaşımının keşfedilmesinden sonra popülerliğini yitirmiş, her ne kadar yazıldıkları dönemlerde bilimsel geçerliliği olan ve bir sistem içerisinde tutarlı bir yaklaşıma sahip olan bu görüş uzun zamandan beri bilim çevrelerinde değil halk tıbbında geçerliliğini sürdürmüştür. Özetle İnsanlığın ortak mirası olan tıp, tecrübelerini sırasıyla birbirlerine geliştirerek devreden Mısır, Yunan ve İslam medeniyetleri üzerinden Rönesansa ve Avrupa Batı medeniyetine intikal ederek, Çin ve Hint'in de nispi katkılarıyla günümüzde egemen olan bilimsel tıp anlayışını ortaya çıkarmıştır.³⁰⁷

İnsanın sağlıklı beslenmesini, süt ve süt ürünleri, et, yumurta ve kurubaklagiller, ekmek ve tahıllar, sebze ve meyveler olan temel beslenme grupları ve grupların içinde barındırdıkları; vitaminler, karbonhidratlar, proteinler, yağlar, mineraller ve su üzerinden değerlendirip³⁰⁸ kan grubuna, yaşına, geçirdiği hastalıklara ve bunun gibi bir çok etmene dayandırarak diyetler öneren diyetisyenlik günümüzde insanın sağlıklı beslenmesi ile ilgilenen ve revaçta olan bir alan olup yüzyıllar boyunca insanın sağlıklı yaşamasına hizmet etmiş olan Humarol Patoloji teorisinin yerini almıştır.

Avrupa yemek kültürü araştırmalarında da tıp kitapları başvuru en önemli kaynaklardan biri olmuştur. Öğrencileriyle birlikte tıp kitapları ile yemek kültürü ilişkisini inceleyerek kapsamlı çalışmalar yapmış olan Flandrin'in bu araştırmaları, yemek kültür tarihçiliğine olan katkılarından dolayı "Flandrin Teorisi" olarak isimlendirilmiş ve mutfak ile Tıp ayrılmaz bir bütün olması nedeniyle bu teori yemek tarihi çalışmalarının vazgeçilmez bir unsuru haline gelmiştir.³⁰⁹

³⁰⁷ Ali Haydar Bayat, *Tıp Tarihi*, (İstanbul: Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği, 2016), 12.

³⁰⁸ Ayşe Baysal, "Türk Mutfağında Kuru Baklagil Yemekleri", *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, haz. Feyzi Halıcı, (Ankara, Konya Turizm ve Kültür Vakfı, 1989) 42-49.

³⁰⁹ Bruno, Laurioux, "Cuisine, Gastronomy and Medicine in the Middle Ages: a Reappraisal",

Sultan Alpaslan döneminde Selçukluların medreselerinde okutulan ve uygulanan tıbbi bilgiler Osmanlı'nın kuruluşundan son dönemlerine kadar medreselerde okutulmuş hatta yemek reçetelerine uygulanmıştır. Bilgin'e göre, bütün tıp kitaplarında yiyecek ve içeceklerle atıf yapılması ve tarihte yazılmış bir çok yemek kitabında da tarifi verilen yemeklerin insan sağlığına olan yararlarından bahsetmesinden dolayı genelde Osmanlı mutfağının özelde ise İstanbul mutfağının özelliklerinden biri de beslenme ile tıbbın devamlı surette yakın ilişkide olmasıdır.³¹⁰ Bu yakın ilişki nedeniyle Osmanlı Saray mutfağının haricinde, Anadolu'da yapılan yemekler de maddi kültür ve lezzet ögesi olmalarının dışında bir nizama, ölçüye ve felsefeye bağlı olmaları nedeniyle birer tıbbi reçete olarak uygulanmışlardır.³¹¹ Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde yazılmış olan Hekim Bereket'in *Tuhfe-i Mübarizî ve Hulâsatu't-Tıbb*, Hacı Paşa'nın *Müntehab-ı Şifa*, Ahmed el-Merdin'inin *Kitabı Müntehab fi't-Tıb* ve Tutmacı'nın *Tabiatname ve* diğer başka tıp kitaplarında yiyecek ve içeceklerle atıf yapıldığı gibi yakın dönemlerde Şirvani'nin çevirisini yaptığı *Kitabut Tabih* ve yazarı belli olmayan *Kitabı Mekulat* adlı yemek kitaplarında da tarifi verilen yemeklerin insan sağlığına etkisine atıf yapılmıştır. Türkiye'de yemek tarihçiliği üzerine ilk çalışmaları yapmış olan Süheyl Ünver Hoca'nın bir tıp profesörü olması, ilgili araştırmalarında tıp eserlerinden alıntılar ve atıflar yapması bu görüşleri desteklemektedir.

Ünver ve diğer yemek tarihi araştırmacılarının tıp kitaplarına atıf yapmalarının önemini kavramak açısından tıp kitaplarının yemek tarihçiliği ile ilgisini incelemek ve açıklamak için iki örnek verilecektir. İlk örnek, on beşinci yüzyılda Bursa'da İbni Şerif adlı bir tabip tarafından yazılarak Osmanlı paşalarından olan Umur beye takdim edilen *Yadigâr-ı İbn-i Şerif* adlı eserdir. Beş bölüm olarak yazılan eserde çeşitli hastalıkların sebepleri ve tedavileri değerlendirilmiş, sağlığını korumanın altı zorunlu kuralından bahsedilerek bu kuralların birinin de yemek içmek olduğu belirtilmiştir. Kitabın bu

Mesa dos Sentidos Santidos da Mesa, (Imprensa da Universidade de Coimbra, 2022), 119-129.

³¹⁰ Arif Bilgin, "Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü", *Akademik Araştırmalar Dergisi*, C.1, S. 47-48 (2011): 232.

³¹¹ Saadet, Pınar Temizkan, "İbni Sina Tababetinde Şifanın Kaynağı; Yemek Reçeteleri", *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5. (2022):302.

bölümünde mizaçlara göre nelerin ne zaman ve ne kadar yenilip içileceğinden bahsedilmekte hem bu bölümde hem de başka bölümlerde farklı yiyecek ve içecek isimlerinden bahsedilmektedir. Koyun, kuzu, şişek, buzak, keçi, oğlak, tavuk, keklik, sülün, serçe, balık ve güvercin gibi hayvanlardan yapılan kebab, kavurma, yahni, paça, keşkek ve büryan gibi yemek çeşitleri, kabak, semizotu ve ıspanak gibi sebzelerden kalya yemekleri, buğday, aşı, un aşı, koruk aşı, pirinç aşı vb. aş çeşitleri, nohudap, tutmaç, tirit, herise ve bulamaç gibi yemekler, nar, elma, koruk, kaysı, limon ve erik gibi şerbet çeşitleri, yarpuz çorbası, tavuk çorbası, erişte çorbası, nohut çorbası ve toğmekan yaprağı çorbası gibi çorba çeşitleri, helva, macun, pekmez helvası, sütlü pirinç, nişastalı tatlılar gibi tatlılar, turşu, yoğurt ve peynir gibi yiyecek ve içecekler yemek tarihi araştırmacılarına o dönemin yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının neler olduğu ile ilgili ipuçları vermektedir.³¹² Eserde ayrıca hangi yiyeceklerin hangisiyle yenilip yenilmeyeceğine ait bilgiler ve zayıflamak veya şişmanlamak için perhizler de verilmiştir.

Tıp kitaplarının yemek tarihi araştırmalarında kullanılmasına diğer bir örnek on beşinci yüzyılda Germiyanlı Şeyhi adıyla bilinen bir tabibin koruyucu hekimlik üzerine yazdığı *Nazmı Tabayı* adlı manzum eserdir. Eser Hasan Ali Yücel Tarafında 1937 yılında Türkçeye çevrilmiştir. Eserde; koyun, keçi, kuzu, sığır, tavşan, buzak, deve, ahu, tavuk, serçe, kaz, sülün, keklik, balık ve benzeri hayvanlardan yapılan kebab, büryan, herise gibi yemek çeşitleri ve paçalar, kabak, havuç ve ıspanak gibi sebzelerden yapılan kalya çeşitleri, tutmaç aşı, koruk aşı, bozca aşı gibi çeşitler, ayva, armut, nar, limon ve benzeri meyvelerden yapılan şerbetler, elma, incir, üzüm, kavun, karpuz vb. mevsim meyveleri, pirinç, mercimek, buğday ve nohut gibi hububatlar, helva, paluze, kadayıf, erişte gibi tatlı çeşitleri, peynir ve yoğurt gibi süt ürünlerinden bahsedilmekte, eserde adı verilen yiyecek veya içeceğin kısa dördlüklerle yaş, kuru, soğuk, sıcak gibi humarol özellikleri, faydaları ve zararları bahsedilmekte böylece verilen bu bilgiler neticesinde eserin yazıldığı zaman ve mekan içerisinde ne gibi yiyecek ve içeceklerin tüketildiğinin tamamını olmasada çoğunluk kısmını öğrenebilmekteyiz.

³¹² İbni Şerif, *Yadigâr-ı İbn-i Şerif*, sad. Orhan Sakin (İstanbul: Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği, 2017)

Bu iki örnekte açıklanmaya çalışıldığı gibi Türkiye’de yemek tarihçiliği çalışmalarının en başlangıcından beri el yazması veya matbu tıp eserleri incelenerek yazıldıkları dönemin yemek kültürü, beslenme alışkanlıkları ve sağlık tıp ilişkisi hakkında veriler elde edilip bu veriler akademik çalışmalarda, sempozyum bildirilerinde ve kitap çalışmalarında ilgilileriyle paylaşılmıştır. Bu çalışmalara, Nil Sarı’nın *Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam*³¹³, “*Osmanlı Sarayında Yemeklerin Mevsimlere Göre Düzenlenmesi ve Devrin Tababetiyle İlişkisi*”, *Türk Tıp Tarihinde Yemek ile Tıp Arasındaki İlişkiye Ait Örnekler*³¹⁴ adlı makalelerini ve Nuran Yıldırım’ın “*Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar (14-15. Yüzyıllar)*”³¹⁵ adlı makalesi örnek olarak verilebilir.

3.8. Yemek ve Edebiyat

Türkiye’de yemek kültürü ve tarihçiliği ile ilgili araştırma yapanların faydalandığı önemli kaynaklarından biri de Türk-İslam tarihi geleneğinden bu günlere kadar gelen yiyecek-içecek ile ilgili bilgilerin ve bahislerin geçtiği destanlar, şiirler, mesneviler, surnameler, divanlar ve benzeri eserlerdir. Her ne kadar bu gibi edebi eserlerin çoğunun amacı kendi döneminin yemek kültürünü anlatmak olmasada insanoğlunun en önemli ihtiyacı olan yemek ve içmek olgusunu; bazen iyi-kötü bir simge, sembol veya benzetme olarak bazen de toplumun yaşama şekillerine ait her türlü olguyu yansıtır kimliğin ve kültürün oluşmasına katkı sağladıklarından dolayı bir maddi kültür ögesi olarak kullanmışlardır.³¹⁶

³¹³ Nil Sarı, “Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam”, *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı (Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008), 137-151.

³¹⁴ Nil Sarı, “Türk Tıp Tarihinde Yemek ile Tıp Arasındaki İlişkiye Ait Örnekler”, *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Feyzi Halıcı, (Ankara, Konya Turizm ve Kültür Vakfı, 1989) 392-399

³¹⁵ Nuran Yıldırım, “Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar (14-15. Yüzyıllar)”, *Sultan Mehmet Çelebi ve Dönemi*, ed. Fulya, Düvenci Karakoç, (Bursa: Gaye Kitabevi, 2014): 318-333

³¹⁶ Aybüke Ceyhun Sezgin, Elif Esmâ Karaman, “Halk Edebiyatında Yemek Kültürü”, *Yemek, Kültür ve Toplum*, edit, Neslihan Serçeoğlu, (Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık, 2022), 244.

Yemek konusu tarih boyunca edebi eserlerde de işlenmiş olduğundan dolayı her yazılan eser kendi zamanındaki mutfak kültüründen izler taşımıştır. Örnek olarak Binbir gece masallarında Abbasi, Orhun Abideleri ve Dede Korkut destanında Türk, Kutadgu Bilig ve Mesnevi’de Selçuklu, çeşitli divanlarda ve halk edebiyatında Osmanlı dönemi mutfak kültüründen izler takip edilebilmiştir. Osmanlı son dönemi ve Cumhuriyet döneminde yazılan romanlarda Batı hayranlığının yemek kültürüne de yansıdığı değişik romanlarda işlenmiş olup Hüseyin Rahmi Gürpınar’ın *Şıpsevdi*³¹⁷ adlı romanı bu konuya örnek olarak verilebilir. Işın’a göre Türk edebiyat geleneğinde bulunan Nasrettin Hoca, Hacivat-Karagöz ve benzeri mizah edebiyatında da yemek kültürü ile ilgili bilgiler bulmak mümkün olmaktadır.³¹⁸

Türkiye’de edebi eserlerde ve divan edebiyatında yemek kültürünün izlerini arama çalışmaları Süheyl Ünver’in *Kenzül İştaha* adlı edebiyat eserinden *Fatih Devri Yemekleri* adlı kitabına aldığı alıntılarla başlamış Gökyay, Güzel ve Kut gibi yemek araştırmacılarının farklı zamanlardaki çalışmalarıyla devam etmiştir. Gökyay, Kut ve Güzel edebi metinlerde geçen yemek kültürü ile ilgili araştırmalar yapıp makaleler yayınlamışlardır.³¹⁹ Ayrıca farklı yüzyıllarda yazılmış olan divanları inceleyerek divanlarda geçen yemek adları mutfak araç gereçleri ile ilgili bilgilerin ortaya çıkarıldığı çeşitli tez çalışmaları ve makaleler bulunmaktadır.

Yazıldığı dönemin yemek kültürünü yansıtan çalışmaların arasında müstakil olarak yazılmış en bilinen eser İranlı şair Mevlânâ Ebû İshak Hallacı Şirazi’nin *Kenzü’l-İştihâ (İştah Hazinesi)* adlı şiirdir. Ahmet Cevat bu kitapta olan yemek isimlerinden bir sözlük yayınlamış bu sözlük Priscilla Mary Işın ve Seyit Ali Kahraman tarafından günümüz Türkçesine çevrilerek yayınlamıştır. Işın’ın aktardığına göre Şirazi’nin *Divanı Et’ime* adlı kitabında bu şiirden başka, safranlı pilav ile buğra yemeği arasında geçen mücadeleyi anlatan *Zerde ve Buğra Destanı*, şairin rüyasında en sevdiği

³¹⁷ Hüseyin Rahmi Gürpınar, *Şıpsevdi*, (İstanbul: Özgür Yayıncılık, 2018)

³¹⁸ Priscilla Mary Işın, *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, (İstanbul: Kitap Yayınevi, 2020), 56.

³¹⁹ Orhan Şaik Gökyay, "Kaygusuz Abdal ve Simatıyeleri", *Türk Folkloru Dergisi*, C:2, S.13 (1980):3-5; Abdurrahman Güzel, "Kaygusuz Abdal'ın Eserlerinde Yiyecek Adları", *Türk Folkloru Araştırmaları*, (1982): 97; Günay Kut, "Şenliklerde Ziyafet Sofraları", *Türk Mutfağı*, Arif Bilgin, Özge Samancı, (Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008); 96

yemeklerden yapılmış bir türbe içinde kendisini gördüğü Risale-i Hab-name, Tutmaç yemeğini tasavvufi ve mizah yoluyla anlattığı Esrar-ı Çengel ve yemekleri tanımlayan Ferheng-i Divan-ı Et'ime adlı bölümler bulunmaktadır.³²⁰

Türk-İslam geleneğinde *Simatiye* olarak adlandırılan ve yemekler hakkında yazılmış şiir manasına gelen tarz eserlere örnek olarak bu konuda ilk manzum eser sahibi³²¹ Kaygusuz Abdal'ın şiirleri örnek olarak verilebilir. 14.yüzyılda yaşamış olan Kaygusuz Abdal'ın şathiye tarzı şiirlerinde; koyun, kuzu, keçi, tavuk, kaz ve benzeri hayvanlardan yapılmış, kebab, tirit, büryan, yahni, kavurma, keşkek, herise, söğüş, köfte, paça ve çeşitleri; erişte, borani, tutmaç, tarhana, çorba, pilav ve kalye gibi yemekler; şeker, gülbeşeker, düğlek, lokma, güllab, şerbet, ballı macun, zülbiye, palude, halka tatlısı, zerde, bal, kadayıf, baklava, ballı kaygana, aside, hoşmerim, burma, samsa, helva, muhallebi, sütlü pirinç, ağda ve memuniyye gibi tatlılar; ayran, cacık, kaymak, peynir gibi süt ürünleri; börek, katmer, yufka, turşu, sirke; ceviz, fındık, fıstık, leblebi, badem gibi yemişler; üzüm, şeftali, zerdali, kiraz, turunç, elma, armut, kaysı, ayva, karpuz, kavun ve erik gibi meyveler; bamya, biber, yavşan otu, mercimek, hıyar, zeytin; ve tabak, çanak, sahan, sini, kazan, fırın, haranı, tencere, saka, kersen, divan, kaşık, kepçe, tepsi ve çerağ gibi mutfak aletleri³²² isimlerinden hareketle şiirlerin yazıldığı dönem mutfak kültüründen nisbi de olsa bilgi sahibi olunabilmektedir.

Osmanlı döneminde saray çevresinde yapılan ve günlerce hatta aylarca süren sünnet ve düğün ziyafetlerini anlatan manzur ve mensur olarak yazılmış surnameler edebi metinler olup içlerinde yemek kültürü ile oldukça zengin bilgiler

³²⁰ Seyit Ali Kahraman, Priscilla Mary Işın, *Tercüme-i Kenz-ül İştihâ 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü*, (İstanbul: Kitapevi Yayınevi, 2006)

³²¹ Doğan Kaya, "Halk Edebiyatında Yemek Destanları", *Motif Akademi Halk Bilim Dergisi*, (2008): 77.

³²² Güldane Gündüzöz, "Kaygusuz Abdal ve Simatiye Kültürü Ekseninde Alevi-Bektaşî Yemek Kültürüne Bir Bakış", *Geçmişten Günümüze Alevilik I. Uluslararası Sempozyumu*, (Bingöl, Bingöl Üniversitesi Yayınları, 2014) 319-331.

bulunmaktadır.³²³Yemek tarihçiliği bağlamında örnek olarak değerlendirilebilecek olan surname, III Mehmet'in oğlu şehzade Murat için 1582 yılında yaptırdığı sünnet düğününü manzum bir eser olarak kaleme alan Gelibolulu Ali'nin *Câmiu'l-Buhûr Der-Meclis-i Sur* adlı eseridir. Eserde, pirinç, işkembe, mercimek ve tarhana benzeri çorba çeşitleri; tutmaç, balık, pilav, mu'zafer, zırva, kebab, büryan, kavurma, mahmudiye ve salma gibi yemekler; süt, kaymak ve yoğurt gibi süt ürünleri; senbuse, memuniyye, zerde, güllaç, helva, baklava ve muhallebi gibi tatlılar; börek, çörek, poğaç ve nukl gibi hamur işleri; şerbet, güllab, gül şarabı, boza ve kahve³²⁴ gibi içecek isimleri geçmekte olup o dönem saray yemek kültürü hakkında bilgiler vermektedir.

Ayrıca Osmanlı'nın farklı dönemlerinde, Şeyhi, Ravzi, Zati, Nesimi, Tirsi, Mihri hatun, Nevi, Neşati, Ahmet Dai ve Nabi gibi bir çok şair tarafından yazılmış olan divanların satır aralarında; koyun, keçi, kuzu, tavuk, balık, horoz, mürğ, bülbül, güvercin, keklik, turna gibi hayvanlardan yapılan kebab, büryan, yahni, köfte, külbastı kavurma gibi et yemekleri; mercimek, balık, maş, nohut, ekşili, paça, bamya, işkembe ve tarhana gibi çorba çeşitleri; musakka, pırasa, havuç kalyası, kabak kalyası, enginar gibi sebze yemekleri; börülce, marul, ıspanak, pazı, turp, lahana gibi sebzeler; soğan, kabak, mumbar ve uskumru gibi dolmalar; akide şekeri, aşure, lokma tatlısı, şekerpare, murabba, güllaç, macun, gül şeker, helva çeşitleri, dilber dudağı, kadayıf, palude, perverde gibi tatlılar; senbuse, börek, bazlama, fodula, pide, somun, ekmek, çörek, küliçe, fatır, simit, yufka gibi hamur işleri; badem, fıstık, fındık, leblebi, haşhaş, karabiber, karanfil, kimyon, muşg, safran, zencefil gibi baharatlar; armut, ayva, dut, elma, hurma, hünnap, inci, kaysı, koruk, limon, muşmula, kestane, nar, şeftali, üzüm gibi meyveler; bakla, hıyar, kabak, patlıcan sarımsak, soğan gibi sebzeler; arpa, buğday, dane, darı, hardal, mercimek, pirinç, yulaf gibi tahıllar; şarap, mey, bade, arak gibi keyif içecekleri; hoşaf çeşitleri, şerbet çeşitleri, süt, kahve, sirkencibun, boza, salep, ayran, cüllab, şire gibi içecekler; peynir, yağ, yoğurt ve kaymak gibi süt ürünleri; turşu, sirke, meze çeşitleri ve bunların yanında çanak, ibrik, kase, kadeh, küp, maşrapa,

³²³ Günay Kut, “Şehzade Cihangir ve Beyazıt'ın Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine”, *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, (Ankara, Başbakanlık Basımevi, 1987), 227-238.

³²⁴ Şerife Ağarı, “Gelibolulu Ali'nin Surnamesinde Osmanlı Yemek Kültürü”, *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırma Dergisi*, S.7 (2018): 106-123.

sürahi, şişe, tas, testi, tulum, yatık, bardak, bıçak, elek, kalbur, fincan, merdane, havan, hokka, ibrik, imbik, kazan, kevgir, kumkuma, leğen, tulum, nemekdan, tava, oklava, sahan, şiş, tabak, tepsi, zembil gibi mutfak aletleri ve dönemin mutfak kültürünü yansıtan bilgiler bulunmaktadır.³²⁵

Osmanlı dönemi halk edebiyatı şiirlerinde yazıldıkları dönemin sosyal ve kültürel yaşamının farklı yönlerine ışık tutulmuş olduğundan dolayı yemek kültürüne ait izler de barındırmaktadır. 17. yüzyılda Çukurova civarında yaşamış olduğu kabul edilen Karacaoğlan adlı halk ozanın şiirlerinde; kebab, köfte, içli köfte, serçe eti, manca, tavuk kızartması, eke çevirmesi, kuzu doldurması, paça, pilav, aş, bumar dolması, bamya, ve bakla gibi yemekler; ballı börek, helise, baklava, helva, höşmerim, şekerli kurabiye ve sütlü gibi tatlılar; elma, alıç, hurma, limon, portakal, turunç, üzüm, şeftali, kiraz ve zerdali gibi meyveler; biber, fülül, göbelek, geyik göbeği ve reyhan gibi sebzelerin adları geçmekte ve bu bilgiler aracılığıyla o dönem ve yörenin yemek kültürü hakkında bilgiler bulunabilmektedir.³²⁶

Yemek tarihçiliği araştırmalarında kullanmak için tarihte yazılmış edebi eserlerden mesnevi tarzına, 16. Yüzyıl şairlerinden Bursalı Lami Çelebi tarafında yazılmış olan Ferhat ile Şirin adlı eser örnek olarak verilebilir. Kut iki kahramanlı mesnevilerde verilen ziyafetlerinin surnamelerdeki yemeklerden farklı olmadığını bunun sebebinin kültürün edebiyata yansımaları olarak değerlendirmiştir.³²⁷ Çelebi'nin mesnevi tarzı eserinde; kavurma, çevirme, biryan, mantı, buğra, erişte, kalye, yahni, herise, borani, pilav, nohut, yoğurt ve piyaz gibi yemek çeşitleri; aladini, sabuni, kahi, çörek, kursa,

³²⁵ Olcay Cengiz, *14-15 yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, (Yüksek Lisans Tez, Sakarya Üniversitesi, 2010); Gizem, Saral, *16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, (Yüksek Lisans Tez: Sakarya Üniversitesi, 2017); Zeynep Akçay, *17. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, (Yüksek Lisans Tez: Sakarya Üniversitesi, 2018) : Merve Yorulmaz Kahve, “İbrahim Tırsî Divanı’nda Yemek Adlarına Ait Söz Varlığı Üzerine Bir Değerlendirme”, *Türkoloji*, S.106 (2021) ; Kenan Erdoğan, “Zati’nin Divanında Yiyecekler”, *A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S. 22 (2003)

³²⁶ Bülent Arı, *Bir Deste Karacaoğlan*, (İskenderun, 2016): Ömer Kaya, *Karacaoğlan 17. yüzyıl Güney Vilayetleri Halk Hayat ve Görüş Felsefesinin Karacaoğlan’da Sentezi*, (Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Belediyesi, 2014)

³²⁷ Günay Kut, *Şenliklerde Ziyafet Sofraları*, 6

mahiçe, parmak çöreği, şeker böreği ve ragif gibi börek ve çörek çeşitleri: zerde, güllaç, kadayıf, senbuse, zülbiye, levzine, pişmaniye, murabba ve hoşaf gibi tatlı çeşitleri; nar, kavun, karpuz, üzüm, hurma, armut ve incir gibi meyve çeşitleri bu bilgiler eserin yazıldığı yörenin yemek kültür hakkında bilgiler vermektedir.³²⁸

Örneklerde verilen edebi eserlerde geçen yiyecek ve içecek ile ilgili bilgiler yazıldıkları zamanın yemek kültürünün tamamını değil belli bir kısmını yansıttığı gözden kaçırılmamalıdır.

3.9. Yemek ve Mesleki Eğitim

İnsanoğlunun ateşi bulup hayvanları ve bitkileri evcilleştirmesi sonucu yemek pişirmeye başlamasıyla başlayan mutfak serüveni tarih içerisinde yöneticilere ve zengin insanlara yapılan lüks yemekler vasıtasıyla aşçılık adlı uzmanlık alanını ortaya çıkarmıştır. Arkeolojik kazılar sonucunda ortaya çıkarılan Sümer tabletlerinin bir kısmında tarihteki en eski yemek tarifleri ve tarifleri yapan mutfak personelinin kayıtları bulunmuş ve yayınlanmıştır.³²⁹ Farklı arkeolojik kazılarda ortaya çıkarılan bulgulardan yola çıkarak yapılan değerlendirmelere göre Mısır, Çin, Hint, Roma, İran ve İslam medeniyetlerindeki yöneticilerin saraylarında aşçılar olduğu yönündedir. Modern dönemlere kadar farklı bir çok medeniyetin gerek saraylarında gerek sosyal yaşamlarında usta çırak ilişkisiyle öğretilen aşçılık mesleği 18. Yüzyılda Fransa ve Amerika'da açılan Aşçılık okulları ile eğitim yoluyla öğrenilmeye başlanmıştır.

Selçuklu döneminde ahilik müessesesi ile başlayıp Osmanlı döneminde esnaf loncaları, devamında ise gedikler ile sistemleşen ve bu yapılar aracılığıyla yüzyıllar boyunca devam eden farklı branşlardaki çıraklık, kalfalık ve ustalık eğitimi, Osmanlı iktisadi sisteminin çözülmesi ve batı kültürünün ve tekniğinin benimsenmesi sonucunda Tanzimat dönemi sonrası farklı bir evreye girmiş, 1861 yılında gedikler 1912 yılında ise loncalar gelişen ekonomik ve teknik ihtiyaçlara cevap veremediği sebebiyle

³²⁸ Hasan Ali Esir, “Geleneksel Türk Mutfağı ve Lami Çelebi'nin Ferhat ile Şirin Mesnevisinde Bahsettiği Yiyecek ve İçecekler”, *İlmi Araştırmalar*, S. 21, (2006): 121-134.

³²⁹ Jean Bottero, Eski Yakındoğu Sümer'den Kutsal Kitaba, çev. Pınar Güzel yürek, Lale Arslan Özcan, Adnan Kahiloğulları (İstanbul: Dost Kitabevi, 2005), 41-42.

çıkarılan kanunlar aracılığıyla kapatılmıştır.³³⁰ Son dönem Osmanlı aydınlarından olan Muhtar'a göre şiir, musiki, tiyatro ve resim gibi sanatlardan daha önemli ve hekimlik kadar yararlı olan aşçılık sanatının esaslarını bir ustadan öğrenmeden aşçı olunmazdı ve bir zamanlar aşçılık okulu vazifesini gören saray mutfakları ile zengin konaklarının ortadan kalkması ve yerli sanayinin çökmesi sonucu içinde bir çok gizli tekniği barındıran aşçılık sanatı da bundan nasibini alarak yok olmaya başlamıştır.³³¹

Osmanlı'nın son dönemlerinde devlet adamı Mithat paşanın teşebbüsleriyle Rumeli'nde kimsesiz ve yetim çocukları meslek sahibi yaparak topluma kazandırma ve teknik eleman yetiştirme amaçlı ıslahhane adlı sanayi mektepleri kurulmuş³³², bu teşebbüsler o dönem hükümeti tarafından benimsenip örnek alınarak Anadolu'nun ve Rumeli'nin birçok vilayetinde kızlara; normal derslerin yanı sıra, dikiş-nakış, resim ve çamaşır yıkama gibi, erkeklere; demircilik, kunduracılık, mimarlık, makinacılık ve marangozluk gibi uygulamalı eğitimlerin verildiği sanayi mektepleri olarak açılmaya devam etmiştir.³³³ Osmanlı dönemi sona erip Cumhuriyet'in kuruluşundan itibaren eğitim alanında gerekli kanuni düzenlemeler yapılarak bu okullar enstitülere çevrilmiş, Cumhuriyet ideolojisi çerçevesinde mesleki eğitim dersleri verilmeye başlanmıştır.³³⁴

Yeni kurulan Cumhuriyet'in ilk yıllarında yurtdışından davet edilen John Dewey, Alferd Künhe ve Ömer Buyse gibi eğitim danışmanlarının Anadolu'yu gezip raporlayarak tavsiyeleri³³⁵ üzerine açılan kız enstitülerinde ve bu enstitülere bağlı kız

³³⁰ Selvinaz Aydın, Ülkü Özdemir, *Geçmişten Günümüze Fotoğraflarla Mesleki ve Teknik Eğitim*, (Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı, 2019), 19-20

³³¹ Hacıbeyzade Ahmet Muhtar, *Aşevi Ameli, Nazari Aşçılık, Sofracılık*, çev., Nur Özmel Akın, (İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar, 2014)

³³² Ahmet Kuşçi, *Türk Eğitim Tarihi (1923-1950)*, (Ankara: İktisat Yayınevi, 2021), 151.

³³³ Osman Ergin, *Türk Maarif Tarihi*, (İstanbul, Eser Matbaası, 1977), 686...692: Selvinaz Aydın, Ülkü Özdemir, *Geçmişten Günümüze Fotoğraflarla Mesleki ve Teknik Eğitim*, 52.

³³⁴ Aynur Soydan, "Kadın Kimliğinin Oluşması Çerçevesinde Mesleki Teknik Eğitim (Cumhuriyet İdeolojisinin Kuruluş Sürecinde Kız Enstitüleri- 1923-1940)" *Atatürk Yolu Dergisi*, S. 65 (2019): 193-226.

³³⁵ Mustafa Kılınç, *Türkiye'de Mesleki Teknik Eğitim Tarihi, (1886-1986)*, (Ankara: Pagem Akademi, 2016), 173-176.

akşam sanat okullarında, eşit yurttaşlık, batı tarzı modern yaşam, Türk ulusçuluğu gibi fikirleri yaymak ve meslek sahibi modern Türk kadınları ve anneleri yetiştirmek hedeflenmiştir.³³⁶ İstanbul, Ankara, Bursa, İzmir, Trabzon, Elâzığ ve Adana gibi illerde açılan bu okullara halkın genelinin bir ilgisi olmamış daha çok açıldığı illerde görevli devlet memurlarının ve maddi durumu iyi olan ailelerin kızları gönderilmiştir.³³⁷ Kız enstitü ve kız akşam sanat okullarında, Türkçe, coğrafya, tarih ve kimya gibi normal derslerin yanı sıra, çiçekçilik, biçki dikiş, moda, ev idaresi ve yemek pişirme gibi pratik dersler öğretilmiş, bu dersleri veren öğretmenlerin bilgi ve görgüleri artması için Avrupa'ya gönderilmişlerdir.³³⁸ Pek çok pratik derste olduğu gibi yemek pişirme derslerinde de batı tarzı benimsenip, geleneksel Osmanlı kültürü içinde yapılan alaturka yemek çeşitlerinde daha ziyade alafranga Avrupa ve Amerika tarzı yemek, pasta, kek, sufle, bademli krema, torte çeşitleri ve puding tariflerine yer verilmiş, sofrada adabıyla ilgili tam bir karşıtlık kurularak eski alışkanlıklar reddedilerek batı tarzı sofrada adabı benimsenmiştir.³³⁹ 1939 okullar kılavuzunda geçtiği üzere Kız enstitülerinde bir çok mesleğin yanı sıra yemek pişirme, alaturka ve alafranga yemekler, pastacılık, reçel, turşu, konserve, sofrada kurma, sofrada kaldırma gibi işler öğrenciye yaptırılıp teorik bilgilerde verilmiştir.³⁴⁰ Harf devrimi sonrası basılan alaturka yemeklerin yanı sıra alafranga yemek tariflerini içinde barındıran yemek kitapları bu kız enstitülerinde ders kitabı olarak okutulmuş böylece alafranga yemek

³³⁶ Elif E. Akşit, *Kızların Sessizliği Kız Enstitülerinin Uzun Tarihi*, (İstanbul: İletişim Yayınları, 2005)

³³⁷ Elif E. Akşit, “Görünmezliğin Görünürlüğü ve Akşam Okulları”, *Kekebiç*, S. 36 (2013): 180.

³³⁸ Müjgan Cumbur, “Atatürk Döneminde Kadın Eğitimi”, *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, S.8 (1992): 270.

³³⁹ Yael Navora Yaşin, “Evde Taylorizm Türkiye Cumhuriyeti'nin İlk Yıllarında Evişinin Rasyonelleşmesi (1928-40)” *Toplum ve Bilim Dergisi*, S.84, (2000): 51-75; Sibel Bozdoğan, *Ulusun İnşası, Erken Cumhuriyet Türkiye'sinde Mimari Kültür*, (İstanbul: Metis Yayınları, 2012), 219-220.

³⁴⁰ Ergin, *Türk Maarif Tarihi*, 695-696.

kültürü toplumda yaygınlaşmaya başlamıştır.³⁴¹ Bu okullar zamanla değişimlere uğramış günümüzde ise meslek ve teknik liseleri adı altında eğitim vermeye devam etmektedir.

1950'li yıllara gelindiğinde ulaşım teknolojisinin gelişmesi ve seyahat güvenliğinin artması gibi sonuçlara bağlı olarak gelişen turizm sektöründe çalışacak nitelikli elemanlara ihtiyaç duyulduğu için Turizm Dairesi ve Milli eğitim Bakanlığı işbirliği ile İstanbul ve Ankara'da aşçı, komi ve garson yetiştirmek için ortaklaşa kurs açmış fakat bu kurslar çeşitli sebeplerden dolayı kısa süreli olmuş ve kapanmış, 1953 yılında ise Milli eğitim Bakanlığı ve Kültür ve Turizm Bakanlığının ortaklaşa çalışmalarıyla Ankara ve İzmir Ticaret liselerinde aşçılık, garsonluk ve komilik kursları açılmıştır.³⁴² Açılan bu kurslar sayesinde nitelikli eleman talebine rağbetin olduğu ve bu kurslardan mezun olanların mevcut talebi karşılamadığı görülmüş 1961 yılında Ankara'da 1967 de İstanbul'da otelcilik okulu olarak açılmış, bu okullar 1975 yılında Otelcilik ve Turizm Meslek lisesi olarak değiştirilmiştir.1973'te Kız enstitüleri kız meslek liseleri adını almış, bir çok mesleğin yanı sıra otelcilik ve turizm, beslenme teknolojisi, gıda kontrol ve analizler, pastacılık gibi branşlarda orta düzeyde eleman yetiştirmek amaçlanmıştır.³⁴³

1975'ten itibaren kız teknik liseleri ve kız meslek liselerinde besin teknolojileri bölümleri açılmış besin endüstrisinde çalışabilecek orta düzeyde meslek elemanları yetiştirilerek, bu bölümlerdeki öğretmenler aracılığıyla Türk mutfağındaki modern araç ve gereçlerin kullanılmasında toplumun büyük bir kısmına gereken eğitim verilmiştir.³⁴⁴ 1985 yılına gelindiğinde ise Bolu'da Anadolu aşçılık meslek lisesi

³⁴¹ Özge Samancı, “Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul Mutfak Kültürü”, *Antik Çağ'dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, C. 4.(İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi (Kültür A.Ş. Yayınları,2016) 200-215.

³⁴² Arzu Toker, “Türk Turizm Eğitiminin Yüz Yılı: Ortaöğretime Tarihsel Bir Bakış”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, C.34, S.3 (2023): 335-353.

³⁴³ Kılınç, *Türkiye'de Mesleki Teknik Eğitim Tarihi* (1886-1986),

³⁴⁴ Suna Çolak, “Kız Teknik Eğitiminin Türk Mutfağının Geliştirilmesine Katkısı” Feyzi Halıcı, *Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* (Konya: Doğu Matbası,1982): 196-200.

açılmış, Türk ve dünya mutfaklarında çalıştırılmak üzere yabancı dil bilen vasıflı aşçılar yetiştirmek ve onları hem mesleğe hem de yüksek öğretime hazırlamak hedeflenmiştir.³⁴⁵

Devlet tarafından verilen yemek ve mutfak kültürü ile ilgili eğitimler Cumhuriyetin ilk yıllarından başlayarak 1960 yıllara kadar orta eğitim düzeyinde olmuş 1962 yılında Hacettepe Üniversitesinde yüksek okul seviyesinde diyetisyenlik eğitimine başlanmış 1975 yılında ise aynı üniversitede Gıda Analizleri ve Teknolojisi bölümü kurulup 1977 yılında Gıda Mühendisliği bölümü haline getirilmiştir.³⁴⁶ Türkiye’de aşçılık üzerine yüksek okul ön lisans olarak başlamış, ilk olarak 1997 yılında Abant İzzet Baysal sonrasında 2001 yılında Afyon Kocatepe, 2002 yılında Anadolu üniversitesi, 2003 yılında Gaziantep Üniversitesi aşçılık bölümleri açılmıştır. 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi bünyesinde kurulmuş olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü lisans seviyesinde açılan ilk aşçılık bölümü olmuş, devamında 2008 yılında İzmir Ekonomi Üniversitesi ve 2009 yılında Okan Üniversitesinde ilgili bölümler açılmıştır. Devlet üniversitelerinde lisans düzeyinde gastronomi eğitimi 2010 yılında Gazi Üniversitesinde başlamıştır.³⁴⁷ 2005 yılından beri farklı üniversitelerin yiyecek içecek bölümlerindeki aşçılık, hosteslik, pasta ve tatlı yapımı ve servis dallarında; yiyecek içecek sektöründe bulunan restoran, kafeterya, hotel, pastane, toplu beslenme kurumları, ulaştırma araçlarının servis hizmetleri gibi yerlerde hijyen kurallarına uygun yiyecek ve içeceklerin hazırlanıp servise uygun hale getirebilecek nitelikli personeller yetiştirilmektedir³⁴⁸

Lisans seviyesindeki bir aşçılık okulunun içerik bakımından dört yıllık ders programına örnek olarak Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün 2023-2024 güncel ders programını verilecektir. Dört yıllık ders programı

³⁴⁵ Aydın, Özdemir, *Geçmişten Günümüze Fotoğraflarla Mesleki ve Teknik Eğitim*, 272.

³⁴⁶ Türkan Kutluay Merdol, “Beslenme ve Diyetetik Biliminin Dünü, Bugünü ve Geleceği”, *İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, S.1 (2016);1-5.

³⁴⁷ Onur Görkem, Burhan Sevim, “Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor”, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, C.15, S. 58 (2016): 977-988.

³⁴⁸ Türkiye Cumhuriyeti Millî Eğitim Bakanlığı, *Türkiye’de Mesleki ve Teknik Eğitimin Görünümü* (Ankara: 2018), 189.

içerisinde zorunlu teorik ders olarak ; Mutfak Hesaplamaları, Gıda Bilimi, Gıda Hijyeni ve Sanitasyonu, Beslenmenin Temel İlkeleri, Uygarlık Tarihi, Yiyecek Tarihi, Yiyecek İçecek Yönetimi, Yemek ve Gastronomi Kültürü, Atatürk İlkeleri ve İnkılap Tarihi, Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü, Satış ve Pazarlaması gibi teorik derslerin yanı sıra zorunlu pratik derslerde; Mutfak Uygulamaları I-II-III-IV, Türk Mutfağı, Türk Yöresel Mutfakları, Pastacılık ve Fırın Ürünlerine Giriş, seçmeli derslerde ise; Şarap Bilimi, Restoran İşletmeciliği, İleri Pastacılık, Çikolata Sanatı, Gastroartology vb. dersler verilmekte, iki yaz stajı bir de bitirme projesi verilmektedir.³⁴⁹

2024 itibarıyla farklı şehirlerde özel veya devlet üniversitelerinde açılan gastronomi ve aşçılık bölümlerinde verilen teorik ve pratik derslerin yanında yemek kültürü ve tarihçiliği dersinin okutulması konunun akademik açıdan gelişeceğinin bir habercisi olarak değerlendirilebilir. Bununla birlikte farklı üniversitelerin tarih, edebiyat, sosyoloji ve arkeoloji gibi bölümlerinde yemek ve mutfak kültürü ile ilgili makaleler ve tezler yazılmaktadır. Farklı zamanlarda valiliklerin, belediyelerin ve aşçılık federasyonlarının düzenlediği mutfak etkinliklerinde, gıda fuarlarında ve yarışmalarda Türk mutfağının yöresel lezzetlerini tanıtmaya çalışmaları günden güne artmakta olup gastronomi öğrenci ve hocalarının böyle etkinliklere talep göstermesi umut verici bir gelişmedir. Her ne kadar bu etkinlik çalışmaları dağınık ve bireysel bir görüntüde olsa da zamanla devlet tarafından hukuki bir düzenleme yapıp resmîyet kazanarak Türk mutfağını layık olduğu yere taşıması gerekmektedir.

³⁴⁹ Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dersleri, <https://gsf.yeditepe.edu.tr/tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatlari-bolumu/dersler> [12.11.2023]

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

SONUÇ VE DEĞERLENDİRME

Bu tez çalışmasında, yemek tarihçiliğinin ne olduğu, Türkiye’de ne zaman ve kimler aracılığıyla başladığı, gelişim sürecinde ne gibi faktörlerden etkilendiği, hangi kaynaklardan beslendiği, diğer sosyal bilimlerin bu çalışmalara katkısı ve yemek tarihçiliğine medeniyet tasavvuru açısından bakılabilir mi sorularına cevap aranmak amaçlanmıştır. Araştırma sonucunda ortaya çıkan bulgulara göre, Avrupa’da Aydınlanma sonrası ortaya çıkan bilimsel, siyasal ve sosyal gelişmeler etkisiyle sosyal bilimlerde yeni kuramlar ortaya konulmuş, bu çerçevede tarihi olayları askeri ve siyasi açıdan değerlendirme düşüncesi popülerlik kazanmıştır. Kısa bir süre içerisinde yaşanan dünya savaşları sonrasındaki fikri kırılmalar sebebiyle bu yeni tarih kuramına karşı Annales Okulu tarafından alternatif tarih anlayışı geliştirilerek tarihe askeri ve siyasi açıdan bakmanın dışında sosyal ve kültürel açıdan da bakılabileceği fikri yaygınlaştırılmıştır. Annales Okulu tarafından savunulan bu yeni tarih anlayışı kapsamında ortaya çıkan yemek tarihçiliğinin kısa zamanda dünyanın farklı ülkelerine yayılmasıyla birlikte Türkiye’ye de etkisi olmuş ve gelişerek günümüze kadar gelmiştir.

Literatür çalışmalarında Türkiye’de yemek tarihçiliğinin Ünver ve Barkan tarafından 1950’li yıllarda başlatıldığı ile ilgili iki görüş bulunmaktadır. Bu tez çalışmasında Ahmet Refik’in saray defterlerini inceleyerek saray mutfağını araştırması, Yücel’in bir tıp kitabını Türkçeye çevirerek oradaki yemekleri tanıtmaları ve Ünver’in Fatih aşhanesi tevzi namesini günümüz Türkçesine çevirerek o dönemde yenilen yemeklerin neler olduğunu ortaya çıkarması bulgularında görüldüğü gibi 1930’lü yıllarda başladığı sonucuna ulaşılmıştır. Barkan’ın yemek tarihçiliği kapsamında yaptığı niceliksel çalışmaların akademik bir düzeyde olduğu ve daha nesnel bir yaklaşım gösterdiği açıktır fakat Barkan, yaptığı bu çalışmaları yemek tarihçiliği açısından değil fiyat politikası oluşturmak amaçlı olduğunu beyan etmiş, Barkan sonrası bu niceliksel çalışmaların devamı gelmemiştir. Ünver ve diğerlerinin çalışmalarının ise niteliksel çalışmalar olup daha öznel olduğu gözlemlenmektedir. Cumhuriyet kurulduktan sonra bir devlet politikası olarak uygulanan modernleşme-batılılaşma uygulamaları esnasında, kız enstitülerinin yemek pişirme derslerinde başlatılan alafranga yemek kültürünü ve sofrada adabını yayma çalışmalarının ve aynı yıllarda domuzun helal sayılıp

yenmesi tartışmalarının gündemde olduğu bir zaman diliminde özellikle Ünver'in, yemek konusuna bir medeniyet perspektifinden baktığı, kendi medeniyet yemek kültürünü referans alarak Tanzimat döneminde başlayıp Cumhuriyet döneminde bir devlet politikası olarak devam eden Batı medeniyetin yemek kültürüne bir karşı çıkış ve meydan okuma tavrı içinde olduğu söylenebilir.

Ünver ve diğerlerinin bir medeniyet savunusu amacıyla 1930'larda Osmanlı saray arşiv defterlerini ve tıp kitaplarını araştırarak niteliksel çalışmalarla başlattığı yemek tarihçiliği, Barkan'ın geçmişin zengin birikiminden faydalanarak bir fiyat politikası oluşturma amacıyla; tüketici kanunları, saray muhasebe defterleri ve imaret mutfaklarını inceleyerek yaptığı niceliksel çalışmalarla devam etmiştir. 1950 ve 1960 sonrası Koşay ve Oğuz'un araştırmalarının örneklerinde olduğu gibi etnolojik ve folklorik çalışmaların da konusu olmuş, 1970 ve 1980'lerde yapılan bu çalışmaların sonucunda yemek tarihçiliğinin başvuru kaynakları daha da zenginleşmiş, 1980'lerde devlet politikaları sonucunda hareketlenen turizm sektöründeki gelişmelere bağlı olarak gerçekleştirilen sempozyum ve kongrelerdeki araştırmalar ve sunumların sonucunda yemek tarihçiliği çalışmaları yükselişe geçmiştir. 2000'li yıllara gelindiğinde sosyoloji, arkeoloji ve antropoloji gibi diğer sosyal bilimlerin ilgilendiği bir alana dönüşen yemek tarihçiliği, üniversitelerde meslek yüksek öğretim bölümlerinde ders olarak okutulmaya başlamasıyla beraber yemek tarihçiliği hakkında yapılan akademik çalışmaların sayısı artmış, Hitit dönemi Anadolu mutfacı, Bizans mutfacı, İslam öncesi Türk mutfacı, Selçuklu ve Beylikler dönemi mutfacı, Osmanlı mutfacı ve benzeri konularında kitaplar, akademik makaleler, yüksek lisans ve doktora tezleri yazılmaya başlanmıştır.

Türkiye'deki yemek tarihi çalışmalarının referansı ve kaynak noktası çoğunlukla geçmişte yaşanmış olan çok kültürlü ve zengin tarihi miras olmuştur. Bu zengin ve çok kültürlü mirası anlamak için Türk mutfacına dikey olarak bakıldığında, bu coğrafyada ilk uygarlık olduğu kabul edilen Sümerlerden başlayarak Akadlar, Asurlular, Babiller, Mısırlılar, Hititler ve diğer Anadolu Uygarlıkları, Antik Yunan, Roma, Bizans, Orta Asya, Çin, Arabistan, İran, Hindistan yemek kültüründen, yatay olarak ise son yüzyıllarda yaşanan siyasi hadiseler, coğrafi buluşlar ve gelişen teknoloji sonucunda Avrupa, Amerika ve Rusya yemek kültüründen izler ve etkiler bulunmaktadır. Bütün bu geçmiş dönem siyasi ve sosyal süreç sonucunda elimizde olan yemek kültürü kozmopolit bir surete bürünmüştür. Çerkez çorbası, Arap aşısı, Kürt böreği, Çingen

Tavuğu, Laz böreği, Arnavut ciğeri, Tatar böreği ve Boşnak mantısı gibi etnik yemek adları bize Osmanlı mutfak mirası olarak gelmiş Türk Mutfağı içerisinde hala yaşayan ve yapılan yemek adlarıdır. Bunun yanında Yahudi saferad mutfağı, Ermeni mutfağı, Rum mutfağı, Süryani mutfağı gibi din merkezli mutfak çeşitleri aynı şekilde Osmanlı mutfağından miras kalan ve Türk mutfağı içerisinde hala varlığını koruyan mutfaklardır.

Yemek basit bir beslenme faaliyeti değil birçok kültürü de içinde barındıran bir medeniyet göstergesidir. Türk mutfağının en önemli özelliği bir medeniyet mutfağı olmasıdır. Özelde Osmanlı İmparatorluğu sınırlarında yaşamış Balkan ülkeleri, Türk Dünyası ülkeleri ve Afrika ülkeleri genelde başka Türk siyasi teşekkülleri altında yaşamış olan İran, Pakistan, Afganistan ve Hindistan gibi ülkelerin mutfaklarında hala benzer yemekler yenilmesinin nedeni bu ülkelerin İslam Medeniyeti içerisinde ve çerçevesinde aynı kültürü paylaşan ülkeler olması ve bu zengin kültürün bir ögesi olan aynı yemek kültüründen beslenmiş olmalarıdır. Üç kıtada yüzyıllar boyunca hüküm sürmüş ve çok çeşitli milletleri-kültürleri içinde barındırmış zengin bir medeniyetin devamı olan Türkiye Cumhuriyeti'nde yemek tarihçiliği konusuna ulusalcı bir açıdan bakmak yeterli olmamaktadır. Selçuklu ve Osmanlı dönemi yemek tarihi çalışmaları yapılırken aynı medeniyet dairesinde (İslam Medeniyeti) fakat farklı siyasi teşekküllerin (ör. Memlukler, Babürler, Eyyubiler) himayesinde yazılmış yemek kitaplarını incelemek, karşılaştırma yapmak ve o kitaplardan faydalanmak Türk mutfağıyla ilgili yapılan çalışmaların içeriğini zenginleştirerek kalitesini arttıracaktır. Mevcut çalışmanın sonuçları bu konuyla ilgili yapılan çalışmaların sayısının artırılması gerektiğini göstermektedir.

Bu tez çalışması bulgularında görülmüştür ki Cumhuriyetin ilk yıllarında başlayarak farklı yıllarda yapılan sempozyumlarda ve araştırmalarda ısrarla ve tekraren belirtildiği gibi yabancı yemek kültürünün Türk mutfağına olumsuz etkisi halen devam etmektedir. Genelde tüm dünyadaki ulus devletler Küresel güçlerin dayattığı yemek kültürüne karşı çareler aramakta ve milli mutfak projeleri üretmekte fakat bu çalışmalar bir tepkisellikten öteye geçememektedir. Türkiye özelinde bakıldığında yabancı yiyecek ve içecek firmalarının (pizza, kola, hamburger, kahve) piyasaya hâkim olması o mutfaklarının zengin, lezzetli ve kaliteli olmalarından değil siyasi, ekonomik ve kültürel olarak bir bütünlük içinde olup bunu bir medeniyet olarak ortaya koymalarından dolayı olduğu düşünülmektedir.

Bireyin sahip olduğu yemek kùltürü, kimliğini oluşturarak hangi medeniyete ait olduğunu ortaya koymaktadır. Günümüz dünyasında kùltür değişimlerinin bir aracı haline gelmiş olan yemek bir tüketime nesnesi olmaktan çıkıp bir iletişim nesnesi haline gelmiş bulunmaktadır. Batı medeniyeti tarafından uluslararası şirketler aracılığıyla hamburger, kola ve kahve üzerinden yaratılan aidiyet duygusu modern yaşamın göstergesi olarak sunulmuş bu duygu dünyanın her yanında başta genç nüfus olmak üzere geniş kitleler halinde benimsenmiştir. Tarih boyunca hâkim ve güçlü medeniyet, karşısındaki medeniyete karşı siyasi ve askeri olarak üstün geldiğinde onun maddi ve manevi kùltürüne de üstün gelmekte, yenilen taraf kendini güçsüz hissedip güçlü tarafa özenerek kendi maddi ve manevi kùltüründen zamanla uzaklaşmakta en iyi tabirle sentez bir kimliğe bürünmektedir. Tanzimat döneminde başlayan Batı medeniyeti hayranlığı artarak devam etmiş, içine düşülen sosyal, siyasi ve iktisadi bunalımdan kendi medeniyetinden ve kimliğinden vazgeçip hâkim ve güçlü medeniyet olan Batı medeniyetinin bir üyesi olma fikri galip gelerek Cumhuriyet bu zemin üzerine kurulmuştur. Cumhuriyetin kurulduğu 100. yıl itibarıyla gelinen noktada yemek tarihi çalışmalarına milli ve ulusal bir mutfak perspektifinden mi ya da bir medeniyet mutfağı perspektifinden mi bakılacağı konusu önem arz etmektedir.

Türkiye Cumhuriyeti Devletinin 21. yüzyılda yakın ve uzak soydaş devletlerle beraber yeni bir siyasi, ekonomik ve askeri bir birlik kurmak düşüncesinde olduğu kamuoyuna yansımaktadır. Osmanlı döneminde Kayı boyu merkezli siyasi teşekkül anlayışının bir bütün içerisinde anlamı olmuştur fakat günümüz dünyasında kurulacak olan bu yeni teşekkül içerisinde yer alacak soydaş devletlerin farklı Türk boylarına (ör. Kırgız, Kıpçak, Afřar) mensup vatandaşlar bulunacağından dolayı yeni bir kurguya ihtiyaç olacaktır. Bu nedenle yemek tarihi çalışmalarına ulusal açıdan değil bir medeniyet perspektifinden bakmak ve bu çalışmaları bu zemin üzerinde gerçekleştirmek gerektiği ortaya çıkmaktadır. Kendi içinde iki büyük savaş yaşayıp büyük ekonomik, sosyal ve siyasi kayıplar veren Avrupa devletleri bir araya gelip Avrupa Birliđini oluşturma çalışmaları yapmalarının arifesinde tarihçiler bu birliği oluşturan paydaşların ortak yemek kùltürü ile ilgili önemli çalışmalar yapmıştır.

Meselenin özü itibarıyla Türk Mutfağı İşlam medeniyet mutfağının bir devamı olmuş, Selçuklu ve Osmanlı dönemlerinde etkileşimde bulunduğu kùltürlerin yeme ieme alışkanlıklarından aldığı öğelerle birlikte gelişerek bu günümüze kadar gelmiştir. Hâkim güç iken yaşadığı kùltürel etkileşimler bir zenginlik ve güç unsuru olarak ortaya

çıkarken siyasi, sosyal ve askeri olarak zayıflamaya başladığı zamanlarda bir zayıflık ve güçsüzlük olarak kabul edilmiş, Cumhuriyetin erken dönemlerinde başlayan mutfak geleneğini ihya etme çabaları bu günümüze kadar devam etmiştir. Türk mutfağı geçmiş tarihi medeniyet birikimi reddedilerek bir ulusal mutfak olarak değerlendirildiği sürece yapılan tüm tanımlar yeni sorunlara kapı açacak ve diğer siyasi ve askeri olarak üstünlüğe sahip medeniyetlerin sürekli olarak kültür empozesine maruz kalacaktır.

İnsanlık tarihi boyunca, ateşin bulunarak yemeğin pişirilmesi, hayvanların ve bitkilerin evcilleştirilmesi, tarımın başlaması, yiyeceklerin işlenmesi, gıdanın saklanma koşullarının keşfedilmesi, mutfak araç gereçlerinin keşfedilmesi ve geliştirilmesi, kültürlere göre yemek adabı, yemeğin paylaşımı gibi konular yemek tarihi çalışmaları kapsamında olup bu çalışmaların zeminini oluşturmaktadır. Yemek tarihi çalışmaları bir medeniyet tasavvuru çerçevesinde değerlendirilerek yiyeceğin ilk üretim aşamasından son tüketim ve artık aşamasına kadar oluşan süreci ilgilendiren iklim değişikliği çalışmaları, tarım ve hayvancılık üretimi geliştirme politikaları, lojistik, gıda güvenliği, sağlıklı beslenme, gıda fiyat politikaları, mutfak çalışmaları, coğrafi işaretler ve sıfır atık çalışmaları vb. gibi konular farklı bölümlere ayrılmış bir disiplin haline getirilmesinin yanında üniversitelerin tarih bölümlerinin yemek tarihçiliği konusuna sahip çıkarak, Medeniyet Tarihi ve Kültür Tarihi çalışmalarının ve derslerinin alt başlıklarında veya özel bir ders olarak yemek tarihçiliği dersi okutulması öğrencilerin tarihe bakış açılarını geliştirip zenginleştirecektir.

KAYNAKÇA

- Ağarı, Şerife. “Gelibolulu Ali’nin Surnamesinde Osmanlı Yemek Kültürü”, *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırma Dergisi*, S.7 (2018) 106-123
- Akçay, Zeynep. *17. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, Yüksek Lisans Tez. Sakarya Üniversitesi, 2018.
- Akkılık, Ayşe. “Seyyid Hasan’ın Günlüğü, II. Cilt, (H. 1073-1075/M. 1662-1664) (İnceleme-Metin)”, Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, 2019.
- Akşit, Elif E. “Görünmezliğin Görünürlüğü ve Akşam Okulları”, *Kekebiç*, S. 36 (2013): 179-186.
- Akşit, Elif E. *Kızların Sessizliği Kız Enstitülerinin Uzun Tarihi*, İstanbul: İletişim Yayınları, 2005.
- Algan, Ayla. *Classical Turkish Cooking*, California: William Morrow Cookbooks, 1991.
- Ali, Gelibolulu Mustafa. *Meva'idü'n-Nefais Fi Kavâ'idü'l-Mecâlis*, çev. Cemil Yener. İstanbul Hünkâr Yayınevi, 1975.
- Ali, Yazıcızade. *Tevârih-i Âl-i Selçuk Selçuklu Tarihi*, der. Abdullah Bakır, İstanbul: Çamlıca Basın Yayın, 2017.
- Alpargu, Mehmet. “12. Yüzyıla Kadar İç Asya’da Mutfak Kültürü”, *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008:17-25.
- Altınay, Ahmet Refik. *Eski İstanbul*, haz. Sami Önal, İstanbul, İletişim Yayınları, 1998.
- Altınay, Ahmet Refik. *Hicri 12. Asırda İstanbul Hayatı*, İstanbul, Enderun Kitabevi, 1988.
- Argunşah, Mustafa. Çakır, Müjgan. *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Gökkuşbe, 2018.
- Arı, Kemal. “Osmanlı Devleti’nde Göçlerle Aktarılan Besin Kültürü ve Bunun Türk Yemek Kültürü’ne Etkileri”, *I. Mutfak Kültürü Sempozyumu (Osmanlı Mutfak Kültürü)*, Haz. Arif Bilgin, Özge Samancı (Bilecik: Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Yayınları, 2012), 21-45.

- Arı, Bülent. *Bir Deste Karacaoğlan*, İskenderun: 2016.
- Arslan, Mehmed. *Türk Edebiyatında Manzum Surnameler*, İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 2000.
- Artan, Tülay. “Osmanlı Elitinin Yemek Tüketiminin Bazı Yönleri Değişken Bir Yüzyılda Temel Gıdalar, Lüks Tatlar ve Tadımlıkların İzinde”, *Yemek ve Kültür*, (2006):48-95.
- Aslan, Mehmet. “Osmanlı Saray Düğünlerinde Esnaf Alayları”, *Milli Folklor Dergisi*, S. 12, (1991): 27-31
- Aşçıyan, Ohan. *Yeni Yemek Kitabı*. çev. Özge Samancı. İstanbul: Çiya Yayınları, 2017.
- Avcı, Ayşegül. Erkoç, Seda. Otman, Elvin. *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2012.
- Aydın, Selvinaz. Özdemir, Ülkü. *Geçmişten Günümüze Fotoğraflarla Mesleki ve Teknik Eğitim*, Ankara: Millî Eğitim Bakanlığı, 2019.
- Bağcı, Yasemin. Vroom, Joanita. *Dining habits at Tarsus in the Early Islamic period: A Ceramic Perspective from Turkey*, Medieval Masrechef, Turnhaut: Brepols Publishers: 2017: 63-85.
- Barkan, Ömer Lütfi “Edirne Askeri Kassamına Ait Tereke Defterleri (1545-1659)”, *Türk Tarihi Belgeleri Dergisi*, C. 3 S. 5-6. Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1966,176-177.
- Barkan, Ömer Lütfi. “Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar (I)” *Tarih Vesikaları*, C.1 S.5 (1942): 326-340
- Barkan, Ömer Lütfi. “Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar (II)” *Tarih Vesikaları*, C.2 S.7 (1942): 15-40.
- Barkan, Ömer Lütfi. “Bazı Büyük Şehirlerde Eşya ve Yiyecek Fiyatlarının Tesbit ve Teftişi Hususlarını Tanzim Eden Kanunlar (III)” *Tarih Vesikaları*, C.2 S.9 (1942): 168-177.

- Barkan, Ömer Lütfi. “Osmanlı İmparatorluğunda İmaret Sitelerinin Kuruluşu ve İşleyiş Tarzına Ait Araştırmalar”, *İktisat Fakültesi Mecmuası*, S.2 (1963): 239-296
- Barkan, Ömer Lütfi. “Saray Mutfağının 894-895/ 1489-1490 Yılına Ait Muhasebe Bilançosu”, *İstanbul Üniversitesi İktisat Fakültesi Mecmuası*, 23 (1963): 380-398.
- Barkan, Ömer Lütfi. “Süleymaniye Cami ve Tesislerine Ait Yıllık Bir Muhasebe Bilançosu 993/994 (1585-1586)”, *Vakıflar Dergisi* (1971): 109-161
- Barkan, Ömer Lütfi.” Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesisleri”, *Türk Tarihi Belgeleri Dergisi*, S.1 (1964): 235-377.
- Barkan, Ömer Lütfi.” Edirne ve Civarındaki Bazı İmaret Tesislerinin Yıllık Muhasebe Bilançoları”, *Türk Tarih Belgeleri Dergisi*, S.2 (1964): 235-377
- Bayat, Ali Haydar. *Tıp Tarihi*, İstanbul: Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği, 2016.
- Baykara, Tuncer. *Türk Kültür Tarihine Bakışlar*, Ankara: Atatürk Kültür Merkezi Başkanlığı Yayınları, 2001.
- Bayram, Fahriye. *Türkiye Arkeolojisi*, Ankara: Kültür Varlıkları ve Müzeler Genel Müdürlüğü Ana Yayın No: 128, 2008.
- Baysal, Ayşe “Türk Mutfağında Köfte, Sarma ve Dolmalar; Türleri, Özellikleri ve Besin Değeri”, *Birinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, ed. Feyzi Halıcı, Ankara: Kültür ve Turizm Yayınevi, 1986, 50-58.
- Baysal, Ayşe. “Türk Mutfağında Kuru Baklagil Yemekleri9, *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Feyzi Halıcı, Ankara, Konya Turizm ve Kültür Vakfı, 1989: 42-49.
- Baysal, Ayşe. *Beslenme Kültürümüz*, Ankara: Türk Hava Kurumu Basımevi İşletmeciliği, 1990.
- Beardsworth, Alan. Keil, Teresa. *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*. çev. Abdülbaki Dede. Ankara: Phoenix Yayınevi, 2011.
- Beşirli, Hayati. *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Ankara: Phoenix, 2012.

- Bibi, İbni. *Selçukname*, çev. Mürsel Öztürk, İstanbul, Türk Tarihi Kurumu Yayınları, 2014.
- Bilgin, Arif. “1526-27 Tarihli İki Yeni Narh Listesi ve İstanbul Gıda Piyasası”, *Yemek ve Kültür Dergisi*, S. 60 İstanbul: Çiya Yayınları, 2020, 10-28.
- Bilgin, Arif. “Narh listeleri ve Üsküdar Mal Piyasası”, *Üsküdar Sempozyumu IV*, ed. Coşkun Yılmaz. İstanbul: Seçil Ofset, 2007, 155-191.
- Bilgin, Arif. “Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü”, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, C.1, S. 47-48 (2011): 232.
- Bilgin, Arif. “Osmanlı Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü”, *İstanbul, Akademik Araştırmalar Dergisi*, C.1, S.12 (2010): 229-245.
- Bilgin, Arif. “15.-18. Yüzyıllar Arasında İstanbul’da Türk Mutfak Kültürü”, *İstanbul Mutfağında Ahenk ve Lezzet*, haz. Ayşe Aydın Böhürler, İstanbul: İstanbul Yayınları, 2021, 35-42.
- Bilgin, Arif. “Saraydan Düğüne Fatih Dönemi Sofraları”, *Fatih Sultan Han ve Dönemi*, Ed. Ayşenur Bilge Zafer. Bursa: Osmangazi Belediyesi Yayınları, 2016, 440-448.
- Bilgin, Arif. “Sarayın Midesine Hitap Eden Bir Şehir: Bursa”, *Metro-Gastro Dergisi*, S.61 (2011): 70-78.
- Bilgin, Arif. “Seçkin Mekânda Seçkin Damaklar: Osmanlı Sarayında Beslenme Alışkanlıkları (15.-17. Yüzyıl)”, *Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz*, İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2014, 78-118.
- Bilgin, Arif. “XVII. Yüzyılın Ortalarında İstanbul’daki Gıda Esnafı” *Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, C. 4 İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Yayınları, 2016, 181-191.
- Bilgin, Arif. *Osmanlı Saray Mutfağı (1453-1650)*, İstanbul: Kitabevi, 2004.
- Bober, Phyllis Pray. *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat Kültür ve Mutfak*. çev. Ülkü Tansel. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014.
- Bottero, Jean. Eski Yakınoğu- Sümer’de Kutsal Kitap’a çev., Adnan Kahiloğulları, Lale Arslan Özcan, Pınar Güzelyürek, İstanbul: Dost Yayınevi, 2023.

- Bozdoğan, Sibel. *Ulusun İnşası, Erken Cumhuriyet Türkiye'sinde Mimari Kültür*, İstanbul: Metis Yayınları, 2012.
- Bozkurt, Fatih. “Şeriyeye Sicillerindeki Mefkud Kayıtları ve İstanbul’un Kayıp Bakkalları” *Akademik İncelemeler Dergisi*, C.11, S.22 (2016): 193,229.
- Braudel, Fernand. *Uygarlıkların Grameri*, çev. Mehmet Ali Kılıçbay. Ankara: İmge Kitabevi Yayınları, 1995.
- Buell, Paul D. Anderson, Eugene N. *Soup For The Qan*, Londra: Roudletge, 2016.
- Burke, Peter. *Fransız Tarih Devrimi Annales Okulu*. çev. Mehmet Küçük. İstanbul: Doğu Batı Yayınları, 2014.
- Burke, Peter. *Kültür Tarihi*. çev. Mete Tuncay. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları, 2008.
- Burnett, Sierra Clark. Ray, Krishnendu. “Sociology of Food”, *The Oxford Handbook of Food History* (2012):187-209.
- Can, Aykut. “Seyyid Hasan, Sohbetname, I. Cilt, (1071-1071/ 1660-1661) (İnceleme-Metin)” Yüksek Lisans Tezi, Marmara Üniversitesi, 2015.
- Cengiz, Olcay. *14-15 yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, Yüksek Lisans Tez. Sakarya Üniversitesi, 2010.
- Civitello, Linda. *Mutfak ve Kültür İnsanın Beslenme Tarihi*. çev. Z. Nilüfer Nahya. Saim Örnek. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları, 2019.
- Cumbur, Müjgan. “Atatürk Döneminde Kadın Eğitimi”, *Atatürk Araştırma Merkezi Dergisi*, S.8 (1992): 259-272.
- Çelebi, Evliya. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*, Sad. Seyit Ali Kahraman. İstanbul: Yeditepe Yayınevi, 2021.
- Cohen, Mark Nathan., “Agriculture Origins Of”, *Archaeology Of Food An Encyclopedia*, ed. Karen Bescherer Metheny, Marry C. Beaudry, Rowman & Littlefield Publishers, 2015, 6-18.
- Çolak, Suna. “Kız Teknik Eğitiminin Türk Mutfağının Geliştirilmesine Katkısı” *Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*. Feyzi Halıcı, Konya: Doğu Matbası,1982: 196-200.
- Dalby, Andrew. *Bizans’ın Damak Tadı*, İstanbul: Alfa Yayınları,2014.

- Dalby, Andrew. Grainger, Sally. *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, çev. Betül Avunç, İstanbul: Homer Kitabevi, 2001.
- Demirtaş, Mehmet. *İstanbul Esnaf Defterleri 1093/1682*, İstanbul: İBB Kütüphaneler ve Müzeler Müdürlüğü, 2023.
- Dilbaz, Burcu Kutlu. “Anadolu’daki Arkeolojik Kazılar (1860-1910)” Doktora Tezi İstanbul Üniversitesi, 2014.
- Dilek, Ayşegül Melis. “Bizans İmparatorluğunda Yemek ve Mutfak Kültürü” Yüksel Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi, 2017.
- Dirks, Robert. Hunter, Gina., “Anthropology of Food”, ed. Ken Albala, *Routledge International Handbook of Food Studies*, London: Routledge, 2012, 3-13.
- Doğan, Aylin. “Savaş ve İşgalin Gölgesinde İstanbul Mutfağı”, *İstanbul Mutfağında Ahenk ve Lezzet*, haz. Ayşe Aydın Böhürler, İstanbul: İstanbul Yayınları, 2021, 89-95.
- Eflaki, Ahmed. *Ariflerin Menkıbeleri*, çev., Tahsin Yazıcı, İstanbul, Hürriyet Yayınları, 1973.
- Emre, Halil Akbaş. Serdar. Bozkurt. Yazıcı, Kübra. “Osmanlı Devleti’nde Lonca Teşkilatı Yapısı ve Yönetim Düşüncesi ile Karşılaştırılması”, *Muhasebe ve Tarih Araştırmaları Dergisi*, Özel Sayısı, Eylül, (2018): 165-202.
- Erdoğan İşkorkutan, S. "1720 Şenliği’nde Yemek Üzerinden İfade Edilen Sosyal Hiyerarşileri Anlamak". *Osmanlı Araştırmaları*, C.50 S.50 (2017): 117-152
- Ergin, Muharrem. *Dede Korkut Kitabı*, İstanbul: Mili Eğitim Basımevi, 1969.
- Ergin, Osman. *Türk Maarif Tarihi*, İstanbul, Eser Matbaası, 1977.
- Esir, Hasan Ali. “Geleneksel Türk Mutfağı ve Lami Çelebi’nin Ferhat ile Şirin Mesnevisinde Bahsettiği Yiyecek ve İçecekler”, *İlmi Araştırmalar*, s. 21, (2006): 121-134.
- Fadlan, İbni. *İbni Fadlan Seyahatnamesi*, çev., Ramazan Şeşen. İstanbul: Yeditepe Yayınevi, 2022.
- Fahriye, Ayşe. *Ev Kadını*. çev. Turgut Kut. İstanbul: Çiya Yayınları, 2018.

- Faroqhi, Suraiya. “Önsöz”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur: Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*. çev. Zeynep Yelçe. İstanbul: Alfa Yayınları, 2016, 7-34.
- Faroqhi, Suraiya. “16. ve 17. Yüzyılda Anadolu İmaretlerinde Ziyafet Yemekleri”, *Türk Mutfağı, Arif Bilgin, Özge Samancı* İstanbul: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008, 115-123.
- Faroqhi, Suraiya. *Osmanlı Kültürü ve Gündelik Yaşam Ortaçağdan Yirminci Yüzyıla*, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2010.
- Fieldhouse, Paul. *Food and Nutrition: Customs and Culture*, Canada: Nelson Thornes Ltd, 1998.
- Fischler, Claude. “Food, Self and Identity”, *Social Science Information*, 24 (1988): 275-292
- Flandrin, Jean Louis. “Seasoning, Cooking and Dietetics in the Late Middle Ages,” *A Culinary History*, Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari, Columbia: Columbia University Press, 2013, 402-420.
- Flandrin, Jean-Louis. “Jack Goody, Cooking, Cuisine and Class. A Study in Comparative Sociology; Stephen Mennel, All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present”, *Annales. Economies, Sociétés, Civilisations.*, 42. 3. (1987): 645-651.
- Freedman, Paul. *Yemek Damak Tadının Tarihi*. çev. Nurettin Elhüseyni. İstanbul: Oğlak Yayıncılık, 2008.
- Galip, Raşit. “Tarih, Arkeologya ve Etnografya Dergisi Neden Çıkıyor”, *Tarih, Arkeologya ve Etnografya Dergisi*, S.1 (1933): 4-5.
- Genç, Mehmet. *Osmanlı İmparatorluğunda Devlet ve Ekonomi*, İstanbul, Ötüken Neşriyat, 2013.
- Genç, Reşat. “Eski Türk Ziyafetleri ve Diş Kirası Adeti”, *II. Milletler arası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, C. 4, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Millî Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1982: 175-181.

- Genç, Reşat. "XI Yüzyılda Türk Mutfağı", *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1982: 57-68.
- Goody, Jack. *Yemek, Mutfak, Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*, çev. Müge Günay Güran. İstanbul: Pinhan Yayıncılık, 2013.
- Gökyay, Orhan Şaik. "Kaygusuz Abdal ve Sımatiyeleri", *Türk Folkloru Dergisi*, C:2, S.13 (1980):3-5.
- Gökyay, Orhan Şaik. "Sohbetname", *Tarih ve Toplum*, C.2, S.14 (1985): 128-144.
- Gökyay, Orhan Şaik. *Eski, Yeni ve Ötesi*. İstanbul: İletişim Yayınları 1995.
- Gölpınarlı, Abdülbaki. *Mevlevi Adap ve Erkanı*, İstanbul: İnkılap ve Aka Şirketleri Kollektif Şirketi, 1963.
- Görkem, Onur. Sevim, Burhan. "Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor", *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, C.15, S. 58 (2016): 977-988.
- Graff, Sarah R. "Archaeology of Cuisine and Cooking", *Annual Review of Anthropology*, 49/1 (2020): 337-354.
- Gültekin, Timur. Kaplan, Melike Çallı. *Biyolojik ve Kültürel Antropolojik Boyutlarıyla Beslenme*, Ankara: Nobel Bilimsel, 2022.
- Gündüzöz, Güldane "Kaygusuz Abdal ve Simatiye Kültürü Ekseninde Alevi-Bektaşî Yemek Kültürüne Bir Bakış", *Geçmişten Günümüze Alevilik I. Uluslararası Sempozyumu*, Bingöl: Bingöl Üniversitesi Yayınları, 2014: 319-331.
- Gündüzöz, Güldane. "Osmanlı Tekke Mutfak Kültürü ve Mecmua-i Fevaid". *Cumhuriyet İlahiyat Dergisi* 20 / 2 (Aralık 2016): 175-205
- Gürpınar, Hüseyin Rahmi. *Şıpservedi*, İstanbul: Özgür Yayıncılık, 2018.
- Gürsoy, Deniz. *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*, İstanbul: Oğlak Yayınları, 2014.
- Güzel, Abdurrahman. "Kaygusuz Abdal'ın Eserlerinde Yiyecek Adları", *Türk Folkloru Araştırmaları*, (1982): 97.
- Hacib, Yusuf Has. *Kutadgu Bilig*, Uy., Muzaffer Tuncel, Ankara: Gençlik Spor Yayınları, 2019.

- Halıcı, Feyzi. *Ali Eşref Dedenin Yemek Risalesi*, İstanbul: Atatürk Kültür Merkezi Yayınları, 1992.
- Halıcı, Feyzi. *Geleneksel Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Konya: Doğu Matbası, 1982
- Halıcı, Nevin. “Anadolu Mutfağı”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, 105-111.
- Halıcı, Nevin. *Mevlevi Mutfağı*, İstanbul: Metro Kültür Yayınları, 2007.
- Hoşgör, Sümeyye. “Bakkal Terekeleri Işığında İstanbullu Mutfağına Bir Bakış.” *Kebikeç*, 42 (2016): 129–146.
- Ichijo, Atsuko. Ranta, Ronald. *Yemek ve Ulusal Kimlik: Gündelik Yaşamdan Günlük Siyasete*, çev. Emrullah Ataseven. İstanbul: Ayrıntı Yayınları. 2016.
- Iggers, Georg G. *Yirminci Yüzyılda Tarih Yazımı Bilimsel Nesnellikten Postmodernizme*. Çev. Gül Çağalı Güven. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2016.
- Işın, Priscilla M. *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2019.
- Işın, Priscilla Mary. *Gülbeşeker Türk Tatlıları Tarihi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2019.
- Işın, Priscilla Mary. *Osmanlı Mutfak İmparatorluğu*, İstanbul: Kitap Yayınevi, 2014.
- İnalcık, Halil. “Sempozyum Açılış Konuşması”, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, der. Ayşegül Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2012, 13-18.
- İnalcık, Halil. *Has-Bağçede Ayşu Tarab Nedimler Şairler Mutribler*, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, 2018.
- İnalcık, Halil. *Türklük Müslümanlık ve Osmanlı Mirası* İstanbul: Kırmızı Yayınları, 2016.
- İntizami, *İntizami Surnamesi Osmanlı Saray Düğünleri ve Şenlikleri*, çev. Mehmet Aslan, İstanbul: Sarayburnu Kitaplığı, 2009.
- Kafesoğlu, İbrahim. *Türk Milli Kültürü*, İstanbul: Ötüken, 1997.

- Kahraman, Seyit Ali. Işın, Priscilla Mary. *Tercüme-i Kenz-ül İştihâ 15. Yüzyıldan Bir Mutfak Sözlüğü*, İstanbul: Kitapevi Yayınevi, 2006.
- Kahve, Merve Yorulmaz. “İbrahim Tırsî Divanı’nda Yemek Adlarına Ait Söz Varlığı Üzerine Bir Değerlendirme”, *Türkoloji*, S.106 (2021) 58-75.
- Kâmil, Mehmet *Melceü-t Tabbahin*, çev. Günay Kut, Turgut Kut, Ankara: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları, 2015.
- Katheryn C., Twiss. “Archaeology of Food and Identity.” *Anthropology News*, 44. 8. (2003): 1-17.
- Kaya, Doğan. “Halk Edebiyatında Yemek Destanları”, *Motif Akademi Halk Bilim Dergisi*, (2008): 77-90.
- Kaya, Ömer. *Karacaoğlan 17. yüzyıl Güney Vilayetleri Halk Hayat ve Görüş Felsefesinin Karacaoğlan’da Sentezi*, Kahramanmaraş: Kahramanmaraş Belediyesi, 2014.
- Keil, Hedda Reindl. “Cennet Taamları”, *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, çev. Zeynep Yelçe, İstanbul, Alfa Yayınları, 2016, 58-106
- Kenan Erdoğan, “Zati’nin Divanında Yiyecekler”, *A.Ü. Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, S. 22 (2003): 31-54.
- Kerim, Muhammed bin El. *Kitabut Tabih Abbasi Bağdat’ından Yemekler Tatlılar Çeşniler*. çev. Nazlı Pişkin. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2009.
- Kılınç, Mustafa. *Türkiye’de Mesleki Teknik Eğitim Tarihi (1886-1986)*, Ankara: Pagem Akademi, 2016.
- Kollektif, *Kitabı Mekulat Bilinmeyen bir Osmanlı Yemek Kitabı*. der. Günay Kut. İstanbul: İletişim Yayınları, 2020.
- Koşay, Hamit Zübeyir. “Türkiye Halk Dilindeki Yemek Adları”, *Nemeth Armağanı*, Janos Eckman, Agah Sırrı Levend, Mecdut Mansuroğlu, Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, (1962): 289-317
- Koşay, Hamit Zübeyir. “Mevlevilikte Mutbah Terbiyesi”, *Tasavvuf Kitabı*, haz. Cemil Çiftçi (İstanbul: Kitabevi, 2003). 381-389.

- Koşay, Hamit Zübeyir. “Türkiye Halkının Maddi Kültürüne ait Araştırmalar, Çiftçilik”, *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. 1, (1956):73-76.
- Koşay, Hamit Zübeyir. “Türkiye Halkının Maddi Kültürüne Dair Araştırmalar II Kap- Kaçak”, *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. 1, (1957): 5-7.
- Koşay, Hamit Zübeyir. Ülkücan. Akile, *Anadolu Yemekleri ve Türk Mutfağı*, İstanbul: Çiya Yayınları, 2017.
- Köroğlu, Cemile Zehra vd. “Bilim Kavramının Gelişimi ve Günümüz Sosyal Bilimleri Üzerine”, *Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*. S. 25 (2016):1-15
- Köymen, Mehmet Altay. “Alpaslan Zamanı Türk Beslenme Sistemi”, *Selçuklu Araştırmaları Dergisi*, C. 4. Ankara: Güven Matbaası, 1971: 364-376
- Köprülü, Fuat. “Anadolu Selçuklu Tarihi’nin Yerli Kaynakları”, *Bellekten*, C.7, S.27. Ankara: Türk Tarih Kurumu,1943.
- Kul, Neslihan. *Mutfak Kimlik Diplomasi: Türkiye’de Gastro Diplomasi*. İstanbul: Tün Yayınları, 2019.
- Kuşçi, Ahmet. *Türk Eğitim Tarihi (1923-1950)*, Ankara: İktisat Yayınevi, 2021.
- Kut, A. Turgut. *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası (Eski Harfli Yazma ve Basma Eserler)* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1985.
- Kut, Günay. “13. Yüzyıla Ait Bir Yemek Kitabı”, *Kaynaklar Dergisi*, S.3 (1984): 50-57.
- Kut, Günay. “Şehzade Cihangir ve Beyazıt’ın Sünnet Düğünlerindeki Yemekler Üzerine”, *III. Milletlerarası Türk Folklor Kongresi Bildirileri*, Ankara: Başbakanlık Basımevi, 1987: 227-238.
- Kut, Günay. “Şenliklerde Ziyafet Sofraları”, *Türk Mutfağı*, Arif Bilgin, Özge Samancı, Ankara, T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008: 93-113.
- Kut, Günay. “Türklerde Yeme-İçme Geleneği ve Kaynakları”, *Eskimeyen Tatlar Türk Mutfak Kültürü*, Der. Semahat Arsel. İstanbul: Vehbi koç Vakfi, 1991, 61-68.
- Kutlu, Serap Özdöl. “Erbaba'dan İçi Buğday Dolu Minyatür Bir Çömlek ve Çatalhöyük Kanıtları Bağlamında, Neolitik Dönemde Boğa Sembolizmi ve Ritüel”, *Bellekten*, S. 293 Ankara: Türk Tarihi Kurumu Yayınları 2018.

- Kütükoğlu, Mübahat S. “1600 Tarihli Narh Defterine Göre İstanbul’da Çeşitli Eşya ve Hizmet Fiyatları”, *Tarih Enstitüsü Dergisi*, S.9. İstanbul: Edebiyat Fakültesi Matbaası, 1978, 3-4.
- Laurioux, Bruno. “Cuisine, Gastronomy and Medicine in the Middle Ages: a Reappraisal”, *Mesa dos Sentidos Santidos da Mesa*, Imprensa da Universidade de Coimbra, 2022: 119-129.
- Mahmud, Kaşgarlı. *Divanu Lûgat-it-Türki*, haz. Zeliha Güler, İstanbul: Kabalcı Yayınevi, 2005.
- Maksudyan, Nazan. *Türklüğü Ölçmek/Bilimkurgusal Antropoloji ve Türk Milliyetçiliğinin Irkçı Çehresi 1925-1939*, (İstanbul: Metis Yayınları, 2016), 92-93.
- Malinowski, Bronislaw. *Bilimsel Bir Kültür Teorisi*. çev. Saadet Özkul. İstanbul: Kabalcı Yayınları, 1992.
- Mennel, Stephen. “On The Civilizing Of Appetite”, *Theory, Culture & Society*, 4.,2-3, (1987): 373-403.
- Mennel, Stephen. “Taste, Culture and History.” *Petits Propos Culinaires*, 78. (2005): 23–31.
- Mennel, Stephen. *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, New York: University of Illinois Press, 1995.
- Mennel, Stephen. Murcott, Anne. Otterloo, Anneke H. Van. “The Sociology of Food: Eating, Diet and Culture”, *Current Sociology*, 40. 2. 1992, 1.
- Merdol, Türkan Kutluay. “Beslenme ve Diyetetik Biliminin Dünyü, Bugünü ve Geleceğı”, *İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Dergisi*, S.1 (2016):1-5.
- Merdol, Türkan Kutluay. *Beslenme Antropolojisi*, Ankara: Hatiboğlu Yayınları, 2015.
- Messer, Ellen. Haber, Barbara. Toomre, Joyce. and Wheaton, Barbara. “Culinary History”, *The Cambridge World History of Food*, ed. Kenneth F. Kiple, Kriemhild Coneè Ornelas, Cambridge: Cambridge University Press, 2000: 1367-1378.

- Mintz, Sidney W. Bois, Christine. M. Du. "The Antropology of Food and Eating", *Annual Review of Anthropology*,31. (2002): 99-119
- Mintz, Sidney W. *Şeker ve Güç Şekerin Modern Tarihteki Yeri.* çev. Şükrü Alpagut. İstanbul: Kabalcı Yayınevi,1997.
- Mithat Efendi, Ahmet. *Avrupa Adab-ı Muaşeretini yahut Alafranga.* der. Ali Gurbetoğlu İstanbul: Akçağ Yayınları, 2001.
- Montanari, Massimo. "Food Models and Cultural Identity", *A Culinary History*, Jean Louis Flandrin, Massimo Montanari, Columbia: Columbia University Press, 2013, 246-250.
- Montanari, Massimo. *Kıtlık ve Bolluk Avrupa'da Yemeğin Tarihi.* çev. Mesut Önen. İstanbul: Nika Yayınevi,2018.
- Moor, Katherine M., "The Archaeology of Food", ed. Ken Albala, *Routledge International Handbook of Food Studies*, London: Routledge, 2012: 74-86.
- Muhtar, Hacıbeyzade Ahmed. *Aşevi: Ameli, Nazari Aşçılık, Sofracılık*, sad. Nur Özmel Akın İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar, 2014.
- Münüsoğlu, Hasan." Türkiye'de Antropolojinin Kurulma ve Kurumsallaşma Sorunlarına Tarihsel Bir Yaklaşım: D.T.F.C Örneği" Ankara Üniversitesi Türk İnkılap Tarihi Enstitüsü, 2010, 103.
- Nasrallah, Nawal. *Annals of the Caliphs' Kitchens Ibn Sayyar al-Warraq's Tenth-Century Baghdadi Cookbook*, Boston: Brill, 2007.
- Nasrallah, Nawal. *Best of Delectable Foods and Dishes from al-Andalus and al-Maghrib: A Cookbook by Thirteenth-Century Andalusian Scholar Ibn Razīn al-Tujībī (1227–1293)*, Boston: Brill, 2021.
- Nasrallah, Nawal. *Treasure Trove of Benefits and Variety at the Table: A Fourteenth-Century Egyptian Cookbook*, Boston: Brill, 2017.
- Nedim, Fahriye. *Alaturka ve Alafranga Mükemmel Yemek Kitabı*, Ankara: İnkılap Kitabevi, 1940.
- Nihat, Mustafa. "Milli Türk Yemekleri", *Dergâh*, C.2, S. 20 (1922): 118-119.
- Oğuz, Burhan. *Türk Halkının Kültür Kökenleri*, İstanbul: Anadolu Aydınlanma Vakfı Yayınları, 1976.

- Onaran, Burak. *Mutfaktarih Yemeğin Politik Serüvenler*, İstanbul: İletişim Yayınları, 2022.
- Oral, Zeki. “Selçuklu Devri Ekmek ve Yemekleri”, *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. 1, (1956): 73-76.
- Oral, Zeki. “Selçuklu Devri Yemekleri II”, *Türk Etnoğrafya Dergisi*, S. 2 (1957): 29-34.
- Oral, M. Zeki. “Selçuklu Devri Yemekleri ve Ekmekleri”, *Geçmişten Günümüze Milli Yemek Kültürümüz*, haz. M. Sabri Koz İstanbul: Kitabevi Yayınları, 2013, 18-34.
- Öcal, Safa. “Eski Türklerde Yiyecekler”, *Türk Dünyası Araştırmaları*, S. 35 (1985): 161-213.
- Ögel, Bahaddin. “Türklerde Tatlı Anlayışı ve Şeker”, *Geleneksel Türk Tatlıları Sempozyum Bildirileri*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Milli Folklor Araştırma Dairesi Yayınları, 1984: 17-20.
- Ögel, Bahaeddin. “Türk Mutfağı'nın Gelişmesi ve Türk Tarihi Gelenekleri”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri* Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, 15-18.
- Ögel, Bahaeddin. *İslamiyet'ten Önce Türk Kültür Tarihi*, Ankara: Türk Tarihi Kurumu Yayınları, 1984.
- Ögel, Bahaeddin. *Türk Kültür Tarihine Giriş/ Türklerde Ziraat Kültürü*, Ankara: Kültür Bakanlığı Kültür Eserleri, 1985.
- Ögel, Bahaeddin. *Türklerde Yemek Kültürü, Türk Kültür Tarihine Giriş*, Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları, 1978.
- Öz, Tahsin. “Topkapı Sarayı Mutfakları ve Yemekleri”, *İstanbul Halkevleri Dergisi*, C.3, S. 30 (1945): 6-7.
- Özdoğan, Mehmet. *50 Soruda Arkeoloji*. İstanbul: Bilim ve Gelecek Kitaplığı, 2022.
- Öztuna, Yılmaz. “Mete Zamanında Türk Cemiyeti ve Göktürklerde Cemiyet Hayatı”, *Hayat Tarih Mecmuası*, S. 6 (1972): 4-9.
- Parasecoli, Fabia. *The Food Of History*, Catulanya: Universitat Oberta de Catulanya, 2010.

- Perry, Charles. *Scents and Flavors: A Syrian Cookbook*, New York: New York University Press, 2020.
- Pilcher, Jeffrey M. "Introduction". *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford: (2012) 3-28.
- Pilcher, Jeffrey M. "Cultural Histories of Food", *The Oxford Handbook of Food History*, (2012): 76-99
- Pürad, Vağınad. *Mükemmel Yemek Kitabı*, çev., Takuhi Tovmasyan, İstanbul: Aras Yayınları, 2010.
- Reşad, Mehmed. *Fenni Tabahat*. çev. Priscilla Mary Işın. İstanbul: Kitap Yayınevi, 2018.
- Revani, *Revani Divanı*, haz. Ziya Avşar, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.
- Rumi, Mevlâna Celalettin. *Divanı Kebir*, çev. Abdülbaki Gölpınarlı, İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları 2015.
- Rumi, Mevlâna Celalettin. *Mesnevi*, çev. Şefik Can, İstanbul: Ötüken Neşriyat, 2001.
- Sahillioğlu, Halil. "Osmanlılarda Narh Müessesesi ve 1525 Yılı Sonunda İstanbul'da Fiyatlar", *Türk Tarih Belgeleri Dergisi*, C.1 S.1 Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi, 1967, 36-40
- Sakaoğlu, Necdet. "Eski Mutfak Kültürümüzün Kaynakları" *Soframız Nur Hanemiz Mamur Osmanlı Maddi Kültüründe Yemek ve Barınak*, çev. Zeynep Yelçe. İstanbul: Alfa Yayınları, 2016, 35-48.
- Salloum, Habeeb. Salloum, Muna. Elias, Leila Salloum. *Sweet Delights From a Thousand and one Nights The Story of Traditional Arab Sweets*, Tauris: I.B., 2013
- Samancı, Özge. "Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış", *Yemekte Tarih Var*, der. Ayşe Avcı, Seda Erkoç, Elvin Otman. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2012, 27-40
- Samancı, Özge. "Gastronomi ve Yemek Tarihi", *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, C. 32, S.1 (2021): 106-109

- Samancı, Özge. “İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul ve Osmanlı Saray Mutfak Kültürü”, *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008.199-217.
- Samancı, Özge. “Osmanlı Kültüründe Değişen Sofra Adabı: Alaturka- Alafranga İkilemi”, *Toplumsal Tarih*, 231. (2013): 22-28.
- Samancı, Özge. “Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde Yemek Kitapları”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, C.31 S.2 (2020): 205-210.
- Samancı, Özge. “Yenileşme ve Cumhuriyet Dönemlerinde İstanbul Mutfak Kültürü”, *Antik Çağ’dan XXI. Yüzyıla Büyük İstanbul Tarihi*, C.4 İstanbul: İstanbul Büyükşehir Belediyesi (Kültür A.Ş.) Yayınları.2016, 200-215.
- Samancı, Özge. Bilgin, Arif. *Türk Mutfağı*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Samancı, Özge. *Continuity and Change in the Culinary Culture of the Ottoman Palace in the 19th Century*, Doktora Tezi, İstanbul Boğaziçi Üniversitesi, 1998.
- Samat, Maguelonne Toussaint *A History of Food*, Wiley-Blackwell, 2008.
- Santich, Barbara. “History Through the Lens of Food”, Cambridge: Cambridge Scholars Publishing, 2013, 1-19.
- Saral, Gizem. *16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü*, Yüksek Lisans Tez. Sakarya Üniversitesi, 2017.
- Sarı, Nil. “Osmanlı Tıbbında Besinlerle Tedavi ve Sağlıklı Yaşam”, *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin, Özge Samancı. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008.
- Sarı, Nil. “Türk Tıp Tarihinde Yemek ile Tıp Arasındaki İlişkiye Ait Örnekler”, *İkinci Milletlerarası Yemek Kongresi*, Feyzi Halıcı, Ankara, Konya Turizm ve Kültür Vakfı, 1989: 392-399.
- Sarı, Nil. Şen, Fatma Melike. “Osmanlı Tıbbından Örneklerle Tıp ve Zaman İlişkisi”, *Uluslararası İslam Medeniyetinde Zaman Sempozyumu* (2015): 49-67.
- Sefercioğlu, M. Nejat. *Türk Yemekleri XVIII, Yüzyıla Ait Yazma Bir Yemek Risalesi*, Ankara: Feryal Basımevi, 1985.
- Sevin, Veli. *Arkeolojik Kazı Sistemi El Kitabı*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 1995.

- Sezgin, Aybüke Ceyhun. Karaman, Elif Esm . “Halk Edebiyatında Yemek Kültürü”, *Yemek, Kültür ve Toplum*, edit, Neslihan Serçeoğlu, Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık, 2022: 244.
- Soydan, Aynur. “Kadın Kimliğinin Oluşması  er evesinde Mesleki Teknik Eğitim (Cumhuriyet İdeolojisinin Kuruluş Sürecinde Kız Enstitüleri- 1923-1940)” *Atatürk Yolu Dergisi*, S. 65 (2019): 193-226.
- Strauss, Claude Levi. "The Culinary Triangle", *Food and Culture* (New York: Roudletge, 2017): 37-41.
- şahin, Haşim. “Selçuklu  ncesi Dönemde İç Asya Türk Toplumunun Beslenme Kültürü”, *Yemek ve Kültür*, S. 48 (2017): 30-43.
- şavkay, Tuğrul. *Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: şekerbank Yayınları, 2007.
- şerif, İbni. *Yadig r-ı İbn-i şerif*, sad. Orhan Sakin. İstanbul: Merkezefendi Geleneksel Tıp Derneği, 2017.
- şevket, Ahmet. *Aşçı Mektebi*, haz. Priscilla Mary Işın, İstanbul: Kitap Yayınevi, 2021.
- Tan, Nail. “Sunuş” *Türk Mutfağı Sempozyum Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi,1982.
- Tan, Nail. “Türk Mutfağını Yaşatmak İçin”, *Folklor Dergisi*. S.34 (1982): 36-37.
- Tanci, Ebu Abdullah Muhammed İbni Battuta. *İbni Battuta Seyahatnamesi*,  ev. A. Sait Aykut İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2021.
- Tekin, Takan. *Orhon Yazıtları*, İstanbul: Simurg Yayınevi, 1995.
- Temizkan, Saadet Pınar. “İbni Sina Tababetinde şifanın Kaynağı; Yemek Reçeteleri”, *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5. (2022): 300-311.
- Temizkan, Sema. *Bizanslı Yemekler*, İstanbul: Teos Yayıncılık, 2021.
- Tezcan, Mahmut. *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*, Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2000.
- Tezcan, Semih. “Biz Ne Yeriz  tekiler Ne Yer”, *Türk Uluslararası Dil, Edebiyat ve Halkbilimi Araştırmaları*, S.6 (2015): 1-16.
- Titley, Norah M. *The Nimatnama Manuscript of the Sultans of Mandu: The Sultan's Book of Delight (Roudletge Studies in South Asia)*, Boston: Brill, 2020.

- Togan, Zeki Velidi. *Umumi Türk Tarihine Giriş*, İstanbul: İş Bankası Yayınları, 2019.
- Toker, Arzu. “Türk Turizm Eğitiminin Yüz Yılı: Ortaöğretime Tarihsel Bir Bakış”, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, C.34, S.3 (2023): 335-353.
- Tombuş, Nazmi. “Çorum’un Eski Matbah Yemekleri”, *Çorumlu Dergisi*, S.40 (1943): 25-27.
- Tosun, Mahmut Nedim Bin. *Aşçıbaşı Bir Osmanlı Subayının Yemek Kitabı*, der. Priscilla Mary Işın, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2019.
- Toygar, Kâmil. “Değişen Türk Mutfağı”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, 153-160.
- Toygar, Kâmil. “Türk Mutfağının Tarihi Kaynakları Üzerine Bir Deneme”, *Geleneksel Türk Mutfağı ve Beslenme*, Konya: Konya Turizm Derneği Yayınları, 1982.
- Trapanier, Nicolas. Fasting and the Early Mawlawī Order, Starting Without Food”, *Culinary Approaches to Ottoman History*, Amy Singer, Markus Wiener Publishing, (2011): 1-21.
- Turhan, Mümtaz. *Kültür Değişmeleri: Sosyal Psikoloji Bakımından Bir Tetkik* Ankara: Altınordu Yayınları, 2021.
- Tutmacı, Tabiatname, haz. Yakup Karasoy, Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları, 2018.
- Türkiye Cumhuriyeti Millî Eğitim Bakanlığı, *Türkiye’de Mesleki ve Teknik Eğitimin Görünümü*. Ankara: 2018.
- Twiss, Katheryn C., *The Archaeology of Food Identity, Politics, and Ideology in the Prehistoric and Historic Past*, Cambridge: Cambridge University Press, 2019,
- Uhri, Ahmet. *Arkeolojik, Arkeometrik, Dilsel, Tarihsel ve Etnolojik Veriler Işığında Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri*, İzmir: Sakin Kitap, 2022.
- Uysal, Abdullah. *Zanaatkârlar Kanunnamesi (Kanun-nâme-i Ehl-i Hiref)*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 1982.
- Ünal, Ahmet. *Anadolu’nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü*, İstanbul: Homer Kitabevi, 2007.
- Ünsal, Artun. “Siyasi Güç, Statü, Meşruiyet, İtaat ve Otorite Mücadelesinin Göstergesi olarak Yemeğin Sembolizmi”, *Türk Mutfağı*, Arif Bilgin, Özge Samancı. Ankara: T.C. Kültür Bakanlığı Yayınları, 2008: 179-195

- Ünsal, Artun. *İktidarların Sofrası Yemek Siyaset ve Simgesellik*. İstanbul: Everest Yayınları, 2020.
- Ünver, A. Süheyl. “Fatih Aşhanesi Tevzinamesi” *İstanbul Risaleleri*, haz. İsmail Kara İstanbul: İstanbul Fetih Derneği Yayınları, 1995: 341-383.
- Ünver, Süheyl. “Çorbayı Nasıl İçerdik”, *Tarih Mecmuası*, S.1 (1968): 9-10.
- Ünver, Süheyl. “Eski Türk Yemekleri”, *Hayat Tarih Mecmuası*, S.12 (1967): 16-17.
- Ünver, Süheyl. “Fatih Külliyesine Ait Diğer Mühim Bir Vakfiye”, *Vakıflar Dergisi*, S.1 (1938): 39-45.
- Ünver, Süheyl. “Selçuklular, Beylikler ve Osmanlılarda Yemek Usulleri ve Vakitleri”, *Türk Mutfağı Sempozyumu Bildirileri*, Ankara: Ankara Üniversitesi Basımevi, 1982, 1-14.
- Ünver, Süheyl. *Tarihte 50 Türk Yemeği*, İstanbul: Tıp Tarihi Enstitüsü, 1948.
- Ünver, Süheyl. *Türkiye Gıda Hijyeni Tarihinde Fatih Devri Yemekleri*, İstanbul: Kemal Matbaası, 1952.
- Vehbi, Seyyid Hüseyin. *Surname Sultan Ahmet'in Düğün Kitabı*, çev. Mertol Tulum, İstanbul: Kabalıcı, 2008.
- Veled, Sultan. *İbtida-Name*, çev. Abdülbaki Gölpınarlı, İstanbul, İnkılap Kitabevi, 2014.
- Villasenor, Alejandro Tortolero “The Annales School and the Environmental History of Latin America”. *Historia Caribe* (2017): 301-340
- Watts, Sydney. “Food and the Annales School”. *The Oxford Handbook of Food History*. Oxford: (2012): 29-52.
- Yaşın, Yael Navora. “Evde Taylorizm Türkiye Cumhuriyeti'nin İlk Yıllarında Evişinin Rasyonelleşmesi (1928-40)” *Toplum ve Bilim Dergisi*, S.84, (2000): 51-75.
- Yeditepe Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dersleri, <https://gsf.yeditepe.edu.tr/tr/gastronomi-ve-mutfak-sanatları-bolumu/dersler> (12.11.2023)
- Yeğen, Ekrem Muhittin. *Alaturka- Alafranga Yemek Öğretmeni 1*, İstanbul: İnkılap Yayınevi, 2018.

- Yerasimos, Marianna. *Evliya Çelebi Seyahatnamesinde Yemek Kültürü Yorumlar ve Sistematik Dizin*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2019.
- Yerasimos, Marianna. “Osmanlı Döneminde Rum Mutfaqları”, *Türk Mutfağı*, Ed: Arif Bilgin ve Özge Samancı, Ankara: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları, 2008: 219-230.
- Yerasimos, Marianna. *500 yıllık Osmanlı Mutfağı*, İstanbul: Boyut Yayınları, 2019.
- Yerasimos, Stefanos. *Sultan Sofraları 15. Ve 16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları, 2002.
- Yıldırım, Nuran. “Türkçe Tıp Yazmalarında Hastalıklara Tavsiye Edilen Çorbalar, Aşlar ve Tatlılar (14-15. Yüzyıllar)”, *Sultan Mehmet Çelebi ve Dönemi*, ed. Fulya, Düvenci Karakoç, Bursa: Gaye Kitabevi, 2014: 318-333
- Yücel, Ebubekir Sıddık. “1781-1802 Tarihli Sivas Şer’iye Sicilinde Bulunan Es’ar Defteri”, *In Gök Madrasa Theological Studies*, S. 10 Ankara: Son Çağ Akademi, 2021, 19-50.
- Yücel, Hasan Ali. *Bir Türk Hekimi ve Tıbbı Dair Manzum Bir Eseri*, İstanbul: Devlet Basımevi, 1937.
- Zaouali, Lilia. *Ortaçağ’da İslam Mutfağı*. çev. Barış Baysal. İstanbul: İletişim Yayınları, 2021.

ÖZGEÇMİŞ

Ahmet Çakır

A. EĞİTİM

Yüksek Lisans: İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi, Tarih ve Medeniyet Araştırmaları Anabilim Dalı, Tarih ve Medeniyet Araştırmaları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2021-Devam ediyor.

Lisans: Anadolu Üniversitesi, İktisat Fakültesi, Uluslararası İlişkiler, 2018.

B. MESLEKİ DENEYİM

2012-2019 Özel bir şirkette Çikolata Ustası

2003-2011 Özel bir şirkette Pasta ve Çikolata Ustası