

## OSMANLI TIBBININ OSMANLI MUTFAĞI ÜZERİNDEKİ ETKİSİ The Effect of Ottoman Medicine on Ottoman Cuisine

Elif Cemre BOZAGCI

Doğuş Üniversitesi

ebozagci@dogus.edu.tr

Orcid ID: 0000-0003-1574-5120

### Öz

Osmanlı mutfağı, Türk mutfağının temelini oluşturması sebebiyle Türk mutfak kültürünün incelenmesi esnasında başvurulan temel kaynaktır. Türk mutfak kültürü ve gelişiminin anlaşılabilmesi için Osmanlı mutfağını oluşturan ve şekillendiren her unsurun incelenmesi gerekmektedir. Alanyazında Osmanlı mutfak kültürünün şekillenmesinde etkili olan unsurlar üzerine yapılmış çok sayıda çalışma mevcuttur. Bu çalışmalar genellikle toplumsal olaylar, siyasi olaylar ve ticari olayların Osmanlı mutfağı üzerindeki etkisine odaklanmıştır. Bu çalışma Osmanlı tıbbının Osmanlı mutfağı üzerindeki etkisini incelemek amacıyla hazırlanmıştır. Çalışmada daha önce Osmanlı mutfağını oluşturan unsurlar içerisinde dahil edilmeyen tıp alanı, toplumsal tıp tarihi çerçevesinde incelenerek, Osmanlı hekimleri tarafından kaleme alınan tıp yazmaları ve bu yazmalar hakkında bilgi veren çalışmalar içerisinde alanyazın taraması yapılmıştır. Yapılan alanyazın taraması sonucunda tıp alanının Osmanlı mutfağının şekillenmesinde büyük bir etkiye sahip olduğu görülmüştür. Bu etkiden hareketle Osmanlı mutfağının oluşumu ve gelişiminin incelenmesinde savaşlar, göçler, farklı etnik kökenlerden oluşan nüfus ve ticaret gibi unsurların yanında sosyal hayatı birçok yönden etkileyen tıp alanının da bu unsurlar içerisinde dahil edilmesi gerektiği sonucuna varılmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Türk Mutfağı, Osmanlı Mutfağı, Osmanlı Tıbbı, Toplumsal Tıp Tarihi

### Abstract

Ottoman cuisine is the main source referenced during the examination of Turkish cuisine culture, as it forms the basis of Turkish cuisine. In order to understand the Turkish culinary culture and its development, it is necessary to examine every element that forms and shapes the Ottoman cuisine. In the literature, there are many studies on the factors that were effective in shaping the Ottoman culinary culture. These studies generally focused on the effects of social events, political events and commercial events on Ottoman cuisine. This study was prepared to examine the effect of Ottoman medicine on Ottoman cuisine. In the study, the field of medicine, which was not included in the elements that make up the Ottoman cuisine, was examined within the framework of the history of social medicine, and a literature review was made among the medical

manuscripts written by Ottoman physicians and studies giving information about these manuscripts. As a result of the literature review, it was seen that the field of medicine had a great influence on the shaping of the Ottoman cuisine. Based on this effect, in the examination of the formation and development of the Ottoman cuisine, it was concluded that besides the elements such as wars, migrations, population and trade of different ethnic origins, the field of medicine, which affects social life in many ways, should be included in these elements.

**Keywords:** Turkish Cuisine, Ottoman Cuisine, Ottoman Medicine, History of Social Medicine

## Giriş

Türk mutfağı dünyanın en köklü mutfakları arasında yer almaktadır. Dünyanın en zengin mutfaklarından biri olan Türk mutfağı, zenginliğini Türklerin Orta Asya'dan günümüze uzanan köklü tarihine borçludur (Güler, 2010). Tarihsel süreç boyunca Türklerin benimsemiş olduğu göçebe yaşam, yerleşik yaşama geçildikten sonra fetihlerle birlikte genişleyen coğrafya, ticari faaliyetler ve göçler gibi unsurlar farklı kültürlerle etkileşimi beraberinde getirmiştir. Tüm bunların sonucunda Türk mutfağının bugünkü zenginliğine ulaştığı bilinmektedir (Solmaz ve Altner, 2018).

Türk mutfağının sahip olduğu zenginlik ve çeşitliliğe ulaşmasında Osmanlı mutfağının etkisi oldukça büyüktür. Osmanlı mutfak kültürünün Türk mutfağı üzerindeki büyük etkisinden ötürü, Türk mutfağının anlaşılabilmesi için Osmanlı mutfak kültürünü oluşturan unsurların detaylı bir biçimde incelenmesi gerekmektedir (Seçim, 2018). Yüzyıllar içerisinde farklı etkenlerle gelişen ve zenginleşen Osmanlı mutfağı ile ilgili yapılan çalışmalara bakıldığında; Osmanlı mutfağının sahip olduğu zenginliğin genellikle savaşlar, göçler, fetihlerle birlikte genişleyen coğrafya, nüfusun farklı etnik kökenlere sahip vatandaşlardan oluşması gibi sebeplere bağlandığı görülmektedir (Faroqhi, 2016; Işın, 2018; Bozagcı, 2019)

Osmanlı mutfağının gelişim süreci incelenirken mutfakla direkt bağlantısı olmayan ancak bir noktada gıdalarla temas halinde olan alanların da incelenmesiyle Osmanlı mutfak kültürünün oluşumu ve oluşumuna etki eden faktörlerin daha net anlaşılabilmesi düşünülmektedir. Osmanlı Devleti'nde sıkça gıdaların kullanıldığı bilinen alanlardan biri tıp alanıdır. Osmanlı Devleti'nin her döneminde hastalıktan korunma ve hastalıkların tedavilerinde gıdaların, bitkilerin ve baharatların kullanıldığı bilinmektedir.

Sağlık ve hastalık sadece tıp alanının konusu olarak düşünülse de bu iki hususun toplum üzerindeki etkisi yadsınamazdır. Bu etki sosyolojinin alt dalı olan sağlık sosyolojisi tarafından incelenmektedir (Aytaç ve Kurtdaş, 2015). XX. yüzyılda tarihçiler, tıbbi sosyal bilimlerden aldıkları yöntemlerle inceleyerek yeni bir multidisipliner alan ortaya çıkarmışlardır. Toplumsal tıp tarihi olarak adlandırılan bu alanın amacı tıbbın sosyal

alanlar üzerindeki etkisini incelemektedir. Toplumsal tıp tarihi, toplumu sadece tıbbi gelişmeler açısından değerlendirmemekte, tıbbın toplum üzerinde oluşturduğu her türlü etkiyi ele almaktadır. (Rasimoğlu, 2020).

Osmanlı Devleti'nde gastronomi ve tıp iç içe geçmiş iki kavramdır. Halk açısından bakıldığında Osmanlı şifahanelerinde tedavinin en temel bileşenini beslenme ve diyetin oluşturduğu bilinmektedir (Murphey, 1992). Saray açısından bakıldığında ise Kanuni Sultan Süleyman döneminde sarayın ilaçlarının hazırlandığı helvahanenin mutfağa eklenmesiyle birlikte bu iki kavramın daha da bütünleşik bir hal aldığı söylenebilmektedir (Oğuz, 2015; Cankül ve Ayvalı, 2020). Saray için yapılan gıda alımlarının mutfağın hangi bölümü için yapıldığı belirlenmemektedir. Ancak alınan gıdalarının ne kadarının yemek ne kadarının ilaç yapımında kullanıldığı kesin olarak söylenememesine rağmen kesin olan husus, alımı yapılan gıdaların bir bölümünün mutfağın helvahane kısmında ilaç yapımı için kullanıldığıdır (Neumann, 2016). Buna ek olarak 1575 yılında saray hazinesinde yer alan yemek pişirmenin tıbbi boyutları üzerine yazılmış birkaç risalenin incelenmek üzere sarayın hekimbaşı tarafından ödünç alındığı da bilinmektedir (Shefer-Mossensohn, 2014).

Bu çalışma Osmanlı mutfağının oluşumunda toplumsal tıbbın mutfak üzerindeki etkisini incelemek amacıyla hazırlanmıştır. Çalışmanın amacı doğrultusunda Osmanlı tıbbi ile ilgili bilgi veren eserler içerisinde alanyazın taraması yapılmıştır. Alanyazın taraması esnasında öncelikle XV. yüzyıl itibarıyla Osmanlı hekimlerinin kaleme aldığı eserler ile Osmanlı tıbbi ile ilgili bilgi veren eserler incelenmiştir. Daha sonra bu eserler üzerinde yapılan çalışmalar incelenerek alanyazın taraması tamamlanmıştır. Araştırma sonucunda Osmanlı tıbbi hususunda elde edilen bilgiler Osmanlı mutfağı çerçevesinde değerlendirilerek tıbbın Osmanlı mutfağı üzerindeki olası etkileri değerlendirilmiştir. Yapılan alanyazın taraması esnasında Osmanlı mutfak kültürünün oluşumuna dolaylı da olsa tıbbi açıdan yaklaşan çalışmaların yetersiz olduğu görülmüştür. Osmanlı tıp anlayışının Osmanlı mutfak kültürünün şekillenmesine etki eden faktörler içerisinde değerlendirilmesiyle mutfak kültürüne dair daha kapsamlı bilgiler elde edileceği düşünülmektedir. Konusu bakımından özgün olan çalışmanın alanyazına katkı sağlaması açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

## **Osmanlı Tıbbı**

Osmanlı tıbbi sağlığı desteklemeyi amaçlayan inanç ve eylemleri, bilimsel verileri ve bu işle uğraşan insanların becerilerini kapsayan bir sistem olarak değerlendirilmektedir. Sistemin en temel niteliklerinden biri vücuda müdahaleyi gerektiren yöntemlerden ziyade önleyici tedbirlerin uygulanması anlayışıdır (Foster ve Anderson, 1971; Shefer-Mossensohn, 2014). Bu anlayışın benimsenmesindeki en önemli sebeplerden biri Osmanlı Devleti döneminde hastalık oluşuktan sonra uygulanabilecek tedavi ve cerrahi işlemlere dair bilgilerin sınırlı olmasıdır. Bu nedenle hastalık oluşmadan önce koruyucu önlemler alarak hastalıktan korunmak oldukça önemli bir hale gelmiştir (Bahadır, 2019).

Osmanlı tıbbı humoralizm, tıbb-ı Nebevi ve geleneksel halk tıbbı olmak üzere üç sistem üzerine kurulmuştur (Bahadır, 2016). Bu sistemler içerisinde en bilimsel sistem olarak değerlendirilen humoralizmin kökleri Antik Yunan'a kadar dayanmaktadır. Humoralist yaklaşım olarak da adlandırılan sistem Hipokrat tarafından kabul edilmiş ve Galenos da Hipokrat'ı takip ederek bu sistem üzerinde çalışmalar yapmıştır (Aydın, 2018). Hipokrat ve Galenos'tan etkilenen İbn Sina, Fuzulî, Nasîruddin Tusî gibi İslam filozofları da bu sistemi benimseyerek üzerinde çalışmalar yapmıştır. Birçok İslam filozofu kaleme aldıkları eserlerde sağlıklı bir hayat için vücudun dengesini korumak gerektiğinden bahsetmekte ve bu denge için beslenmenin önemine değinmektedir. İslam filozofları tarafından benimsenen humoralizm, Osmanlı Devleti'nde ahlat-ı erbaa olarak adlandırılmış ve İslam filozoflarının eserlerinde açıklanmıştır. Ahlat-ı erbaa anlayışına göre mizaca uygun ve dengeli bir biçimde hazırlanan beslenme düzeninin sağlıklı bir hayat için elzem olduğu belirtilmiştir (Sarıkavak, 2011).

İbn-i Sina sağlıklı bir hayat için egzersiz, beslenme ve uykuya dikkat edilmesi gerektiğini belirtmiştir (Özügül, 1984). İbn Sina kaleme aldığı el-Kânu'n fi't-Tıbb adlı eserde insan vücudunun 4 temel unsurdan oluştuğunu belirterek insan sağlığının ahlat-ı erbaa adı verilen 4 sıvının dengesiyle mümkün olacağını savunmuştur (Koyuncu, 2019). Fuzulî tarafından kaleme alınan Sihat u Maraz adlı eserde humoralizm kavramı halkın anlayabileceği bir dil kullanılarak edebi bir biçimde anlatılmıştır (Fuzulî, 2017). İbn Sina'nın görüşlerini savunan İslam filozoflarından biri olan Nasîruddin Tusî de hastalıkların sebebini vücudun dengesinin bozulmasına bağlayarak, vücut dengesinin korunmasında kişinin kendi tabiatına uygun bir biçimde beslenmesinin önemine dikkat çekmiştir (Nasîruddin Tusî, 2013).

Humoralizm/ahlat-ı erbaa anlayışına göre canlılık bedeninin sıvı kısmını oluşturan su, katı kısmını oluşturan toprak, nefes alışverişini sağlayan hava, canlılığın temeli olan ve ruhu oluşturan ateşten meydana gelmektedir (Eliaçık, 2010). İnsan da evrene ait bir parça olduğundan bu 4 elementten oluşmaktadır. Bu 4 elementi simgeleyen 4 temel sıvı kan, balgam, safra ve kara safra olarak tanımlanmıştır. Kan sıcak-ıslak, balgam soğuk-ıslak, safra sıcak-kuru ve kara safra soğuk-kuru özellik taşımaktadır. Osmanlı tıbbında bu sıvılara hilt adı verilmektedir. Ahlat-ı erbaa anlayışına göre insan sağlığı, kişinin mizacına göre vücutta bulunan bu 4 sıvının dengesine bağlıdır. Hilt adı verilen bu sıvılar tüketilen yiyeceklerin vücutta parçalanması sonucu ortaya çıkmaktadır (Bayat, 2016).

Osmanlı döneminde hekimlerin görevlerinden biri, kişi hastalandığında vücudunda bu dört sıvıdan hangisinin fazla ya da eksik olduğunu tespit ederek eksik ya da fazla olan sıvının dengelenmesi için hastanın yaşına, mizacına, cinsiyetine ve yaşam standardına uygun bir diyet düzenlemektir (Shefer-Mossensohn, 2014). Hastanın sağlığına kavuştuktan sonra tekrar hastalanmaması için hekimler tarafından belirlenen mizaca uygun bir diyet uygulaması ve kendisine verilen diyeti hayat tarzı haline getirmesi önerilmekteydi (Çelik ve Erdem, 2016).

## Osmanlı Tıbbının Osmanlı Mutfağı Üzerindeki Etkisi

Humoralist tıp kişinin mizacına uygun bir beslenme düzenini tercih edilerek sağlığı korumayı ve hastalıkların önüne geçmeyi hedefleyen bir sistemdir. Mizaca göre beslenmek ise ancak hangi gıdanın hangi mizaca uygun olacağını bilmesi ve aynı karakterdeki gıdaların birlikte tüketilmesi ile mümkündür (Akarsu, Yöndemli ve Akarsu, 2020). Bu da yemek pişirmenin tıbbi boyutu olarak karşımıza çıkmaktadır. Osmanlı döneminde yemek pişirmenin tıbbi boyutları hususunda yazılmış birçok eser mevcuttur. Bu eserler genel olarak tıp üzerine kaleme alınmış olsa da sıkça gıdalardan, hangi gıdaların nasıl tüketilmesi gerektiğinden veya bu gıdalarla hazırlanabilecek yemeklerden bahsedilmektedir. Bu sayede ortaya çıkan reçeteler ise Osmanlı mutfağına ait yemek kitaplarında karşımıza çıkmaktadır.

XV. yüzyıl Osmanlı mutfak kültürünün anlaşılmasında oldukça etkili olması sebebiyle Osmanlı mutfak kültürü araştırmalarında sıkça kaynak olarak başvurulmuş Şirvanî'nin el yazması eseri tıp ile mutfağın birleştiği eserlere verilebilecek ilk örnektir. Şirvanî'nin kapak sayfası olmayan ancak günümüzde "XV. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı" olarak bilinen eserinde yemekler 11 kategori altında toplanmıştır. Eserde verilen tarifler XV. yüzyıl Osmanlı mutfağına ışık tutmaktadır. Osmanlı hekimlerinden biri olan Şirvanî, eserinde yer verdiği tüm tariflere tıbbi açıdan yaklaşmış, hangi gıda hangi mizaca uygundur, hangi hastalıkların tedavisinde tüketilmelidir gibi soruların cevaplarını vermiştir. Böylece eserde verilen tariflerin Osmanlı tıbbi çerçevesinde oluşturulduğu söylenebilmektedir (Cankül ve Ayvalı, 2020). Ayrıca eserin mukaddime kısmında yiyeceklerin faydalı olabilmesi için yemeği hazırlayan kişinin, kullanacağı gıdaların dengesini ve gıdaların pişirilmesi gereken ateş seviyesini bilmesi gerektiği belirtilmiştir. Yine eserin mukaddime kısmında yemeklerin pişirilmesi aşamasında hangi cins odunun kullanılması gerektiği, yemeğin pişirileceği kapların neye göre seçileceği, ne tür kaplardan uzak durulması gerektiği detaylı bir biçimde açıklanmıştır (Muhammed bin Mahmud Şirvani, 2005).

Şirvani tarafından XV. yüzyılda kaleme alınan bir başka eser olan Sultaniyye de tıp üzerine yazılmış bir eserdir (Aynacı, 2014). 14 bölümden oluşan eserin konusu koruyucu hekimliktir. Birçok sosyal konunun incelendiği eser, yeme içme konusunu da geniş bir çerçevede ele almaktadır (Okumuş, 2010). Eserde şifalı olduğu belirtilen bulgur, rezene, keten tohumu, biber, ceviz, havuç, hardal, haşhaş ve bunlar gibi birçok gıdanın adı geçmektedir. XV. Yüzyıl Osmanlı mutfağı yemeklerine bakıldığında bu gıdaların neredeyse tamamının bu dönemin yemeklerinde de kullanıldığı görülmektedir (Küçükler ve Balcı, 2020).

XV. yüzyılda tıp alanında kaleme alınan bir diğer eser Ahmet Bican Efendi'nin Dürr-i Meknun adlı eseridir. Birçok farklı konunun ele alındığı 18 bölümden oluşan eser faydalı olmak ve bilgilendirmek amacıyla yazılmıştır (Vural, 2008). Eserin 11. bölümünde şifalı otlar ve gıdalardan bahsedilmektedir. Eserde gıdaların faydalı olabilmesi için hangi gıdalarla ve ne şekilde tüketilmesi gerektiği detaylı bir biçimde açıklanmıştır. Örneğin;

cevzhindinin şekerle, karanfilin ise hastalığın cinsine göre sütle veya yemeğin üzerine serpilerek tüketilmesi gerektiği belirtilmiştir (Yazıcıoğlu Ahmed Bican, 1999)

XVI. yüzyılda Derviş Nidai Medmed tarafından kaleme alınan Menafiü'n nas adlı eser tıp alanında bilgi vermek üzere yazılmış olsa da dönemin beslenme alışkanlıklarına ışık tutmaktadır. Eserin yazarı aynı zamanda Hekim Mehmed Nidai adıyla bilinmektedir. Hekim Mehmed Nidai, hekimliğini yaptığı II. Selim'e sunmak için hazırladığı eserinde birçok hastalığın tedavisinde kullanılabileceğini söyleyerek çok sayıda macun, şerbet ve gıdadan bahsetmiştir (Ölker ve Direkçi, 2009).

XVII. yüzyılda Zeynel Abidin b. Halil tarafından IV. Murad'a sunulmak üzere kaleme alınan Şifau'l-Fuad Li- Hazret-i Sultan Murad adlı tıp metni dönemin beslenme, giyinme gibi birçok özelliğine ışık tutmaktadır (Demirhan Erdemir, 1991). 17 bölümden oluşan eserin ilk 11 bölümü kümes hayvanlarından sebzelere, av hayvanlarından balıklara kadar birçok gıdanın özellikleri, faydaları ve tüketim şekillerini açıklamaktadır. Fatih Darüşşifası'nda başhekim olan Zeynel Abidin b. Halil eserinde gıdaların özelliklerini açıklarken hangi gıdalarla birlikte tüketilebileceğini ve nasıl pişirilmesi gerektiğini de açıklamıştır (Baluken, 2016).

XVII. yüzyılda tıp üzerine yazılmış eserlerden bir diğeri Salih bin Nasrullah tarafından kaleme alınan Gayetü'l-Beyan Fi Tedbiri Bedeni'l-İnsan aslı eserdir. Bu dönemde tıp alanında batıya yönelim başlamış olsa da bu durumun tıp eserlerindeki doğu etkisini yok edemediği görülmektedir. Gayetü'l-Beyan Fi Tedbiri Bedeni'l-İnsan adlı eser 4 makaleden oluşmakta ve "külliyyat" adı verilen ilk makalede hastalıkların tedavisinde kullanılan gıdalar, bu gıdaların hazırlanış ve tüketim şekilleri detaylı bir biçimde açıklanmıştır (Elbir, 2000).

XIX. yüzyılda yayımlanan ve ilk matbu Türkçe yemek kitabı olma özelliği taşıyan Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı) Osmanlı mutfak kültürünün incelenmesi hususunda önemli bir kaynak olarak kabul edilmektedir. Bu eserin Osmanlı mutfağı üzerine yazılmış diğer eserlerden farkı, pişirme yöntemleri ve teknikleri üzerine büyük bir özen gösterilmiş olmasıdır (Kut, 2016). Eserin yazarı Mehmed Kâmil'in Mekteb-i Tibbiyye-i Adilliye-i Şahane'de yani dönemin tıp mektebinde hocalık yaptığı bilinmektedir. Mehmed Kâmil eseri kaleme alma sebebini İstanbul'da erkek ve kadın aşçılar eski yemeklerden başka yemek pişirmeye dikkat etmeyip bildikleri yemeği de gereği gibi pişirememeleri olarak göstermiştir (Mehmed Kâmil, 2016).

## **Sonuç ve Öneriler**

Osmanlı mutfağı Türk mutfağının temel taşıdır. Türk mutfak kültürünün incelenmesi için Osmanlı mutfak kültürünün incelenmesi gerekmektedir. Osmanlı mutfağı üzerinde yapılan çalışmalar incelendiğinde mutfağın zenginliği ve çeşitliliğinin göçler, savaşlar, imparatorluğun geniş coğrafyalarda hüküm sürmüş olması, nüfusun çok çeşitli etnik kökene sahip vatandaşlardan oluşması gibi sebeplere bağlandığı

görülmüştür. Bu çalışmanın hazırlanması esnasında yapılan alanyazın taramasında Osmanlı tıbbı üzerine kaleme alınan eserler incelendiğinde, hastalıkların tedavisi veya sağlığın korunması amacıyla verilen önerilerde gıdaların pişirme şekillerden, pişirme oranlarına, hangi gıdalarla pişirilmesi gerektiğinden kullanılması gereken kap türüne kadar birçok detayın verildiği görülmüştür. Bu detaylara bakıldığında sağlık için verilen beslenme önerilerinin birer yemek tarifi haline geldiği ve sağlığı korumak veya hastalıklardan kurtulmak amacıyla uygulanan ahlât-ı erbaa sisteminin Osmanlı mutfağına yön verdiğini söylemek mümkündür. Ayrıca hekimler tarafından ilaç olarak tüketilmek üzere verilen tariflere ek olarak Osmanlı hekimleri tarafından kaleme alınan yemek kitaplarının olması da Osmanlı tıbbının mutfakla ne denli iç içe olduğunu kanıtlar niteliktedir. Osmanlı mutfaklarında hangi gıdaların tüketildiğini veya hangi dönemlerde hangi gıdaların bilindiği, bulunabildiği ve tüketildiğinin dönemin tıp üzerine yazılmış eserlerinden de öğrenilebileceği sonucuna varılmıştır. Bu sebeple Osmanlı mutfak kültürü üzerine yapılacak araştırmalarda sosyal hayatı derinden etkileyen tıp gibi alanların da incelenmesi önerilmektedir.

## Kaynakça

- Akarsu, B., Yöndemli, F. ve Akarsu, S. (2020). Antik Dönem tıbbının Müntehan-ı Şifa'da Tezahürü. *Erdem*, 78, 1-22.
- Aydın, M. B., (2018). Osmanlı Tıp Metinlerinde (15-17. Yüzyıl) Hava-Sağlık İlişkisi. *Sosyal ve Kültürel Araştırmalar Dergisi*, 4(7), 33-55.
- Aynacı, M. (2014). Sultâniyye (İnceleme-metin-dizin), Yayınlanmamış Doktora Tezi, Kocaeli Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Kocaeli.
- Aytaç, Ö. ve Kurtdaş, M. Ç., (2015). Sağlık-Hastalığın Toplumsal Kökenleri ve Sağlık Sosyolojisi. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 25(1), 231-250.
- Bahadır, Ş. D. (2016). 18. Yüzyılda Yazılmış Bir Tıp Metni: "Netîceü'l-Fikriyye Fî Tedbîrî Veladeti'l-Birkiyye". *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 9(43), 185-194.
- Bahadır, Ş. D. (2019). Giriş. Ş. D. Bahadır Haz., *Netîceü'l-Fikriyye Fî Tedbîrî Viladeti'l-Birkiyye* içinde. İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu.
- Baluken, N. (2016). Şifaü'l-Fuad Li-Hazret-i Sultan Murad (Zeynel Abidin bin Halil), Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Bingöl Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bingöl.
- Bayat, A. H. (2016). *Tıp Tarihi* (3. Baskı). İstanbul: Zeytinburnu Belediyesi Yayınları.
- Bozagcı, E. C. (2019). Yumurta, Yumurta Kullanımının Türk Mutfak Tarihindeki Gelişimi ve Yumurta Temelli Gastronomi Trendleri, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Cankül, D. ve Ayvalı, H. (2020). Therapeutic Nutrition and Hilts Theory as One of The Gastronomy Trends, *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(3): 3099-3115.

Çelik, R. ve Erdem R. (2016). Hekimin Değişen Kimliği Çerçevesinde Sağlık Kültürleşmesi. *Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi*, 7(16), 61-74.

Demirhan Erdemir, A. (1991). Hekim Zeynel Abidin Halil'in Şifaü'l-Fuad Adlı Eserinin Türk Tıp Tarihindeki Yeri ve Bazı Orijinal Sonuçlar. *Türk Dünyası Araştırmaları Dergisi*, 71, 146-165.

Elbir, Z. G. (2000). Gayetü'l-Beyan Fi Tedbiri Bedeni'l-İnsan, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Fırat Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Elâzığ.

Eliaçık, M. (2010). Fuzûlî'nin Sıhhat u Maraz'ında Ahlât-ı Erbaanın İşlenişi ve Bir Tıp Eseri Terceme-i Hulâsa Tıp ile Mukayesesi. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*, 27, 131-147.

Faroqhi, S. ve Neumann, C. K., (2016). *Soframız Nur, Hanemiz Mamur*. (Çev: Yelçe, Z.), İstanbul: Alfa.

Fuzulî, (2017). *Sıhhat u Maraz*. (Çev: Küntaş, K.). İstanbul: İbn-i Sina Yayınları.

Güler, S. (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26, 24-30.

Işın, P. M. (2018). *Bountiful Empire: A History of Ottoman Cuisine*. England: Reaktion Books.

Koyuncu, Z. (2019). "Ahlât-ı Erbaa/Humoral Patoloji Teorisi ve Divan Şiirinde Hakkânî Örneğinde İşlenişi", *Hikmet-Akademik Edebiyat Dergisi [Journal Of Academic Literature]*, 5(10), 75-97.

Kut, T. (2016). Önsöz. G. Taşkın Haz., *Melceü't-Tabbahin* içinde. İstanbul: Çiya Yayınları.

Küçükler, P. ve Balcı, M. (2020). Kitâb-ı Güzîde-i 'İlm-i Tıbb'da (Sultâniyye İngiltere Nüshası) Tesbit Edilen Bitki Adları, *Uluslararası Türkçe Lehçe Araştırmaları Dergisi (TÜRKLAD)*, 4(1), 50-65.

Mehmed Kâmil, (2016). *Melceü't-Tabbahin*. (Haz. Taşkın, G.), İstanbul: Çiya Yayınları.

Murphey, R. (1992). Ottoman Medicine and Tranculturalism From the Sixteenth Through the Eighteenth Century. *Bulletin of the History of Medicine*, 66(3), 376-403.

Nasîruddin Tusî, (2013). *Ahlâk-ı Nâsırî*. İstanbul: Litera.

Shefer-Mossensohn, M. (2014). Osmanlı Tıbbı Tedavi ve Tıbbi Kurumlar 1500-1700. (Çev: Üçpunar, B.), İstanbul: Kitap Yayınevi.

Muhammed bin Mahmud Şirvani, (2005). *15. Yüzyıl Osmanlı Mutfağı*, (Haz. Argunşah, M. ve Çakır, M.), İstanbul: Gökkuşbu.

Neumann, C. K. (2016). XVIII. Yüzyıl Osmanlı Saray Mutfağında Baharat, Faroqhi, S. ve Neumann, C. K. Ed., *Soframız Nur Hanemiz Mamur* içinde. İstanbul: Alfa Yayınları.

Oğuz, G. (2015). Zengin Bir Mutfak: Nevşehirli Damat İbrahim Paşa'nın Bir Aylık Erzak Listesi ve Düşündürdükleri, *Osmanlı Tarihi Araştırma ve Uygulama Merkezi (OTAM)*, 37, 239-262



- Ölker, P. ve Direkçi, B. (2009). Hekim Mehmed Nidâî'nin Manzum Tıp Risâlesi Keyf-i Kitâb-ı Nidâî. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 22, 295-305.
- Özügül, Y. (1984). İbni Sina'da Yaşam Boyu Spor ve Kaplıcalar. İbni Sina Kongresi Tebliğleri, 14 Mart 1984, Kayseri, Türkiye.
- Rasimoğlu, C. İ. (2020). Tıp Tarih Yazımı: Karşıtlıklar, Etkileşimler. *Osmanlı Bilimi Araştırmaları*, 21(2), 347-367.
- Sarıkavak, K. (2011). İslâm Filozoflarına Göre Beden Sağlığı. *Gazi Türkiyat*, 1(8), 201-208.
- Seçim, Y. (2018). Evaluation of Seljuk and Ottoman Cuisine in terms of Gastronomy. *Journal of Tourism Theory and Research*, 4(2), 122-132.
- Solmaz, Y. ve Altın, D. D., (2018). Türk Mutfak Kültürü ve Beslenme Alışkanlıkları Üzerine Bir Değerlendirme. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(3), 108-124.
- Okumuş, N. (2010). ŞİRVÂNÎ, Muhammed b. Mahmûd, TDV İslam Ansiklopedisi 39. Cilt içinde. İstanbul: Diyanet Vakfı Yayınları.
- Vural, H. (2008). Yazıcızade Ahmed Bican'ın Dürr-i Meknun Adlı Eseri Üzerine. *Türk Dili Araştırmaları Yıllığı-Belleten*, 56(1), 127-134
- Yazıcıoğlu Ahmed Bican (1999). *Dürr-i Meknun Saklı İnciler*. İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.