

Evlıya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü (Yorumlar ve Sistematik Dizin) (Marianna Yerasimos)

Marianna YERASİMOS

Yapı Kredi Yayınları

Üçüncü Baskı

16,5x24 cm., 434 cm.

ISBN: 9789750845680



GİRİŞ

Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi'nin bu sayısından itibaren "Kitap Tanıtımı" başlığı altında turizm literatürüne katkı yapan öncü ve örnek alınabilecek kitapları tanıtan yazılara yer vereceğim. Bu sayıda Marianna Yerasimos'un yazdığı ve üçüncü baskısı Yapı Kredi Yayınları'ndan çıkan *Evlıya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü (Yorumlar ve Sistematik Dizin)* kitabını tanıtmaya çalışacağım.

Kitap, üniversitelerin bünyesinde ülkemizdeki sayıları giderek artan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerindeki akademisyen ve lisansüstü öğrencilerin kitaplıklarında bulunması gereken bir yayın. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin sayısı son on yılda ülkemizde oldukça hızlı bir şekilde arttı. Yeterli sayıda ve nitelikte öğretim elemanlarının var olup olmadığına bakılmaksızın onlarca üniversitede Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinin açılmaya başlanması, bu bölümlerdeki derslerin ilgili alanda çok da uzman olmayan kişilerce verilmesine yol açmasının yanı sıra müfredatın öğretim elemanlarının mevcut uzmanlıklarına göre belirlenmesini de beraberinde getirdi. Bu durum da sonuçta Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde aşçılık ve yiyecek-içecek yönetimi dallarının ağırlıklı olduğu bir içerikte eğitimin oluşmasına yol açtı. Öte yandan alanla ilgili yeterli sayıda uzman öğretim üyesinin olmaması, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri alanına yönelik

açılan yüksek lisans ve doktora programlarının içeriğini de etkiledi. Buralarda hazırlanan tez çalışmalarının ağırlıklı olarak yiyecek-içecek yönetimi ve aşçılık dallarında hazırlanmasına yol açtı. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri, esas itibarıyla disiplinlerarası bir çalışma dalı olarak pek çok akademik çalışma dalı ve sektörel bilgi ile ayrılmaz bir ilişki içindedir. Bütün bu konuların bu bölümlerdeki derslerde, araştırmalarda ve lisansüstü tez çalışmalarında incelenmesi beklenir. Bu bağlamda bu yazıda tanıtımını yapacağım kitap, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümlerinde görevli akademisyen ve lisansüstü öğrencileri tarafından örnek alınabilecek bir çalışma olarak dikkati çekmektedir.

YAZAR HAKKINDA

Evlıya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü (Yorumlar ve Sistematik Dizin) kitabının yazarı Marianna Yerasimos, 1947 yılında İstanbul'da doğan bir yayıncı ve araştırmacıdır. Liseyi Zeynep Rum Kız Lisesi'nde okudu, ardından İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Psikoloji Bölümü'nden mezun oldu ve çocuk eğitimi alanında uzmanlaştı. 1973-1984 yılları arasında Gözlem Yayınları'nın kurucuları arasında yer aldı ve yayınevinde özellikle eğitim ve çocuk kitaplarının editörlüğünü yaptı. 1988-2006 yıllarında İstanbul'un ilk uzmanlaşmış gravür galerisi olan Galeri Alfa'yı kurdu ve Osmanlı toplumunun gündelik yaşamını betimleyen gravürlerle ilgili sergi ve yazı çalışmalarını sürdürdü. 2002

yılında Osmanlı mutfağının gelişim ve değişim sürecini inceleyen ve Osmanlı belgelerinden seçilerek çağdaş mutfağa uyarlanmış 99 yemek tarifini de içeren *500 yıllık Osmanlı Mutfağı* kitabını yazdı. Türkçe, İngilizce ve Yunanca yayınlanan kitap, bugüne kadar bu üç dilde toplam 13 baskı yaptı. *İstanbullu Bir Ailenin Mutfak Serüveni* başlığını taşıyan kitabı ise 2019 yılında yayımlandı. *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü; Yorumlar ve Sistematik Dizin* adlı kitabının ilk baskısı 2011'de yapıldı. Evliya'nın 10 ciltlik Seyahatnamesine dayanarak 17. yüzyıl Osmanlı dünyasının ve çevresinin beslenme alışkanlıklarının bir panoramasını sunan çalışma, *Dünya Kitap / Ehlikeyif Dergisi* tarafından 2012 yılının "En iyi Gastronomi Kitabı" ödülüne layık görüldü¹.

EVLIYA ÇELEBİ VE SEYAHATNAMESİ

Kitabın tanıtımına geçmeden önce, kitapta yer alan çalışmanın veri tabanı olan *Evliya Çelebi Seyahatnamesi* ile bu seyahatnamenin yazarı Evliya Çelebi hakkında bilgi verelim.

Evliya Çelebi, 25 Mart 1611 tarihinde İstanbul'un Unkapanı semtinde doğdu (Yerasimos 2019: 17). Babası, Evliya Çelebi doğduğunda 70 yaşlarında olan Derviş Muhammed Zilli'dir. Evliya'nın doğduğu dönemde babası Saray'ın kuyumcubaşısıdır. Aslen Kütahyalı olan baba, Evliya Çelebi'nin anlatımlarına göre 1534'te doğmuş, Kanuni Sultan Süleyman'ın pek çok seferine katılmış. Derviş Muhammed Zilli, 1648 yılında 117 yaşında vefat etmiştir. Annesi ise Abaza kökenlidir ve Evliya'nın yaşamında önemli bir yeri olan, kısa bir dönem sadrazamlık görevinde de bulunmuş Melek Ahmet Paşa'nın yakın akrabasıdır (Yerasimos 2019: 17). Evliya Çelebi, ayrıca dönemin devlet adamlarından İpşir Paşa ve Defterzade Mehmet Paşa ile de anne tarafından akrabadır ((Yerasimos 2019: 17).

İyi bir dini eğitim gören Evliya, güzel sesli bir hafız, musiki yeteneğiyle tanınan bir hanende ve dairezendi (Yerasimos 2019: 17). Kadir Gecesi'nde (1636) Ayasofya'da sekiz saat ezberden Kuran okuyunca Sultan'ın ilgisini çeker ve saraya alınır.

Evliya, Saray'da iki yıl kalır. Enderun'da eğitimini sürdürür, şiir, yazı, muzikî ve Kuran dersleri alır. IV. Murad'ın meclisine katılır. 1638 yılında Bağdat Seferi'nden önce, 40 akçe yevmiye ile sipahi ocağına girerek saraydan ayrılır ve İstanbul dışındaki yolculuklarına başlar (Yerasimos 2019: 17).

Evliya, seyahatlerinin gerekçesini, gördüğü bir rüya ile açıklar. Seyahatnamesinde anlattığına göre 19 yaşında iken rüyasında İslam Peygamberi Hz. Muhammed'i görür, ellerini öpüp "Şefaati yâ Resullallah" diyeceği yerde "Seyahat yâ Resullallah" der. Hz. Muhammed de "Allah'ım şefaati, seyahati ve ziyareti sağlık ve esenlikle kolaylaştır" demesine üzerine Evliya Çelebi'nin yollara düştüğünü anlatmaktadır (Kahraman ve Dağlı 2011).

Evliya Çelebi Seyahatnamesi, dünyada hazırlanmış bilinen en kapsamlı ve en uzun seyahatname metnidir. Gezilen yerlerin coğrafi genişliği bağlamında ise İbn Batutat'dan sonra gelir. *Seyahatname*, Evliya Çelebi'nin 1630-1681 yılları arasındaki 51 yılda gerçekleştirdiği gezilerindeki gözlemlerini, duyduklarını ve yaşadıklarını içermesinin yanı sıra otobiyografi özelliği de olan bir çalışmadır. "*Seyâhatnâme* ilk olarak 1848'de Kahire Bulak Matbaasında Müntehâbât-ı Evliya Çelebi adıyla yayımlandı. İkdâm Gazetesi sahibi Ahmed Cevdet Bey ile Necib Asım Bey, Pertev Paşa Kütüphanesi'ndeki nüshayı esas alarak 1896 yılında İstanbul'da basmaya başladılar. 1902 yılına kadar ancak ilk altı cildi yayımlanabildi. Yedinci ve sekizinci ciltleri 1928'de Türk Tarih Encümeni, dokuz ve onuncu ciltleri ise 1935-1938 yılları arasında yeni harflerle Türkiye Cumhuriyeti Maarif Vekâleti tarafından yayımlandı. *Seyahatname*'nin 1814 yılında Joseph von Hammer-Purgstall tarafından keşfedilmesinden sonra birçok yabancı bilim insanı Çelebi hakkında araştırmalar yaptı, eseri birçok dile çevrildi ve yayımlandı. Orhan Şaik Gökyay, *Seyahatname*'nin birinci cildini 1996'da Latin alfabesine çevirdi ve bu tarihten sonra eser, daha çok kişi tarafından incelenmeye başlandı."² *Seyahatname*'nin şu an piyasada olan

¹ <https://www.yapikrediyayinlari.com.tr/yazarlar/marianna-yerasimos> (Erişim tarihi: 13. 09. 2022).

² [https://tr.wikipedia.org/wiki/Seyahatn%C3%A2me_\(Evliya_%C3%87elebi\)](https://tr.wikipedia.org/wiki/Seyahatn%C3%A2me_(Evliya_%C3%87elebi)) (Erişim tarihi: 13. 09. 2022).

baskıları, Yapı Kredi Yayınları tarafından yapılmış olup, ilk yayımı 2003 yılında yapılan bu kitaplar, Seyit Ali Kahraman ile Yücel Dağlı tarafından yayına hazırlandı.

Evliya Çelebi Seyahatnamesi, yüzlerce konuyu içeren ve bu konulara ilişkin bilgiler veren, farklı okuma ve araştırmalara olanak veren, çok katmanlı bir yapıya sahip benzersiz bir çalışmadır (Yerasimos 2019: 20). Evliya, seyahatnamesinde Osmanlı dünyasının ve komşu yerleşimlerin coğrafi, siyasi, toplumsal ve duygusal yapısını nakleder, öte yandan da gündelik yaşamın ayrıntılı bir panoramasını çizer (Yerasimos 2019: 20).

Seyahatname, Osmanlı devletinin o dönemdeki sınırlarını içerse de yer yer Viyana ve Ukrayna gibi Osmanlı toprağı olmayan coğrafyalar hakkında da anlatılara yer vermektedir. *Seyahatname*'nin en önemli özelliklerinden biri de Evliya'nın gittiği yerlerle ilgili anlatılarında belirli bir sistematiği izlemesidir. Örneğin, gittiği yerleşimlerdeki cami sayısı, esnaf, dükkân, kervansaray, han-hamam gibi bilgileri yaklaşık sayılarla vermedeki gösterdiği özen, *Seyahatname*'nin en önemli özelliklerinden biridir.

KİTAP

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü (Yorumlar ve Sistematiği Dizin) başlıklı kitabın ilk baskısı, 2011 yılında Kitap Yayınevi tarafından yapılmış. Aynı yayınevinde 2014 yılında kitabın ikinci baskısı yapılmış. Kitabın üçüncü baskısını ise Yapı Kredi Yayınları 2019 yılında yapmış. Tanıtımını yapacağımız kitap, 2019 yılındaki üçüncü baskıya ait.

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü (Yorumlar ve Sistematiği Dizin) başlıklı kitap, "Birinci Ayrım" ve "İkinci Ayrım" olmak üzere iki kısımdan oluşuyor. "Birinci Ayrım" 12 alt bölümden oluşuyor. Bunlar; "*Seyahatname*'de Mutfak Eşyaları, Kap Kacak ve Sofra Gereçleri", "*Seyahatname*'de Hayvansal ve Bitkisel Yağlar", "*Seyahatname*'de Baharat ve Diğer Tatlandırıcılar", "*Seyahatname*'de Ekmekler, Çörekler ve Diğer Unlu Mamuller", "*Seyahatname*'de Etler, Tavuklar ve Diğer Kanatlılar", "*Seyahatname*'de Çorbalar", "*Seyahatname*'de Pirinç ve Pirinç Pilavları", "*Seyahatname*'de Balıklar ve Diğer Su

Ürünleri", "*Seyahatname*'de Sebzeler ve Baklagiller", "*Seyahatname*'de Meyveler ve Meyvelerle Ünlü Kentler", "*Seyahatname*'de Tatlılar" ve "*Seyahatname*'de İçecekler: Şerbet, Boza, Kahve ve Şarap". Kitabın sonunda ayrıca "Listeler" ve "Kaynakça" bölümleri yer alıyor.

Kitabın hazırlanma amacı, yazar tarafından şöyle açıklanmış: "Elinizdeki çalışmanın amacı, öncelikle bu malzemeyi (*Seyahatname*'deki) sistemli hale getirerek olabildiğince eksiksiz bir şekilde tanıtmak, sonra da "*Seyahatname*'den hareketle ve eldeki kaynaklardan yararlanarak dönemin beslenme alışkanlıklarını, en geniş anlamıyla Osmanlı yemek kültürünü irdelemektir. Kitabın birbirine bağlı, ancak ayrı ayrı da yararlanılabilecek iki bölümden oluşması, bu yöndendir (Yerasimos 2019: 12).

Seyahatname'nin on cilt ve yirmi kitaptan oluşan çalışmada yiyecek-içecek odaklı bir okumanın sonucunda, Osmanlı dünyasının ve komşu coğrafyalardaki beslenme alışkanlıkları, gıda üretimi, tüketimi ve ticareti konularındaki bilgileri alfabetik dizin haline getirerek ilk aşamada yaklaşık 4.100 maddelik veritabanı niteliğinde, Evliya'nın yalnızca adlarını belirttiği gıda maddelerinden oluşan dizin oluşturulmuş (Yerasimos 2019: 12).

Seyahatname'de yer alan bilgilerle ilgili olarak yazar, şunları özellikle belirtiyor: "Evliya Çelebi yemek tarifleri vermez (tek istisna Sekizinci Bölüm'de bulabileceğimiz hamsi pilakisi tarifidir), yemek pişirme yöntemlerinden ya da sağlıklı beslenmeden nadiren söz eder. Yemek adlarını ve çeşitlerini ancak ziyafetler ya da mütevazî ikramlar vesilesiyle kaydeder ve genellikle malzemeleri hakkında bilgi vermez. Nadiren bazı yiyecekleri, okura 'yani' bağlayıcıyla açıklama ihtiyacı duyar.

.....

Evliya, *Seyahatname*'de yiyeceklere ayrılmış bu belli başlı bölümler dışında, on cildin herhangi bir yerinde, çeşitli vesilelerle, örneğin yolculuk sırasında menzillerde yenen yemekleri, verilen tayınatları, resmi ziyafetleri ya da İstanbul ve Kahire'de yapılan Esnaf Alaylarına katılan yiyeceklerle ilgili meslek erbabını sayarken gıda

maddelerinden söz etme fırsatını bulur.” (Yerasimos 2019: 12-13).

Kitabın “Birinci Ayrımı”nda yer alan 12 bölümün hazırlanmasında olabildiğince aynı inceleme yaklaşımına sadık kalınmış. “*Seyahatname*’de Mutfak Eşyaları, Kap Kacak ve Sofra Gereçleri” başlığında öncelikle *Seyahatname*’de adı geçen belli başlı kap kacak ve sofraya gereçlerinin neler olduğuna ilişkin bir tablo yer alıyor. Sonrasında da bu kap kacak ve sofraya gereçleri sınıflandırılarak ayrı ayrı incelenmiş. Bu bölümde ortaya çıkan sınıflandırmaların başlıkları şöyledir: “Fağfuri, mertebani ve diğer avaniler”, “cam, billur ve mecef kaplar, şişeler”, “metal avaniler” ve “toprak ve ağaç kaplar”.

“*Seyahatname*’de Hayvansal ve Bitkisel Yağlar” başlığında hazırlanan İkinci Bölüm’de yemeklerde kullanılan hayvansal ve bitkisel yağlar incelenmiş. Yağlar, cinsleri ile kullanıldıkları coğrafyalar bağlamında gösteren bir tablo ile gösterilmiş. Örneğin Asfür yağının (yalancı safran yağı) Mısır coğrafyasında kullanıldığını bu tablodan öğreniyoruz.

Üçüncü Bölüm’de “*Seyahatname*’de Baharat ve Diğer Tatlandırıcılar” yer almaktadır. Yazar, bu kısım ile ilgili şu bilgileri vermektedir: “*Seyahatname*’nin baharat envanteri epey zengindir. Evliya baharattan, taze ve kurutulmuş otlardan, hem yemeklere çeşni ve koku veren tatlandırıcı hem de tıbbi amaçla kullanılan ‘edviye’ (ilaç) olarak bahseder. Bu da doğaldır çünkü 17. yüzyıla ait bir metinde, baharat ile ilaç, yemeklik ot ile deva otu arasında kalın bir çizgi, kesin bir ayırım söz konusu değildir. Sağlığa yararlı maddeler olarak kabul edilen baharat ile otların Osmanlı tıbbında ilaç ve macun imalatında önemli yeri olduğu gibi *Seyahatname*’de de adı geçen baharat ile otların büyük bölümüne mutfaklardan çok macunların havan ve küplerine rastlarız.” (Yerasimos 2019: 64). Yazar, *Seyahatname*’de adı geçen baharat, tatlandırıcılar, tohumlar ve deva otlarının adını, Latince adını ve kullanım alanlarını içeren bir tabloda göstermiş. Kitapta ayrıca IV. Mehmet’in ve Gülmüş Sultan’ın tayinatındaki baharatları gösteren bir tablo daha yer almaktadır. Kitapta yer alan son tabloda ise

Seyahatname’de adı geçen temel baharatın mutfaktaki kullanımına yer vermiş.

“*Seyahatname*’de Ekmekler, Çörekler ve Diğer Unlu Mamuller” başlıklı Dördüncü Bölüm; “*Seyahatname*’de ekmekler”, “*Seyahatname*’de çörek, simit, kâhi, kete ve diğerleri” ve “*Seyahatname*’de börekler” olmak üzere üç alt başlıktan oluşuyor. Türk beslenme kültüründe vazgeçilmez yeri olan ekmek ve diğer unlu mamullerin *Seyahatname*’de epey fazla yer aldığı anlaşılıyor. Yazar kitapta *Seyahatname*’de geçen ekmek/nân çeşitleri ve yörelerine ilişkin bilgilere tablo halinde yer vermiş. Örneğin, arpa ekmeği Kırım ve Mısırdaki; mekik ekmeği Akhisar’da; Osmanlı ekmeği ise Mısır’da üretilmekte ve tüketilmektedir. Dördüncü Bölüm’de unlu mamuller ve yörelerine, 17. yüzyıl İstanbul mutfağında börekler ve börek çeşitleri ve yöreleri bilgilerini içeren tablolara da yer verilmiş.

Kitabın Beşinci Bölümü “*Seyahatname*’de Etler, Tavuklar ve Diğer Kanatlılar” başlığını taşıyor. Bu bölüm de kendi içinde “*Seyahatname*’de etler”, “*Seyahatname*’de tavuklar, av kuşları ve diğer kanatlılar” ve “*Seyahatname*’de av etleri ve seyyahın muttat besisi etleri dışında yediği etler” başlıklarını taşıyor. Yazar, *Seyahatname*’de koyun eti ve sakatatı satan aşçılarla ilgili verilerden yararlanarak dükkân sayısı ile çalışan sayılarına bir tabloda yer vermiş. Bu bölümde yer alan diğer bir tabloda ise “Evliya’nın besisi etleri dışında yediği et çeşitleri”ne de yer verilmiş.

Altıncı Bölüm’de ise “*Seyahatname*’de Çorbalar” yer alıyor. Çorbaların “nimet-i kadim” olduğunu ileri süren *Evliya Çelebi Seyahatnamesi*’nde çorbalarla ilgili epey açıklama yer alıyor. Bölümdeki açıklamalar içerisinde 17. yüzyılda Osmanlı ve çevre coğrafyasındaki toplumların mutfakların çorbalar ve yörelerine yer veren bir tablo yer alıyor. Bölümün sonunda çorbalarla ilgili yer alan şu ifadeleri önemli olarak kaydetmek gerekir: “Çorba bölümünü kapatmadan Evliya’nın elli bir yıllık seyahatlerinde kaydettiği tek amberli çorbanın, Bitlis’te Abdal Han’ın “zorunlu” misafiryken sabah kahvaltısında gümüş tepsi içinde reçeller ve mutabbak çöreklerle birlikte ikram edilen amberli çorba olduğunu belirtelim. Altı çizilecek diğer nokta, övgüye değer çorba-

lar arasında üç çeşit balık çorbasının bulunmasıdır. İstanbul'da "nazuk" kefal balığı çorbası, Trabzon'da "hapsi" (hamsi) çorbası, İznik'te sala balığı çorbası." (Yerasimos 2019: 110).

"*Seyahatname*'de Pirinç ve Pirinç Pilavları" kitabın Yedinci Bölümü'nde yer alıyor. Kitapta, Evliya'nın menşei belirtilen 18 pirinç çeşidinden altısının Mısır pirinci (Mısır, Birimdâl, Dimyât, Fereskûr, Raşîd), üçünün İran pirinci (Gilan, Hoy, Revan), ikisinin Balkan yöresi pirinci (Arnavud Belgradı/Berat, Filibe), birinin Hindistan, altısının ise Anadolu pirinci olduğu açıklanıyor. Kitapta yer alan bir tabloda 1599-1681 yılları arasında İstanbul'daki pirinç ve buğday fiyatlarına ilişkin bilgiler bulunuyor. Diğer bir tabloda ise bazı imaretlerdeki pilavların bilgileri vardır.

Sekizinci Bölüm'de "*Seyahatname*'de Balıklar ve Diğer Su Ürünleri" başlığı altında yer alan bilgiler, yazarın deyişiyle "... seyyahın balık ve balık yan ürünlerinin tüketimiyle ilgili kaydettikleri, Osmanlı yemek kültürüne bakışımıza yeni boyutlar kazandıran ve bu yanlarıyla da etraflıca ele alınmayı hak eden bilgilerdir." (Yerasimos 2019: 119). Bu bölümde balık ve diğer su ürünleri şu başlıklar altında incelenmiş: "Evliya'nın deryâ mahlûklarına genel bakışı", "İstanbul'un deniz ve göl balıkları", "Tarabefzûn (Trabzon) mâhilerinin memdûhâtlarının beyân eder", "*Seyahatname*'de tatlı su balıkları", "Tuna'nın balıkları, dalyanlar ve balık yan ürünleri", "*Seyahatname*'de balık pişirme yöntemleri" ve "Evliya'ya göre balığın faydaları". Kitapta tablo halinde yer alan bilgilerin konuları ise şu şekildedir: "17. yüzyılda İstanbul'da satılan balıklar ve fiyatları" ve "*Seyahatname*'de balıklar ve deryâ haşeratları".

Dokuzuncu Bölüm'ün başlığı "*Seyahatname*'de Sebzeler ve Baklagiller" dir. Yazara göre *Seyahatname*'deki toplam gıda maddelerinin yüzde 3,12'sini sebzeler oluştururken, 12 baklagil çeşidinin toplam gıda maddeleri içindeki payı ise yüzde 0,53 olarak bulunmuştur.

"*Seyahatname*'de Meyveler ve Meyveleriyle Ünlü Kentler" başlığını taşıyan bilgiler, kitabın Onuncu Bölümü'nde yer alıyor. Evliya'nın meyvelere olan düşkünlüğünden olacak, kitabın bu bölümü epey kapsamlı. Bölümün alt başlıkları

şu şekilde belirlenmiş: "*Seyahatname*'de meyve cinsleri, çeşitleri ve özellikleri", "*Seyahatname*'de meyveleriyle anılan kentler" [Bursa, Tarabefzûn (Trabzon), Sabanca (Sapanca), Amasiyye (Amasya), Azim Karabağlar ve Karabağ-ı Küçük (Karabağ), Erzincan, Lâdik, Engürü (Ankara), Beğbâzârı (Beypazarı), Geyve, Konya, Meram Bağı, Gezze, Urfa, Darende, Harput, Sofya (Vitoş Yaylası), Edirne, Malatiyye, Aspuzu Bağı (Malatya), Diyârbekir (Diyarbakır), Bitlis, Van, Rûmiyye (Umramiye, Azerbaycan eyaleti-İran), Hemedan/Gazvin/Kâşan), Bağdat, Bavzarköy (Orhangazi-Bursa), Gemleyik (Gemlik), Bozca (Bozcaada), Travnik (Bosna-Hersek), Köstendil (Bulgaristan), Altımil Karyesi (Bulgaristan), Peçoy (Peç-Macaristan), Kırım (Sudat bağı), Bereketli (Daton-Yunanistan), Yenişehir (Larisa-Yunanistan), Koron (Koroni-Yunanistan), Girit, Arhonoz-ı bağı-ı İramistân (Arhonoz bağı), Ohri, İzmir, Urla, Sultânhisâr/Nazilli, İstanköy (Kos-Yunanistan), Adalya ve Alâ'iyye (Antalya ve Alanya), Maraş, Kal'a dâr-ı enbiyâ Hazret-i r-rahmân (el-Halil-Batı Şeria), Şam-ı Şerif (Şam), Mısır, İstanbul meyveleri) ve "Meyvelerin tüketimi". Bölümde tablo halinde *Seyahatname*'de meyveler ve İstanbul'da 1640 yılındaki bazı meyvelerin fiyatları bilgileri de bulunuyor.

On Birinci Bölüm'de ise "*Seyahatname*'de Tatlılar" yer alıyor. Bölümdeki alt konuları yazar, şu şekilde sınıflandırmış: "Bal, pekmez ve şeker", "Şeker", "*Seyahatname*'de meyveli tatlılar", "*Seyahatname*'de unlu tatlılar, helvalar (Güzelhisar'ın (Aydın) helvahaneleri ve helvaları)" ve "Şekerlemeler: Mülebbes, akide, ağda ve şekerden tasvirler". Yazar, bu bölümde yer verdiği tablolarda *Seyahatname*'de adı geçen tatlıların listesine yer vermiş. Buna göre *Seyahatname*'de 303 tatlı çeşidinin olduğu anlaşılıyor. Diğer bir tabloda ise şeker çeşitlerine ilişkin bilgiler yer alıyor.

Kitabın Birinci Kısmı'nın sonundaki On İkinci Bölüm'ün başlığı "*Seyahatname*'de İçecekler: Şerbet, Boza, Kahve ve Şarap" şeklinde belirlenmiş. Bu bölümün alt başlıkları ise şu şekilde yer alıyor: "Sarhoş etmeyen içecekler: Leziz sular, şerbetler, çaylar, kahveler (Saf, hafif, boğuk sular, şifalı sular; Soğuk şerbetler, sıcak şerbetler, süt,

mahlep, salep ve diğerleri; kahve ve kahvehaneler)", "Âdemi ayağından alan" İçecekler: Boza, Bal Suyu, Müselles (Boza, Müselles, bal suyu, vişnâb, hardaliye)", "Sarhoş Eden İçecekler: Şarap, arak ve diğerleri". Bu bölümde o dönemde İstanbul'da faaliyet gösteren meyhanelerin semtlere ve semtlerdeki cemaat yoğunluklarına ilişkin bilgilere de yer verilmiş.

Kitabın İkinci Kısmı'nda dizin yer alıyor. Kapsamlı bir şekilde hazırlanan Dizin'de alfabetik olarak *Seyahatname*'de tespit edilen kavramlar, gıda maddeleri, yerleşim adları vb. sözcüklere yer verilmiş. Dizinde ayrıca her bir sözcüğün hangi bölümde ve sayfada yer aldığı bilgisi de yer alıyor.

Kitapta yer alan diğer bir bilgiye de "Listeler" başlığı altında yer verilmiş. Burada Birinci Kısım'daki 12 alt bölümün her birinde yer alan kavram, ad ve sözcüklerin listesi yer alıyor. Örneğin "*Seyahatname*'de adı geçen kap kacak ve sofraya geçmeleri" adlı Birinci Bölüm'de 416 adet sözcük, ad ve kavram yer alırken, bunların toplam içindeki ağırlığı yüzde 10,45 olarak hesaplanmış. Diğer 11 bölüm de aynı şekilde düzenlenmiş.

DEĞERLENDİRME

Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü (Yorumlar ve Sistematik Dizin) başlığını taşıyan kitapta Marianna Yerasimos, Evliya Çelebi'nin hazırladığı dünyanın en kapsamlı seyahatnamesini yemek kültürü bağlamında incelemiş ve literatüre önemli bir eser kazandırmış. Yemek tarihi konusu, Türkçe literatürde son 20 yılda hazırlanan birkaç çalışma ile başladı. Gerek arşiv çalışması gerekse de elimizdeki kitapta olduğu gibi böylesine kapsamlı bir seyahatnamenin satır satır, hem de birkaç yılı alan bir dönemde incelenmesi,

meşakkatli bir çalışmayı gerektirir. Birkaç on kişiyle basit bir anketi yürüterek akademik kariyer yapmak isteyenlerin pek tercih edebilecekleri bir iş değildir.

Evliya'nın *Seyahatnamesi* pek çok yönden incelenmiş olmasına karşılık yapılanların yeterli olduğu söylenemez. Anadolu Üniversitesi'nde, emekliliğine yakın dönemlerde Turizm İşletmeciliği Doktora öğrencilerine yönelik "Evliya Çelebi Seyahatnamesi Okumaları" başlıklı bir ders açmış, bu dersi iki öğrencinin seçmesiyle bir deneme yapma olanağına olmuştu. Bu dersin işleniş sırasında bu dersin ne denli gerekli olduğuna ilişkin görüşlerim perçinleşmişti. Aynı şekilde seyahatlerini kitaba dönüştürmüş pek çok seyyahın anlatılarının kültür tarihinin yanı sıra turizm ve yemek tarihi çalışmaları için de önemli olduğu ortadadır. Turizm, seyahat ve gastronomi eğitimi ve araştırmalarına derinlik kazandırabilmek için Evliya Çelebi'nin yanı sıra diğer seyyahların anlatılarını veri tabanı olarak ele alan çalışmaların artmasına gereksinim vardır. Marianna hanımın bu çalışmasının turizm ve gastronomi alanında çalışan akademisyen ve lisansüstü öğrencilere örnek olması dileğiyle.

KAYNAKÇA

Kahraman, S. A. ve Dağlı, Yücel (2011). *Günümüz Türkçesiyle Evliya Çelebi Seyahatnamesi (İstanbul)* (Altıncı baskı). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Yerasimos, M. (2019). *Evliya Çelebi Seyahatnamesi'nde Yemek Kültürü (Yorumlar ve Sistematik Dizin)*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Nazmi KOZAK, Prof. Dr., Emekli öğretim üyesi, P. K. 109, 06444 Yenışehir, Ankara

E-posta: nazmi.kozak@gmail.com

ORCID: 0000-0002-0859-8874



Nazmi KOZAK

Afyon'da doğdu. İlkokulu Sultandağı'nda Yeşilçiftlik İlkokulu'nda, ortaöğrenimini ise Yeşilçiftlik Ortaokulu'nda ve Sultandağı Lisesi'nde tamamladı. Çocukluk ve gençlik dönemlerini Sultandağı'nda geçirdi. Daha sonra Çukurova Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksekokulu'ndan mezun oldu (1986). Hacettepe Üniversitesi, İşletme Ana Bilim Dalı Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı'nı (1991), Dokuz Eylül Üniversitesi, Turizm İşletmeciliği Doktora Programı'nı tamamladı (1996). Başkent Üniversitesi'nde yardımcı doçent kadrosuna atandı (1998). Doçent unvanını aldı (2006). Anadolu Üniversitesi'nde profesörlük kadrosuna atandı (2011). Anadolu Üniversitesi'nden emekli oldu (2022).