
Kütüphane, Arşiv ve Müze Araştırmaları Dergisi
Library, Archive and Museum Research Journal



e-ISSN: 2718-0832

Cilt/Volume: 4, Sayı/Issue: 1 (2023), 69-80
<http://dx.doi.org/10.29228/lamre.67981>



Araştırma Makalesi – Research Article

Geliş Tarihi / Received: 07.12.2022 Kabul Tarihi Accepted: 25.01.2023

**Gastronomi ve Mutfak Sanatları Kaynakçası: 1928-2018 Yılları Arasında Yayınlanmış
Türkçe ve Türkçeye Çevrilmiş Kitaplar**

*Bibliography of Gastronomy and Culinary Arts: Books in Turkish and Translated Into
Turkish Between 1928 – 2018 in Turkey*

Suat YILMAZ* , Oya ÖZKANLI** 

ÖZET

Ülkemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi lisans düzeyinde 2003 yılından itibaren başlamıştır. Lisans ve lisansüstü eğitimde yaşanan en büyük zorluk ise Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yeterli kaynak olmamasıdır. Eğitim ve öğretimin ilk yıllarında kaynak ihtiyacı Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki ilk kitaplar olarak kabul edilen yemek kitapları ile giderilmeye çalışılmış fakat yeterli olmamıştır. Bu araştırma ile farklı disiplinleri bir arada barındıran bir yapıda olan Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında, ülkemizde Türkçe ve Türkçeye çevrilmiş kitapları literatür taraması yöntemi kullanarak tespit etmek ve tespit edilen kitapları dönemsel ve konu başlıkları anlamında bir değerlendirme yapılması amaçlanmıştır. Araştırmaya, bu alanda değerlendirme yapacak miktarda ve genellikle gazete eki olarak verilmesinden ötürü kütüphaneler tarafından kataloglama işlemleri yapılamadığı için süreli yayınlar dâhil edilmemiştir. Araştırmaya, 1 Kasım 1928 yılında kabul edilen “Harf Devrimi”yle birlikte başlanmış olup mevcut kitapların yoğunluğu göz önünde bulundurularak 1928-2018 yılları arasındaki 90 yıllık bir zaman dilimini esas alınmıştır. Bulunan kitaplar; yayımlandıkları yıllardaki yoğunluk dikkate alınarak 1928-1999, 2000-2009 ve 2010-2018 olmak üzere 3 zaman dilimine ve sınıflandırıldıkları konu başlıklarına göre değerlendirilmiş ve tabloya yansıtılmıştır. Kitapların yayımlandıkları yıl ve konu başlıkları üzerine değerlendirmeler yapılmış; özellikle 2000’li yıllardan sonra Gastronomi ve Mutfak sanatları alanında yayınlanan kitap sayısındaki yoğun artışın nedenleri irdelenmiştir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları farklı disiplinleri bir arada bulunduran bir yapıda olmasından dolayı farklı konu başlıkları altında tasniflenmiş kitapları tespit etmek ve gerektiğinde içeriklerini kontrol etmek oldukça zor olmuştur. Bu araştırma ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında özellikle akademik yayınların ve yemek dışındaki konu başlıklarındaki yayınların az olması bir eksiklik olarak görülmüştür.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Kaynakça, Türkiye

*Kütüphaneci, Gaziantep Üniversitesi, Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı, syilmaz@gantep.edu.tr

**Dr. Öğr. Üyesi, Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, ozbayram@gantep.edu.tr

ABSTRACT

In our country, Gastronomy and Culinary Arts education has started at the undergraduate level since 2003. The biggest difficulty experienced in undergraduate and graduate education is the lack of sufficient resources in the field of Gastronomy and Culinary Arts. In the first years of education and training, the need for resources was tried to be met with cookbooks, which are accepted as the first books in the field of Gastronomy and Culinary Arts, but it was not enough. With this research, it is aimed to determine the books that are in Turkish and translated into Turkish in the field of Gastronomy and Culinary Arts, which has a structure that combines different disciplines, by using the literature review method and to make an evaluation of the identified books in terms of periodical and subject headings. Periodicals were not included in the research, since they are generally given as newspaper supplements in an amount to make evaluations in this field, and because cataloging processes cannot be done by the libraries. The research started with the "Letter Revolution", which was accepted on November 1, 1928, and considering the density of existing books, a 90-year period between 1928-2018 was taken as a basis. Taking into account the density in the years they were published, the books found were evaluated according to the 3 time periods 1928-1999, 2000-2009 and 2010-2018, and reflected in the table according to the titles they were classified. The year the books were published and their titles were evaluated, and the reasons for the intense increase in the number of books published in the field of Gastronomy and Culinary Arts, especially after the 2000s, were examined. Due to the fact that Gastronomy and Culinary Arts have a structure that combines different disciplines, it has been very difficult to identify the books classified under other subject headings and to control their contents when necessary. With this research, it has been seen as a deficiency that there are few academic publications in the field of Gastronomy and Culinary Arts, and publications on topics other than food.

Keywords: Gastronomy and Culinary Arts, Bibliography, Turkey.

GİRİŞ

“Tarihi ve kültürü olmadan Gastronomi, rastlantısal ve sınırları belirsiz bir sanattır. Sofra zevkleri sanatı, sürekli gelişme göstermektedir. Mutfak, kökleri olmadan ruhsuz sayılır. Geçmiş mutfak sanatının ayrılmaz parçasıdır” (Gürsoy, 2018 s. 7).

Kitaplık bilim terimleri sözlüğünde kaynakça (bibliyografya): *“Belli bir konu, yer ya da dönemle ilgili yayınların tümünü kapsayan ya da en iyilerini seçen yapıt”* (Yurdadoğ, 1974 s. 37) olarak tanımlanmıştır. Ülkemizde de kaynakça çalışmaları çokça yapılmış ve kitaplaştırılarak yayınlanmıştır. Yayınlanan eserleri incelediğimizde daha çok edebiyat alanında kaynakça çalışmaları yapıldığı gözlemlenmiştir. Ör: Alptekin, A.B (1973), Türk halk şairleri bibliyografyaları Ankara, Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Yapılan araştırmada dünyada gastronomi ve mutfak sanatları alanında yapılan ilk kaynakça çalışmasının 1939 yılında Amerika’da Katherine G. Bittin tarafından hazırlanan “Gastronomic Bibliography” isimli kitap olduğu görülmüştür. Ülkemizde bu alanda ilk kaynakça çalışması ise 1985 yılında Turgut Kut tarafından “Açıklamalı yemek kitapları bibliyografyası: (Eski harfli yazma ve basma eserler)” ve 1990 yılında Selma Birer ve Zümrüt Nahya tarafından “Geleneksel Türk Mutfağı bibliyografyası üzerine bir inceleme” isimli kitaplardır.

Bu kitapların haricinde gastronomi ve mutfak sanatları alanında kapsamlı bir kaynakça çalışmasına ulaşamamıştır.

“Gastronomi kelimesinin kullanımı M.Ö. 3.yüzyıla kadar gitmektedir. Athenaus’un Banguet of The Learned adlı eserinde Gastronomi kelimesini: Yunanca gaster mide demek, nomos’da kanun demek ikisi birleşince

gastronomi “mide kanunu” olmuştur” şeklinde tanımlamıştır. (Gürsoy, 2004 s. 19). “Gastronomi, insanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için gerekli olan beslenme konusunu araştıran çok disiplinli sanat dalıdır” (Gürsoy, 2013 s. 20). Dilimize Fransızcadan geçen gastronomi kelimesi Türk Dil Kurumunun Türkçe sözlüğünde “Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi” (“Türk Dil Kurumu Sözlükleri”, y.y.) olarak tanımlanmıştır. Ünlü Fransız gastronom Jean A. Brillat-Savari “*The Physiology of Taste*” kitabında “Gastronomi, insanoğlunun beslenen bir hayvan olması ile alakalı olan her şeyin bilimsel bir tanımıdır. Temel gayesi insanoğlunun korunmasını mümkün olan en iyi yiyeceklerle gözetlemektir” şeklinde tanımlamaktadır (Brillat-Savarin, 1949 s. 61).

Gastronomi, sindirilebilen maddeleri belirli bir kategoride sunabilmesi, maddelerin temel özelliklerini incelemesi ve maddeleri oluşturan yapı taşlarının analizlerini ve ayrışmalarını incelemesinden dolayı farklı disiplinlerini bir içermektedir. Ayrıca, yemeği hazırladığı ve kabul edilebilir derece sunabildiği için aşçılık ve hammaddeleri en düşük bedelinden alıp, işleyerek sahip olduğu potansiyeli ortaya çıkararak, maddeyi satılabilecek bir değer kattığından ekonomi bilimini de içerir. Son olarak, yemeğe kattığı satın alınabilir değer nedeniyle yemeği oluşturan ham maddelere bir vergilendirme özelliği getirerek, ülkeler arasında ticareti yapılabilecek bir anlam kazandırdığı için politika da içermektedir (Brillat-Savarin, 1949 s. 61).

Gastronomi, tadı, acıları ve zevkleri ile bir bütün olarak kabul eder. Ayrıca, insanın aldığı gıdaların, herhangi bir hâlinde (uyku, hareket, çalışma vb.) sahip olduğu değerlerine göre duyumsal ya da bilişsel aktivitelerde bulunma sürecinde, bir etkisi olduğunu da değerlendirir. Gastronomi, yiyeceklerin her birinin farklı şartlar altında farklı şekilde sunulduğundan, beslenme ögesi olan her gıda maddesinin gerek içecekler gerek yemeğin kendisi gerekse yemeği oluşturan materyal yenilebilirlik derecesini belirler. Her beslenme ögesini sahip olduğu özelliklere göre sınıflandırır. Beslenme öğelerinin ne kadar besin miktarı içerdiğini, hangi öğünde tüketilmesinin uygun olduğunu, hangi amaçla sofraya üzerinde konumlandırıldığını, hangi maddeler ile karıştırılabileceğini, sofraya içerisinde ne kadar gerekli olduğunu belirler. Zaman, iklim ve yer gibi faktörleri göz önünde bulundurarak bu beslenme öğelerine odaklanır. Beslenme öğelerinin nasıl saklanacağını ve nasıl hazırlanacağını belirler. Öyle ki beslenme öğelerini en iyi nasıl kullanılacağı, en iyi sınırının nerede bitmesi gerektiği ve bu sınır aşıldığında ortaya çıkan kötü sonuçların tam olarak hesapladığı bir sırayla sunar. Gastronomi, bütün dünya genelinde detaylıca hazırlanmış bir eğlence sağladığı için bilinmeyi hak eden yemeği, her bir porsiyonda dünyayı özetleyebilmek ve bu mesajı diğer porsiyonlara taşımak için inceler (Brillat-Savarin, 1949 s. 61).

İnsanın yaşamını sürdürebilmesi için en temel faktör olan beslenme, aslında karmaşık ve zorlu bir bilim alanıdır. Beslenme, sadece insana özgü biyo-kimyasal süreçleri içermesinin yanı sıra, kültürel bir olgu özelliğini de taşır. İnsanlar, günlük yaşamının devamı için bir ihtiyaç olarak beslenmek zorundadır. Ancak, bu beslenme ihtiyacı insanlarda, hayvanların aksine yalnızca gereken karının doyması için gerekli miktarı karşılamak için yapılmaz. İnsanlar yaşamak için gereken besin maddelerinin seçiminde istemli ya da istemsiz

bir dizi belirleyici ve hatta bazen biyolojik içgüdüleri ve ihtiyaçlarıyla çelişkili etkenlerle karşı karşıya kalırlar (Teuteberg, 2007 s. 233).

Gastronomi ve mutfak sanatları kitapları deyince herkesin aklına yemek kitapları gelmektedir. Aslında bu çok yanlış olmasa da eksik bir bakış açısidir. Çünkü gastronomi sadece yemek yapmayı değil yemeğin sosyolojisi ve felsefesini de anlamaya yönelik çalışmalar yapar. Gastronomi ve Mutfak Sanatları literatürünün ataları yemek kitaplarıdır. Yemek kitapları özellikle Avrupa'da XIII. ve XIV. yüzyılların başlarından itibaren el yazmaları şeklinde görülmektedir. Bu el yazmaları kısa ve yoğunlaştırılmış tarifler içermekteydi. Tarihteki gastronomi alanındaki ilk yazılı eserler M.Ö 1700 yıllarına tarihlenen Sümerler tarafından yazılmış olan üzerinde 35 adet yemek tarifi bulunan 9 adet tablettir. Tabletlerde otuz beş adet yemek tarifi olmasına rağmen sadece bu döneme ait örnekler, bu tür tariflerin, yiyecek hazırlama talimatlarıyla birlikte, uzun bir geçmişe sahip olduklarını ve ayrıca tarif koleksiyonlarının çok erken bir zamanda yapıldığını kanıtlardır (Notaker, 2017 s. 49).

YÖNTEM

Araştırmanın bu bölümünde araştırmanın modeli, evren ve örnekleme, verilerin toplanması ve analizine ilişkin bilgiler verilmiştir.

ARAŞTIRMANIN MODELİ

Araştırmaya öncelikle üniversitelerin lisans ve lisansüstü Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimde verilen derslerin incelenmesi ve bu derslerde kullanılan kaynakların belirlenmesi ile başlamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitiminde kullanılan bu kaynakların üniversite kütüphanelerinde hangi konu başlıklarında sınıflandırıldığı tespit edilmiş ve konu başlıklarındaki diğer yayınlara bakılmıştır. Ayrıca bu yayınların kaynakça bölümleri de incelenerek kaynakçada bulunan yayınların konu başlıkları tespit edilmiş ve böylelikle araştırma genişletilmeye çalışılmıştır. Bu nedenle araştırma nitel araştırma yöntemlerinden içerik analizi ve tarama modeli ile gerçekleştirilmiştir.

EVREN VE ÖRNEKLEM

Bu araştırmanın evreni Gastronomi ve Mutfak sanatları örneklemini ise 1928-2018 yılları arasında Türkiye'de yayınlanan Türkçe ve Türkçeye çevrilmiş kitaplar oluşturmaktadır.

VERİLERİN TOPLANMASI

Araştırmaya öncelikle belirlenen konu başlıklarının 21.06.1934 yılında kabul edilen ve 22.02.2012 yılında güncellenen "Derleme kanunu" (Çoğaltılmış Fikir ve Sanat Eserlerini Derleme Kanunu (2012, 29 Şubat), 2012) ile Türkiye'de yayınlanan bütün eserlerin bulunduğu ve kataloglamasının yapıldığı Milli Kütüphane kataloğu (OPAC) ve yine Türkiye'de bütün (kütüphane otomasyon sistemi olmayanlar ve sistemleri mevcut

toplu katalog sistemine uymayanlar hariç) üniversitelerin kütüphane kataloglarının bir arada taranmasını sağlayan ULAKBİM Toplu Kataloğu (toplukatalog.org.tr) (Ulusal Toplu Katalog) internet ortamında taramaları yapılarak başlanılmıştır. Milli Kütüphane ve ULAKBİM toplu kataloğunda bulunan benzer yayınlar araştırmaya dâhil edilmemiştir.

Yıllıklar konu başlığındaki yayınlar çalışmanın Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde yapılması nedeniyle Gaziantep Üniversitesi Merkez kütüphanesinde (Gaziantep Üniversitesi Kütüphanesi s19.2) incelenmiş olup içerisinde yemek, yemek kültürü ile ilgili maddeler yer alan yayınlar çalışmaya dâhil edilmiştir.

VERİLERİN ANALİZİ

Bu **araştırmada kapsamında** karma araştırma odaklı veri analizi tekniği kullanılmıştır. Öncelikle ülkemizde araştırmanın konu ve zaman dilimi (1928-2018) aralığında yayınlanmış kitapların tespiti yapılmıştır. Bulunan kitaplar üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde yapılan çalışmalarda kullanılan American Psychological Association (APA 6) kaynak gösterme biçimi ile öncelikle konu sonra yazar adına göre alfabetik olarak düzenlenmiştir. Araştırma sonucunda kitaplardan ilk baskısından farklı sayfa sayısı, gözden geçirilmiş ve yeniden düzenlenmiş yeni baskısı bulunan yayınlar ise çalışmaya dâhil edilmiştir.

Bulunan kitaplar; yayımlandıkları yıllardaki yoğunluk dikkate alınarak 1928-1999, 2000-2009 ve 2010-2018 olmak üzere 3 zaman dilimine göre değerlendirilmiş ve Tablo 1'de sunulmuştur.

Kaynakçada listelenen yayınların yıl bilgilerinde bulunan soru işaretleri; AACR ve AACR 2 ile kataloglaması yapılan kitapların yıl bilgileri eser iç kapağında yer almıyorsa kataloglama işlemi yapan kütüphaneci tarafından köşeli parantez içinde tarih sonuna soru işareti konarak tahmini tarih bilgisi verilmekte olduğu için bu şekilde verilmiştir.

BULGULAR

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bulunan yayınlar; Yemek, Yiyecek ve İçecekleri Hizmetleri, Mutfak ve Sofra Donanımı, Tatlılar, Gastronomi ve Beslenme olmak üzere 6 ana başlığa ayrılmıştır. Buna göre; Yemek konu başlığı altında alt konu yemek tarifleri, soslar, yemek kültürü, Türk Mutfağı ve Gaziantep Mutfağı olarak belirlenmiştir. Yiyecek ve içecek hizmetleri konu başlığı altında ise; alt başlıklarda yiyecek hizmetleri ve restoranlar başlıkları bulunmaktadır. Mutfak ve Sofra Donatımı başlığı altında ise, alt başlık olarak mutfak ekipmanları ve sofraya donanımı konu başlıkları yer almaktadır. Beslenme, çok geniş ve çok fazla alt konu başlığı bulunan bir konu başlığıdır. Bu çalışmada beslenmenin sadece gastronomi alanını kapsayan yayınlara yer verilmiştir. Ayrıca bu çalışmada özel olarak baktığımız il yıllıkları ayrı başlık olarak verilmiştir.

Tablo 1. : 1928-2018 Yılları arasında yayınlanmış Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki kitapların yıllara ve konu başlıklarına göre dağılımı

Konu Başlığı	1928-1999	%	2000-2009	%	2010-2018	%	TOPLAM
Yemek	54	%5,88	325	%35,36	541	%58,76	920
Yemek Tarifleri	44	%5,84	272	%36,07	438	%58,09	754
Soslar	-	-	-	-	2	%100,00	2
Yemek Kültürü	4	%2,84	46	%32,62	92	%65,00	142
Türk Mutfağı	6	%27,27	7	%31,82	9	%40,91	22
Gaziantep Mutfağı*	-	-	4	%30,77	9	%69,23	13
Yiyecek ve İçecek Hizmetleri	3	%11,11	1	%3,70	23	%85,19	27
Yiyecek Hizmetleri	1	%5,56	1	%5,56	16	%88,89	18
Restoranlar	2	%22,22	-	-	7	%77,78	9
Mutfak ve Sofra Donanımı	10	%58,82	2	%11,76	5	%29,41	17
Mutfak Ekipmanları	9	%75,00	1	%8,33	2	%16,67	12
Sofra Donanımı	1	%20,00	1	%20,00	3	%60,00	5
Tatlılar	3	%7,50	8	%20,00	29	%72,50	40
Gastronomi	-	-	3	%12,50	21	%87,50	24
Beslenme	2	%2,99	18	%26,87	47	%70,15	67
Yıllıklar	7	%63,64	4	%36,36	-	-	11
TOPLAM	79	%7,15	361	%32,67	665	%60,18	1.106

*Yüksek Lisans tezinin Gaziantep'te yapılması ve Gaziantep Mutfağının Türk Mutfağında önemli bir yere sahip olması nedeniyle Gaziantep Mutfağı ile ilgili yayınlar ayrı başlıkta değerlendirilmiştir.

Tablo 1'e baktığımızda ülkemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında en çok yayın yapılan konu başlığı "Yemek" olmuştur. Yemek konu başlığından sonra "Beslenme" gelmektedir. Beslenme alanında ülkemizde çok fazla kitap yayınlanmıştır. Fakat beslenme konu başlığında yayımlanan kitapların büyük bir bölümü Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanını kapsamamakta olup genellikle hasta ve özel grup beslenmelerine yönelik olduğu için çalışmamıza dâhil edilmemiştir. Ülkemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında en az yayının bulunduğu konu başlığı ise "Mutfak ve Sofra Donanımı" olmuştur. Bu konu başlığında kitap yerine broşür basılması (Broşürlerin kütüphaneler tarafından kataloglara alınmaması) bu alanda bulunan yayınların az olmasına neden olmuştur. Yine tablo 1'i incelediğimizde özellikle 2000 yıllardan sonra yayın sayılarında belirgin bir artış görülmektedir. Yayın sayısındaki belirgin artışın

nedenlerini inceleyecek olursak; Yayıncılık sektöründeki gelişmeler ile yayıncılık maliyetlerinin azalması, üniversitelerde gıda sektöründeki gelişmeler ve yeni tüketici profili oluşturma için yayınları araç olarak kullanma durumu, ekonomik gelişmelerin tüketim alışkanlıklarını değiştirmesi, gezi ve seyahat hareketliliğinin artması ve bu tür yayınlara olan ihtiyacın oluşması, gastronomi turizmi ekonomik modelinin yerel yönetimler tarafından ekonomik kalkınma modeli olarak benimsenmesi, coğrafi tescilli ürün kavramının ortaya çıkması ve bunun için yerel yönetimlerin bu alanda yayınlar hazırlanması ayrıca üniversitelerde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinin lisans ve lisansüstü eğitim vermeye başlaması ve bu alanda çalışan akademik personellerin yayınlar yapmasını bu yayın artışının nedenleri arasında sayılabilir. Ör. Gaziantep-Halep mutfak kültürü ve yemekler: benzerlikler ve farklılıklar (2009). Gaziantep, Gaziantep Üniversitesi

Konu başlıklarını incelediğimizde;

Yemek

Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında en çok kitabın bulunduğu konu başlığı *yemek* olmuştur. Yemek konu başlığı *yemek tarifleri* ve *yemek kültürü* alt konu başlıklarına ayrılmış olup araştırmamızda Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bulunan “Tablo 1’de yer alan verilere göre 1106 adet yayının 920 adeti Yemek” konu başlığı altında toplanmıştır. Ülkemizde en çok yemek konu başlığında kitapların bulunmasının ana nedenlerinden biri bu tür yayınların “*Ev ekonomisi*” ana konu başlığındaki yemekler alt konu başlığında değerlendirilmesi diğeri ise Gastronomi kelimesinin bir konu başlığı olarak kabul edilmemesinden kaynaklanmıştır. Amerikan Kongre Kütüphanesi “Gastronomi” kelimesini konu başlığı olarak 11.02.1986 tarihinden itibaren kullanmaya başlamış ve 16.07.2010 tarihinde Gastronomi konu başlığını güncellemiştir.

Yemek kitapları her zaman ilgi çeken yayınlar olmuştur. Ülkemizde de yemek kitapları gastronomi alanında ağırlığını korumuştur. Yemek konu başlığı yemek tarifleri ve yemek kültürü alt konu başlıklarına ayrılmış olup yemek konu başlığında yer alan 920 adet kitabın yıllara göre dağılımı 1928-99 54 adet (5,88%), 2000-09 325 adet (35,36%), 2010-18 541 adet (58,76%) şeklinde olmuştur.

Yemek kitaplarının 2000’li yıllardan önce az olmasının nedenleri: Üniversitelerde lisans ve lisansüstü olarak gastronomi eğitimlerinin verilmemesi, genellikle bu tür yayınların gazete ve dergi ekleri veya dergilerin son sayfasında bir bölüm olarak verilmesi, tüketim alışkanlıklarının daha basit olması nedeniyle yemek kitaplarına ihtiyaç duyulmaması ve yemek yapma olgusunun yazılı olarak öğrenilmeyeceğinin düşünülmesi etkili olmuştur.

YİYECEK VE İÇECEK HİZMETLERİ

Yiyecek ve içecek hizmetleri konu başlığı yiyecek hizmetleri ve restoranlar olmak üzere iki alt konu başlığına ayrılmıştır. Tablo 1’de yer alan verilere göre Yiyecek ve İçecek Hizmetleri” konu başlığında yer alan 27 adet kitabın yıllara göre dağılımı 1928-99 3 adet (11,11%), 2000-09 1 adet (3,70%), 2010-18 23 adet (85,19%) şeklinde olmuştur.

MUTFAK VE SOFRA DONANIMLARI

Mutfak ve Sofra Donanımları konu başlığı Mutfak ekipmanları ve sofraya donanımı alt konu başlıklarına ayrılmıştır.

Tablo 1’de yer alan verilere göre Mutfak ve Sofra Donanımı” konu başlığında bulunan 17 adet kitabın yıllara göre dağılımı 1928-99 10 adet (58,82%), 2000-09 2 adet (11,76%), 2010-18 5 adet (29,41%) şeklinde olmuştur.

TATLILAR

Tatlılar konu başlığında bulunan yayınların büyük bir kısmı genellikle dergi ve gazeteler tarafından verilen eklerin derlenerek kitap haline getirilmesi ile oluşturulmuştur. Tatlı yapımı her aşamasında dikkat gerektiren ve hassas ölçülerin kullanıldığı bir alan olduğu için tatlılar konu başlığındaki kitapların yemek kitaplarına göre daha detaylı ve hassas ölçüler vererek yapım aşamalarını tarif ettikleri gözlemlenmiştir. Yemek kitapları ve yemek kültürü kitaplarında da tatlı tarifleri bulunmakta birçoğunda tatlılar için ayrı bölüm ayrıldığından yeniden kitap olarak basılmamış oldukları görülmüştür. Tatlılar konu başlığında 2000 yılına kadar 3 adet yayın yazılmış bu yayınlardan Türk Kadınının tatlı kitabı, Şeker fabrikaları tarafından yayımlanarak şeker tüketiminin artması için yapıldığı düşünülmektedir. “Tablo 1’de yer alan verilere göre Tatlılar” konu başlığında bulunan 40 adet kitabın yıllara göre dağılımı 1928-99 3 adet (7,50%), 2000-09 8 adet (20,00%), 2010-18 29 adet (72,50%) şeklinde olmuştur. 2011 yılından sonra yapılan yayınların bir kısmı yine ticari firmalar tarafından ürün tüketimlerinin artırılması amacıyla yapıldığı gözlenmiştir.

GASTRONOMİ

Gastronomi kelimesi ilk olarak Yunanlılar tarafından M.Ö 3 yüzyılda kullanılmaya başlanmış olup ilk kez Joseph Berchoux’un “Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan” (1801 adlı eserinde kullanılmaya dile yerleşti. 1835 yılında Fransız Akademisi “gastronomi sözcüğünü sözlüğe alarak resmileştirmiş oldu (Gürsoy, 2018 s. 12). Gastronomi konu başlığı ise, Amerikan Kongre Kütüphanesi sınıflama sistemi konu başlıkları listesinde 11.02.1986 yılında Ev ekonomisi “Home economics”, Yemek Pişirme “Cooking” konu başlığının altında alt konu başlığı olarak yer almıştır. Ülkemizde gastronomi kelimesinin başlıkta yer aldığı yayınlar 2007’den sonra yayımlanmıştır. Tablo 1’de yer alan verilere göre Gastronomi” konu başlığında bulunan 24 adet kitabın yıllara göre dağılımı 2000-09 3 adet (12,50%), 2010-18 21 adet (87,50%) şeklinde olmuştur.

Beslenme: Beslenme konu başlığında Milli Kütüphane kataloğunda 1.500 adetten fazla yayın bulunmuştur. Bu yayınların büyük bir bölümü tıp alanında yazılan hasta ve özel gruplara göre beslenmelerle ilgili olduğu için çalışmaya dâhil edilmemiştir. Bunların dışında alanında yetkin olmayan kişilerin yazmış olduğu diyet ve beslenme kitapları da çalışmaya dâhil edilmemiştir. Beslenme konu başlığında da son yıllarda çokça yayın yapıldığı gözlenmiştir. Tablo 1’de yer alan verilere göre “Beslenme” konu başlığında bulunan 67 adet kitabın yıllara göre dağılımı 1928-99 2 adet (2,99%), 2000-09 18 adet (26,87%), 2010-18 47 adet (70,15%) şeklinde olmuştur.

Yıllıklar: Gastronomi ve mutfak sanatları alanında ilk kaynak diyebileceğimiz bilgiler genellikle yıllıkardan bulunmuştur. Bulunan yıllıkların yıllara göre dağılımı 1928-99 7 adet (63,64%), 2000-09 4 adet (36,36%) şeklinde olmuştur. Bu bölümde bulunan yıllıklar içerikleri incelenerek çalışmaya dâhil edilmiştir. Valiliklerin yayınladığı bu tür yıllıkarda yemek tarifleri, mutfak araç ve gereçleri hakkında bilgi bulmak mümkündür.

SONUÇ

Yapılan bu araştırma ile ülkemizde Gastronomi ve Mutfak sanatları bilimin içerdiği konu başlıkları ve bu alanındaki kitapların varlığının tespit edilmesi amaçlanmıştır. Araştırma sonucunda Türkiye’deki üniversite kütüphaneleri ve Milli kütüphane katalogları taranarak ulaşılan sonuçlarla Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki yayınların yıl ve konu başlıklarına göre dağılımı ve bu dağılımın nedenleri incelenmiştir. Yapılan araştırma Gastronomi bilimin birçok bilim ve sanat dalıyla iç içe geçmiş farklı disiplinleri içeren bir yapıda olması nedeniyle uzun bir süre almıştır. Özellikle son yıllarda sayıları hayli fazla ve uzman olmayan kişiler tarafından yazılan gastronomi (genellikle yemek ve diyet kitapları) konu başlıklarındaki yayınların tespiti için içerik bilgilerine bakılması gereği duyulmuştur. Bu geniş zaman içerisinde çıkan yayınlar yemek, yemek pişirme ve yemek tarifleri gibi konu başlıklarında sınıflandırılmıştır. Ülkemizde 2000 yıllardan önce yayınlanan Gastronomi ve Mutfak sanatları kitapların (özellikle yemek kitaplarının) büyük bir bölümünün gazete ve dergi yayıncıları tarafından yapıldığı hatta bu yayınların öncelikle gazete ve dergi eki şeklinde olup daha sonra kitaplaştırıldığı ve bu kitapları yazarların veya tarifleri veren kişilerin genellikle gastronomi eğitimi almadığı “alaylı” diye tabir edilen mesleği usta çırak ilişkisi içinde öğrenen kişiler olduğu, bilimsel içerikli yayınların ise devlet kurumları tarafından ve bu alanda eğitim veren (özellikle üniversite çalışan akademisyenler) uzman kişilerce yapıldığı görülmüştür. 1928-2000 yıllardaki gastronomi ve mutfak sanatları yayınlarına baktığımızda genellikle kamu kurumları ve asıl işi gazete yayıncılığı olan yayınevleri tarafından yayınlandığı görmekteyiz.

Ülkemizde özellikle 2000 yıllardan sonra Gastronomi ve Mutfak sanatları özellikle yemek kitaplarında bir patlama olduğu gözlenmiştir. Özel televizyonların artması ile birlikte sabah kuşaklarında televizyon kanallarında yapılan yemek programlarının sayısı ve çeşitliliği artmıştır. Bu programlara çıkan aşçı ve şefler

yapılan bu televizyon programlarını kitaplaştırmışlar ve hatta alanında otorite kişiliklere dönüşmüşlerdir. Popüler kültür, gastronomi ve mutfak sanatları alanında da kendini göstermiş ve dünyaca ünlü şefler yaratmıştır. Bu şefler özellikle yemeklerin ilk yapılış tariflerini öğrenmek başka kültürlerdeki benzer yemekleri öğrenmek için birçok geziler yapmışlar ve yapmış oldukları bu çalışmalarını kitaplaştırmışlardır. Bu yayınların ülkemizde de özellikle gastronomi ve mutfak sanatları, aşçılık öğrenimi gören kişilerce çok talep edildiği ve bu vesileyle Türkçeye de çevrilmiş olduğu gözlenmiştir.

Bu durumun arka planına baktığımızda yayıncılık sektörünün yaşamış olduğu gelişimleri görmekteyiz. Ülkemizde 1928-1990 yılları arasında kitle iletişim araçları devlet tekelinde bulunmaktaydı. Ülkemizde yayıncılık sektörü 1984 yılından itibaren modernleşmeye başlamaktadır. 1990'lı yıllarda gazetelerin de kitap yayıncılığı alanına dâhil olması özellikle ansiklopedi basım ve dağıtımını bu alanda varlık gösteren yayıncıları ya başka alanlarda yayıncılık yapmaya ya da el değiştirmeye itmiştir. Ayrıca yayıncılık alanında çok satan (bestseller) olgusunu da tartışılmaya başlanmıştır (Kabacalı, 1998 s.5). 90'lı yıllara aynı zamanda Türkiye'de yayıncılık sektörünün hareketlendiği bir dönemdir. Kısmen büyük sermaye sahibi yayıncıların sektöre girmesi ve yayıncıların teknolojik gelişmelerden de yararlanmaya başlamış olması yayıncılıktaki bu hareketlenmeye neden olan etkenlerdendir. Yayıncılıkta yaşanan gelişmeler kitapevlerine de yansımış ve modern kitapevlerinin kurulmaya başlaması da bu yıllarda gerçekleştirilmiştir.

Günümüzde tüketim alışkanlıkları değişmiştir. Tüketim yaşamının sürdürebilmesi için gerekli olan temel ihtiyaçlarının karşılanmasının çok ötesine geçmiştir. Modern ve özellikle post modernleşen tüketim toplumlarında tüketim olgusunun duygusal ve/veya hissi boyutunun öne çıkmış olması sebebiyle bu eylem aynı zamanda insan için haz ve zevk almak psikolojik ihtiyaçlarını karşılamak için tatmin edici araca dönüşmüş ve yaşadığı sosyal yapıda kendisi konulması hayat tarzını belirlenmesi ve birey ile kültür arasındaki etkileşimin sağlanması adına gerçekleştirilen bir eylem haline gelmiştir (Güven, 2009 s. 66). Belki de tüketim alışkanlıklarının değişimi en çok gastronomi alanında gözlemlenmiştir. Bu durum tüketicilerin gastronomi ve mutfak sanatların alanında doğru ve güvenilir bilgiyi edinmesi için gerekli bilgi ihtiyacını yaratmış (İnternetin şimdiki gibi akıllı telefonlarla ulaşılabilir olmayışı) yayıncılar bu ihtiyacı yayınlar üreterek gidermeye çalışmışlardır.

Tüketim alışkanlıklarının değişmesi başta gıda sektöründeki firmaların ürünlerinin pazarda marka değeri edinmesi, marka bağlılığını yaratması buna paralel ürüne sahip olma dürtüsü içerisinde olarak tüketilen daha fazla bedeli ödemeleri yönünde talepte bulunmasını sağlayabilecekleri pazarlama ve tanıtım faaliyetlerine girmelerini kaçınılmaz kılmıştır. Tüketicilere ulaşmak için otorite kişilere ürünleri ile ilgili yayınlar yaptıran firmalar yayın sayısının artmasında etkili olmuşlardır. 2000 yıllardan önce devlet kurumlarının alanında eğitim görmüş kişilere yaptırmış olduğu kitaplar (Ör. *Türk kadınının tatlı kitabı*, (1939). Ankara: Türkiye Şeker Fabrikaları Anonim Şirketi.) 2000 yıllardan sonra gıda alanında faaliyet gösteren firmalar tarafından kamuoyu tarafından tanınan (popüler) şeflere yaptırmıştır.

Gastronomi kelimesi 2010 yılından sonra daha çok duyulmaya başlanmıştır. Özellikle “Gastronomi Turizmi” kavramı herkes tarafından bilinir olmuştur. Sürekli basın ve yayın organlarında geçer olmuştur. Bu da özellikle şehirlerin ekonomik kalkınma hamlesi olarak kullanılmaya başlanmıştır. Turizm faaliyetlerini artırmak için yapmış oldukları çalışmaları geniş kitlelere duyurmak için yayınlar hazırlamışlardır. Bazen de alanında otorite görülen kişilere yayınlar hazırlatmışlar veya bu kişilerin yapmış olduğu yayınlarda yer bulmaya çalışmışlardır. 1980 yılından önce yapılan yayınlar genellikle alanında uzmanlar kişiler (genellikle akademisyen kimliği olan) tarafından bilimsel verilerle yazılırken, 2000 yıllardan sonra yapılan yayınların televizyonlarda program yapmış ve mutfak eğitimini almamış şöhret sahibi ve alanında uzman olmayan kişiler tarafından yazıldığı görülmüştür.

Sonuç olarak 2000 yılından itibaren Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanındaki yayınlarda büyük bir artış olduğu gözlemlenmiş, 2010 yılından itibaren ise sadece yemek kitabı olarak değil yemeğin geçmişi, zaman içindeki değişimlerini, kültürlere göre farklılıklarını yani yemeklerin sosyo-kültürel durumlarını anlatan kitaplar yayınlanmaya başladığı görülmüştür. Bu çalışmalarda Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi için gerekli olan yayın ihtiyacını ve çeşitliliğini bir ölçüde karşılamıştır.

KAYNAKÇA

- Brillat-Savarin, J. A. (1949). *The Physiology of Taste: Meditations on Transcendental Gastronomy*. South Australia: The University of Adelaide. Tarihinde adresinden erişildi <https://ebooks.adelaide.edu.au/b/brillat/savarin/b85p/part8.html>
- Çoğaltılmış Fikir ve Sanat Eserlerini Derleme Kanunu (2012, 29 Şubat). (2012). *Resmi Gazete* (28219), 1–9. Tarihinde adresinden erişildi <https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2012/02/20120229-1.htm>
- Gaziantep Üniversitesi Kütüphanesi s19.2. (y.y.). Tarihinde 16 Ocak 2023, adresinden erişildi <http://yordam.bim.gantep.edu.tr/yordam/>
- Gürsoy, D. (2004). *Tarih süzgecinde mutfak kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim içelim, tarihini bilelim dünden bugüne gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2018). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi* (3. baskı). Oğlak Yayıncılık.
- Güven, E. Ö. (2009). Hedonik tüketim: Kavramsal bir inceleme. *Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 51(13), 65–72. Tarihinde adresinden erişildi <https://dergipark.org.tr/en/pub/abmyoder/issue/46435/583392>
- Kabacalı, A. (1998). *Cumhuriyet Öncesi ve Sonrası Matbaa ve Basın Sanayii*. İstanbul: Cem Ofset.
- Notaker, H. (2017). *A History of Cookbooks: From Kitchen to Page over Seven Centuries*. University of California Press. Berkeley: University of California Press.
- OPAC. (y.y.). Tarihinde 16 Ocak 2023, adresinden erişildi <https://kasif.mkutup.gov.tr/OpacArama.aspx?Ara=&DtSrc=0&fld=-1&NvBar=0>
- Teuteberg, H. J. (2007). Modern tüketim çağının doğuşu: 1800'den sonra yemek yenilikleri. İçinde P. Freedman (Ed.), *Yemek, damak tadının tarihi* (ss. 233–262). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Türk Dil Kurumu Sözlükleri. (y.y.). Tarihinde 18 Kasım 2019, adresinden erişildi <https://sozluk.gov.tr/>
- Ulusal Toplu Katalog - Tarama. (2012). Tarihinde 16 Ocak 2023, adresinden erişildi <https://www.toplukatalog.gov.tr/>
- Yurdadoğ, B. U. (1974). *Kitaplık bilim terimleri sözlüğü*. Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları