

2023, 10(1): 227-251

DOI: <https://doi.org/10.17572/mj2023.1.227251>

Kitap İncelemeleri

İSTANBUL HAKKINDA SEÇİLMİŞ YEMEK KÜLTÜRÜ KİTAPLARI BİBLİYOGRAFYASI

Onur DAYLAN¹

Depremde hayatın kaybeden tüm yurttaşlarımızın anısına, yeniden hızla ve umutla ayağa kalkmak dileğiyle....

Yemek, tüm insanlar için temel bir ihtiyaçtır. Ancak insanlık, beslenmeyi kültür boyutunda genişleterek fizyolojik ihtiyacını başka boyutlara taşımıştır. Bunlar; aidiyet ihtiyacı, bir arada olma ihtiyacı, sınıfsal ayrımı vurgulama ve sadece zevk alma ihtiyacı olabilir.

Yemeğin tarihsel evriminde yerleşik kültürün coğrafya ile belirleyici olduğu açıktır. Brillat Savarin'in artık klişe olmuş "Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğumu söyleyeyim" (Brillat Savarin, 2022, s. 15) deyişi, bir noktada yemeğin ve tüketicisinin nereli olduğunu, hangi dine ya da hangi sınıfa mensup olduğunu vurgulayacak birer ayrıca dönüşebilmektedir. Tarım toplumunun şehir kültürünü geliştirdiğini, artı ürünün toplumun sınıflaşmasını hızlandırdığını, yönetici sınıfların dinin de etkisiyle gıda ve içecek üretiminde en kıymetli payı alabilmesini sağladığı düşünülürse, yerleşik toplumun ve bunun bir sonucu olarak tarımın önümüze getirdiği en büyük sonucun şehir olduğu ortaya çıkmaktadır (Montgomery, 2012, s. 91). Şehir ve şehirleşmenin tarihinde ise yiyecek ve su kaynaklarına hakimiyet birincil önemdedir (Steel, 2013, s. 10).

¹ Onur DAYLAN, Bağımsız Yemek Kültürü Yazarı, ORCID ID: 0009-0009-0974-2223, onurdaylan@hotmail.com

Kültürel çeşitliliğin ticaret, göç ve savaşlarla şehirlerdeki demografik yapıyı değiştirmesi ister istemez yemek kültürünü de süreç içerisinde dönüştürmektedir. Bu etkileşim büyük şehirlere imparatorluk başkenti olabilme ayrıcalığını ve bu sayede farklı mutfak kültürlerine, ürünlerine ulaşabilme ayrıcalığını kazandırmıştır (Laudan, 2015, s. 59).

İmparatorluk başkentleri arasında İstanbul'un müstesna bir yeri vardır. Kurulduğu tarihten bu yana önemli bir ticaret ve liman kenti olagelmıştır. Yapılan arkeolojik buluntularda bölgenin MÖ 9000 yılına kadar gidebilen yerleşim tarihinin, farklı dönemlere ait çoğu arkeolojik buluntusunun yiyecek ve içecek üzerine olması (MÖ 6000 yılına ait olduğu düşünülen avlanma bıçakları, eti kemikten sıyırmada kullanılan aletler; Fenerbahçe Yat Limanı kazısında bulunan MÖ 4000'lere ait olduğu düşünülen sürahi, Yenikapı Kazıları'nda farklı dönemlere ait çömlekler, amforalar, kadehler, çini tabaklar) tesadüf olmasa gerekir (Hughes, 2017, s. 16-23). Roma İmparatorluğu ile başlayan, Bizans İmparatorluğu ve Osmanlı İmparatorluğu'nu da kapsayan uzun başkentlik süreci boyunca (yaklaşık 1592 yıl) İstanbul'un beslenmesi, geliştirdiği mutfaklar ve çeperindeki topluluklarla etkileşimi üzerine kuruludur.

Başkentlerin aynı coğrafyayı ya da krallık sınırlarını paylaştığı diğer şehirlere göre en büyük avantajı, yazılı arşivlerine kolaylıkla ulaşılabilmesidir. Hükümdarın ne yaptığı, şehrin nasıl idare edildiği, ticaretin nasıl düzenlendiği kayıt altına alınmıştır. Bu tür evraklar ülkenin kendi ürettiği bilgiler olabileceği gibi yabancı ülke temsilcilerinin ve/veya misafirlerinin tuttuğu kayıtlar, raporlar ve seyahatnameler de olabilmektedir. Bu tür evrakın nevi ve amacı mutfak kültürünün kaydı amaçlı değildir. Amaç, ticarete konu olan yiyecek içeceklerin cinsleri, miktarları ve tutarları öncelikli olup çoğu zaman ticarete konu olan ürünlerin konulan kurallara göre üretiminin ve ticaretinin sağlanmasıdır. Gözlem amacıyla yazılan yazılarda ise "farklının kaydı" öncelik olmaktadır (Asiltürk, 2009, s. 913). Ancak bu farklılığın kaydında, kaydeden tarafın objektif gözlemi ve kaydı gerekir ki araştırmacı geçmişe ait doğru bilgi edinebilsin. Resmi görevlilerce bağlı buldukları ülke yönetimine gönderilen raporlarda bu durum az çok sağlanırken seyahatnamelerde bu, yazarın insafına kalmıştır. Gülgün Üçel-Aybet'e göre, Osmanlı coğrafyasını gezen gezginlerin çoğunda bu nesnel duruş bulunmakta olup bu da çağlarının getirdiği eğitim ve bakış açısından ileri gelmektedir (2018, s. 16).

Mutfak kültürünün tarihsel açmazı tam da bu noktada başlamaktadır. Yemek tariflerinin nesilden nesle aktarıldığı ancak kaydının neredeyse yok sayılabilecek kadar az olduğu bir halk mutfağı mevcut iken, üst sınıfın mutfak kültürü ise yine saraya giren ürünlerin çeşidi ve miktarının kaydı ile sınırlıdır. Bir araştırmacı dönemsel olarak saray mutfaklarına hangi ürünlerin alındığını ve onlarla neler yapıldığı hakkında çıkarımda bulunabilirken ürünlerle yapılan yemeklerin kesin tariflerine çoğunlukla ulaşamamaktadır. Bu noktada geçmişteki tariflerin günümüzdekilerden ne kadar farklı olduğu ancak bir seviyeye kadar belirlenebilir. Özgünlük arayışı araştırmacılar için bir hedef olsa da intihal, yetersiz kaynak taraması, maddi hata gibi sorunları da beraberinde getirmektedir (Garcia, 2016, s. 656-678; Perales, 2016, s. 690-693). Bu noktadan

sonra bu tarifler, Baudrillard'ın simülasyon kuramına uygun bir konuma düşer. Tarifin güncel versiyonu geçmiştekinin yerini alacak bir "simülakra" haline gelmiştir (Baudrillard, 1988, s. 170; Trubody, 2016).

Yemek tarifi kitaplarının tarihi, bir noktada matbaanın da tarihidir. Apicius'un istisna eserini ve Şirvanî'nin "Kitâbü't-Tabîh" eserlerini bir kenara bırakırsak tarif içeren yemek kitaplarının sayısının artması, 16. yy.'da Anadolu coğrafyasına matbaanın gelişi ve takiben halk okur yazarlığının artması ile ilişkilidir, hatta matbaada basılan ilk eserlerden bazıları dört farklı dilde basılmış yemek kitaplarıdır (Eisenstein, 1979, 1982; Briggs, 2012, s. 397-420; Willian vd., 2012, s.13), Burjuvanın ve çalışan sınıfın ulaşabileceği tarifleri içeren yemek kitaplarının okuyucu ile buluşması bu dönüşümden başlayarak zamana yayılır (Notaker, 2017, s. 23, s.32, Camporesi akt. Notaker, 2017, s.59). Ülkemizde ilk yemek kitabı 1839 yılında basılmış olan *Melceü't-Tabbahin (Aşçıların Sığınağı)* olup bu tarihten sonra birçok yemek kitabı derlenmiş ya da yazılmıştır (Samancı, 2020, s. 205-209).

Yazılı her eser, bir noktadan sonra bibliyografyaya ihtiyaç duymaktadır. Bibliyografyalar, belirli bir konuda ve genellikle belirli bir dönem içinde yazılan veya yayımlanan eserlerin tasnif edilmiş tam listesini veren çalışmalardır (bkz. Durmuş, 2002). Birden çok alanda ve kapsamda bibliyografya çok uzun zamandan beri yapılmakta olsa da yeme-içme ve gastronomi hakkındaki bibliyografyalar ise görece yeni tarihlidir. Yurtdışında yapılmış, tafsilatlı eserler az sayıda olup ülkemizde yemek kitapları konusunda ilk çalışma, Turgut Kut'un 1985 tarihli *Açıklamalı Yemek Kitapları Bibliyografyası* adlı kitabıdır. Bu kitap, yemek bibliyografyası konusundaki öncü çalışmadır. Kut, eserinde eski harfli yazma ve basma eserleri kullanarak bu coğrafyada yemeğin ve yemek kitaplarının tarihinin oluşmasında büyük rol oynamıştır. Bu araştırmanın ardılı ve tamamlayıcısı olacağı düşüncesiyle 1990'da Selma Biber ve Zümrüt Nahya tarafından, 1928-1988 yılları arasındaki eserleri kapsayan *Geleneksel Türk Mutfağı Bibliyografyası Üzerine Bir Deneme* adlı çalışma hazırlanmıştır. Aradan geçen uzun yıllardan sonra 2017 yılında yemek kültürünü odağına alan akademik tebliğ ve makale gibi çalışmaları değerlendiren Mustafa Sandıkcı ve arkadaşları, *Gastronomi Araştırmaları Bibliyografyası* eseri hazırlamıştır. Dilin ve kültürün dönüşümünü değerlendirmek adına; 1985 yılından 2017 yılına kadar kitap başlıklarında bulunan "yemek", "mutfak" ve "gastronomi" sözcüklerinin kullanımları ise araştırmacıları bekleyen bir alan olarak gözükmektedir. Sidar Ergan'ın 2019 yılında, tez çalışması olan ve basılı bir kitap haline getirilen *Ermeni Harfli Türkçe Yemek Kitapları* adlı eseri ise yemek kültürü hakkında basılmış bibliyografi türündeki eserlerin mevcut son örneklerinden biridir.

Bahsedildiği üzere, yemek kitapları bibliyografyası ülkemizde sınırlı sayıdadır. Ek olarak, Şubat 2023 yılında yaşanan depremlerin ardından afete uğrayan/uğrayacak şehrin mutfak kültürünün kayıt altına alınmasının önemi artmıştır. Bu bakış açısından hareketle, uzun süredir bu alanda bir çalışma yapılmadığı için; son yirmi beş yılda basılmış ve İstanbul'u merkez alan yeme içme ile ilgili kitaplardan bir bibliyografya yapma gereği duyulmuştur. Böylece yemek kültürü üzerine çalışan araştırmacılar hem güncel bir çalışmaya

kavuşabilecekler hem de başlangıç noktası İstanbul olacak bu bibliyografyadan hareketle, başka şehirlerin, bölgelerin bibliyografyalarını hazırlayarak yemek kültürüne geniş bir perspektif kazandırılabilirlerdir. İstanbul'un tarihsel çekiciliği, başkentlik yapmasının getirdiği yazılı ve sözlü kültürel kaynak zenginliği bir bibliyografya yapılmasını kolaylaştırır niteliktedir. Saray mutfağı, kahvehane gibi başkent olmanın rakipsizliğini temel alan eserler de eklenerek; ilgililerinin kullanabileceği bir bibliyografya meydana getirilmeye çalışılmıştır.

Kapsam:

Kitapları tararken kapsamı İstanbul ile sınırlı tutmaya çalışılmıştır. "Osmanlı Mutfağı", "Türk Mutfağı", "Türkiye'de balıkçılık" gibi genel başlıklı tarih ve tarif temelli kitapları eklememiştir. Kahvehane, diplomasi, meyhane, imarethane gibi başlıklarda içinde İstanbul'u barındıran ama Osmanlı coğrafyasından başka şehirleri de kapsayan makalelerden mürekkep kitapları kapsam dışında bırakılmıştır. Lokanta rehberi, restoran yazıları gibi başka şehirleri de kapsayan çalışmaları eklememiştir; İstanbul'a ait olan rehberleri ise bir araya getirmeye çalışılmıştır. *Dina'nın Mutfağı, İstanbul ve Bodrum Barları* gibi bir iki kitap, kitaplar İstanbul sınırları dışına taşsalar da kitabın ağırlıklı alanı İstanbul olduğu için derlemede tutulmuştur. Kitapların güncel baskı sıralaması da eklenmiştir; böylece ilgili araştırmacıların hangi türde kitapların ne kadar ilgi gördüğünü yorumlayabileceği düşünülmüştür. Kitapların çoğunlukla 2000 ve sonrası yıllarda kümelendiğini tekrar hatırlanmalıdır.

Yapılan derlemede toplam 64 kitabın İstanbul'un gastronomi ve yeme içme alanı ile ilgili olduğunu görülmüştür. Bu kitapların bazı başlıklardaki dağılımı aşağıdaki gibidir:

1. Tarihsel Bağlamda İstanbul Mutfağını Anlatan Kitaplar:

Bizans'ın Damak Tadı- Efsanevi Bir İmparatorluğun Mutfağı (Andrew Dalby, Çeviren Ali Özdamar, Alfa Yayınları, 2014)

İstanbul'un yemekle hikayesi Osmanlı ile başlamamakta ama eldeki kaynaklarla maalesef en erken Bizans dönemi ile başlamaktadır. Bizans İmparatorluğu'nun şehrin iâşesindeki yöntemleri, imparatorluk için geliştirilmiş tıp bilgileri ve tarım bilgileri ile aslında Osmanlı İmparatorluğu'na ne kadar çok miras bıraktığı kitapta izlenebilir. Andrew Dalby yetkin ve ödüllü bir dilbilimci olmasının yanı sıra aynı zamanda kapsamlı bir yemek tarihi yazardır. Şu an İstanbul temelinde Bizans Mutfağı'nı temel alan bu kitabı Türkçe'ye çevrilmiş yabancı dilde tek eser olma özelliğini taşımaktadır.

İstanbul'un Lezzetli Tarihi: (Yazan: Artun Ünsal, Alfa Yayınları, 2021)

Artun Ünsal, uzun süredir ülke gastronomisi için gazetelerde kalem oynatmış, televizyonlarda kayıtlar

gerçekleştirmiştir. Bu kitabı tarihsel bağlamda geçmişten günümüze İstanbul'un bütün bir mutfak kültürünü derleme amacı gütmektedir. Yazım dili açısından rahat, yeterli kaynakçaya sahip bir kitap olarak düşünülebilir. Beyhan Gence Ünsal da Artun Ünsal'a eşlik ederek, unutulmaya yüz tutmuş bazı tarifleri yeniden hayata geçirmiş ve kaydetmiştir. İlk baskısı 2011 yılında NTV Yayınları'ndan çıkan bu kitabın muadillerinin oldukça öncesi bir tarihte yapıldığı gözlenebilir.

Esir Şehrin Mutfak Kültürü- Mütareke Dönemi İstanbul Mutfak Kültürü 1918-1922 (Aylin Doğan, Libra Yayınları, 2019)

Aylin Doğan'ın bitirme tezi olarak hazırladığı ve kitap olarak yayınlanan bu çalışma Mütareke Döneminde sarayın ve halkın yemek kültürüne ve iâşe sorunlarına değinmektedir. Saray menüsünde yer alan yemek çeşitlerinin belirlenmesi açısından istisnai bir yere sahip olan kitap, dönemin şartları gereği etsiz ve şekersiz tariflerin derlemesinin de bulunduğu detaylı bir çalışmadır.

Osmanlı Saray Mutfağı (Arif Bilgin, Kitabevi Yayınları, 2004)

Mutfağa, tarihsel açıdan bakan az sayıdaki akademisyenden biri olan Arif Bilgin çalışmasında, 1453 ve 1650 yılları arasında Topkapı Sarayı'ndaki mutfak hiyerarşisini ve iâşe yöntemlerini konu almaktadır. Bilgin kitapta, arşiv belgelerini tarayarak saray mutfağının bir panoramasını sunmaktadır. Alanında halen en çok atıf alan kitaplarının başında gelen bu çalışma, saray mutfağına taşradan gelen ürünlerin kaynağını gösterir bir harita da eklenmiştir.

Sultan Sofraları (Stefanos Yerasimos, Yapı Kredi Yayınları, 2002)

Alanında kimi ilk makaleleri hazırlayan Osmanlı tarihçisi Stefanos Yerasimos'un 15. ve 16. yüzyıl Saray Mutfağına dair çalışmasında, Şirvanî'nin el yazmasından tarifler de uyarlanmıştır. Kitap hem ünlü baskı resim sanatçısı Belkıs Taşkeser'in çizimleri ile süslenmiş bir erken dönemlerde yemek kültürü hakkında hazırlanmış örnek bir çalışmadır.

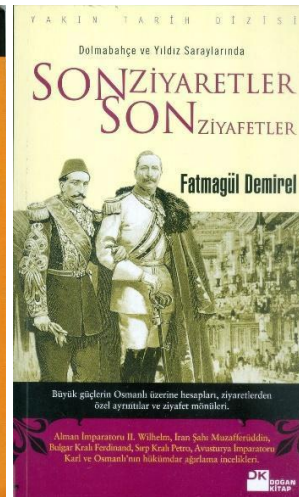
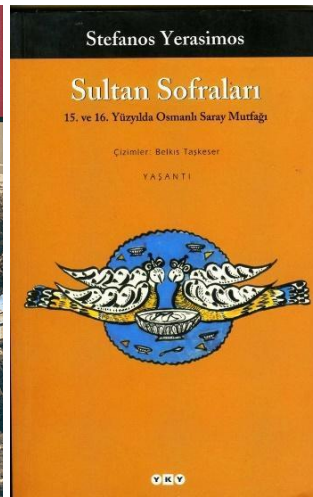
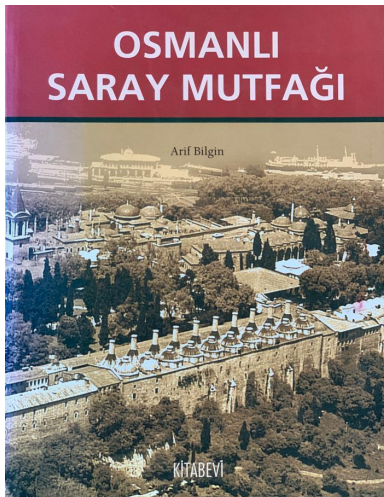
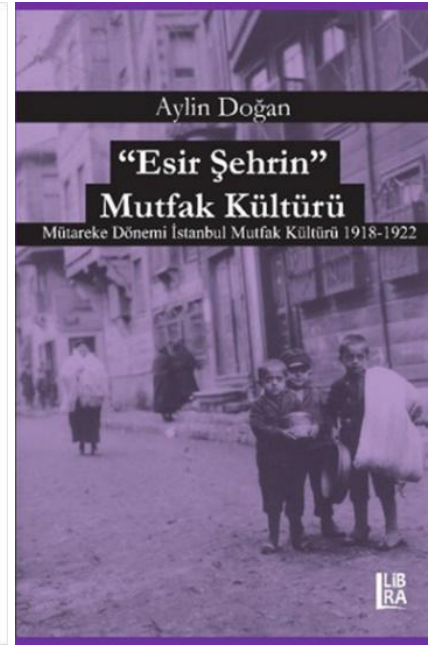
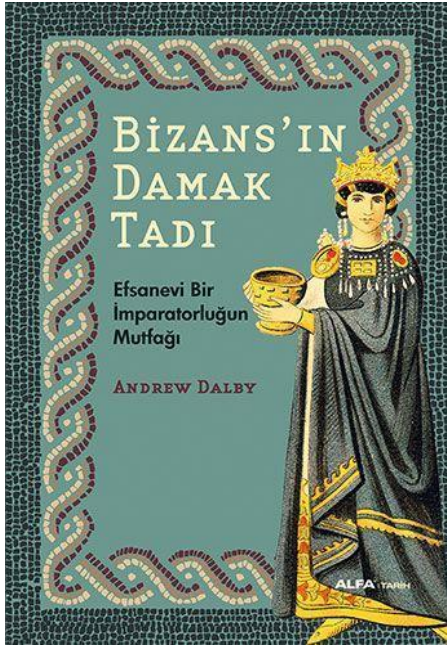
Dolmabahçe ve Yıldız Saraylarında Son Ziyafetler, Son Ziyaretler (Fatmagül Demirel, Doğan Kitap, 2007)

Tarihçi Fatmagül Demirel'in bu kitabı, 19. yüzyıl sonu ve 20. yüzyıl başı Osmanlı Sarayı'nda ağırlanan ülke hükümdarlarının ziyaretlerine ve ziyafetlerine odaklanmaktadır. Temelinde bir gastronomi kitabı olmasa da ziyafet menülerini içermesi, farklı kültürlerin yemek alışkanlığı ve adabı muaşeret farklarını gösterebilmesi, dönemin İstanbul'una ve saraydaki gösterişçi tüketime bakış açısı vermesi bakımından tek çalışma olma özelliğini taşımaktadır.

Eski İstanbul'un (Yaşayan) Tadı (Jak Deleon, Remzi Kitabevi, 5. Baskı, 2002)

Jak Deleon'un çoğu uzman şehir tarihi türünde değerlendirilen bu çalışması, ilk baskısını 1988'de yapmıştır.

Deleon çalışmasında, lokantalar, oteller ve vesikalar üzerinden İstanbul'un geçmiş dönemlere ait gastronomik bir panoramasını sunmaktadır.



2. Genel Bilgilerle İstanbul Mutfakını Anlatan Kitaplar:

Bu başlık altında hem ne diğer tarih kitapları kadar akademik bilgiye sahip ne de başka bir sınıflama altına alınabilecek eserler hem de Refik Halid Karay ve Sermet Muhtar Alus'un bu bağlamda gazetelerde yayınlanan yazıları değerlendirilmiştir.

Çokkültürlü İstanbul Mutfakı (İlhan Eksen, Everest Yayınları, 2009)

İlhan Eksen'in farklı kültürlere ait mutfak bilgilerini, lokanta ve meyhaneleri, ürünleri anlatan, ilk baskısı 2001 yılında yapılmış bir kitaptır.

İstanbul'un Tadı Tuzu: (İlhan Eksen, Everest Yayınları, 2008)

İlhan Eksen'in İstanbul'a ait kaynaşma, bir arada olma ve kültürlerin birbirini etkilediğini vurguladığı

yazılarından oluşan, geçmişten günümüze ve aristokrasiden alt sınıfın yeme biçimlerine uzanan yazılarından oluşmuş eseridir.

Mutfak Zevkinin Son Günleri- Memleket Yazıları 4 (Refik Halid Karay, Hazırlayan Tuncay Birkan, İnkılâp, 2015)

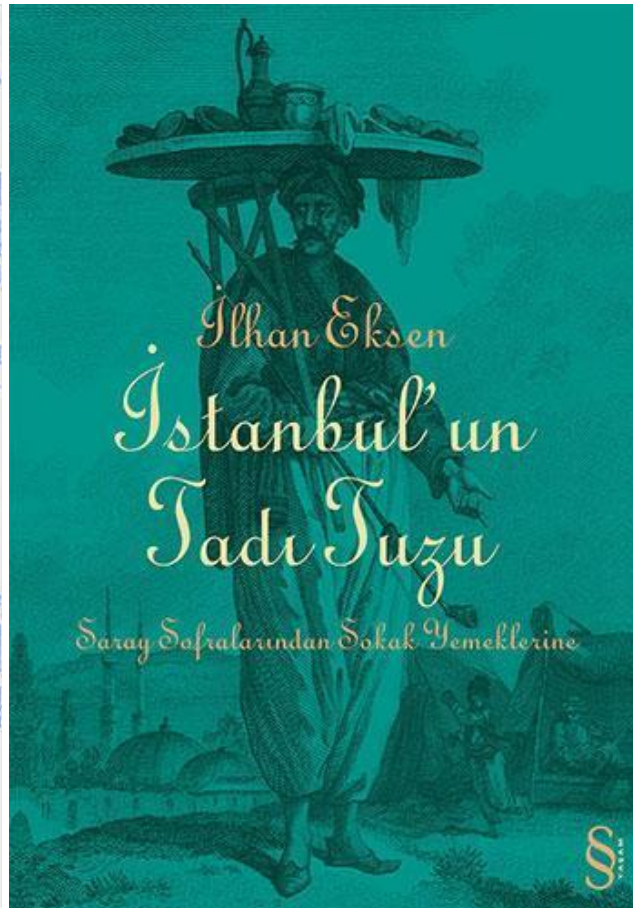
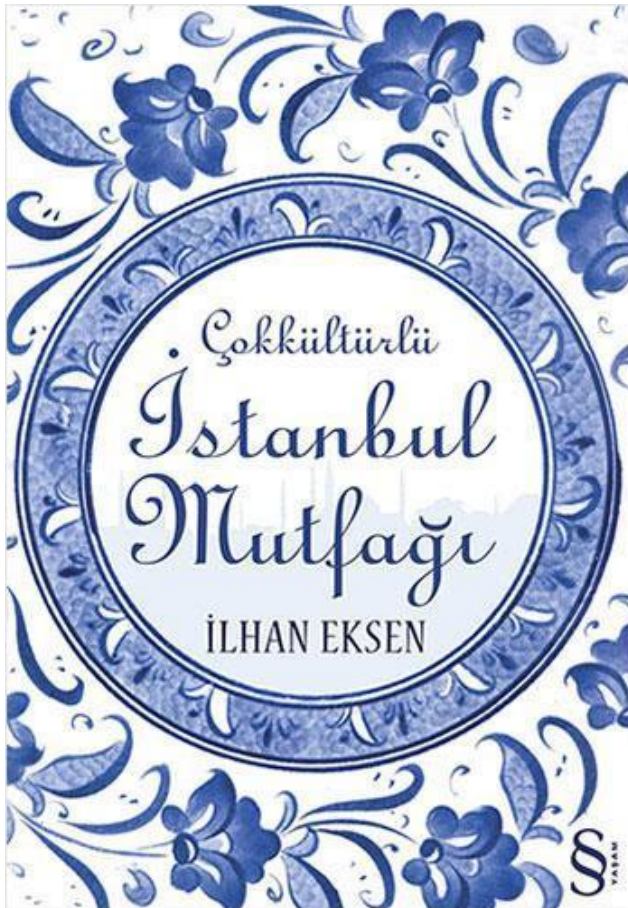
Yazın dünyamızın dil ustası Refik Halid Karay'ın 27 yıl çeşitli gazetelerde "Memleket Yazıları" altında yeme içmeyi konu alan yazılarından derlenmiş kitabıdır. Doğrudan İstanbul vurgusu olmayan yazılarına rağmen, bir "İstanbullu" olarak çoğu yazının İstanbul merkezli olduğunu düşünebilir. Döneminde bazı ürünlerin, tatların kayboluşunu hüznle anlatan yazarın bu kitap ilk baskısını 2014'te yapmıştır.

İstanbul'un Geçmiş Günlerinde Yeme İçme: (Sermet Muhtar Alus, Hazırlayan: Tuncay Birkan, Can Yayınları, 2. Baskı, 2022)

Sermet Muhtar Alus'un yeme içme ile ilgili yazdığı yazıların bir derlemesidir. Çoğu daha önce basılmadığı için hazırlayan için yorucu, okuyucu için keyif verici bir içerik ortaya çıkmıştır. Alus'un "şehir monografisi" olarak görülebilecek yazılarında mekânlar, insanlar, topluluklar, ürünler akıcı bir şekilde tasniflenmiştir.

Eski İstanbul İkramları (Sennur Sezer, Oğlak Yayınları, 2019)

Çağdaş Türk şairlerinden Sennur Sezer'in İstanbul'un tüm kültürlerine bir adım geriye çekilip baktığı düzyazı niteliğindeki çalışması, İstanbul'da yaşayan farklı inançların bayram ikramlarını bir araya toplayan içeriği ile karşımıza çıkmaktadır.





3. İstanbul'un Geçmiş ve Günümüz Mutfak Kültürünü Anlatan Kitaplar:

Bu kitaplar, çoğunlukla akademisyenlerin geçmiş dönem İstanbul mutfak kültürünü, işletmeciler, şefler, yabancı yemek yazarları ve tedarikçiler tarafından ise günümüz mutfak kültürünün anlatıldığı çalışmalardır.

Geçmişten Günümüze İstanbul Lezzetleri (Merin Sever, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 2021)

Merin Sever'in editörlüğünde hazırlanan bu kapsamlı eserde, alanlarının uzmanları akademisyenler ve yemek yazarları gerek tarihsel süreçte İstanbul Mutfak Kültürü'nü, gerekse bu kültürün bileşenlerini irdelemektedir. Günümüz işletmecileri, şefler ve tedarikçiler ile röportaj yapılarak geçmiş ve günümüz bağlantısının sağlanması amaçlanmıştır.

İstanbul Mutfağında Ahenk ve Lezzet (Ayşe Böhürler, İstanbul Ticaret Odası Yayınları, 2021)

Bir önceki eser ile benzer bir şekilde akademisyenler aracılığı ile İstanbul'un geçmiş mutfak kültürü kapsamlı bir şekilde açıklanmaya çalışılmıştır. Bu kitapta Claudia Roden ve Anissa Helou gibi yabancı yemek yazarlarının gözünden İstanbul Mutfak Kültürü de aktarılmıştır.

Sapor İstanbul Sempozyumu Bildiri Kitabı 2019-1 (Tuba Şatana, Homer Kitabevi, 2022)

Yemek kültürü yazarı Tuba Şatana'nın İstanbul'u ve sofrayı bir araya getirdiği, ilki 2019'da, ikincisi 2022'de yapılan, Sapor İstanbul Sempozyumu'nun 2019 yılında Fener Rum Lisesi'nde gerçekleşen etkinliğinde sunulan davetli konuşmacıların sunumlarından derlenmiş kitaptır. Kitapta 2019 yılında İstanbul ve yemeğe ait tek olma özelliği taşıyan sempozyuma katılan farklı disiplinlerden gelen yerli ve yabancı uzman konuşmacıların sunumları bir araya getirilmiştir. Sapor İstanbul'un 2022 yılına ait bildiri kitabı da yayına hazırlanmaktadır.



4. İstanbul'un Mutfak ve Yemek Anılarını Merkeze Alan Kitaplar:

Bu kategori altındaki kitaplar, anılardan ya da derlenmiş yemek tariflerinden oluşmaktadır. İstanbul'un kozmopolit durumundan kaynaklanan ve kökeni konusunda tartışma yaratabilecek kimi tarifler de bu çalışmalarda yer almaktadır. Hangi tariflerin gerçekten "İstanbullu" olarak tanımlanabileceği oldukça tartışmaya açık bir konudur. Ancak Aydınlanma Çağı'ndan başlayarak, kitle iletişim araçlarının artması ile günümüze gelen "her türlü bilgiye hemen ulaşma" ihtiyacı bu tür derleme tarif kitaplarına oluşan ihtiyacı açıklayabilir. Bu tür kitapların, tarihsel bağlamda, burjuvaların kimliklerini ve aidiyetlerini kültürel sermaye bağlamında oluşturmada bir araç olarak kullanıldığı da unutulmamalıdır (Appadurai 1988; Mennell 1996; Heine 2000 akt. Gallegos, 2005, s. 110). Yemek-anı kitapları ise özellikle yazarların aile kökleriyle bir bağlantı kurması açısından ilginçtir (Field, 1997, s.3). Geçmiş dönem anılarından yola çıkarak tarife ulaşma arzusu son dönemlerde okurlar açısından da tercih edilmektedir. Günümüzde "gastrografi" olarak da tanımlanan bu türün (Baena R.,2006, s.115-116), küreselleşme çağında çokkültürlü yapıların yaşadığı yapı sökülmesi ve tekdüzeleşmeye karşı okuyucuya bir sığınak görevi de sağladığı öne sürülebilir.

4.1. Tarif Temelli İstanbul Mutfakı kitapları:

Anneannemin Mutfakı (Yelda Sönmez, İş Bankası Kültür Yayınları, 2004)

Yazar Yelda Sönmez kitapta İstanbul'u sofraya getirdiğini söylemektedir. 147 tarif, farklı etnik kültürlere sahip kadınlardan derlenmiştir. Özellikle ev kadınlarının ölçüye gereksinim duymadan lezzetli yemek yaptığı göz önüne alındığında, yazarın tarifleri standartlaştırma amacıyla ölçeklendirerek kayıt altına alması değerli bir çabadır.

İstanbul'daki Gizli Mutfak: (Ayşe A. Güzelsoy, Alfa Yayınları, 2011)

Ayşe A. Güzelsoy bu kitapta unutulmuş veya kaybolmaya yüz tutmuş 100 tarifi derlemiştir.

İstanbul'un 100 Lezzeti (Nilgün Tatlı, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 2012)

Bu kitapta da benzer şekilde İstanbullu 100 tarife odaklanmaktadır. İlave olarak tariflerde öne çıkan ürünlerin sağlık bilgileri, rivayetler gibi ilave bilgileri de içermektedir. Giriş bölümünde ise sofraya kuralları, kullanılan aletler gibi bilgileri de ihtiva etmektedir.

İstanbul Sofraları (Selin Kutucular, Remzi Kitabevi, 2008)

Selin Kutucular ilk kitabı Büyükkada Yemekleri'nin başarısını takiben, kitaba alamadığı ve dostlarından derlediği yeni tariflerle daha geniş bir yemek kitabı hazırlama isteği sonucunda bu kitabı oluşturmuştur. Detaylı mutfak bilgileri, anılar, sanat ve sofraya fotoğrafları ile desteklenmiş bir kitap olma özelliğini taşımaktadır.

İstanbul Mutfakta (Lale Apa ve Hande Bozdoğan, Apa Basım, 2009)

Lale Apa, İstanbul Culinary Institute kurucusu Hande Bozdoğan ile müşterek hazırladıkları kitapta; lokantalar, şefler ve yemek yazarlarından da destek alarak İstanbul'a ait tarifleri bir araya getirmişlerdir. Kitabın İngilizce ve Fransızca versiyonları da mevcuttur.

Tadı Damağımda Kaldı (Meri Çevik Simyonidis, İnkılâp Yayınları, 2017)

Daha önce İstanbul Mutfağı ile ilgili anıları ve kişileri mutfak kültürü açısından kaydeden Meri Çevik, çalışmasında İstanbullu sayılabilecek bir mutfağı tariflendirme çabasına girişmiştir. Daha önce başka kaynaklarda rastlanmamış Rum Mutfağı'na özgü tarifler, İstanbul sınırları dışına taşacak şekilde genişletilmiştir.

İstanbullu Rumlardan Yemek Tarifleri (Sula Bozis, Yapı Kredi Yayınları, 6. Baskı, 2020)

Rum kültürü üzerine tekstilden, tarihe birden çok alanda çalışma yapan Sula Bozis'in ilk baskısı 2012 yılında yapılan bu kitabında İstanbullu Rumların mutfak kültürü ve gündelik yaşantısına dair anıları da içeren tarif paylaşımını çalışmasıdır.

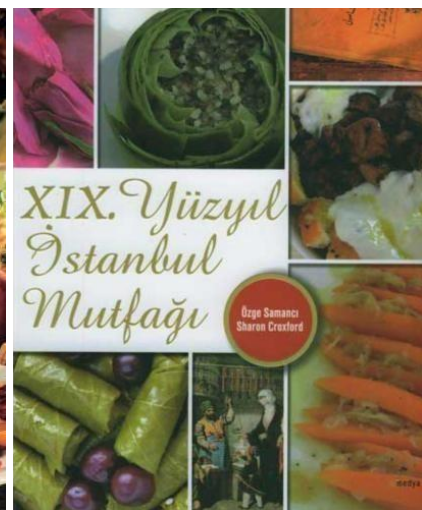
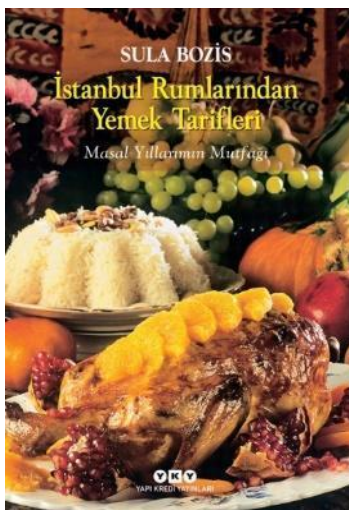
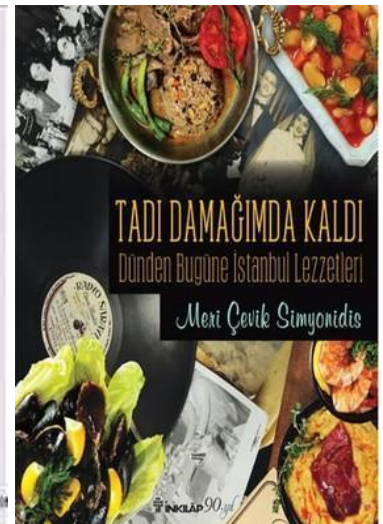
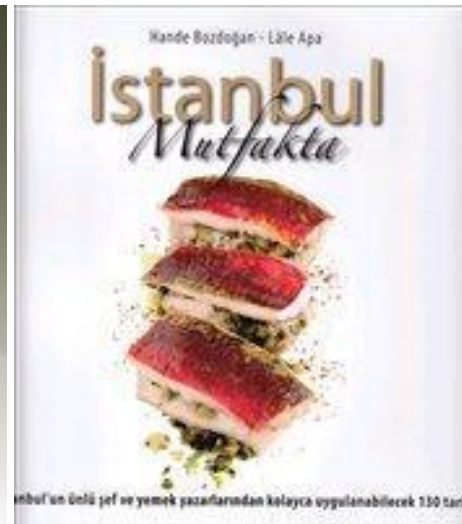
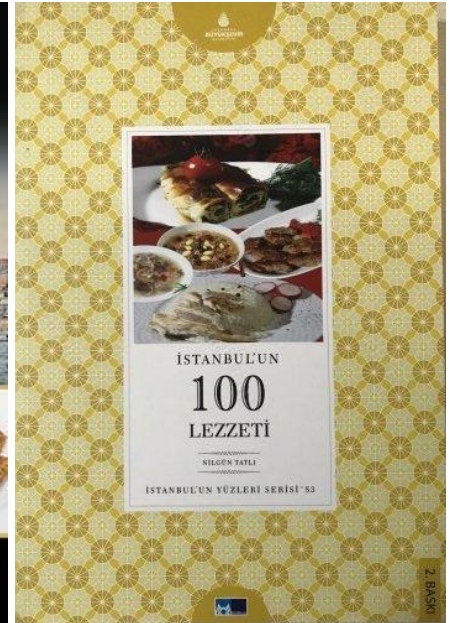
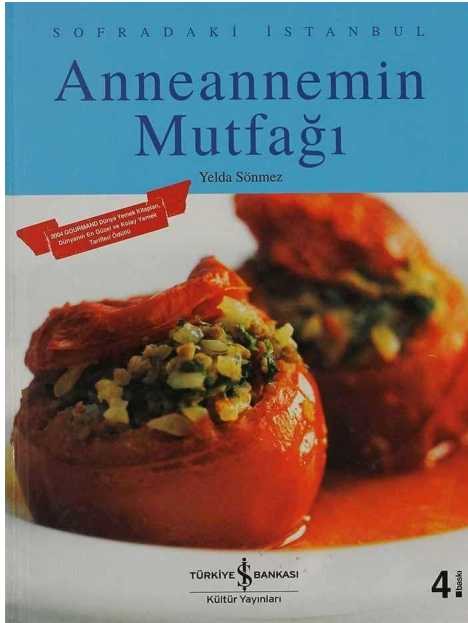
19. Yüzyıl İstanbul Mutfağı- Özgün Reçeteler Eşliğinde (Özge Samancı ve Sharon Craxford, Medyatik Yayınları, 2006)

Osmanlı mutfağı ve tarihi konusunda önemli akademik çalışmaları bulunan Özge Samancı'nın bu kitapta 19. Yüzyıl'da İstanbul'da yayımlanmış yemek kitaplarından derlenmiş tarifler daha geniş yer kaplamaktadır. Detaylı bir 19. Yüzyıl İstanbul mutfağı açıklamasından sonra günümüze uyarlanmış tariflerin Avustralyalı şef ve beslenme uzmanı Sharon Craxford'un uygulaması ile tamamlanmıştır. Kitap Fransızca ve İngilizceye de çevrilmiştir.

Refika'nın Mutfağı- Yeni İstanbul'da Yaşam ve Yemek Üzerine Tarifler (Refika Birgül, Alfa Yayınları, 2. Baskı 2021)

Gazete yazılarının ardından televizyonda yemek programı yaparak kariyerine devam eden Refika Birgül'ün ilki 2017 yılında ilk basımı yapılmış yemek kitabıdır. Kitap, postmodern dönemin tarzına uygun olarak "Yeni İstanbul" sözcüğü içerisinde yemeğin yeniden "trendy" olduğu, zenginleşen orta sınıfın meraklarına da uygun

olarak farklı mutfak kültürlerinin sentezini ortaya koymaya çalışan tariflerden oluşmaktadır. İstanbul'un semt ve yeme içme esnaflarını da günümüze taşıyarak modern-nostalji dengesini kuran bir kitaptır.



4.2. Anı temelli İstanbul Mutfakları kitapları:

İstanbul'da Mutfaklar (Yıldız Cıbroğlu, İş Bankası Kültür Yayınları, 2020)

Cıbroğlu'nun İstanbul'u mesken tutmuş tanınmış kişiler (tiyatro sanatçısı, akademisyenler vb.) ve esnaflarla yaptığı uzun süreli bir sözlü tarih çalışmasının sonucunda hazırladığı bu kitapta Cıbroğlu'nun kendi çizimleri ile anlatıcıların mutfakları da kayıt altına alınmıştır. Kimi katılımcıların aile tariflerini de aktardığı bu kitapta aynı zamanda mutfak ekonomisinin dönüşümünü anlamak için haneye giren et, peynir, ekmek miktarı ve dışarıda yemek yeme sıklığı gibi sorulan soruların cevapları da bulunmaktadır.

İstanbul'um Tadım Tuzum Hayatım (Meri Çevik Simyonidis, İnkılap Yayınları, 2. Baskı, 2015)

İstanbul'da meze dükkânı sahibi olan Meri Çevik Simyonidis, Rum cemaatinin de nabzını tutan bir yazar olarak, bu kitabında Rum kültürünü mekân mekân, insan insan tanıtmayı amaçlamaktadır. Yapılan söyleşiler ile bir sözlü tarih çalışması da sayılabilecek eserde, söyleşi yapılan kişilerden tarifler de alınarak kaydedilmiştir.

Sofranız Şen Olsun (Takuhi Tovmasyan, Aras Yayınları, 2004)

Takuhi Tovmasyan'ın Ermeni kültürünü ve yazarın ailesinin anılarını merkeze alan bu kitap, 2004 yılı gibi görece erken bir tarihte basıldığı için türünün Türkçedeki ilk örneği olduğu iddia edilebilir. Tovmasyan'ın okuyucuyu bir masada karşısına alarak sohbet eder tarzı anlatım dilinin kendisini takip eden diğer kitaplar için de yol gösterici olduğu söylenebilir. Samatyalı Takuhi Tovmasyan'ın ailesinin Çorlu'dan ve Anadolu'dan İstanbul'a uzanan yaşantıları kutlama ve yas yemekleri tarifleri ve anıları ile detaylıca aktarılmıştır.

İstanbul Lezzeti (Sula Bozis, Çevirenler: Stefo Benlisoy, Foti Benlisoy, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 3. Baskı, 2011)

Sula Bozis'in 1993 yılında Yunanca yayımladığı ve ülkede çok satan kitabı ilk defa 2000 yılında Türkçeye çevrilmiştir. Küçük hacimli fakat detaylı bu öncü kitap, Bozis'in Türkiye'de kalan ve Yunanistan'a göçen Rumlardan derlediği bilgileri, anıları ve tarifleri içermektedir.

Büyükada Yemekleri: (Selin Kutucular, Remzi Kitabevi, 9. Baskı, 2017)

Selin Kutucular, dedesinin anısına hazırladığı bu kitapta, Büyükada anılarını, çay ve yemeklerdeki anıları ve tarifleri ailenin tarihini temel alarak aktarmakta ve tarifletmektedir. Anı ve tarif ağırlığı dengeli olan bu kitap, İstanbul'da bir semti/ilçeyi odak alan tek gastronomi kitabıdır. Gastronomi kitaplarının ödüllendirilmesi amacıyla dağıtılan Gourmand World Cookbook Awards'ta 2005 yılında ödül kazanan bu kitap ülkemize ilk ödülün 2004'te kazandırılması ile başlayan ve günümüze kadar artarak devam eden "ödüllü yemek/gastronomi kitabı" ayrımının ilk örneklerinden birini oluşturmaktadır.

İstanbul Kokulu Mutfaklar (Meri Çevik Simyonidis, Sander Yayınları, 2. Baskı, 2021)

Simyonidis bu çalışmasında 32 İstanbullu kadın ile görüşme gerçekleştirmiştir. Kitapta, farklı sınıf, meslek ve kültürlerden gelen kadınların yaşantısı ve mutfaklarına dair görüşmeler yer almaktadır.

Bir Masalmış Geçen Yıllar-İstanbul Kokulu Mutfaklar 2 (Meri Çevik Simyonidis, Sander Yayınları, 2020)

Meri Çevik, ilk kitabından hareketle bu sefer yine farklı sınıf, meslek ve kültürlerden gelen 32 İstanbul beyefendisi ile söyleşi yapmıştır. Bu beyefendiler arasında meyhane sahibi, pastaneci olduğu gibi, farklı mutfak kültürlerine aittirler. Her iki kitabı okuyan okuyucunun soracağı sorulardan “Kime kentsoylu denir?” cevabını her iki kitap da tatminkâr olarak veremese de bu ikinci kitap, erkeğin kamusal alandaki yerini daha belirgin göstermektedir.

İstanbullu Rum Bir Ailenin Mutfak Serüveni: (Marianna Yerasimos, Yapı Kredi Yayınları, 6. Baskı, 2023)

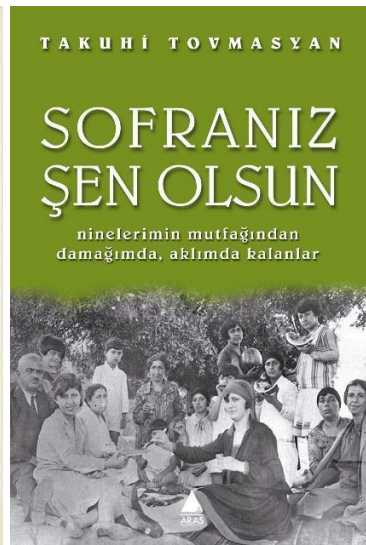
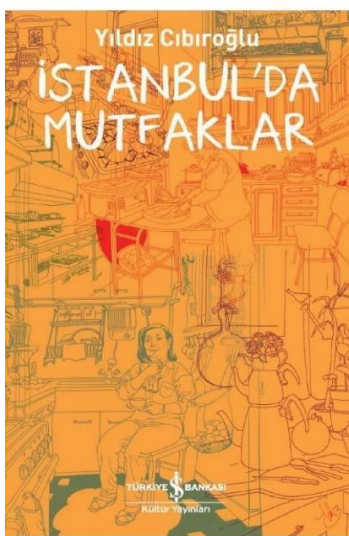
“Evliya Çelebi Seyahatnâmesi’nde Yemek Kültürü” isimli çok önemli bir eseri literatüre kazandıran Marianna Yerasimos’un 19. ve 20 yüzyıldan günümüze ailesi ile tüm Rum Toplumunu anılar ve tariflerle kayıt altına aldığı çalışmasıdır. Bu kitabı yazarı, “tat anıları” olarak tanımlamakta ve her tadın onu götürdüğü anıyı Proustvari² bir şekilde anlatmaktadır.

Dina’nın Mutfağı- Türk Sefarad Yemekleri (Deniz Alphan, Boyut Yayıncılık, 2012)

İlk baskısı 2005’te yapılan ve Sefarad Mutfağı’nın tamamını kapsayan bu kitabı, Deniz Alphan’ın ailesinin dini günlerde yaptıkları yemekler, İstanbul’da alışveriş için gittikleri mekanlar gibi önemli bilgileri de içermektedir.

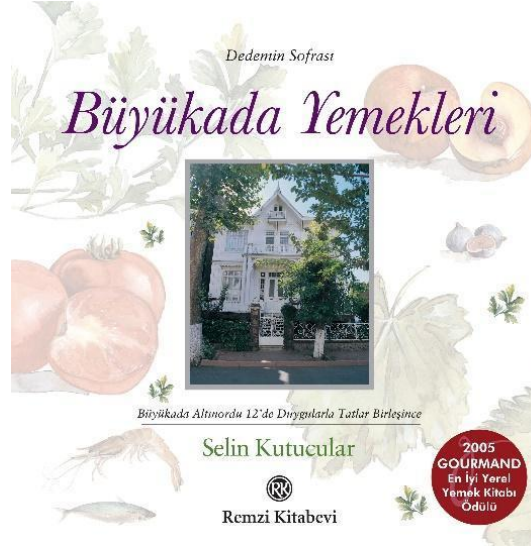
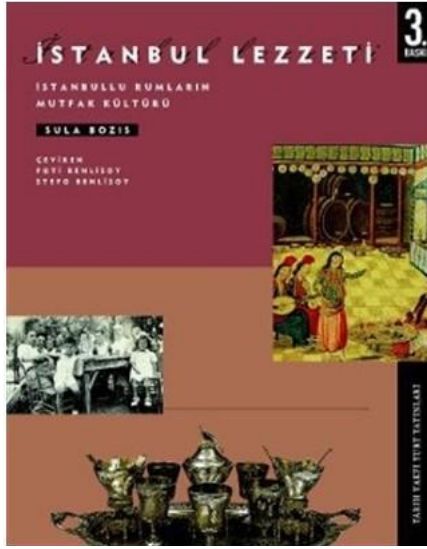
Bizanslı Yemekler (Sema Temizkan, Telos Yayıncılık, 2022)

İlk baskısı 2002 yılında yapılan bu kitapta yemek kültürü yazarı Sema Temizkan, Rum kökenli anneannesinin tarifleri aracılığı ile Bizans yemeklerinin izini günümüzde sürmektedir. Kozmopolit Beyoğlu yaşantısı, anılar ile dolu kitapta, yemek tariflerine konu olmuş sebze, meyve ve baharatın faydaları üzerine ayrı bir bölüm de bulunmaktadır.



² Tat ve anı Marcel Proust’un büyük romanı “Kayıp Zamanın İzinde” de önemli rol oynar. Anlatıcı bir madlen keki yiyerek çocukluğuna döner ve anılar canlanır, okuyucuya bu anıları aktarmaya başlar. Tat ve Hafıza konusunda detaylı bilgi için; Tat Hafızası, Onur Daylan erişim:

<https://www.iwsa.com.tr/gastronomi-kulturu/onur-daylan-tat-hafizasi.html>



5. Coğrafi Olarak İstanbul Mutfağını Konu Alan Kitaplar:

İstanbul'un mutfağının kültürel sınırları gerek idari gerekse coğrafi özelliklerle sınırlanabilir. Asırlar boyu kozmopolit bir başkent olarak şehrin iâşesi hem fiziki coğrafya ile sınırlanmış hem de bu coğrafyanın sağladığı faydalar ile genişlemiştir. Örneğin, tatlı su için şehrin dışından su temini 4. yüzyıldan beri yapılmaktadır. Ancak bir su yolu üzerinde olması sayesinde çok geniş bir hinterlandtan ürün tedariki sağlayabilmektedir. Günümüzde dev bir metropol olan İstanbul, idari sınırlarına taşarak komşu iller ile dev bir ekümenopolis haline gelmiştir³.

³ Ekümenopolis, ismini Yunanlı şehir planlamacısı Constantinos Doxiadis'in gelecekte dünyadaki bütün kentleşmiş alanların ve megapollerin kuşaklar halinde birbirleriyle birleşeceği ve tek bir şehir oluşturacağı fikrini temsil eden teriminden alıyor. Tanım için erişim: <https://www.peramuzesi.org.tr/film/ekumenopolis-ucu-olmayan-sehir/105/44#:~:text=Ek%C3%BCmenopolis%2C%20ismini%20Yunanlı%C4%B1%20%C5%9Fehir%20planlamac%C4%B1s%C4%B1,fikrini%20temsil%20eden%20teriminden%20al%C4%B1yor>

6. İdari Sınırlar Çerçevesinde İstanbul Mutfağını Konu Alan Kitaplar:

Silivri Mutfağı 1 (Silivri Belediyesi Yayınları, 2012)

İstanbul'un mevcut 39 ilçesi içerisinde merkeze en uzak ilçelerinden olan Silivri aynı zamanda kendine ait bir yemek kitabı bulunan tek ilçesidir. Genel geçer tariflerin çoğunun bulunduğu bu kitap 1. Cilt olarak belirtile de devamı basılamamıştır.

7. Fiziki Coğrafya Açısından İstanbul Mutfağını Konu Alan Kitaplar:

Boğaziçi'nin Lezzetleri (M. Ömür Akkor ve Zennup Pinar Çakmakçı, İstanbul Boğaz Belediyeler Birliği Yayını, 2022).

Boğaziçi su yolunu ve onun etrafındaki toprak parçalarının yeme içme ürünlerini, tariflerini anlatan bu kitap, bölgenin tarihçesi ile genel bir iskelet oluşturmaktadır. Bu hatta semt semt, halen mevcut ve artık bulunmayan ürünleri okuyucuya aktaran çalışma, ilgili yemeklerin tariflerini de aktarmaktadır. Su yolunda bulunan deniz canlılarının da anlatıldığı, ürünlerinin tariflerinin de paylaşıldığı, yayıncılık literatüründe "prestij kitap" olarak tanımlanabilecek bu eserin daha geniş kitlede okuyucular ile buluşup buluşmayacağı henüz belirsizdir.

8. İstanbul'un Yeme İçme Kültürünü Mekân Temelinde Aktaran Kitaplar:

Mekân kavramı felsefeciler tarafından soyut ya da somut olarak farklı farklı tanımlanabilse de bağlamdan kopmamak adına yurттаşların evleri, ibadethane ve işleri dışında vakit geçirdikleri yerleri de kapsayan terime, bireyin bir kimlik oluşturduğu, aidiyet duyduğu, ilişki kurduğu yer olarak da tanımlanabilir (Cresswell, 2015, s. 57). Bu bağlamda, 15. yüzyılda İstanbul'da ticaret hayatında olanların yeme içme ihtiyacını karşılayan mekânlar lokantalar ve seyyar yemek yerleri, 16. yy'dan itibaren yeni bir kamusal alan olarak ortaya çıkan kahvehaneler ve 19. yy'da ortaya çıkan pastaneler ve birahaneler ile neredeyse ilk üzümün şarap yapıldığı zamandan beri varmış gibi görünen, dini nedenlerle sürekli baskı altında tutulan ama hiçbir zaman yok edilemeyen meyhaneler öne çıkan mekânlar olmaktadır. Her bir mekânın mikro ve makro boyutta toplumda yarattıkları değişimler düşünüldüğünde ayrı ayrı değerlendirilmeyi hak ettikleri düşünülmelidir.

8.1. İstanbul Kahvehanelerini konu alan kitaplar:

Kahveler Kitabı: (Salâh Birsal, Sel Yayıncılık, 9. Baskı, 2021)

Salâh Birsal'in kendine özgü anlatım dili ile geçmişte var olan ve Birsal'in de kendi "kişisel tarihinde yeri olan" kahvehaneler, müdavimleri, sahipleri, semtler ile okuyucuya aktarılmıştır.

Kahvehane Hikâyeleri- İstanbul 1898 (Cyrus Adler, Allen Ramsay, Çevirenler: Hamza Kılıç, Sabri Kaya, Maya Kitap, 3.Baskı, 2021)

Teolog Cyrus Adler, hikâyesini arkadaşı Ramsay'den duyduğu kahvehaneleri yerinde görmek için 1898'de İstanbul'a gelmiştir. İkili birkaç ay şehirdeki kahvehaneleri dolaşip orada anlatılan hikayeleri kaydetmişlerdir. 28 farklı öykü derlenerek yayıma hazır hale getirilmiştir. Uzun süredir unutulmuş ve ülkemizde en erken 2012 yılında Türkçeleştirilen eser, sözlü hikâye geleneğini kayıt altına almış olması ve 19. yy. İstanbul'una ait kayıtlar içermesi açısından önem teşkil etmektedir.

Eski İstanbul'da Kahvehaneler: (Burçak Evren, Milliyet Yayınları, 1996)

Dönem tarihi ve şirket tarihi konularında çalışmalar yapan Burçak Evren'in bu öncü çalışması, özellikle kahvehane türlerini sınıflandıran ilk çalışma olarak araştırmacılara önemli faydalar sağlamaktadır.

İstanbul'un Kahvehanelerinden: (Savaş Ay, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, Kasım 2012)

Foto muhabiri ve gazeteci Savaş Ay bu kitapta, İstanbul'un yakın zamanına ait, yarım asırdan fazla ayakta kalmış meşhur kahvehanelerini kayıt altına almıştır. İşletmecileri, müdavimleri ile röportajların yanı sıra mekânların fotoğraflanması ile arşive görsel kanıtlar da eklenmiştir. Aradan geçen on yılda çoğu kahvehanelerin bulunduğu semtin mutenalaştırma ve kentsel dönüşüm ile değiştirildiği ve kahvehanelerin de bazılarının yok olduğu düşünüldüğünde kitabın eldeki az sayıdaki kayıtlardan biri olduğu görülebilecektir.

Aydınların İletişim Ortamı Olarak Eski İstanbul Kahvehaneleri: (Cem Sökmen, Ötüken Neşriyat, 4. Baskı 2019)

2010 yılında yüksek lisans tezi olarak hazırlanıp sonradan kitaplaştırılan bu eserde yazar, "aydın kahvehaneleri" olarak tanımladığı 14 kahvehaneyi ve onun müdavimlerini mercek altına almaktadır. Batı'daki "penny university"⁴ benzeri bir aydınlanmanın İstanbul kahvehanelerinde olup olmadığını farklı bir açıdan tartışan bir kitaptır.

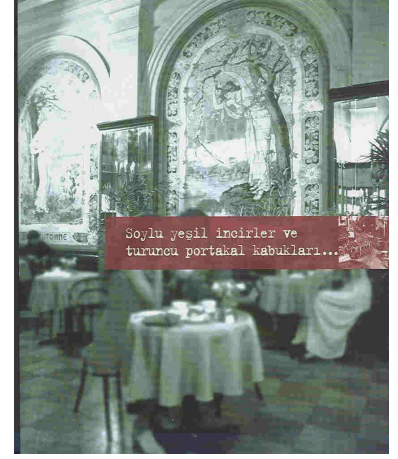


⁴ Penny University, 17. ve 18. yüzyılda İngiltere'deki kahvehanelere takılmış addir. Müşterilerin girişte bir penny verdikleri bu kahvehanelerde, ticari evrakları okuyabiliyorlar, ileriki dönemlerde de gazete okuyarak tartışabiliyorlardı. (E Ellis, Aytoun. 1956. The Penny Universities; A History of the Coffee-houses. London: Decker & Warburg. s. 57).

8.2.İstanbul Pastanelerini konu alan kitaplar:

Soylu Yeşil İncirler ve Turuncu Portakal Kabukları: (Nurettin Çelik, Unipro Yayınları, 2002)

Türkiye’de pastacılık kültürü üzerine tarif dışında yazılmış iki kitaptan İstanbul odaklı olan tek kitaptır. Kitapta Beyoğlu/ Pera’da bulunan ve toplumda modernleşme göstergesi haline gelen Markiz ve Lebon gibi pastaneler, anılar ve tanıklıklar ile okuyucuya aktarılmaktadır.



8.3.İstanbul Lokantalarını Konu Alan Kitaplar:

Osmanlı İstanbul’unda Ta’âm Bişirüb Satanlar- Aşçılar, Başçılar, Büryanclar, Börekçiler, Tatlıcılar (1500-1800) (Mustafa Altıntaş, Kitap Yayınevi, 2020)

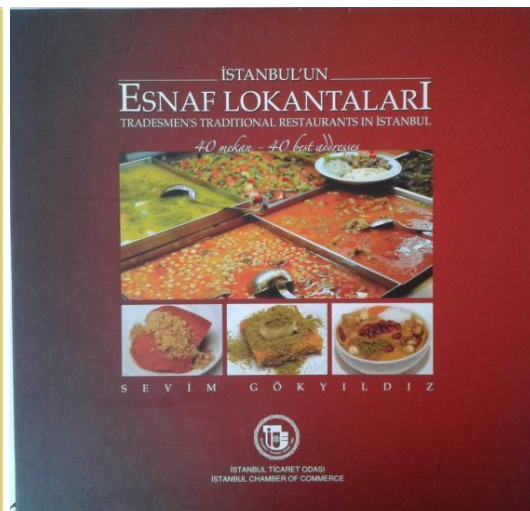
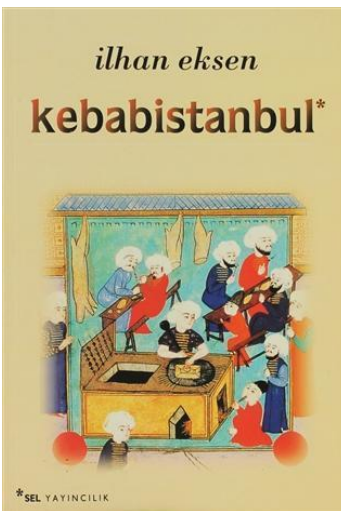
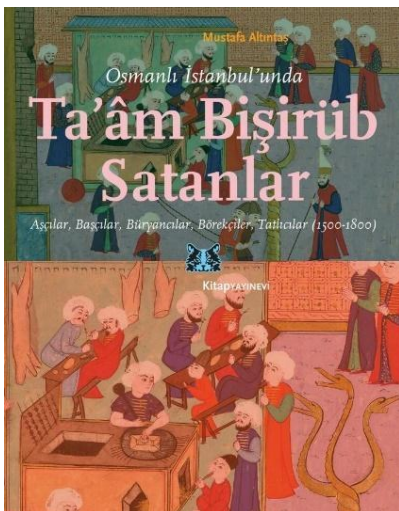
Klasik Dönem İstanbul’u ile başlayıp iki asır boyunca şehirde yemek esnafının dağılımı, fiyat listeleri, ürünleri hakkında arşiv kayıtlarına dayanan, istatistikî bilgileri de içeren nadir bir çalışmadır. Ev dışında yeme olgusunun nasıl değiştiği hakkında önemli bilgiler içeren, haritalar ile desteklenmiş bir kitap olma özelliğini taşımaktadır.

Kebabistanbul: (İlhan Eksen, Sel Yayıncılık, 1990)

Tam da “Arabeskleşme” tedirginliğinin arttığı 90’larda İstanbul’da güçlenen kebab kültürüne bakış sunan kitapta, lahmacunun kökeni, iyi kebabın sırrı, farklı kebab çeşitleri gibi içeriklerle ve bu yiyeceklerin tarihsel dönüşümlerine odaklanarak hazırlanmıştır.

İstanbul’un Esnaf Lokantaları: (Sevim Gökyıldız, İstanbul Ticaret Odası Yayınları, 2009)

Yemek kültürü yazarı Sevim Gökyıldız, İstanbul’un 40 esnaf lokantasını kaydettiği kitabında hem lokanta çalışanları ile söyleşilere hem de esnaf lokantasının en beğenilen tariflerini okuyuculara sunmuştur. Kitap, İngilizce ve Türkçe olarak hazırlanmıştır.



8.4.İstanbul Meyhanelerini Konu Alan Kitaplar:

Vefa Zat'ın Eski İstanbul'u ve Meyhaneleri: (Vefa Zat, Oğlak Yayınları, 2019)

İlk basımı 2002'de farklı bir isimle yapılan bu kitapta eski Hilton Oteli Başbarmeni ve keyif erbabı Vefa Zat, İstanbul'un unutulmaz meyhanelerini, kişiliklerini, mezelerini, kültürünü kaleme almıştır. Özellikle Beyoğlu'nun kaybolan meyhane kültürü hakkında önemli anekdotlar içermektedir.

Eski İstanbul'da Meyhaneler ve Meyhane Köçekleri: (Reşad Ekrem Koçu, Doğan Kitap, Baskı Sayısı belirtilmemiş, 2019)

İstanbul'u kaydetmeye ömrünü adayan ve bunun sonucunda tamamlanamamış "İstanbul Ansiklopedisi"ni vücuda getiren tarihçi Reşad Ekrem Koçu'nun, 16. yüzyıldan günümüze meyhaneleri, müdavimlerini, anekdotlarını anlattığı ve ilgilileri tarafından "demirbaş" addedilen kitabıdır. Kitap bunların yanı sıra meyhane köçeklerine değinip artık unutulmuş bu mesleği de kayıt altına almıştır.

Eski İstanbul Akşamcıları (Osman Cemal Kaygılı, Can Yayınları, 2021)

Gazeteci kimliği ile İstanbul'u arşınlayan Osman Cemal Kaygılı, bu kısa kitabında meyhaneleri, ünlü akşamcılar üzerinden tanıtmaktadır. Osman Cemal'in "bireylerin tarihi" denilen tarza en yakın çalışmalarındandır.

Meyhane veyahut İstanbul Akşamcıları (Mehmet Tevfik, Gram Yayınları, 2016)

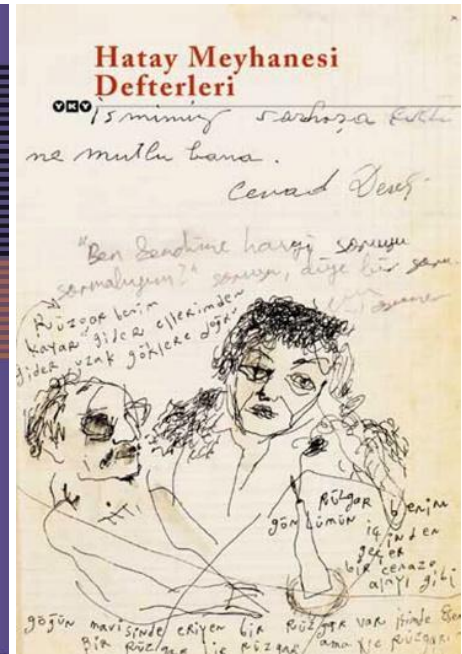
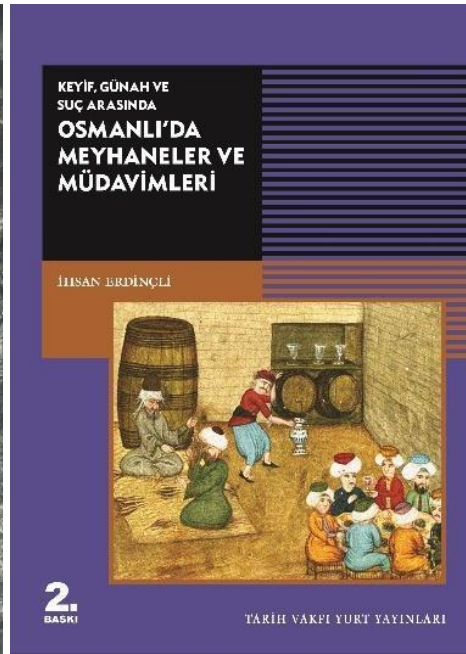
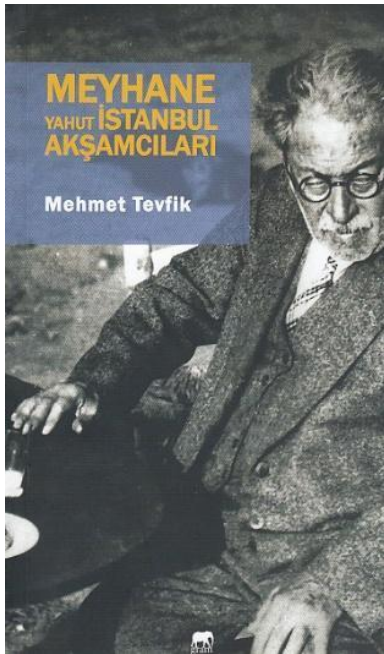
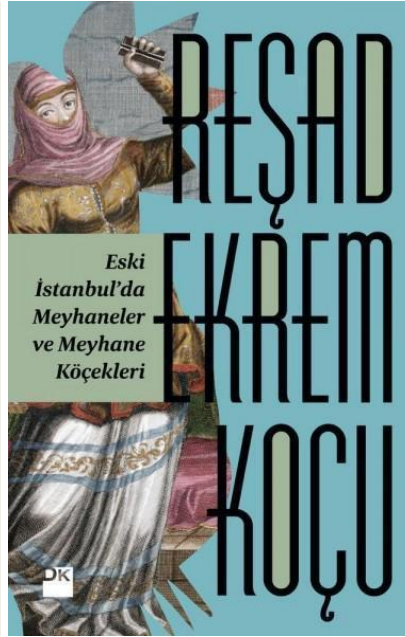
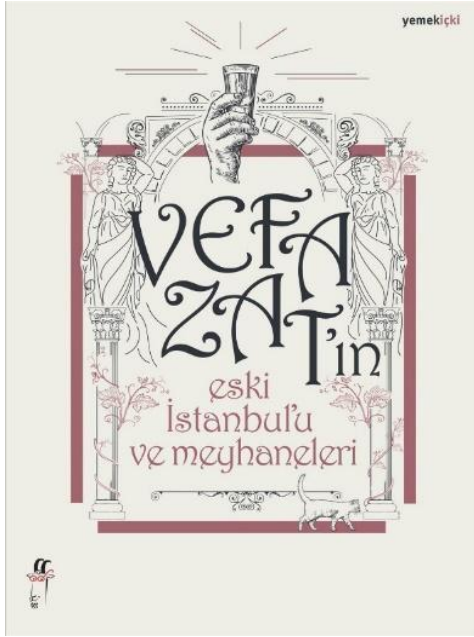
Mehmet Tevfik bu derleme kitapta meyhanede adâbını temel alarak Reşad Ekrem Koçu, Neyzen Tevfik ve Ahmet Rasim gibi ünlü akşamcıların içkiye nasıl başladığı, nasıl içtiği gibi bilgileri okuyucuları ile paylaşmaktadır.

Keyif, Günah ve Suç Arasında Osmanlı'da Meyhane ve Müdavimleri (İhsan Erdinçli, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2. Baskı, 2023)

Doktora tezi olarak hazırlanan ve daha sonra genişletilen bu kitapta özellikle İstanbul'un fethi ile meyhanelerin devri, meyhaneciliğin kuralları, modernleşme sürecinde gedikli meyhanelerin durumu gibi daha önce yeterince detaylı çalışılmamış konu başlıklarına yer verilmiştir. İçki kültürü ile ilgilenen araştırmacılar için önemli bir Türkçe kaynak eseridir.

Hatay Meyhanesi Defterleri (Ümit Bayazoğlu, Yapı Kredi Yayınları, 2003)

İstanbul'un meşhur Hatay Meyhanesi'nde tutulan ressamın çizimler yaptığı, yazarların sözcüklerini, şairlerin dizelerini döktüğü defterlerden bir seçki olan kitap, aslında "müdavim gözünden" meyhane kitabı sayılabilir. Bir meyhaneye ait, nadir görülen bir kültür envanteri çalışmasıdır.



8.5. İstanbul'un Barları Üzerine Yazılmış Kitaplar:

İstanbul ve Bodrum Barları (Jak Deleon, Remzi Kitabevi, 4. Baskı, 1995)

Kendisini "barnüvis" olarak tanımlayan Jak Deleon, ağırlığı İstanbul'da olmak üzere Bodrum'daki barları kaydetmiştir. Kitapta barların mimari üslubu, meşhur içkisi ve ünlü müşterileri kitapta yer almaktadır.

1989'da ilk baskısı yapılan eserin özellikle Turgut Özal kararları sonrası dönüşen Türkiye'de meyhanelere ve birahanelere rakip bu mekânların tarihsel bir kaydı tutulmuş olmaktadır.

Eski İstanbul Barları (Vefa Zat, İletişim Yayınları, 2. Baskı, 2002)

Vefa Zat bu eserinde İstanbul'un Batılılaşma sürecinde önemli rol oynayan kafeşantan, birahane ve barların

kaydını tutmaktadır. Özellikle bar ve birahane kültürünün dönüşümünü takip etmek için önemli bilgiler içermektedir.



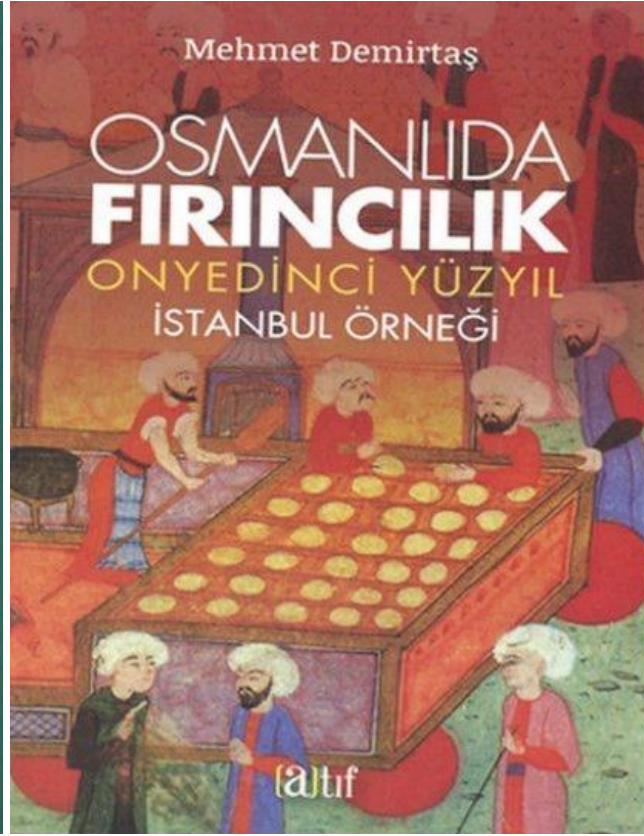
8.6.İstanbul Fırınları Üzerine Yazılmış Kitaplar:

İstanbul Değirmenleri ve Fırınları-Zahire Ticareti (1740-1840): (Salih Aynural, Tarih Vakfı Yurt Yayınları, 2002)

Salih Aynural'ın Osmanlı arşivlerine dayanan bu çalışmasında İstanbul'da değirmenlere gelen un miktarı, İstanbul fırınlarında yapılan ekmek ve diğer hamur işi çeşitleri, fiyatları ve imparatorluk tarafından fırınlara yapılan düzenlemeler okuyucuya sunulmaktadır. Kitap bu alandaki ilk çalışmalardan biri olup diğer çalışmalar için referans kitap vazifesi görmektedir.

Osmanlı'da Fırıncılık-Onyedinci Yüzyıl İstanbul Örneği (Mehmet Demirtaş, Atif Yayınları, 2014)

İlk baskısı 2008'de yapılmış bu kitap, Mehmet Demirtaş'ın Aynural'ın kitabına ön-ek olabilecek şekilde 1600'lü yıllar İstanbul'unun fıriıncılığına odaklanmaktadır. Pişirilen ekmek çeşitleri, devletin koyduğu kurallar ve fiyatlama politikaları kitabın ana konusudur.



8.7.İstanbul'un Farklı Tür Mekânları Üzerine Çalışılmış Kitaplar:

İstanbul'da 40 yıllık 40 Lezzet Durağı (Sevim Gökyıldız, İstanbul Ticaret Odası Yayınları, 3. Baskı, 2019)

İlk baskısı 2007 yılında yapılmış bu çalışmada Sevim Gökyıldız, lokantadan pastaneye, çay bahçesinden turşucuya, İstanbul'da 40 yılını geçirmiş mekanları konu etmiştir. İngilizce ve Türkçe iki dilde yazılan kitapta mekân işletmecilerinin kimisinin 40 yıl önceki ve şimdiki fotoğraflarına da yer verilmiştir. 2023 yılı itibariyle kitaba konu olan işletmeler içinde kapananlar olduğu göz önüne alındığında bu kitabın arşiv özelliği ortaya çıkmaktadır.

Unutulmaz Hayatların Reçeteleri (Meri Çevik Simyonidis, İnkılâp Yayınları, 2020)

Meri Çevik Simyonidis, bu kitabında Rum kültürüne ait bir tariften yola çıkarak işletmeleri ziyaret etmekte; kimi zaman bir pastane, kimi zaman bir meyhanede sözlü tarih kaydı gerçekleştirmektedir. Kitap, işletme sahiplerinden elde edilen tüyolarla ve mekânda neyi farklı yaptıklarına dair açıklamalar ile zenginleştirilmiştir.



9. İstanbul Balıkları ve Su Kültürü Üzerine Yazılmış Kitaplar:

İstanbul'un sahip olduğu ürünlerin neredeyse hiçbirine ait kitap hazırlanmamıştır. Bostanlar, sulak alanlar, meyve sebzelerin çoğu kaybolup gitmiştir. Fakat kısıtı ve bolluğu olan su ve su ürünleri hakkında uzmanlık ihtiva eden kitaplar okuyucu ile buluşmuştur.

9.1. İstanbul Balık Kültürüne Ait Kitaplar:

Boğaz'ın Beş Efendisi (Artun Ünsal, Yapı Kredi Yayınları, 2011)

Artun Ünsal bu kitabında İstanbul Boğazı'nın en meşhur saydığı beş balığına değinmektedir. Kitap balıkların tarihçeleri, boyları, mevsimleri, avlama tekniklerini ile tariflerden oluşan detaylı bir çalışma olma özelliğini taşımaktadır.

Eskiçağda İstanbul'da Balık ve Balıkçılık (Oğuz Tekin, Arkeoloji ve Sanat Yayınları, 2010)

Byzantion'da balıkçılık hem şehri doyuran hem de ticaret yapmasını sağlayan bir meslekti. Tuzlama yöntemi ile saklamanın, şehre nasıl avantaj sağladığı, balıkçılığın hangi kurallara tabii olduğunu, Antikçağ yazarlarının gözünden İstanbul/ Byzantion'da balık konusu, Oğuz Tekin tarafından okuyuculara aktarılmaktadır.

İstanbul Balık Kültürü (Asaf Muammer, Hazırlayan: Ruhi Güler, Küre Yayınları, 2. Baskı, 2016)

Kitap, tam bir Osmanlı aydını olarak kabul edilmekle birlikte en büyük tutkusu olan balıkçılık olan Asaf Muammer'in konuyla ilgili yazdığı yazıların ve kendisi ile yapılan röportajların derlenmesinden oluşmaktadır.

Çalışmada, balık tutmada felsefe, sakinlik, gündelik yaşamda Boğaziçi ve balıkçılar okuyuculara anlatılmaktadır.

Lüfer- Boğaziçi Şehrayini (Ruhi Güler, Küre Yayınları, 2019)

Lüfer her bakımdan diğer Boğaz balıklarından ayrı tutulur, zor avcılığının yanı sıra kendine has lezzeti ile tatbilir İstanbulluların gözdesi olmuştur. Kitapta günümüzde neredeyse yok olmaya yüz tutan lüfer balığının kültürel ve tarihsel gelişimi derlenmiş, hatta Osmanlı siyasetine olan etkisi gibi ilginç konular da eklenmiştir. Tek bir balık türü hakkında yazılmış ender kitaplardan biridir.



9.2. İstanbul Su Kültürüne Ait Kitaplar:

İstanbul'da Suyun Tarihi (Hazırlayan: Haydar Kazgan ve Sami Önal, İletişim Yayınları, 1999)

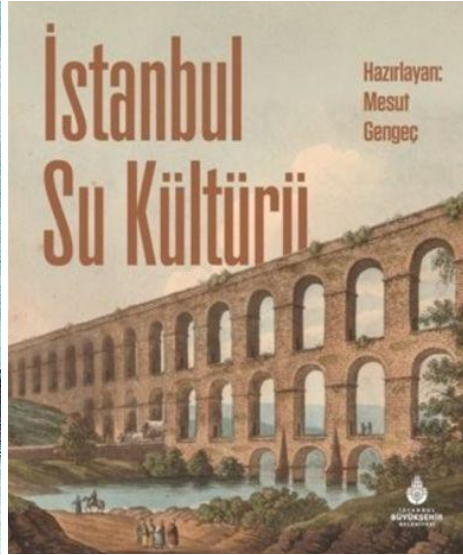
İstanbul'un su krizinin 18. yüzyılda başladığını ileri süren yazarlar, tarihi perspektiften İstanbul'un su krizini ve kuraklıkla mücadelesini anlatmaktadır. 25 yıl öncesinden uyarı fişeği gönderen, öncü bir çalışma olarak dikkat çekicidir.

İstanbul Su Kültürü (Derleyen: Mesut Gengeç, İstanbul Büyükşehir Belediyesi Yayınları, 2022)

"Suyla Yaşam" belgeselinin yapımcısı Mesut Gengeç'in farklı disiplinlerden yazar ve akademisyenlerle bir arada hazırladığı, su kültürü üzerine en güncel ve kapsamlı içeriğe sahip çalışmadır.

Osmanlı Dönemi İstanbul Tarihi (Hazırlayan: Ahmet Tabakoğlu, Marmara Belediyeler Birliği Yayınları, 2017)

Osmanlı iktisat tarihçisi Ahmet Tabakoğlu, çalışma alanı dışına çıkarak İstanbul'un Osmanlı dönemi su kültürüne dair araştırmaları bir araya getirmiştir. İstanbul Su külliyyatı ile bentlerin, kaynakların isimleri; su taksiminde görevli devlet görevlilerin detaylı tanımları, kurulmuş olan su nazırlığının işlevi gibi başka kaynaklarda nadir değinilen bilgileri içermektedir.



Kaynakça:

- Asiltürk, B. (2009). Travel books in Turkish literature. *Journal of Turkish Studies*, Volume 4 Issue 1-1(4), 911–995. doi:10.7827/turkishstudies.569
- Baena, R. (2006). Gastro-graphy: food as metaphor in Fred Wah's *Diamond Grill* and Austin Clarke's *Pig Tails 'n Breadfruit*. *Canadian Ethnic Studies Journal*, 38(1), 105+.
<https://link.gale.com/apps/doc/A154070105/AONE?u=anon~e7a9b5f2&sid=googleScholar&xid=c5c8bd2e>
- Briggs, C. F. (2000). Literacy, reading, and writing in the Medieval West. *Journal of Medieval History*, 26(4), 397–420. doi:10.1016/s0304-4181(00)00014-2
- Brillat-Savarin, J. A. (2018). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler* (2nd ed., p. 15). story, Heval Bucak (Trans.), Oğlak.
- Cresswell, T. (2015). Conclusions: Versions of Place, in *Place an introduction* (p. 57). Chicester: Wiley Blackwell.
- Durmuş, İ. (n.d.). *Kitâbiyat*. Retrieved from <https://islamansiklopedisi.org.tr/kitabiyat>
- Eisenstein, E. L. (1979). *The printing press as an agent of Change: Communications and cultural transformations in early-modern europe: Vol. I and II*. Cambridge: Cambridge Univ. Press.

- Field, C. (1997). *In nonna's kitchen: Traditional Italian cooking and culture from contemporary Italian grandmothers* (p. 3). essay, HarperCollinsPublishers.
- Gallegos, D. (2005). In D. Bell & J. Hollows (Eds.), *Ordinary lifestyles: Popular media, consumption and taste* (pp. 99–112). Buckingham: Open University Press.
- Garcia, M. (2016). Setting the table: Historians, popular writers, and food history. *Journal of American History*, 103(3), 656–678. doi:10.1093/jahist/jaw328
- Hughes, B. (2017). In A. Yılmaz (Trans.), *İstanbul- Üç Şehrin Hikâyesi* (1st ed., pp. 16–23). İstanbul: Alfa.
- Laudan, R. (2015). *Cuisine and empire: Cooking in world history*. Berkeley: University of California Press.
- Montgomery, D. (2012). In *Dirt: The Erosion of Civilizations* (p. 91). Berkeley: University of California Press.
- Notaker, H. (2022). In *A history of cookbooks: From kitchen to page over seven centuries* (pp. 23–32). essay, University of California Press.
- Perales, M. (2016). The food historian's dilemma: Reconsidering the role of authenticity in Food Scholarship. *Journal of American History*, 103(3), 690–693. doi:10.1093/jahist/jaw332
- Poster, M. (1988). In *Jean Baudrillard: Selected writings* (p. 170). essay, Polity Press.
- Samancı, Ö. (2020). Osmanlı ve Cumhuriyet Dönemlerinde yemek kitapları. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 205–210. doi:10.17123/atad.777542
- Steel, C. (2013). In *Hungry City How Food Shapes Our lives* (p. 10). London: Vintage Books.
- Trubody, B. (2018). Retrieved from <https://baudrillardstudies.ubishops.ca/cooking-up-reality-baudrillard-curry-and-the-myth-of-the-real/>
- Uçel-Aybet, G. (2018). Osmanlı İmparatorluğu'nda Avrupalı Seyyahlar. In *Avrupalı Seyyahların gözünden: Osmanlı dünyası ve insanları (1530-1699)* (p. 16). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Willan, A., Cherniavsky, M., & Clafin, K. (2012). In *The Cookbook Library: Four Centuries of the cooks, writers, and recipes that made the modern cookbook* (p. 13). Berkeley: University of California Press.