

Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde

(A Gourmet in Ancient Rome: Following Apicius with Translation, Comments and Applications)

Yazarlar: Ali Güveloğlu-Müjde Tönbekici

Sakin Kitap Yayıncılık

Birinci Baskı

22x24 cm., 335 sayfa

İzmir, 2023

ISBN: 978-605-72934-7-3



İbrahim ÇEKİÇ

Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi
Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi

Anahtar sözcükler:

Gastronomi, Mutfak kültürü, Antik yemekler, Antik Roma, Apicius, Gurme.

Key words:

Gastronomy, Culinary culture, Ancient foods, Ancient Rome, Apicius, Gourmet.

ÖZ

Apicius... Son yıllarda gastronomiyle ilgilenen akademisyenlerin ve antik dönemlerin geleneksel mutfak uygulamalarına ilgi duyan meraklıların diline pelesenk olan bu sözcük, günümüzde yeme içme kavramının haz odaklı yönlerine atıfta bulunan bir metafor haline dönüşmüştür. Buna rağmen De re Coquinaria'nın gizemlerle dolu olduğunu söylemek mümkündür. Söz konusu gizemlerden en karmaşık olanı De re Coquinaria'nın yazarının tam olarak kim ya da ne olduğu ile ilgilidir. Eserin diğer bir gizemi ise şekil ve içerik özellikleri bakımından (dilsel özellikler, yemeklerde kullanılan bazı malzemeler ve tariflerin standart bir yapıya sahip olmayışı) araştırmacıların ihtilafa düşmesi, bazı konulara tam manasıyla açıklık getirilememesidir. Eserin günümüzde çeşitli edisyonları ve bazı edisyonların farklı dillere çevrilen onlarca versiyonu bulunmaktadır. Bu çalışmada Ali Güveloğlu ve Müjde Tönbekici tarafından yayına hazırlanan Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde adlı kitap, eleştirel bir bakış açısı ile değerlendirilmiştir. Christian Theophil Schuch edisyonu (1867) baz alınarak hazırlanan kitabın seçiminde içeriğin çeviriden ibaret olmaması, ölçü birimleri, açıklamalı maddeler, sözlükçe, dizin gibi okurları yönlendiren bölümleri bünyesinde barındırması ve yirmi altı yemeğe ilişkin uygulama - yorum kısımlarının bulunması etkili olmuştur. Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde adlı eserin eski çağ yemek tarihine olan ilgiyi arttıracığı ve De re Coquinaria'nın gizemli tariflerini tatmak ve kokusunu almak isteyen meraklılara yol gösterici olacağı düşünülmektedir.

ABSTRACT

Apicius, this word that has become popular in recent years with academics interested in gastronomy and enthusiasts interested in the traditional culinary practices of ancient times, has now become a metaphor referring to the pleasure-oriented aspects of the concept of eating and drinking. Despite this, it is possible to say that De re Coquinaria is full of mysteries. The most complex of these mysteries concerns who or what exactly the author of De re Coquinaria is. Another mystery of the work is that researchers disagree in terms of its form and content (linguistic features, some ingredients used in dishes, and the fact that the recipes do not have a standard structure), and some issues cannot be fully clarified. Today, there are various editions of the work and dozens of versions of some editions translated into different languages. In this study, the book titled Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde, prepared by Ali Güveloğlu and Müjde Tönbekici, was evaluated from a critical perspective. The choice of the book, which was prepared based on the Christian Theophil Schuch edition (1867), was influenced by the fact that the content does not consist of translations, that it contains sections that guide the readers such as units of measurement, annotated articles, a glossary, and an index, and that there are application and comment sections on twenty-six dishes. It is thought that the work titled Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde may increase interest in ancient food history and will guide enthusiasts who want to taste and smell the mysterious recipes of De re Coquinaria.

GİRİŞ

Gastronomi kavramının gayr-ı resmi varlığı insanlık tarihi kadar eskidir. Arkaik dönemlerden bu yana mitlerin, destanların, toplumsal kutsalla-

rının ve gelenekten beslenen davranış kalıplarının şekil ve içerik özelliklerinin belirleyicilerinden olan bu kavram dolayısı ile ait oldukları toplumların kültürel kodlarını da bünyesinde barındırır.

Bir başka deyişle bir toplumun yeme içme tarz ve alışkanlıkları, neyi nasıl yediği veya yemediği o toplumun kültürel şifrelerine de ışık tutmaktadır (Közleme 2012). Savarin'in (2009) "*Bana ne yediğini söyle, sana ne (kim) olduğunu söyleyeyim*" özdeyişi, bu noktada oldukça dikkat çekicidir. Yeme içme unsurlarının şekil ve içerik özellikleri ile bireyler arasındaki ilişkiyi görünür hale getiren bu özdeyiş, aynı zamanda toplumların sofralık alışkanlıklarını şekillendiren faktörlerin çok boyutlu yapısına da atıfta bulunmaktadır.

Günümüzde gastronomi turizminin önemli argümanlarından biri olan yöresel yemekler, farklı lezzet arayışı içinde olan turistler için birer cazibe unsuru haline gelmiştir. Yöresel yemeklerin yanı sıra, antik dönemlerde yapılan yiyecek ve içeceklerin tadını, kokusunu ve neye benzediğini merak eden; söz konusu yemekleri aslına en yakın şekilde kurgulayarak yeniden keşfetmeye çalışan bir kitlenin varlığını da göz ardı etmemek isabetli bir yaklaşım olacaktır. Yine Savarin'in (2009) "*Yeni bir yemeğin keşfi, insan ırkının mutluluğuna, bir yıldızın keşfinden daha çok katkıda bulunur.*" özdeyişinin bu yaklaşımı destekler nitelikte olduğunu ifade etmek mümkündür.

Bu çalışmada Ali Güveloğlu ve Müjde Tönbekici tarafından yayına hazırlanan *Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde* adlı kitap, eleştirel bir bakış açısı ile değerlendirilmiştir. Ali Güveloğlu ve Müjde Tönbekici'nin *De re Coquinaria*'nın Christian Theophil Schuch edisyonunu (1867) baz alarak hazırladığı bu kitabın en önemli özelliği çeviriden ibaret olmayışı ve günümüze kadar gelmiş olan edisyonlardan ve onlarca dile çevrilen nüshalardan farklılıklar içermesidir. Bu bağlamda *Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde* adlı eser değerlendirilirken aşağıda yer alan araştırma sorularına yanıt aranmıştır.

- Değerlendirilen eserin şekil ve içerik özellikleri nelerdir?
- Değerlendirilen eser *De re Coquinaria*'nın diğer edisyonları ve bu edisyonlardan yola çıkılarak hazırlanan çevirilerden farkı nedir?
- Değerlendirilen eserin bilim dünyasına ve uygulamacılara sağladığı katkılar nelerdir?

Çalışmanın sistematığı üç aşamadan oluşmaktadır. Söz konusu aşamaların ilkinde değerlendirilmeye esas olan kitabın yazarları Ali Güveloğlu ve Müjde Tönbekici hakkında tanıtıcı bilgilere verilmiştir. Çalışmanın ikinci aşamasında kritiği yapılan eserin şekil ve içerik özellikleri ayrıntılı bir biçimde ortaya koyulmuştur. Çalışmanın son aşamasında ise yukarıda belirtilen araştırma soruları çerçevesinde genel bir değerlendirme yapılmıştır.

YAZARLAR

Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde adlı eser, Ali Güveloğlu ve Müjde Tönbekici tarafından yayına hazırlanmıştır. 1967 yılında Adana'da dünyaya gelen Ali Güveloğlu 2003 yılında Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi, Batı Dilleri ve Edebiyatları Bölümünden mezun olmuştur. Yüksek lisans (2006) ve doktora (2009) eğitimlerini Aynı Üniversitede Eskiçağ tarihi üzerine tamamlayan Güveloğlu, 2010 yılında Yardımcı Doçent, 2018 yılında Doçent, 2023 yılında ise Profesör ünvanını almıştır. 2014 yılından bu yana Eski Yunan ve Roma uygarlıklarının beslenme tarz ve alışkanlıkları üzerine çeşitli çalışmalar yapan Güveloğlu, İngilizce ve Latince bilmektedir¹.

1962 yılında İstanbul'da dünyaya gelen ve ortaöğrenimini Bursa Kız Lisesinde tamamlayan Tönbekici, Lisan derecesini Ege Üniversitesi Kimya mühendisliği bölümünden almıştır. Turist rehberliği ve otel işletmeciliği yapan Tönbekici, yerli ve yabancı turistler için mutfak atölyeleri düzenlemektedir².

ANTİK ROMA'DA BİR GURME: ÇEVİRİ, YORUM VE UYGULAMALARLA APICIUS'UN İZİNDE

Bu kitap, adı bilinmezliklerle dolu Apicius'un *De re Coquinaria* adlı eserinin Schuch edisyonu (1867) esas alınarak hazırlanmıştır. Kitapta yer

¹ <https://akademik.yok.gov.tr/AkademikArama/view/viewAuthor.jsp> (Erişim tarihi: 30.10.2023).

² <http://www.yoldayolda.com/tr#home/portraits>, (Erişim tarihi: 30.10.2023).

alan çeviri, orijinal latince metin üzerinden gerçekleştirilmiştir. Yazılı kaynaklarda hem Apicius hem de *De re Coquinaria* ile ilgili farklı ya da ihtilaflı bilgiler yer almaktadır. Bu nedenle *Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde* adlı kitabın kritiği öncesi Apicius ve *De re Coquinaria* hakkında var olan bazı bilgileri sıralamak yerinde olacaktır.

Apicius

Apicius ile ilgili bilgiler, oldukça kısıtlıdır. Apicius gerçekten de Antik çağda nitelikli yemeğe düşkün zengin bir gurme midir ya da kurgusal bir kahramandan ibaret genel geçer bir simge midir? Yoksa Apicius ismi, Antik Roma'da, *gurme* sözcüğüne karşılık gelen bir kavramdan mı ibarettir? Bu soruların cevabı hala gizemini korumaktadır. Kaynaklar gösterişli dehaları, erdemleri ya da yemeğe düşkünlükleri ve büyük vasıflarından ziyade gösterişli yemeklere düşkünlükleri, oburlukları ve/veya gastronomi sanatındaki üstünlükleri nedeniyle nam salmış farklı Apicius'lardan bahsetmektedir (Larousse Gastronomique 1938). Bunlar arasında en bilinenleri ise İmparator Augustus ve Tiberius dönemleri ile ilişkilendirilen Marcus Gavius Apicius; M.S. IV. yüzyılda yaşadığı düşünülen Caelius Apicius'tur. Apicius'un gerçek bir kişi olmadığını ve günümüzde yaygın olarak kullanılan gurme kelimesinin sıfatlaşmış karşılığı olduğuna vurgu yapan kaynaklar da mevcuttur (Lindsay 1997).

De re Coquinaria

Antik dönem yemeklerini konu alan kitaplar arasında en fazla bilineni *De re Coquinaria*'dır. IV. yüzyılda Caelius Apicius tarafından ilk kez kayıtlı altına alınan *De re Coquinaria*, genel geçer bir şekilde Marcus Gavius Apicius'a atfedilse de bünyesinde farklı dönemlere ait dört yüzü aşkın tarifi barındırdığı için derleme bir eser olarak da nitelendirilmektedir. Derlemede kullanılan dil, muhtemelen IV. ya da V. yüzyıllarda kullanılan geç dönem halk Latincesidir (Freedman 2008).

IX. ve X. Yüzyıllara uzanan iki kopyası bulunan *De re Coquinaria* on bölümden oluşmaktadır. Bu bölümlerde yer alan yemek tariflerinin bazıları süslü ve maliyetli olsa da birçoğunun basit mal-

zemeler içerdiği görülmektedir. Eserde ziyafet düzenleme, gelenekler, felsefe, yemek düzeni, parfümler, edebiyat veya yemek sırasında ortaya atılabilecek konulara yer verilmemektedir (Güveloğlu ve Tönbekici 2023). Eserin gizemli yanı, tarifleri oluşturan malzemelerin miktarları ve pişirme sıraları hakkındaki bilgilerden yoksun oluşudur (Güveloğlu 2019). *De re Coquinaria* antik dönemlerin damak tadını yansıtmaya, yeme içme unsurları ile ilgili değişik pratik bilgileri bünyesinde barındırması ve gastronominin gelişim sürecine ışık tutması açısından dikkate değerdir.

DEĞERLENDİRME

Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde

Ali Güveloğlu ve Müjde Tönbekici tarafından yayına hazırlanan ve çeviriden ibaret olmayan bu kitap, içeriği birtakım gizemlerle dolu *De re Coquinaria*'nın uygulamaya dönük modern bir versiyonudur. Hikâyesi 2019 Arkhé kampına³ kadar uzanan kitabın orijinal yönü, antik dönemlerde kalmış bazı yemeklerin tatlarını, kokularını, şekil ve içerik özelliklerini günümüze taşımaya hedeflemesidir. Söz konusu hedef doğrultusunda *De re Coquinaria*'da yer alan yirmi altı tarif, günümüz şartları ve yazarların bilgi, birikim, tecrübe ve yetenekleri doğrultusunda aslına yakın şekilde Arkhé kampında yorumlanarak yeniden canlandırılmıştır. Bu bağlamda esasen iki bölümden (çeviri, Uygulama / yorumlama) oluşan kitabın bir iş birliği ile ortaya çıktığını söylemek mümkündür.

De re Coquinaria'nın çevirisi Güveloğlu tarafından Latince metin üzerinden yapılmıştır. Çeviriye esas olan edisyon Shuch'a (1867) aittir. Çeviri sırasında karşılaştırmalı bir yaklaşım benimsenmiştir. Karşılaştırma sürecinde Giarranto-Volmer (1922) ve Gorcock ve Grainger (2006) edisyonlarından faydalanılmıştır. Çevirinin önemi

³ Arkhé kampı, Arkhé Projesi kapsamında İzmir'in Selçuk İlçesi'ne bağlı Şirince'de çeşitli disiplinlerde çalışan tecrübeli akademisyenlere ve alanında uzman katılımcılara bilgi, birikim ve tecrübelerini doğada tartışma imkanı veren aynı zamanda özgür düşünmeyi teşvik eden bir etkinlik. Daha fazla bilgi için bkz. <https://archeprojesi.com/>

Shcuch edisyonunun ilk kez Türkçe'ye aktarılmış olmasıdır. Kitapta genel temayülün (orijinal metin ile çeviriyi karşılıklı sayfalarda vermek) aksine her başlığın Latince versiyonu ile metin çevirisi alt alta verilmiştir. Böylelikle okura hangi bölümü okuduğunu fark edebilme ve kelime karşılaştırmaları yapabilme imkânı sağlanmıştır.

Yemeklerin yeniden yorumlanması Güveloğlu ve Tönbekici'nin sorumluluğunda gerçekleştirilmiştir. Malzeme tedariki ve pişirim işlemi için gerekli olan sınıflandırma işini Tönbekici üstlenmiştir. Hazırlanan yemeklerin fotoğrafları ise İldam tarafından çekilmiştir.

Yemekleri yeniden yorumlanma sürecinin zorluklarla dolu karmaşık bir yapıya sahip olduğu ifade edilebilir. Söz konusu zorluklardan ilki De re Coquinaria'da yer alan tariflerin çoğunda ölçü birimlerinin belirtilmemiş olması, belirtilen birimlerin (*semuncia, libra, hemina, unica, cyathus vb.*) ise günümüzde kullanılmamasıdır. Bu belirsizliği ortadan kaldırmak için kitaba De re Coquinaria'daki Roma ölçü birimlerinin inç ve metrik sisteme çevrilmiş karşılıklarını ihtiva eden bir ölçü tablosu eklenmiştir. *Apicius'un Ölçü Tablosu* adlı bu sistemsel çeviri, uygulamaya dönük çalışmalar yapmayı düşünen okurlara kolaylık sağlaması açısından önem taşımaktadır. Kitabın uygulama aşamasında karşılaşılan bir diğer zorluk ise tariflerde bulunan malzemelerin hangi sırayla kullanılacağı ile ilgilidir. Çünkü Apicius, tariflerin önemli bir kısmında kullanılan malzemelerin sırasıyla ilgili bilgi vermemektedir. Kitabın önsözünde bu zorluğun, deneme yanılma yoluyla aşılmaya çalışıldığı belirtilmektedir. Uygulama aşamasında ortaya çıkan bir başka zorluk ve/veya kısıtlılık ise tariflerde yer alan özgün malzemelerden bazılarının günümüze ulaşamaması, ulaşanların ise genetik olarak değişikliğe uğramış olmasıdır. Bu bağlamda yirmi altı tarifin yeniden yorumlanmasında, doğallık ilkesi benimsenmiş; kalite göz ardı edilmemiştir. Kıymalar kuzu döş etinden zırh ile hazırlanmış; kuzu beyni, kuzu ciğeri, taşlık gibi malzemeler yerel satıcılardan temin edilmiş; istiridyeler dalgıçlar tarafından özel olarak çıkarılmış ve yaban kerevizleri doğadan toplanmıştır. *Silphium, laser* gibi

nesli tükenen malzemelerin yerine ise şeytanter-sinden (*hithit*) yapılan macunlar kullanılmıştır.

Kitabın *Apicius'un Güncesi, Uygulama ve Tadım Notları* başlığını taşıyan kısmı, işin mutfağına yani Antik Roma'dan günümüze taşınan lezzetlerin içerik özelliklerine, uygulama aşamalarına, bu lezzetlere ait yorumlara ve fotoğraflara ayrılmıştır. Böylelikle okurların yirmi altı antik yemeğin kokuları ve tatları hariç malzemeleri, hazırlama aşamaları ve görünüşleri ile ilgili bilgi sahibi olmaları sağlanmıştır. Hazırlanan yemeklere dair dokunuşlara ayrıntılı bir şekilde yer veren yazar yorumlarının ise kitabın özgün yanlarından biri olduğunu ve gastronomiye ilgi duyan kitleye farklı ufuklar açtığını söylemek mümkündür.

Kitabın alana katkı sağlayan farklı bir yönlerinden biri de çeviri metindeki dokuz bölümün ardına eklenen ve Roma döneminin yeme içme tarz ve alışkanlıklarına dair aydınlatıcı unsurlar içeren notlardır. Okurlar için derli toplu bir kaynak niteliğindeki bu notlarda, fakirin kahvaltısı *moterumdan* tutun, her yemeğin olmazsa olması *garuma*; dönemin baharatlarından, otlarından ve sebze meyvelerinden tutun, öğünlerine kadar birçok konuda bilgiler bulunmaktadır. Söz konusu bilgiler, değerlendirmeye esas olan kitabın derlendiği dönemlere dair bazı gizemlere ışık tutması ve var olan bilgi kirliliğini azaltması açısından önem taşımaktadır.

Kitapta ayrıca Güveloğlu tarafından hazırlanan bir sözlük çalışması bulunmaktadır. *Apicius'un Sözlüğü* başlığını taşıyan bu çalışma *Açıklamalı Maddeler ve Sözlükçe* kısımlarından oluşmaktadır. Yazar sözlük çalışmasının *Açıklamalı Maddeler* kısmında birkaç cümleyle tanımlanamayacak, yirmi altı Latince kelimenin ayrıntılı açıklamalarına yer vermiştir. Söz konusu açıklamaların yorumlarla ve okuyucu yönlendirecek nüanslarla dolu olduğunu ifade etmek yerinde olacaktır. Sözlük çalışmasının *Sözlükçe* kısmıysa De re Coquinaria'da geçen iki yüz altmış yedi Latince kelimenin Türkçe karşılıklarını bünyesinde barındırmaktadır. Sözlük çalışmasının ayrıca okuyuculara De re Coquinaria'yı daha iyi anlama ve kavrama imkânı sunduğu muhakkaktır. Kitabın muhtelif yerlerine eklenen dipnotların da söz konusu imkâna katkı sağladığı ifade edilebilir.

Okuyucular sayısı üç yüz kırk aşan bu dipnotlar sayesinde kitabın *Açıklamalı Maddeler ve Sözlükçe* kısımlarında yer birçok kelime ve kavramın şekil/içerik özellikleri ile onların yorumu muhtaç semantik yönlerine vakıf olabilmektedir.

Kitabı önemli kılan bir başka unsur ise on sayfalık dizin kısmıdır. Dizini hazırlayan Güveloğlu bu kısmın, okurların orijinal metinde bulacağı kelimeleri dizinde taramalarına olanak sağlayacağı düşüncesiyle oluşturulduğuna vurgu yapmaktadır. Böylelikle okurlar karşılaştıkları kelimelerin hangi tariflerde tekrarlandığını ya da hangi unsurlarla ilişkilendirildiğini rahatça bulabilecek; dolayısıyla kitaptan daha fazla istifade edebileceklerdir.

Güveloğlu ve Tönbekici'nin zahmetli bir sürecin sonunda hazırladığı *Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde* adlı eserin *De re Coquinaria*'nın barındırdığı bazı gizemleri aydınlattığı aşikârdır. Kitabın antik dönemlere ilgi duyan akademisyenlere ve *De re Coquinaria*'nın gizemli tariflerini tatmak / konusunu deneyimlemek isteyen meraklılara yol gösterici olduğu; aynı zamanda Apicius(lar) ve *De re Coquinaria* dair bilgi eksikliğini / kirliliğini

azaltarak gastronomi literatürüne katkı sağladığı düşünülmektedir.

KAYNAKÇA

- Freedman, P. (2007). *Yemek Damak Tadının Tarihi*. İstanbul: Oğlak Güzel Kitaplar.
- Güveloğlu, A. ve Tönbekici, M. (2023). *Antik Roma'da Bir Gurme: Çeviri, Yorum ve Uygulamalarla Apicius'un İzinde*. İzmir: Sakin Kitap.
- Güveloğlu, A. (2019). Antik Çağ'ın Damak Tadı Düşkünü Yazarları, *Tarih ve Gelecek Dergisi*, 5 (2): 256-272.
- Közleme, O. (2012). Türk Mutfak Kültürü ve Din. (*Basılmamış Doktora Tezi*). İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Felsefe ve Din Bilimleri Anabilim Dalı Din Sosyolojisi Bilim Dalı.
- Larousse Gastronomique (1938). *Prosper Montagné, Maître Cuisinier, Avec la Collaboration du Docteur Gottschalk*. Paris: Editions Larousse.
- Lindsay, H. (1997). Who Was Apicius?, *Symbolae Osloenses*, 72 (1): 144-154.
- Savarin, B. (2009). *The Physiology of Taste or Transcendental Gastronomy*. Auckland: The Floating Press.

İbrahim Çekiç, Dr. Öğretim Üyesi, GİBTU Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Küçükközülhisar, Cd. 104001, PK 27260, Şahinbey, Gaziantep.

E- Posta: İbrahim.cekic@gibtu.edu.tr

ORCID: 0000-0001-7375-1866



İbrahim ÇEKİÇ

Dokuz Eylül Üniversitesi Buca Eğitim Fakültesi'nden mezun oldu (2000). Yüksek lisans derecesini Gaziantep Üniversitesi'nde, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dalı'ndan (2015), doktora derecesini de Gazi Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Dalı'ndan aldı (2021). Milli Eğitim Bakanlığı'nda uzun yıllar çalıştı. Kilis Üniversitesi Turizm ve Otelcilik Meslek okulunda Öğretim Görevlisi olarak hizmet verdi (2019-2021). Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne Öğretim Üyesi olarak atandı (2021). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığı'nı yürütmektedir (2022 -). Temel çalışma alanları, geleneksel mutfak uygulamaları, gastronomi şehirleri, gastronomi turizmi ve gastronomi temalı kültürel mirasın korunmasıdır.